

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**«Проект винного ресторану на 60 місць в Оболонському районі
м. Києва»**

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

Б.О. Шмаюн

Науковий керівник проекту

Л.В. Ткаченко,
канд. техн. наук, доцент

Наукові консультанти:
Розділ 1. Концепція. Технологія.
Організація

Л.В. Ткаченко,
канд. техн. наук, доцент

Підбір технологічного устаткування

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

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

Н.М. Плешкань,
асистент

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

Розділ 3. Управління. Економіка

А.М. Расулова,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

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

Київ – 2018

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

Студента: Шмаюна Богдана Олеговича

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

Тема проекту: «ПРОЕКТ ВИННОГО РЕСТОРАНУ НА 60 МІСЦЬ У
ОБОЛОНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА»

Керівник проекту: к.т.н. доц. Ткаченко Любов Володимирівна

Термін захисту “ ” грудня 2018р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект винного ресторану на 60 місць у Оболонському районі м. Києва, який містить три розділи: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Технологія. Організація» сформульовано концепцію винного ресторану, яка полягає в створенні демократичного міського ресторану. Для проектування винного ресторану було обрано земельну ділянку в вул. Приозерній 3К. Розробили неймінг, легенду та логотип винного ресторану, запропоновано назву: «WORLD & WINE». Обґрунтовано та розроблено новітню технологію італійської пасти на основі нетрадиційних видів борошна (спельтового борошна, кіноа та борошна з насіння льону). Обґрунтовано і розроблено організаційну структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Проведено розрахунки площі приміщень винного ресторану на 60 місць і загальної площі об'єкта, яка становить 493,8 м².

В розділі 2 «Архітектура. Дизайн» наведена загальна характеристика ділянки будівництва винного ресторану та розраховано витрати: електроенергії, тепла та води. Площа ділянки під будівництво 1620 м², вартості загальнобудівельних робіт складає 10845,21 тис. грн. Розроблено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища.

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури та економічне обґрунтування проектування винного ресторану. Поточні витрати

винного ресторану на 2019 рік дорівнюють 16596,32 тис. грн, чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ становить 19960,36 тис. грн., чистий прибуток за перший рік експлуатації – 2758,51 тис. грн. Період окупності закладу становить 3 роки.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на ___ сторінках пояснювальної записки та містить ___ таблиць і ___ рисунків, ___ додатків. Графічний матеріал – ___ аркушів.

Аннотация

В соответствии с темой и заданием выполнено выпускной квалификационный проект винного ресторана на 60 мест в Оболонском районе г. Киев, содержащий три раздела: «Концепция. Технология. Организация », « Архитектура. Дизайн », « Управление. Экономика ». В разделе «Концепция. Технология. Организация » сформулирована концепция винного ресторана, которая заключается в создании демократического городского ресторана. Для проектирования винного ресторана был избран земельный участок в ул. Приозерной 3К. Разработали нейминг, легенду и логотип винного ресторана, предложено название «WORLD & WINE». Обоснована и разработана новейшая технология итальянской пасты на основе нетрадиционных видов муки (спельтового муки, киноа и муки из семян льна). Обоснованы и разработаны организационную структуру производственного процесса и процесса обслуживания потребителей. Проведены расчеты площади помещений винного ресторана на 60 мест и общей площади объекта, составляет 493,8 м².

В разделе 2 «Архитектура. Дизайн » приведена общая характеристика участка строительства винного ресторана и рассчитан расходы: тепла и воды. Площадь участка под строительство 1620 м², стоимости общестроительных работ составляет 10845,21 тис. грн. Разработаны мероприятия по охране труда, техники безопасности, противопожарной безопасности и охраны окружающей среды.

Раздел «Управление. Экономика » содержит обоснование организационно-правовой формы хозяйствования с разработкой организационной структуры и экономическое обоснование проектирования винного ресторана. Текущие расходы винного ресторана на 2019 равны 16596,32 тыс. Грн, чистый доход от реализации продукции (товарооборот) без НДС составляет 19960,36 тыс. Грн., Чистая прибыль за первый год эксплуатации - 2758,51 тыс. Грн. Период окупаемости заведения составляет 3 года.

Выпускной квалификационный проект изложен на ___ страницах пояснительной записки и содержит ___ таблиц и ___ рисунков, ___ приложений. Графический материал - ___ листов.

The summary

In accordance with the topic and the task was completed qualification project wine restaurant for 60 seats in the Obolonsky district of Kiev, which contains three sections: "Concept. Technology. Organization ", " Architecture. Design ",

Management. Economy".

In the "Concept" section. Technology. The organization "formulates the concept of a wine restaurant, which is to create a democratic city restaurant. To design a wine restaurant, a land plot was chosen on the street. Priozerny 3K. Developed naming, legend and wine restaurant logo, called "WORLD & WINE". The newest technology of Italian paste based on non-traditional types of flour (spelled flour, kinoa and flour from flax seeds) was grounded and developed. The organizational structure of the production process and customer service process has been substantiated and developed. The premises of the wine restaurant for 60 places and the total area of the object, which makes 493.8 m², are calculated.

In section 2, "Architecture. The design "gives a general description of the construction site of the wine restaurant and calculates expenses: electricity, heat and water. The area of the site for the construction of 1620 m², the cost of general construction works is 10845.21 thousand. UAH Measures have been developed for occupational safety, safety, fire safety and environmental protection. Section "Management. Economics "contains the substantiation of the organizational and legal form of management with the development of the organizational structure and economic substantiation of the design of the wine restaurant. Current expenditures of the wine restaurant in 2019 amounted to 16596.32 thousand UAH, net income from sales of goods (turnover) without VAT amounted to 19960.36 thousand UAH, net profit for the first year of operation - 2758.51 thousand UAH. Payback period is 3 years.

The final qualification project is presented on ___ pages of the explanatory note and contains ___ tables and ___ drawings, ___ applications. Graphic material - ___ sheets.

ЗМІСТ

ВСТУП	
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.	
1.1. Концепція підприємства.....	
1.2. Наукове обґрунтування і розроблення технології італійської пасти на основі нетрадиційних видів борошна.....	
1.3. Виробничий процес.....	
1.4. Процес обслуговування споживачів.....	
1.5. Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг.....	
1.6. Адміністративно-побутові приміщення.....	
1.7. Технічні приміщення.	
1.8. Об'ємно-планувальне рішення закладу.....	
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.	
2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території. Характеристика будівлі.	
2.2. Інженерні системи.....	
2.3. Дизайн.....	
2.4. Кошторис. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта. Охорона навколишнього середовища.....	
2.5. Заходи щодо охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки. Цивільний захист.	
РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.	
3.1. Організаційно-правовий статус.....	
3.2. Економічне обґрунтування інвестиційного проекту.....	
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ	

ВСТУП

Успіх організації ресторанної справи визначається в першу чергу здатністю задовольняти і передбачати потреби і очікування відвідувачів. Культура сервісу та ефективність ресторанного бізнесу залежать від концепції (цілей і завдань), які ставлять ресторатори.

Ресторанний бізнес є одним із найбільш значущих складників індустрії гостинності. Одним із головних завдань нині залишається аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дають змогу відкрити підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що, можливо, зможе призвести до подальшого розвитку ресторанного бізнесу в Україні

Головні аспекти розвитку сфери ресторанного бізнесу розглядалися у працях вітчизняних та зарубіжних авторів: Г. Костенюкова [1], А. Аветисової [2], В. Антонової [3], Г. П'ятницької [4], О. Бреус [5], Т. Литвиненко [6], О. Яшина [7] та ін.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування винного ресторану в Оболонському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій італійської пасти на основі нетрадиційних видів борошна.

Відповідно до мети поставлені завдання:

1. Надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
2. Розробити неймінг, легенду та логотип закладу.
3. Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання.
4. Обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
5. Визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію кулінарних виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.

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

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

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

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

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

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

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

Об'єкт дослідження: проект винного ресторану , новітні технології італійської пасти на основі нетрадиційних видів борошна.

Предмет дослідження: винний ресторан на 60 місць, паста італійська, спельтове борошно, кіноа та борошно з насіння льону.

Теоретична та методологічна база. Для вирішення поставлених у роботі задач була використана система методів наукового дослідження, а саме: аналіз і синтез (для обґрунтування теоретичних положень і практичних рекомендацій);

комплексний аналіз; аналітичні методи: порівняльний і економічний аналіз (при розрахунку ефективності проектування), прогностичні методи, метод експертних оцінок (при проведенні діагностики системи управління, аудиту, дослідженні стану конкурентного ринку).

Інформаційну базу дослідження склали ДБН (державні будівельні норми України), ДСТУ (держстандарти України), ГОСТ (державні стандарти) та СНиП (будівельні норми та правила), законодавчі і нормативні акти України, матеріали і дані періодичного друку та інша наукова література.

Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік [8].

Практичне значення одержаних результатів. У процесі дослідження були застосовані сучасні методи ефективного, якісного та економічного проектування закладу ресторанного господарства, які забезпечують достовірність та обґрунтованість отриманих результатів з точки зору розвитку наукових знань та запроваджених сучасних тенденцій. За результатами досліджень було спроектовано винний ресторан на 50 місць у Оболонському районі м. Києва з урахуванням усіх норм та стандартів.

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить ____ с, на яких представлено ____ таблиць та ____ рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства.

Винний ресторан на 60 місць планується побудувати в Оболонському районі міста Києва. Оболонський район є адміністративно-територіальною одиницею міста Києва розташований на північному заході міста, на правому березі Дніпра. З півночі Оболонський район межує з Вишгородським районом Київської області, зі сходу – з річкою "Дніпро", з півдня та заходу з Подільським районом. Площа, яку займає Оболонський район – 11,02 тис. га (17% території столиці). Згідно рішення сесії Київської міської ради в 2001 р. включено до його складу району територію Пуща-Водиці [9].

Станом на 01.09.2018 року в Оболонському районі налічується 343 заклади ресторанного господарства.

Провівши маркетингові дослідження території Оболонського району, було обрано ділянку для проектування закладу по вул. Приозерній 2К.

В ареалі діяльності проектного винного ресторану функціонують 8 закладів ресторанного господарства (див. табл. 1.1.).

Таблиця 1.1

Дислокація закладів ресторанного господарства досліджуваного мікрорайону

Назва закладу	Адреса	Час роботи	Спрямування кухні
Ресторан «Хрусталь» [10]	проспект Героїв Сталінграда, 4	11:00–23:00	Європейська та авторська кухня
Ресторан «Рача» [11]	вулиця Оболонська Набережна, 7 корп.5	11:00–22:00	Кавказька
Піцерія «Porto Pizza-Bar» [12]	проспект Героїв Сталінграда 2д	11:00–23:00	Італійська
Пекарня «FAR FOR» [13]	проспект Героїв Сталінграда 2д	08:00–21:00	Європейська
Караоке клуб «Elvis» [14]	проспект Героїв Сталінграда, 4а	21:00–06:00	Японська та європейська
Кафе «Friends Cafe» [15]	вулиця Оболонська Набережна, 11	11:00–22:00	Американська

Продовження таблиці 1.1

Назва закладу	Адреса	Час роботи	Спрямування кухні
Ресторан «We.Restaurant» [16]	проспект Героїв Сталінграда, 6К4	11:00–23:00	Італійська
Пекарня «Royal Bakery» [17]	вулиця Оболонська Набережна, 7К2	08:00–22:00	Європейська

Згідно аналізу конкурентного середовища в районі проектування винного ресторану на 60 місць, встановлено доцільність проектування закладу у визначеній локації.

Конкурентними перевагами проєктованого винного ресторану у Оболонському районі м. Києва можуть бути:

- ексклюзивна вина карта із широким вибором вин;
- концептуальне меню із авторськими стравами;
- дегустація різноманітних молодих вин.

Неймінг закладу

Наступним етапом є розроблення неймінгу для винного ресторану. Неймінг (Naming). Один з важливих моментів у становленні ресторану, це професійна розробка імені, яка найбільш точно відповідає формату та концепції закладу. Назва ресторану – важлива деталь для його подальшого розвитку: «як ви яхту назвете, так вона і попливе». Назва може бути нічим не примітною – тоді більша ймовірність загубитися серед закладів з нічого не значущою назвою, а може бути й яскравою, звучною, що запам'ятовується – і тоді ім'я буде працювати на просування бренду ресторану, збільшення продажів і популярності. Ім'я розкриває характер і особливості закладу, вказує на позиціонування [18].

Для відображення специфіки винного ресторану та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву: «WORLD & WINE», що в перекладі із англійської «світ вина».

Неймінг винного ресторану «WORLD & WINE» спрямований на формування серед потенційних гостей уявлення про концептуальну ідею закладу.

Легенда закладу (основна концептуальна ідея) – винний ресторан «WORLD & WINE», запрошує гостей відвідати бокал вина з Італії, Іспанії, Франції та України.

Розроблено фірмовий логотип ресторану винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 міць у Оболонському у районі м. Києва рис.1.1:



Рис. 1.1 Логотип винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 міць

У Оболонському районі м. Києва

Фірмовий слоган винного ресторану «WORLD & WINE»: це місце, де люблять вино, говорять про вино, подорожі та приємні життєві миттєвості.

Концептуальне меню закладу

Меню винного ресторану «WORLD & WINE» буде лаконічним включатиме різноманітні європейські страви, як традиційні, так і авторські від шефа.: брускети, салат із рапанами, морепродукти на грилі, реберця новозеландського ягняти гриль з овочами, широкий вибір італійської пасти власного виробництва та вершково-сирне тістечко з японським бісквітом, дані страви як найкраще смакуватимуть до широкої палітри винна додаток А.

Винна карта ресторану «WORLD & WINE» буде налічує близько 250 позицій із акцентом на італійські та французькі вина: Prosecco Brut Santa

Margherita (Італія, Вальдобедене), Chateau de Pampelonne Rose (Франція, Прованс), Mezzacorona Pinot Grigio (Італія, Трентіно), Gewurztraminer Reserve Hunawihr (Франція, Ельзас), Chianti Pasqua (Італія, Тоскана) (див. дод. Б).

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайнерське рішення винного ресторану «WORLD & WINE» буде виконано в європейському стилі [19,20]. Основні кольори в дизайні – сірий, в декорі розроблено акцент на пустих пляшках із вина. Загальний настрій підкріплює м'яке освітлення, живі рослини та легка музика.

Вестибюлі буде виконано в білому кольорі одна із стінок буде вимощена червоню цеглою при вході буде стояти дерев'яна бочка з під винна, на підлозі в глечиках будуть розміщені свіжі квіти та декоративні деревця.

Торгівельна зала винного ресторану «WORLD & WINE» буде виконана відповідно до обраної концепції. Приблизний дизайн інтер'єру ресторану наведено на рис. 1.2.



Рис. 1.2 Приблизний дизайн ресторану на 60 місць у Оболонському районі м. Києва

Також у закладі буде зала для дегустації вина, де будуть розміщені винні шафи, по центру зали стоятиме високий круглий стіл із барними табуретам.

Сервіс

Обслуговування у винного ресторану «WORLD & WINE» проходитиме офіціантами за меню вільного вибору із наступним розрахунком (готівковий, безготівковий) на рис. 1.3 наведено поетапне обслуговування клієнта американським способом. Американський сервіс - їжа готується і розкладається по тарілках безпосередньо на кухні. Офіціанти розносять і розставляють тарілки гостям. Цей вид набув популярності завдяки простоті й оперативності [21].



Рис. 1.3 Обслуговування в винному ресторані «WORLD & WINE»

Проаналізувавши години роботи основних конкурентів визначено об'єктивний режим роботи проектованого закладу з 12.00 до 23.00 без вихідних.

Прогнозування добової динаміки попиту

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу ресторану, яку надано у табл. 1.2.

Методика розрахунку оборотності місця за 1 годину [8]:

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

Де η – оборотність місця за 1 год.

T – тривалість відвідування, хв.

Методика розрахунку кількості відвідувачів, чол.[8]:

$$N = m * \eta * k, \text{ де} \quad (1.2)$$

N – кількість відвідувачів, чол.

m – кількість місць у залі, шт.

k – наповненість зали.

Таблиця 1.2

**Прогнозована динаміка попиту на послуги винного ресторану
«WORLD & WINE» на 60 місць у Оболонському районі м. Києва**

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
12:00 – 13:00	40	1,5	0,2	18
13:00 – 14:00	40	1,5	0,3	27
14:00 – 15:00	40	1,5	0,2	18
15:00 – 16:00	60	1	0,2	12
16:00 – 17:00	60	1	0,2	12
17:00 – 18:00	60	1	0,4	24
18:00 – 19:00	60	1	0,5	30
19:00 – 20:00	90	0,7	0,7	28
20:00 – 21:00	90	0,7	0,9	36
21:00 – 22:00	90	0,7	0,6	24
22:00 – 23:00	60	1,0	0,2	12
Відвідувачі ресторану, осіб/день				241
Денна оборотність місця, рази				4,0

Загальні кількість споживачів за день в винному ресторану «WORLD & WINE» становить 241 особа, оборотність місця за день роботи в середньому становить 4.0.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць у Оболонському районі м. Києва (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концепція винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення ресторану	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Оболонський район
Місце розміщення проектного закладу	Вул. Приозерна 2К
Рівень туристичної привабливості і ділової активності району	Високий рівень туристичної і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	8закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 1 км)
Неймінг	
Тип закладу	винний ресторан

Продовження таблиці 1.3

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Неймінг	«WORLD & WINE»
Логотип	
Легенда	винний ресторан «WORLD & WINE», запрошує гостей відвідати бокал вина з Італії, Іспанії, Франції та України.
Концептуальне меню	
Позиціонування ресторану – винний ресторан	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	класичний стилі
Фірмові кольори	сірий
Фірмові атрибути, атмосфера	пляшки із вина
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	винний ресторан з демократичними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 500 грн.
Види обслуговування	індивідуальне, бенкетне обслуговування
Види меню	меню вільного вибору
Форми обслуговування	американський сервіс
Додаткові послуги	дегустація винна
Режим роботи	12.00-23.00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал ресторану на 60 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	4,0 рази

1.2. Наукове обґрунтування і розроблення технології італійської пасти на основі нетрадиційних видів борошна

В останні роки на Україні розвивається культура споживання вина та все більшої популярності серед споживачів набувають винні ресторани. Важливим доповненням до винної карти є меню закладу. Етикет гурманів щодо культури вживання вина радить дотримуватися непорушного принципу. Він стосується вибору закуски, яка визначається букетом напою. Якщо він має складний насичений смак, то страви до вина повинні бути прості, які не забивають вишукані нотки. До продуктів, які не змінюють винний «дух», відносять: хліб;

фрукти; сир [23]. Напівсухі або напівсолодкі сорти відмінно поєднуються з грибами, ковбасами, свіжими овочами.

Проаналізувавши меню винних ресторанів України видно, що до складу меню найчастіше включають паелью, тапас, хамон та різноманітні страви іспанської кухні (ресторан Bottega Wine&Tapas), французькі делікатеси та різні варіанти жаркого з дичини (ресторан Vinsanto wine bar); овочі гриль та страви італійської кухні (Osteria Pantagruel, Vino e Cucina) [24].

Найпопулярнішою стравою італійської кухні є паста. Тісто для пасти є основою для виготовлення різноманітних виробів, таких як вермішель, джемелі, конкільє, канелоні, лазаньєте, лазанья, папарделле, рігатоні, фарфале, спагеті та фетучіні [25].

В Італії пастою називають продукт, виготовлений з тіста, отриманого шляхом змішування двох основних інгредієнтів - борошна й води.

Пшениця - найпоширеніший на землі злак, її сортів існує тисяча, але видів всього 22, а для промислового використання мають значення всього два - м'який (*Triticum sativa*) і твердий (*Triticum durum*), до складу кожного входить багато сортів.

Борошно використовують з твердих сортів пшениці. Таке борошно містить більше білка (15%) і харчових волокон (клітковина 19%) в порівнянні з пшеничним борошном вищого сорту; є джерелом «складних» вуглеводів, які повільно перетравлюються і засвоюються організмом, завдяки чому надовго залишають відчуття ситості; страви відрізняються яскраво вираженим смаком і насиченим ароматом; тісто з твердих сортів пшениці має особливу еластичність і чудову консистенцію.

Смакові властивості пасти залежать від того з якої зернової культури вона виготовлена. В країнах Сходу на основі зернової культури регіну. Є пасти з рисового та гречаного борошна, а також з квасолі маш та сої. Існує кілька тисяч видів пасти. Серед них зустрічаються продукти з додаванням яєць, з начинкою

та з додаванням натуральних барвників: паприки, томатів, шпинату та чорнил каракатиці.

Об'єкти, предмети, методи і методики дослідження

Теоретичні та експериментальні дослідження, які представлені у випускному кваліфікаційному проєкті, проводились у 2017 – 2018 рр. у Київському національному торговельно-економічному університеті на кафедрі технології і організації ресторанного господарства.

З огляду на вищезазначене, метою наукової роботи є наукове обґрунтування і розроблення технології борошняних кулінарних виробів, а саме пасти з використанням нетрадиційної борошняної сировини.

Об'єкт дослідження – технологія борошняних кулінарних виробів з використанням

Предмет дослідження – паста італійська [25], спельтове борошно, кіноа та борошно з насіння льону.

Методи дослідження: органолептичні, фізико-хімічні, технологічні, математичні.

Дослідження проводили за схемою, показаною на рис. 1.4



Рис. 1.4. Загальна схема досліджень технології італійської пасти на основі нетрадиційних видів борошна

Наукове обґрунтування і розроблення італійської пасти на основі нетрадиційних видів борошна

Значної актуальності набуває використання нетрадиційних видів борошняної сировини, завдяки їх високій харчовій цінності і функціонально-технологічним властивостям. Ці культури, як джерело харчових волокон, значною мірою сприяють збільшенню опору організму людини шкідливому впливу навколишнього середовища. Зерно містить майже всі основні речовини, необхідні для нормальної життєдіяльності людини.

Для розширення асортименту страв з пасти було проаналізовано нетрадиційну борошняну сировину.

Перспективною сировиною для виробництва пасти підвищеної біологічної цінності є пшениця спельта (*Triticum spelta* L.), зерно якої містить всі основні компоненти, необхідні для людини.

Спельта та м'яка пшениця мають однаковий геномний склад, проте ціниться за високий вміст білка, ліпідів і харчових волокон [26]. У сучасних сортах пшениці м'якої всі корисні нутрієнти зосереджено в основному в оболонці і зародку, на відміну від спельти, де вони рівномірно розподілені в зерні, тому за його помелу не втрачаються і переходять в борошно [27]. У спельтовому борошні міститься в три рази більше магнію, ніж у пшениці, та в 1,5 рази більше фосфора, а також у 1,5 рази більше вітаміну B1, на 15% більше вітаміну PP, майже на 30% більше вітаміну E і вдвічі більше поліненасичених жирних кислот. Вона також містить фолієву кислоту, вітаміни B2 і B6, натрій, калій, марганець, кальцій, цинк, медь, селен та залізо. На думку алергологів, навіть якщо у людини є алергія на всі злакові та на глютен, що міститься в них, це не означає, що буде проявлятися алергія на спельту.

Кіноа, кінва або квінта (лат. *Chenopodium quinoa*) — вид лободи (*Chenopodium*), що походить з Андів та вирощується як зернова культура завдяки своєму їстівному насінню. Плід рослини — псевдозернівка, а не справжнє зерно, ця рослина не відноситься до злаків. Кіноа має високі поживні властивості завдяки вмісту білка та збалансованості амінокислот. В цьому продукті, як ні в якому іншому рослинному джерелі білка, містяться всі незамінні амінокислоти (на 100г приготовленої кіноа): аргінін (0,34 г), валін (0,19 г або 10% денної норми), гістидин (0,13 г - 12%), ізолейцин (0,16 г - 11%), лейцин (0,26 г - 8%), лізин (0,24 г - 8%), метіонін (0,1 г), метіонін+цистеїн (0,16 г - 11%), треонін (0,13 г - 8%), триптофан (0,05 г - 13%), фенілаланін (0,19 г), фенілаланін+тирозин (0,27 г - 10%). Лізин – амінокислоти, яка сприяє кращому засвоєнню кальцію, що, в свою чергу, вкрай важливо для формування міцного здорового скелета, кісток, волосся і зубів. Нестача кальцію і лізину може викликати випадання волосся, зубів і підвищити крихкість кісток. Крім того, лізин впливає на швидке загоєння тканин, що неоціненно при різних порізах і пошкодження шкірного покриву, а так само володіє протівірусною дією. Так само в кіноа містяться і практично всі замінні амінокислоти: аспарагінова кислота (0,35 м), аланін (0,18 м), гліцин (0,22 г), глутамінова кислота (0,58 г), пролін (0,24 г), серин (0,18 м), тирозин (0,08 м), цистеїн (0,06 г).

Кіноа – це джерело мінералів і вітамінів, а також було виявлено вміст міnorних речовин, таких як поліфеноли, фітостероли та флавоноїди. У кіноа більше рибофлавіну (0,11 мг), природних фолатів (42мг) і клітковини (2,8 мг), ніж у пшениці, ячмені і рисі. У кіноа багато різних мінералів: калію, магнію, заліза, кальцію, цинку. По кількості фосфору кіноа не поступається багатьом видам риб.

Борошно з насіння льону містить велику кількість рослинних білків і поліненасичених жирних кислот, в тому числі цінних Омега-3 і Омега-6 [28]. Особливістю якісного складу борошна є вміст в ньому рослинних антиоксидантів лігнанів - вони активно борються з гормонами, що запускають

розвиток ракових клітин в організмі. Містить вітаміни групи В, А і Е, фосфор, натрій, цинк, хром, молібден, залізо, кальцій, марганець, мідь. Калію в борошні в сім разів більше, ніж в бананах, а магнію і цинку - в чотири рази (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Порівняльна характеристика поживної цінності пшеничного, спельтового борошна, кіноа та борошна з насіння льону

Показник	Борошно пшеничне, сорт				Борошно спельтове	Кіноа	Борошно з насіння льону
	Вищий	Перший	Другий	Обойне			
Білки, %	10,3	10,6	0,7	12,5	17,46	14,2	18,29
Жири, %	0,9	1,3	1,8	1,9	3,17	6,1	42,16
Вуглеводи, %	74,2	73,2	70,8	68,2	75,92	57,2	28,8
Харчові волокна	3,5	4,4	6,7	9,3	14,34	7,0	27,3
Зола, %	0,5	0,7	1,1	1,5	1,97	2,4	3,72
Мінеральні речовини, мг/100 г:							
Калій	122	176	251	—	391	563	813
Кальцій	18	24	32	39	44	47	255
Магній	16	44	73	94	102	197	392
Фосфор	86	115	184	336	358	457	642
Залізо	1,2	2,1	3,3	4,1	4,44	4,57	5,73
Селен					11,7	8,5	25,4
Вітаміни, мг,г/100							
РР	1,2	2,2	2,9	4,5	0,96	6,5	3,08
В1	0,17	0,25	0,37	0,41	0,39	0,36	1,64
В2	0,04	0,08	0,12	0,15	0,19	0,32	0,16
Е	1,5	1,8	3,2	3,3	2,86	2,44	0,31
Енергетична цінність, ккал	327	329	328	323	394	368	534

За результатами літературних джерел встановлено, що спельта порівняно із пшеницею має нижчий показник цукроутворювальної здатності, оскільки порівняно із пшеницею містить меншу кількість крохмалю, зерна якого більш дрібні, але міцніше зв'язані з білками. Крохмаль спельти гірше піддається

амілолізу внаслідок меншого вмісту амілози [29]. Внаслідок цього тісто зі спельтового борошна бродить менш інтенсивно, що підтверджується меншим на 21% виділенням діоксиду вуглецю за період його бродіння. Кислотність спельтового борошна на 0,4 град. більша, що позначається на більш високій початковій і кінцевій кислотності тіста. Про білково-протеїназний комплекс борошна зі спельти судили за кількістю та якістю відмитої клейковини. Встановлено, що зі спельтового борошна відмивається клейковини на 8% більше, ніж із пшеничного. Ця клейковина менш пластична, більш розтяжна, має меншу на 15% гідратаційну здатність і на 28% - пружність. Має меншу на 15% гідратаційну здатність і на 28% - пружність. Внаслідок більш низької якості клейковини і меншої газоутворювальної здатності спельтового борошна тісто в кінці бродіння має менший на 12% питомий об'єм і на 26% гіршу формостійкість, яку визначали за розпливанням кульки тіста [29].

Враховуючи дану інформацію було розроблено модельні композиції – борошняні композиційні суміші та проведено дослідження по заміні пшеничного борошна на спельтове, кіноа та борошно з насіння льону (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Борошняні композиційні суміші для приготування пасти італійської

Модельна композиція	Складові інгредієнти, %			
	Пшеничне борошно	Спельтове борошно	Борошно кіноа	Борошно насіння льону
Контроль	100	-	-	-
Дослід 1	-	35	35	30
Дослід 2	-	40	30	30
Дослід 3	-	50	25	25
Дослід 4	-	60	20	20
Дослід 5	-	80	10	10

З метою визначення раціональних кількостей добавок та вибору кращої борошняної композиції було проведено дослідження органолептичних показників якості пасти італійської.

Таблиця 1.6

Органолептична оцінка тістового напівфабрикату для пасти італійської

Зразки	Показники якості					Загальна оцінка, бали
	Зовнішній вигляд	Смак	Запах	Колір	Консистенція	
Контроль	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Дослід 1	4,9	4,8	4,7	4,8	4,9	4,82
Дослід 2	4,9	4,8	4,8	4,9	4,9	4,86
Дослід 3	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9
Дослід 4	5,0	4,9	4,9	4,9	4,9	4,92
Дослід 5	5,0	4,8	4,9	4,9	4,9	4,91

Провівши органолептичну оцінку дослідних зразків на основі борошняних композиційних сумішей, можна зробити висновок, що найвищі показники (4,92 бали) має модельна композиція №4 де використано 60% спельтового борошна та по 20% кіноа та борошна льону. Дослідний зразок №5 наближається до композиції №4, але поступається їй враховуючи поживну цінність отриманої страви. Паста виготовлена на основі спельтового борошна мала світло-коричневий колір та характерний приємний горіховий присмак.

Розроблено технологію приготування пасти італійської, але з використанням яєць та олії. При використанні цілого яйця в тісто не потрібно додавати ніяку рідину, крім рослинного масла. Найкраще використовувати оливкову олію. Вона надає тісту потрібної консистенції і ледь вловимий приємний запах. При використанні жовтків смак пасти буде більш яєчним, а колір жовтим, але для консистенції потрібно додавати ще й рідину.

Таблиця 1.7

Рецептурний склад тістового напівфабрикату для пасти італійської

Найменування сировини	Контроль	Дослід
Борошно пшеничне	63	
Борошно спельтове		37,8
Борошно кіноа		12,6
Борошно з насіння льону		12,6
Яйця	30	30

Оливкова олія	7	7
Сіль	0,1	0,1
Вихід	100	100

Розроблена технологія приготування пасты італійської наведена на рис.1.5.

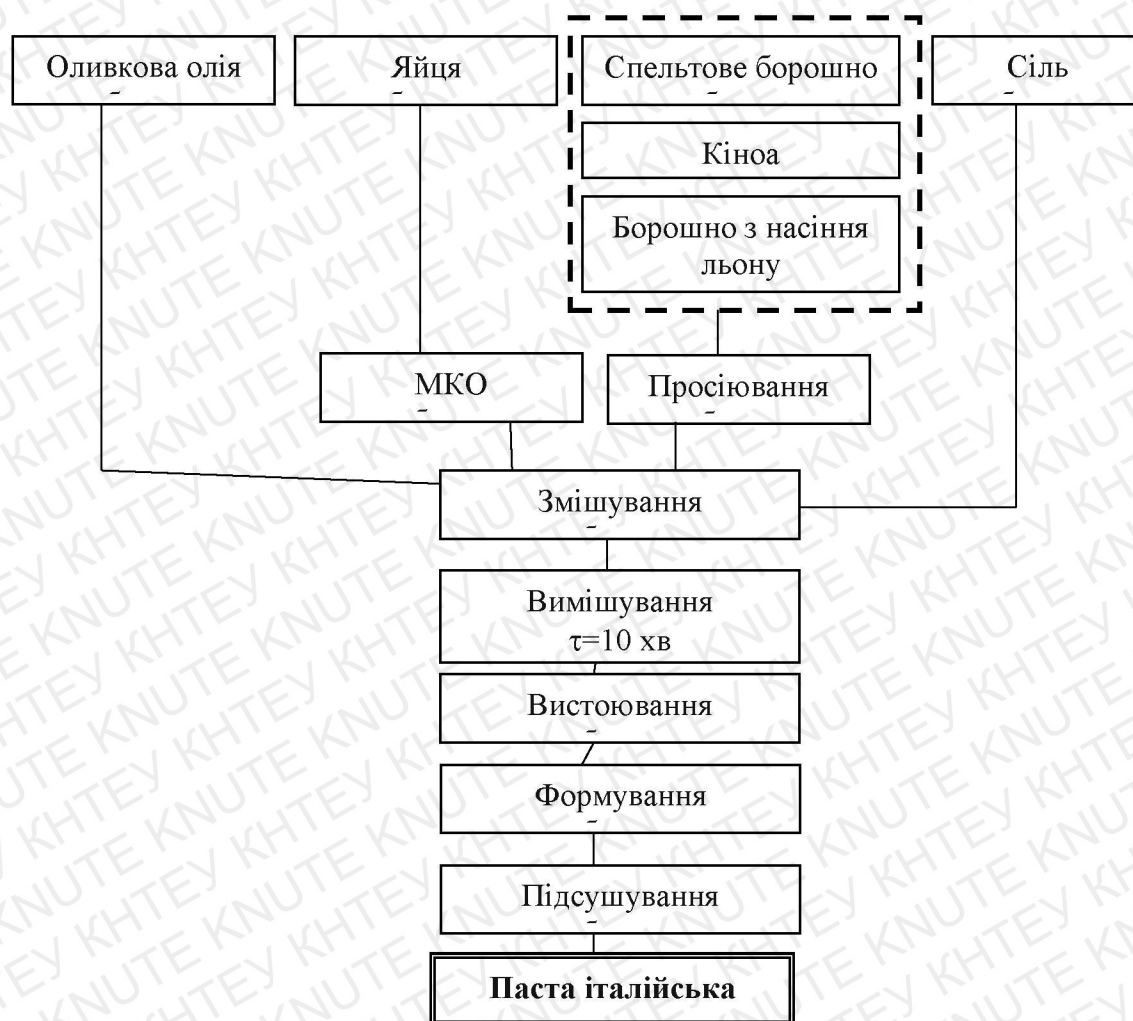


Рис. 1.5 Технологія приготування напівфабрикату пасты італійської

Хімічний склад пасти італійської на основі борошняної композиційної суміші №4 представлено в таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Харчова цінність пасти італійської на основі борошняної композиційної суміші

Найменування показників	Контроль	Дослід 4	Відхилення абсолютне, $\pm$	Відхилення відносне, %
Білки	10,30	14,50	4,2	40,8
Жири	11,14	17,72	6,58	59,1
Вуглеводи	44,69	39,74	-4,95	-11,1
Харчові волокна	2,21	9,74	7,53	341,8
Мінеральні речовини				
K	118,86	363,17	244,31	205,5
Ca	27,84	71,18	43,34	155,7
Mg	13,68	116,37	102,69	750,7
P	111,78	331,40	219,62	196,5

Продовження таблиці 1.8

Найменування показників	Контроль	Дослід 4	Відхилення абсолютне, $\pm$	Відхилення відносне, %
Fe	1,51	3,73	2,22	147,4
Вітаміни				
B1	0,13	0,42	0,29	228,2
B2	0,16	0,26	0,1	68,1
PP	0,82	1,63	0,81	99,8
Енергетична цінність	320,45	372,61	52,16	16,3

Порівнявши хімічний склад контрольного і дослідного зразків, можна зробити висновок, що кількість вуглеводів зменшилась на 11,1%, а вміст харчових волокон збільшився на 341 %. Вміст білку у дослідному зразку збільшився на 40,8%, збільшився вміст калію - на 205%, заліза - на 147%, магнія - на 750%; покращився вітамінний склад пасти італійської.

На основі отриманих даних було розраховано комплексний показник якості та побудовано модель якості пасти італійської на основі борошняної композиційної суміші за наступними показниками: білки, харчові волокна, кальцій, магній, залізо, вітамін B₁ (рис. 1.6).

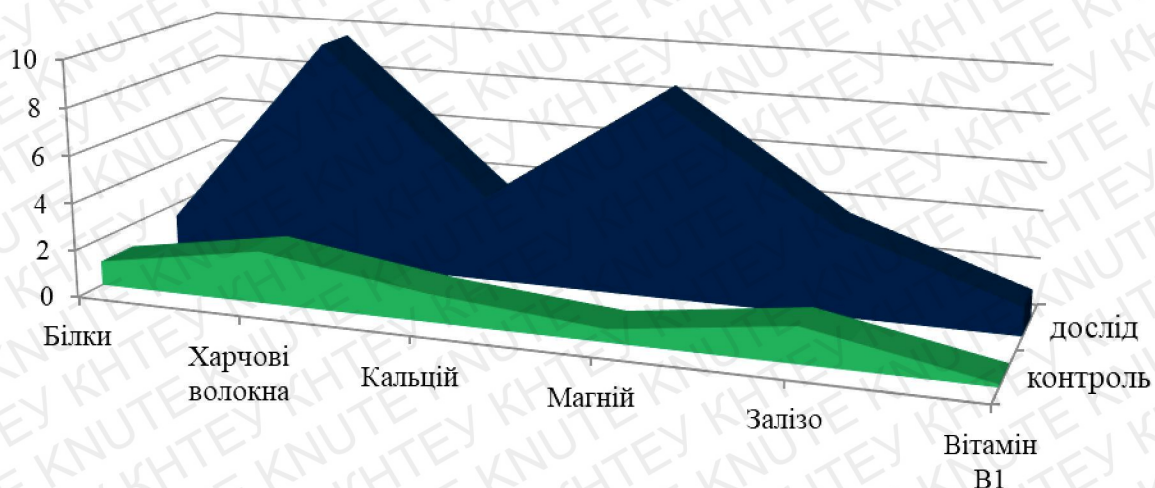


Рис. 1.6 Модель якості пасти італійської на основі спельтового борошна, кіноа та борошна з насіння льону

Отже, можна зробити висновок, що досліджуваний напівфабрикат має підвищену харчову цінність. А використання різноманітних соусів, таких як соус Араббіата, песто Дженовезе, рагу Болоньєзе, анчоусів, оливков, перцю пеперончино, та звичайно ж сири доповняють та розширяють асортимент страв.

Провівши аналіз літературних джерел, виконавши технологічні проробки, врахувавши органолептичні показники та розрахувавши поживну цінність розробленої італійської пасти на основі суцільнозмеленого борошна спельти, кіноа та борошна з насіння льону доведено переваги харчової цінності борошняної композиційної суміші порівняно із пшеницею. Наявність більшої кількості білків і ліпідів, поряд зі зниженим вмістом вуглеводів, обумовлює відмінність у використанні даної суміші.

Отже, з огляду на тенденцію здорового харчування використання розробленої борошняної суміші є актуальним і дозволить розширити асортимент страв італійської кухні з покращеною харчовою та біологічною цінністю. Розроблена технологія пасти італійської рекомендована до впровадження в закладах ресторанного господарства.

На основі проведених досліджень розроблено технологічну документацію на пасти італійської на основі спельтового борошна, кіноа та борошна з насіння льону (дод. В).

Розроблену технологію пасти італійської на основі спельтового борошна, кіноа та борошна з насіння льону впроваджено у ресторані «_____» шляхом виробництва та реалізації дослідної партії розроблених виробів у кількості 20 кг., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. Г).

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (дод. Д).

1.3. Виробничий процес

Виробничий процес у винному ресторані «WORLD & WINE» на 60 місць в Оболонському районі м. Києва складається з наступних стадій: розробка виробничої програми; формування запасів; зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення; механічне кулінарне оброблення сировини і приготування напівфабрикатів; виробництво готової

кулінарної продукції; порціонування, оформлення, відпуск, організація споживання страв; надання інших послуг [8,30].

Схема технологічного процесу винного ресторану на 60 місць в Оболонському районі м. Києва наведено на (рис.1.7) [8,30].

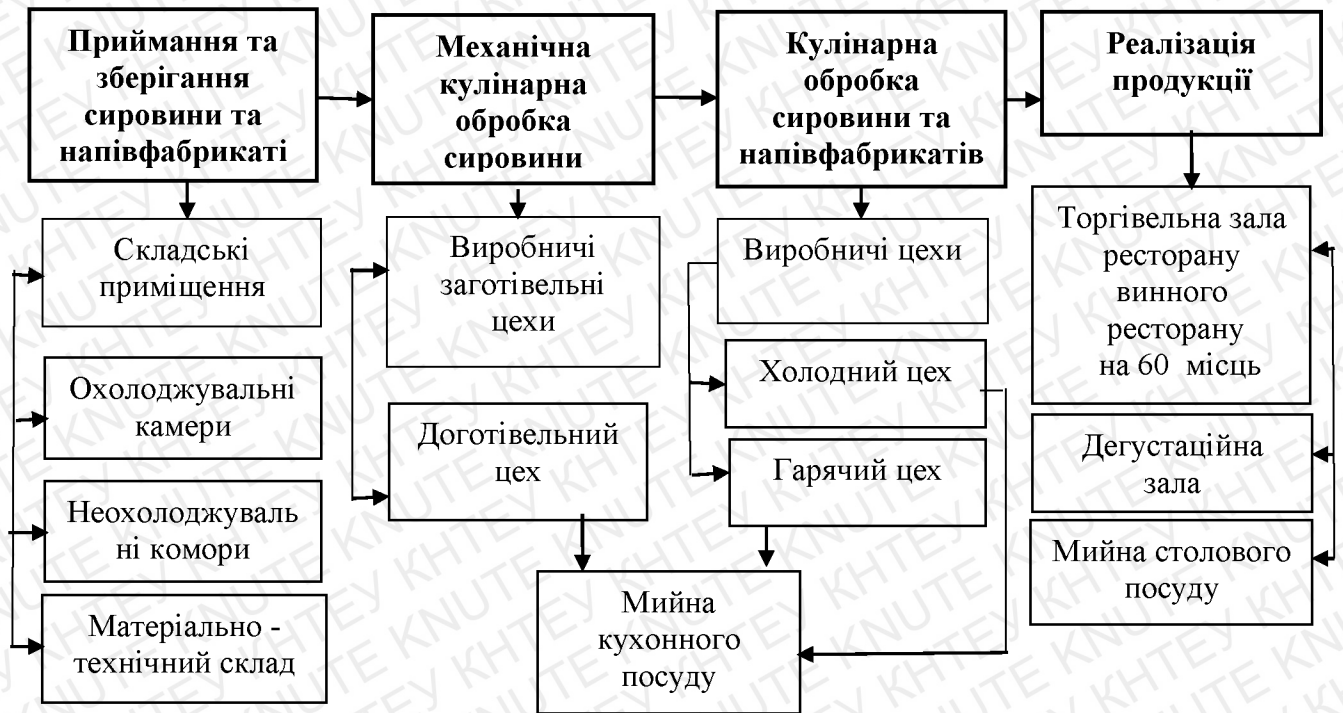


Рис 1.7. Схема виробничо-торговельної структури винного ресторану на 60 місць в Оболонському районі м. Києва

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

У таблиці 1.16 розраховано прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах в винному ресторані на 60 місць в Оболонському районі м. Києва [8].

$$n=N*m \quad (1.3)$$

де n – загальна кількість страв, порц., N – кількість відвідувачів, чол., m – коефіцієнт споживання страв.

Структуру меню закладу, що проектується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в таблиці 1.9 [8].

Таблиця 1.9

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції
винного ресторану на 60 місць в Оболонському районі м. Києва**

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Холодні закуски	1,9	458
Гарячі закуски	0,3	72
Основні страви	1,2	289

Продовження таблиці 1.9

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Паста	0,2	50
Десерти	0,4	96
Гарячі напої	0,3	72
Холодні напої	0,4	96
Вино, мл	0,8	193

Отже, згідно розрахунків таблиці 1.8 за добу у винному ресторані «WORLD & WINE» реалізується 1133 страви та 193 мл. вина.

Розробка виробничої програми закладу

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Виробнича програма винного ресторану «WORLD & WINE»

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість, шт.
Холодні закуски		458
Брускетта:		
• з лососем, рікоттою, базиліком та журавлиною	150	22
• з пармою, сиром горгонзола та інжиром	140	25
• з моцарелою, томатами та базиліком	140	23
• з печеним перцем та козячим сиром	145	24
• чотири сири з грушою	130	19
Тартар із лосося з вафлями із чорнил каракатиці та червоною ікрою	170	25
Тартар із телятини з крем сиром та гречаними чіпсами	170	32
Паштет із качки з фісташками та хрусткою чабаттой	200	28
Салат с чорноморськими рапанами, молодою картоплею, шавлем та сметаною	250	32
Мікс салату з морепродуктами, авокадо та соусом вінегрет	220	35
Салат із копченою качиною грудкою, крем-сиром під апельсиновим соусом	190	39
Салат з обсмаженим курячим філе, овочами, яйцем пашот та соусом Цезар	220	29
Салат із телятиною під соусом з білих грибів	190	31
Салат з помідорами, маринованими баклажанами з кіноа під горіховим соусом	220	29
Моцарела бурата з базиліком, руколою, томатами, песто, бальзамічною ікрою та з кедровими горіхами	200	32
Овочевий салат з лігурійськими оливками та підкопченою	190	33

моцарелю		
----------	--	--

Продовження таблиці 1.10

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість, шт.
Гарячі закуски		72
Мідії, томлені в білому вині з тосканськими травами	300	32
Хумус із помідорами чері та чабатотою	150/20/50	15
Запечені цукіні із крем-сиром та базиліком	190	25
Основні страв		289
Восьминіг-гриль з ніжним картопляним кремом з ароматом трюфеля	110/90	22
Філе тунця гриль на подушці з салату радікіо росо	230	29
Річкова форель з пюре пастернака та овочевим соусом	150/90/30	26
Філе дорадо із тушкованим шпинатом та соусом Том Ям	170/100/20	28
Свинячі ребра під соусом BBQ та кремом із кукурудза	180/80	26
Рібай стейк із палентотою та томатним соусом	160/80/30	24
Телятина-гриль з медовою морквою і Діжонським соусом	150/50/50	25
Запечене курча з картоплею та шпинатом в тосканських травах та вершковому соусі	150/200	27
Реберця новозеландського ягняти гриль з овочами	180/150	22
Куряче філе в оливковому соусі із картопляним пюре	160/100	30
Фуагра з карамелізованими яблуками та малиновим кулі	130/70/30	29
Паста		50
Лінгвіні із рисового борошна з креветками та сироп пармезан	220	10
Тальятеле із шпинатом та лососем	190	12
Лінгвіні із гречаного борошна телятиною гриль та білимо грибами	220	10
Італійська пасат із сиром моцарелла та вяленими томатами	200	10
Паста із спельтового борошна, кіноа та борошна з насіння льону із запченими овочами та сиром моцарела	200	8
Десерти		96
Панна котта з карамеллю	120	18
Тарт з лимонним кремом	110	25
Вершково-сирне тістечко з японським бісквітом	120	13
Мілфей із полунично-базиліковим кремом	130	14
Профітролі асорті (фісташкові, ванільні, шоколадні)	3шт.	16
Морозиво / сорбет (ванільне, шоколадне, манго, полуниця, лимон-базилік)	50	10
Гарячі напої		72
Кава		
Еспресо	30	15
Лате	200	8
Капучіно	200	9
Раф кава	200	6
Глясе	180	4
Фрапучіно	200	4
Чай		
Східний	250/500	2
Імбирний	250/500	3
Ягідний	250/500	4

Маракеш	250/500	5
Здоров'я	250/500	3

Продовження таблиці 1.10

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість , шт.
Фруктовий	250/500	4
М'ятний	250/500	3
Обліпиховий)	250/500	2
Холодні напої		96
Лимонад власного виробництва:		
• Грейпфрут-маракуя	300	5
• Цитрус-персик	300	14
• Ягідний	300	13
• Імбир-лайм	300	4
Мінеральна вода моршинська газована / негазована	500	8
Coca-Cola (light/zero) / Fanta / Sprite	500	6
Фреші:		
• Грейпфрутовий	220	8
• Лимонний	220	8
• Апельсиновий	220	10
• Яблучний	220	7
• Морквяний	220	9
• Ананасовий	220	3
• Селеровий	220	1
Вино		193
Бокал вина		
Італія		
Mezza corona Pinot Grigio (Італія, Трентіно)	150	2
Gavi il Doge Broglia (Італія, Пемонт)	150	3
Chianti Pasqua (Італія, Тоскана)	150	3
Stemmari Nero D'Avola (Італія, Сицилія)	150	4
Barolo Enrico Serafino (Італія, Пемонт)	150	2
Франція		
Chantecail le Bordeau x Blanc (Бордо)	150	1
Cabernet D'Anjou Marquis de Goulaine (Долина Луари)	150	4
La Vignee Bourgogne (Бургундія)	150	2
Chateaneuf-du-Pape (Долина Рони)	150	1
Іспанія		
Lan Crianza Rioja (Піоха)	150	1
Австралія		
Shiraz Portrait Peter Lehmann (Барбоса)	150	3
Чилі		
Carmenere 35th South (Центральна Долина)	150	2
Sauvignon Blanc Siglo de Oro (Центральна Долина)	150	1
Ігристі вина		
Італія		
Prosecco Brut Santa Margherita (Вальдобедене)	750	2
Prosecco Ex tra-Dry Torresella (Венето)	750	3
Lambrusco dell'Emilia Rosato Chiarli (Емілія-Романес)	750	2
Lambrusco dell'Emilia Bianco Chiarli (Емілія-Романес)	750	1

Продовження таблиці 1.10

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість , шт.
Іспанія		
Cava Cordon Negro Friexenet (Каталонія)	750	2
Cava Carta Nevada Freixenet п/сл (Каталонія)	750	3
Франція		
Arthur Metz Creman t d'Alsace Brut (Ельзас)	750	1
Gosset Brut Exell ence (Шампань)	750	1
Рожеві вина		
Франція		
Caber net D 'Anj ou Marquis de Goulaine (Долина Луари)	750	2
Miraval Provence Rose (Прованс)	750	1
Chateau de Pampelonne Rose (Прованс)	750	1
Італія		
Bardolino Chiaretto Classico (Венето)	750	3
Україна		
Сира В.Х. Князя П.Н.Трубецького	750	1
Білі вина		
Італія		
Mezzacorona Pinot Grigio (Трентіно)	750	1
Disperato Buglioni (Венеція)	750	2
Gavi di Gavi Enrico Serafino (Пємонт)	750	1
Gavi il Doge Broglia (Пємонт)	750	2
Pfefferer Classic Line Colterenzio (Альто Адидже)	750	1
Soave Badissa (Венето)	750	2
Malvasia di Puglia Pasqua (Апулія)	750	1
Франція		
Saumur l'angerie (Долина Луарі)	750	1
Vouvray Guy Saget п/с (Долина Луары)	750	1
Sancerre Roger Naudet & Fils (Долина Луары)	750	2
Chantecail le Bor deaux Blanc (Бордо)	750	1
Petit Chablis William Fevre (Бургундія)	750	2
Fourchaume Chablis Premier Cru 2014 (Бургундія)	750	1
Gewurztraminer Reserve Hunawihg (Ельзас)	750	2
Іспанія		
Albarino Pazo Barrantes (Ріас-Байшас)	750	1
Duquesa de Valladolid Verdejo (Кастилія та Леон)	750	2
Німеччина		
Riesling Trocken Dr. Loosen (Мозель)	750	1
Португалія		
Vinho Verde Loureiro (Виньо Верде)	750	2
Венгрія		
Tokaji Muskotaly (Токай)	750	3
Ізраїль		
White Tulip Kosher (Верхня Галілея)	750	2
Грузія		
Цинандали Tbilvino (Кахетія)	750	1

Україна		
Рислинг Колонист	750	2

Продовження таблиці 1.10

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість , шт.
Чилі		
Chardonna y Castillo de Molina (Касабланка)	750	1
Sauvignon Blanc Siglo de Oro (Центральна Долина)	750	2
Late Harvest Luis Felipe Edwards (Центральна Долина)	750	1
Австралія		
Layers Peter Lehmann (Аделаїда)	750	2
Нова Зеландія		
Sauvignon Blanc Tahuna (Мальборо)	750	1
Sileni (Мальборо)	750	2
Аргентина		
Torrontes Selected Callia (Сан Хуан)	750	1
Chardonnay Finca La Linda (Мендоза)	750	2
Німеччина		
Riesling Carl Jung б/а (Рейн)	750	3
Червоні вина		
Італія		
Chianti Pasqua (Тоскана)	750	1
Chianti Classico Brollo Barone Ricasoli (Тоскана)	750	2
Brunello di Montalcino 2012 Il Poggione (Тоскана)	750	3
Stemmari Nero D'Avola (Сицилія)	750	1
Valpolicella Tommasi (Венето)	750	2
Valpolicella Ripasso Buglioni (Венето)	750	1
Amarone Buglioni 2012 (Венето)	750	2
Barolo Enrico Serafino (Пьемонт)	750	2
Barbaresco Bruno Rocca (Пьемонт)	750	1
Ilico Illuminati Dino (Абруццо)	750	2
Primitivo Feudi di San Gregorio (Пулія)	750	1
Barbera d'Alba Renato Ratti (Пьемонт)	750	2
Costera Cannonau di Sardegna (Сардинія)	750	1
Франція		
Ch âte au Be Air (Бордо)	750	3
Château Peychaud Cotes de Bourg (Бордо)	750	2
La Vignee Bourgogne (Бургундія)	750	3
Maldant A loxe-Corton (Бургундія)	750	2
Beaujolais Villages (Бургундія)	750	1
Rhône Paradox Côte-Rôtie 2011 (Долина Рони)	750	3
Chateaneuf-du-Pape (Долина Рони)	750	2
Château Fleur de Lisse 2013 (Сент-Емільйон)	750	3
Іспанія		
Cairats 2015 (Монтсант)	750	1
La Garnatxa Fosca del Priorat (Пріорат)	750	2
Lan Crianza Rioja (Ріоха)	750	1
Marques de Murrieta Reserva 2013 (Ріоха)	750	2
Bodegas Vicente Gandia 'Bo' Bobal Unico (Валенсія)	750	2
UVA Pirata Vicente Gandia (Валенсія)	750	1

Una Cepa Valduero (Рібера дель Дуеро)	750	1
Австралія		

Продовження таблиці 1.10

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість , шт.
Layers Red Peter Lehmann (Бароса)	750	1
Shiraz Portrait Peter Lehmann (Барбоса)	750	2
Lieu Dit Malakoff Shiraz (Центральна Вікторія)	750	1
Португалія		
Tons de Duorum Tinto (Дору)	750	1
Ізраїль		
Sion Creek Golan (Галілея)	750	2
Just Cabernet Sauvignon Kosher (Ізраїль, Верхня Галілея)	750	1
Греція		
Saint George Agiorgitiko (Немея)	750	2
Молдова		
Purcari	750	2
Грузія		
Сапераві Tbilvino (Кахетія)	750	1
Україна		
Каберне В.Х. Князя П.Н.Трубецкого	750	1
Одеське Червоне Колоніст	750	2
Чилі		
Altair (Долина Качапоаль)	750	1
Cabernet Sauvignon Siglo de Oro (Центральна Долина)	750	1
Carmenere 35th South (Центральна Долина)	750	1
Carmenere Montes Alpha (Колчага)	750	1
Merlot Reserva Ochagavia (Колчага)	750	1
Нова Зеландія		
Pinot Noir Vicar's Choice Saint Clair (Мальборо)	750	1
Аргентина		
Malbec Classico Punto Final (Мендоза)	750	1
Acordeon Syrah (Мендоза)	750	2
США		
6th Sense (Каліфорнія)	750	2
Zinfandel Lodi Ravenswood (Каліфорнія)	750	1
ЮАР		
Pinotage Spier Signature (Вестерн Кейп)	750	1
Уругвай		
Tannat Don Pascual	750	2
Німеччина		
Merlot Carl Jung б/а (Рейн)	750	2
Кріплені вина		
Італія		
Marsala Fine Pellegrino (Сицилія)	750	4
Іспанія		
Fino Sandeman Jerez (Андалусія)	750	2
Pedro Ximénez "1827" Osborne Sweet Sherry (Іспанія, Андалусія)	750	2

Португалія		
Taylor's Fine Ruby (Доуро)	750	1

Основою розрахунку кількості сировини Q є денна виробнича програма і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою (1.4) [8]:

$$Q = \frac{n * g_p}{1000} \quad (1.4)$$

де

n – кількість порцій (виробів), шт.;

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

На основі розрахунків складаємо таблицю добової потреби закладу ресторанного господарства у сировині, продуктах (напівфабрикатах, купівельних товарах) за товарними групами (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Добова потреба закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти		
Качка тушка	охолоджена	2,5
Куча тушка	охолоджена	2,1
Ребра свинячі	охолоджені	3,2
Ребра ягняти	охолоджені	3,8
Рібай стейк	охолоджений	3,3
Телятина вирізка	охолоджена	4,2
Філе курки	охолоджене	2,5
Фуагра	охолоджена	2,3
Риба та морепродукти		
Восьминоги	охолоджені	2,4
Дорадо	охолоджена	1,2
Кальмари	охолоджені	1,1
Креветки	охолоджені	1,1
Лосось	охолоджений	1,5
Мідії	охолоджені	2,7
Рапани	охолоджені	2,3
Річкова форель	охолоджена	2,5
Тунець філе	охолоджений	2,1
М'ясна та рибна гастрономія		
Качина грудка	копчена	1,5
Лосось	с/с	1,7

Шинка пармська		1,2
Яйця		
Яйце куряче	I категорія	35 шт.
Молоко, молочні та жирові продукти		

Продовження таблиці 1.10

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Горгонзола	2,6% жиру	1,2
Крем-сир	22% жиру	2,5
Моцарела копчена	45% жиру	1,9
Морозиво	заморожене	2,9
Моцарела	30% жиру	1,5
Моцарелла бурато	30% жиру	1,2
Оливкова олія	холодного віджиму	1,5
Пармезан	40% жиру	0,9
Рікота	22% жиру	1,3
Сир Брі	40% жиру	0,6
Сир козячий	42% жиру	1,5
Соняшникова олія	рафінована	2,9
Овочі та зелень		
Авокадо	свіже	2,2
Базилік	свіжий	1,9
Баклажани	свіжі	3,2
Білі гриби	свіжі	0,4
Імбир	свіжий	0,5
Картопля	свіжа	2,8
Кукурудза	свіжа	1,2
М'ята	свіжа	0,2
Мікс свіжого салату	свіжий	2,3
Морква	свіжа	2,2
Огірки	свіжі	2,4
Пастернак	свіжий	2,5
Перець болгарський	свіжий	0,9
Помідори	свіжі	3,4
Помідори чері	свіжі	1,3
Салат радіккіо rosso	свіжий	1,5
Цибуля ріпчаста	свіжа	0,9
Цибуля-порей	свіжа	0,6
Цукіні	свіжі	2,5
Шпинат	свіжий	1,5
Щавель	свіжий	0,5
Фрукти та ягоди		
Ананас	свіжий	1,9
Апельсин	свіжий	2,6
Грейпфрут	свіжий	1,8
Груша	свіжа	3,2
Журавлина	свіжа	1,9
Інжир	свіжий	0,5
Лайм	свіжий	1,3
Лимон	свіжий	1,9
Малина	свіжа	0,4
Маракуя	свіжа	0,5

Персик	свіжий	0,5
Полуниця	свіжа	0,3

Продовження таблиці 1.10

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Яблуко	свіже	3,4
Бакалійні товари		
Бальзамічний оцет	скляна бутылка	0,4
Гірчиця		0,3
Мед		0,4
Оцет	скляна бутылка	0,5
Соевий соус	скляна бутылка	0,4
Шоколад чорний	плитка	0,3
Сипучі продукти		
Борошно гречане	в/г	2,0
Борошно пшеничне	в/г	9,5
Борошно рисове		0,5
Борошно спельти		0,2
Кіноа	в/г	0,6
Цукор	в/г	2,2
Цукрова пудра	в/г	0,9
Безалкогольні напої		25
Вино	скляна пляшка	193

Складено таблицю добової потреби винного ресторану у сировині, напівфабрикатах, купівельних товарах за товарними групами. Проектований ресторан працюватиме на напівфабрикатах і сировині. Ритмічну роботу закладу забезпечує вибір постачальників, при цьому враховуються такі фактори, як добова потреба сировини, умови поповнення запасів і стратегія управління запасами (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

Управління сировинними і продуктовими запасами винного ресторану

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Оптимальний обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
М'ясо, птиця, субпродукти				
Качка тушка	2,5	7,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Куча тушка	2,1	6,3	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Ребра свинячі	3,2	9,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Ребра ягняти	3,8	11,4	1 раз на 3 дні	оперативне управління

Рібай стейк	3,3	9,9	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Телятина вирізка	4,2	12,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Філе курки	2,5	7,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Фуагра	2,3	6,9	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Риба та морепродукти				

Продовження таблиці 1.11

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Оптимальний обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
Восьминоги	2,4	7,2	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Дорадо	1,2	3,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Кальмари	1,1	3,3	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Креветки	1,1	3,3	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Лосось	1,5	4,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Мідії	2,7	8,1	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Рапани	2,3	6,9	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Річкова форель	2,5	7,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Тунець філе	2,1	6,3	1 раз на 3 дні	оперативне управління
М'ясна та рибна гастрономія				
Качина грудка	1,5	4,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Лосось	1,7	5,1	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Шинка пармська	1,2	3,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Яйця				
Яйце куряче	35 шт.	105шт.	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Молоко, молочні та жирові продукти				
Горгонзола	1,2	3,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Крем-сир	2,5	7,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Моцарела копчена	1,9	5,7	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Морозиво	2,9	8,7	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Моцарела	1,5	4,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Моцарелла бурато	1,2	3,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Оливкова олія	1,5	4,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Пармезан	0,9	2,7	1 раз на 3 дні	оперативне управління

Рікота	1,3	3,9	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Сир Брі	0,6	1,8	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Сир козячий	1,5	4,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Соняшникова олія	2,9	8,7	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Овочі та зелень				
Авокадо	2,2	6,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Базилік	1,9	5,7	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Баклажани	3,2	9,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Імбир	0,5	1,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
К картопля	2,8	8,4	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Кукурудза	1,2	3,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
М'ята	0,2	0,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Мікс свіжого салату	2,3	6,9	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Морква	2,2	6,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Огірки	2,4	7,2	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Пастернак	2,5	7,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Перець болгарський	0,9	2,7	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Помідори	3,4	10,2	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Помідори чері	1,3	3,9	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Салат радіккіо rosso	1,5	4,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Цибуля ріпчаста	0,9	2,7	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Цибуля-порей	0,6	1,8	1 раз на 3 дні	оперативне управління

Продовження таблиці 1.11

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Оптимальний обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
Цукіні	2,5	7,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Шпинат	1,5	4,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Щавель	0,5	1,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Фрукти та ягоди				
Ананас	1,9	5,7	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Апельсин	2,6	7,8	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Грейпфрут	1,8	5,4	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Груша	3,2	9,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Журавлина	1,9	5,7	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Інжир	0,5	1,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Лайм	1,3	3,9	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Лимон	1,9	5,7	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Малина	0,4	1,2	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Маракуя	0,5	1,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Персик	0,5	1,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Полуниця	0,3	0,9	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Яблуко	3,4	10,2	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Бакалійні товари				
Бальзамічний оцет	0,4	1,2	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Гірчиця	0,3	0,9	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Мед	0,4	1,2	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Оцет	0,5	1,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Соевий соус	0,4	1,2	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Шоколад чорний	0,3	0,9	1 раз на 3 дні	оперативне

				управління
Сипучі продукти				
Борошно гречане	2	6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Борошно пшеничне	9,5	28,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Борошно рисове	0,5	1,5	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Борошно спельти	0,2	0,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Кіноа	0,6	1,8	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Цукор	2,2	6,6	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Цукрова пудра	0,9	2,7	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Безалкогольні напої	25	75	1 раз на 3 дні	оперативне управління
Вино	193	579	1 раз на 3 дні	оперативне управління

Проектування системи постачання та зберігання сировинних запасів

Відповідно до визначених обсягів сировинних і продуктових запасів потрібно визначити просторове, матеріально-технічне та кадрове забезпечення процесів приймання товарів, їх зберігання і відпуск [8,30].

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпуск ділимо на елементи: приймання сировини, продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення, їх розподіл за призначенням, складування за видами товарів, умовами і термінами зберігання, зберігання сировини, продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання, відпускання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення [8,30].

Приміщення для отримання та зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначаємо на підставі асортименту та оптимальних обсягів сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. Площа приміщень для зберігання сировини

визначається з урахуванням габаритів складського устаткування та тари (ємність, габаритні розміри, висота складування) та коефіцієнту використання основних проходів між устаткуванням.

Площу складських приміщень визначаємо за встановленим у них устаткуванням. Корисну площу розраховують як суму площ, що займає встановлене обладнання в даному приміщенні [8,30]:

$$S_{\text{кор.}} = p_1 \cdot S_1 + p_2 \cdot S_2 + \dots + p_n S_n = \sum pS \quad (1.5)$$

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

S – площа, що займає одиниця обладнання цього виду.

На основі корисної площі визначаємо орієнтовану загальну площу [8,30]:

$$S_0 = S_{\text{кор.}}/k, \text{ м}^2 \quad (1.6)$$

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

Результати розрахунків зводимо у таблицю 1.12 [31,32,33]:

Таблиця 1.12

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні ЗЕВС ВПЕ-300	1	800	600	0,48
		Стіл виробничий Еталон Маестро	2	1000	600	1,2

Продовження таблиці 1.12

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
		Ваги настільні Промприлад ВТА-60-6-7	1	400	450	-
		Візок вантажний платформний TSA300	1	900	600	0,54
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,22
	Площа завантажувальної, м ²				6	
	2	Комора сухих продуктів	Стелаж Легіон Стил 4СТ	2	600	600
Підтоварник Легіон Стил ПТ			1	900	600	0,54
Площа, яку займає устаткування, м ²					1,74	
Площа комори сухих продуктів, м ²					5	
3		Комора напоїв	Стелаж Легіон Стил 4СТ	2	600	600
	Підтоварник Легіон Стил ПТ		1	900	600	0,54
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,74
	Площа комори напоїв, м ²					5
	4	Охолоджувальна м'ясо-рибних н/ф	Стелаж Легіон Стил 4СТ	2	600	600
Підтоварник Легіон Стил ПТ			1	900	600	0,54
Площа, яку займає устаткування, м ²					1,74	
Площа камери м'ясо-рибних н/ф, м ²					5	
5		Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії	Стелаж Легіон Стил 4СТ	2	600	600
	Підтоварник Легіон Стил ПТ		1	900	600	0,54
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,74
	Площа камери молочно-жирової та гастрономії, м ²					5
	6	Охолоджувальна овочевих н/ф, фруктів, зелені	Стелаж Легіон Стил 4СТ	2	600	600
Підтоварник Легіон Стил ПТ			2	900	600	1,08
Площа, яку займає устаткування, м ²					2,28	
Площа камери для овочів та фруктів, м ²					6	
7		Приміщення комірника	Стіл письмовий Нано венге	1	900	400
	Стілець офісний Sylwia		3	495	490	0,73
	Шафа офісна БС-02		2	840	380	0,64

Площа, яку займає устаткування, м ²	1,73
Площа приміщення комірника, м²	5

Продовження таблиці 1.12

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
8	Комора та мийна тари	Стелаж Легіон Стил 4СТ	2	600	600	0,72
		Ванна мийна Де-Груп	2	700	600	0,84
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,56
	Площа комора та мийна тари, м ²					4

На підставі проведених розрахунків розроблено організаційні заходи щодо приймання товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, їх зберігання та відпускання у підрозділи, організації вагового та транспортного господарства, роботи комірника тощо. Процес організації роботи складського господарства представлено у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Організація роботи складських приміщень

Заходи	Характеристика	Термін виконання	Час виконання	Виконавець
Приймання продовольчих товарів	Розвантажування; приймання за кількістю і якістю; транспортування до комор та камер	Відповідно до умов діяльності закладу	Відповідно до графіка постачання виробничої необхідності	Комірник; вантажник
Складування	Складування продовольчих товарів і предметів мат-техн. призначення відповідно до санітарних норм	Відповідно до умов діяльності закладу	Відповідно до графіка постачання виробничої необхідності	Комірник; вантажник
Відпускання товарів і предметів мат.-техн. забезпечення до ЗРГ за заявками	Відпускання продовольчих товарів за групами; відпускання предметів мат.-техн. забезпечення	Відповідно до умов діяльності закладу	Відповідно до виробничої необхідності або термінів проведення	Комірник
Санітарне оброблення та ремонт тари	Санітарне оброблення тари, ремонт тари	Відповідно до денного обороту тари та її видів	Відповідно до виробничої доцільності та вивільнення тари	Вантажник

Продовження таблиці 1.13

Заходи	Характеристика	Термін виконання	Час виконання	Виконавець
Санітарна обробка приміщень щоденна	Миття складського устаткування та інвентаря; миття стін; підмітання та миття підлоги	Відповідно до площ складських приміщень, кількості устаткування та інвентаря	Відповідно до виробничої доцільності та наприкінці робочого дня	Прибиральник, комірник, вантажник
Організація роботи складського господарства				
щотижнева	Миття дверей, опалювальних приладів, освітлювальних приладів, протирання немеханічного складського устаткування та підлоги під ним	Відповідно до площ складських приміщень та кількості устаткування	Відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня в кінці тижня	Прибиральник, комірник, вантажник
щомісячний санітарний день	Дезінфекція Дезінсекція Дератизація	Робочий день	Відповідно до режиму роботи персоналу	Весь персонал складського господарства
Передача тари постачальникам	Передача за кількістю та якістю	Відповідно до обсягів тари та виробничої доцільності	Відповідно до виробничої доцільності	Комірник; вантажник
Моніторинг постачальників	Моніторинг товарних залишків; пошук джерел постачання; формування замовлень;	Відповідно до виробничої доцільності	Відповідно до виробничої доцільності	Комірник

Для ефективного функціонування складського господарства у винному рестоарні «WORLD & WINE» необхідний персонал у складі матеріально-відповідального комірника – завідуючого складом, прибиральника і вантажника. Завідуючий складом працює п'ять днів на тиждень. Він слідкує за відпусканням товарів зі складу, здійснює облік товарно-матеріальних цінностей за допомогою комп'ютерної програми автоматизації складського обліку «D2-Ресторан». На вихідні обов'язки завідувача складом виконує завідувач виробництвом або шеф-кухар.

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Доготівельний цех призначений для очищення, доочищення та виготовлення напівфабрикатів із картоплі, коренеплодів, капусти, цибулі ріпчастої, сезонних овочів і зелені, а також дообробки напівфабрикатів із м'яса, птиці, субпродуктів, риби та морепродуктів [8].

Підбір необхідного технологічного обладнання здійснюється на основі виробничої програми цеху та схеми технологічного процесу обробки овочів, м'яса, птиці, субпродуктів, риби та морепродуктів. Складаємо структурно-технологічну схему доготівельного цеху (рис. 1.8).

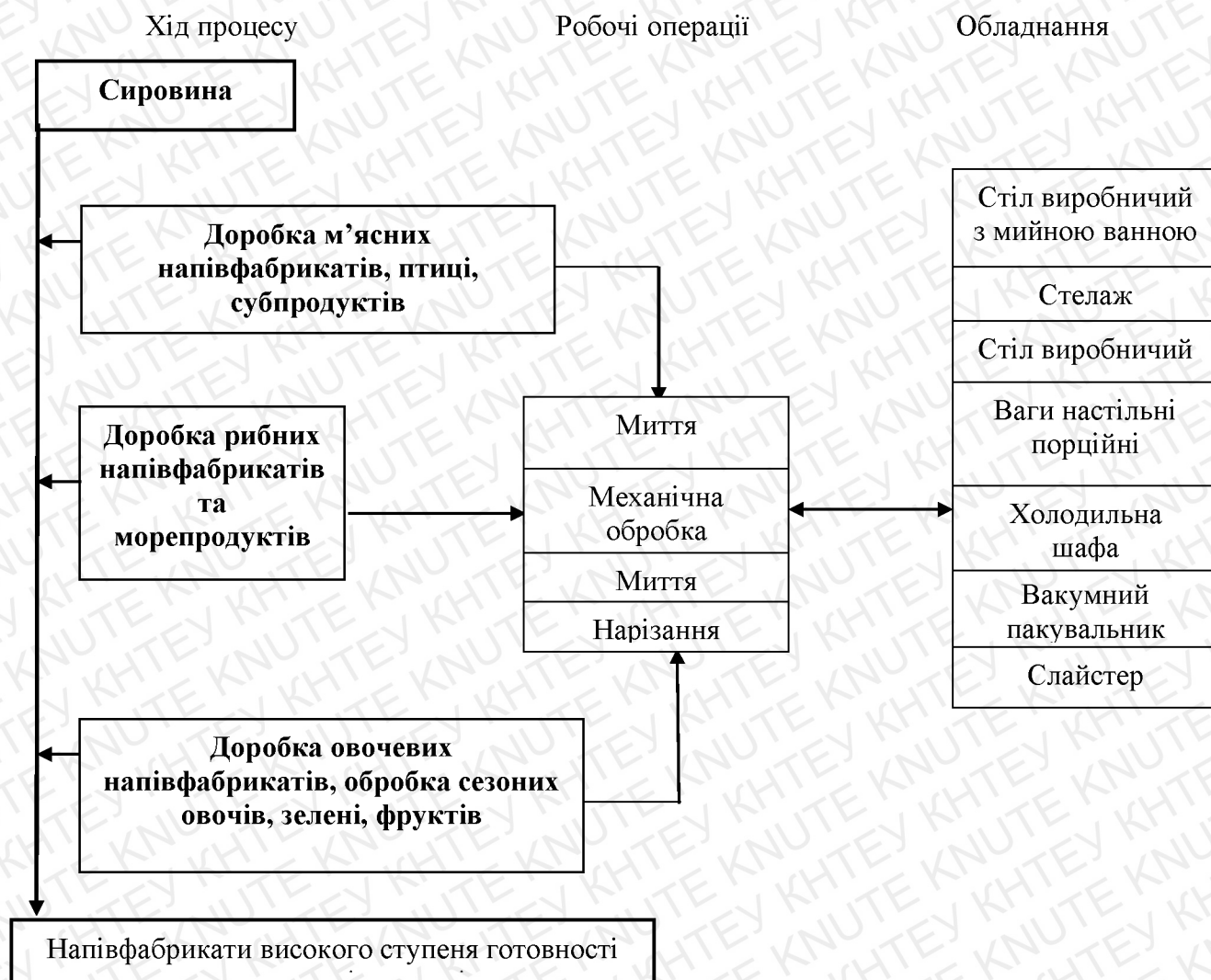


Рис. 1.8 Технологічні лінії доготівельного цеху винного ресторану

Виробничу програму доготівельного цеху складено на основі виробничої програми винного ресторану (табл. 1.14).

Таблиця 1.14

Виробнича програма доготівельного цеху винного ресторану

Найменування сировини	Добова потреба, кг.	Технологічне обробка	Призначення
Лінія обробки м'ясної та рибної сировини			
Качка тушка	2,5	миття, зачищення, нарізання	Паштет із качки з фісташками та хрусткою чіабаттой
Куча тушка	2,1	миття, зачищення, нарізання	Запечене курча з картоплею та шпинатом в тосканських травах та вершковому соусі
Ребра свинячі	3,2	миття, зачищення, нарізання	Свинячі ребра під соусом BBQ та кремом із кукурудзи
Ребра ягняти	3,8	миття, зачищення, нарізання	Реберця новозеландського ягняти гриль з овочами
Рібай стейк	3,3	миття, зачищення, нарізання	Рібай стейк із палентою та томатним соусом
Телятина вирізка	4,2	миття, зачищення, нарізання	Телятина-гриль з медовою морквою і Діжонським соусом, Тартар із телятини з крем сиром та гречаними чіпсами, Салат із телятиною під соусом з білих грибів
Філе курки	2,5	миття, зачищення, нарізання	Салат з обсмаженим курячим філе, овочами, яйцем пашот та соусом Цезар, Куряче філе в оливковому соусі із картопляним пюре
Фуагра	2,3	миття, зачищення, нарізання	Фуагра з карамелізованими яблуками та малиновим кулі
Восьминоги	2,4	миття, зачищення	Мікс салату з морепродуктами, авокадо та соусом вінегрет, Восьминіг-гриль з ніжним картопляним кремом з ароматом трюфеля
Дорадо	1,2	очищення від луски, потрошіння, миття, нарізання	Філе дорадо із тушкованим шпинатом та соусом Том Ям
Кальмари	1,1	миття, зачищення,	Мікс салату з морепродуктами, авокадо та соусом вінегрет

		нарізання	
--	--	-----------	--

Продовження таблиці 1.14

Найменування сировини	Добова потреба, кг.	Технологічне обробка	Призначення
Креветки	1,1	миття, зачищення	Мікс салату з морепродуктами, авокадо та соусом вінегрет, Лінгвіні із рисового борошна з креветками та сироп пармезан
Лосось	1,5	миття, зачищення, нарізання	Тартар із лосося з вафлями із чорнил каракатиці та червоною ікрою, Тальятеле із шпинатом та лососем
Мідії	2,7	миття, зачищення	Мідії, томлені в білому вині з тосканськими травами
Рапани	2,3	миття, зачищення	Салат с чорноморськими рапанами, молодою картоплею, шавлем та сметаною
Річкова форель	2,5	очищення від луски, потрошіння, миття, нарізання	Річкова форель з пюре пастернака та овочевим соусом
Тунець філе	2,1	миття, зачищення, нарізання	Філе тунця гриль на подушці з салату радіккіо rosso
Лінія обробки овочів та фруктів			
Авокадо	2,2	миття, очищення, нарізання	Мікс салату з морепродуктами, авокадо та соусом вінегрет
Базилік	1,9	перебирання, миття	Брускетта: з лососем, рікоттою, базиліком та журавлиною, з моцарелою, томатами та базиліком, Моцарела бурата з базиліком, руколою, томатами, песто, бальзамічною ікрою та з кедровими горіхами, Запечені цукіні із крем-сиrom та базиліком
Баклажани	3,2	очищення, миття, нарізання	Салат з помідорами, маринованими баклажанами з кіноа під горіховим соусом
Білі гриби	0,5	очищення, миття, нарізання	Лінгвіні із гречаного борошна телятиною гриль та білими грибами
Імбир	0,5	очищення, миття, нарізання	Лимонади
Картопля	2,8	очищення, миття, нарізання	Салат с чорноморськими рапанами, молодою картоплею, шавлем та сметаною, Восьминіг-гриль з ніжним картопляним кремом з ароматом трюфеля, Запечене курча з картоплею та шпинатом в тосканських травах та вершковому соусі, Куряче філе в оливковому соусі із картопляним пюре
Кукурудза	1,2	очищення, миття	Свинячі ребра під соусом BBQ та кремом із кукурудзи

М'ята	0,2	перебирання, миття	Лимонад
-------	-----	-----------------------	---------

Продовження таблиці 1.14

Найменування сировини	Добова потреба, кг.	Технологічне обробка	Призначення
Мікс свіжого салату	2,3	перебирання, миття	Мікс салату з морепродуктами, авокадо та соусом вінегрет, Салат із телятино під соусом з білих грибів
Морква	2,2	очищення, миття, нарізання	Хумус із помідорами чері та чабатою, Фреш
Огірки	2,4	миття, нарізання	Овочевий салат з лігурійськими оливками та підкопченою моцарелою, Салат із телятино під соусом з білих грибів
Пастернак	2,5	очищення, миття, нарізання	Річкова форель з пюре пастернака та овочевим соусом
Перець болгарський	0,9	очищення, миття, нарізання	Брускета: з печеним перцем та козячим сиром, Овочевий салат з лігурійськими оливками та підкопченою моцарелою
Помідори	3,4	миття, нарізання	Брускета: з моцарелою, томатами та базиліком, Моцарела бурата з базиліком, руколою, томатами, песто, бальзамічною ікрою та з кедровими горіхами, Салат з помідорами, маринованими баклажанами з кіноа під горіховим соусом
Помідори чері	1,3	миття, нарізання	Овочевий салат з лігурійськими оливками та підкопченою моцарелою
Салат радіккіо rosso	1,5	перебирання, миття	Філе тунця гриль на подушці з салату радіккіо rosso
Цибуля ріпчаста	0,9	очищення, миття, нарізання	Основні страви
Цибуля-порей	0,6	очищення, миття, нарізання	Запечене курча з картоплею та шпинатом в тосканських травах та вершковому соусі
Цукіні	2,5	миття, нарізання	Запечені цукіні із крем-сиром та базиліком
Шпинат	1,5	перебирання, миття	Філе дорадо із тушкованим шпинатом та соусом Том Ям, Тальятеле із шпинатом та лососем
Щавель	0,5	перебирання, миття	Салат с чорноморськими рапанами, молодою картоплею, щавлем та сметаною
Ананас	1,9	очищення, миття, нарізання	Фреш
Апельсин	2,6	очищення, миття, нарізання	Салат із копченою качиною грудкою, крем-сиром під апельсиновим соусом
Грейпфрут	1,8	очищення, миття, нарізання	Фреш
Груша	3,2	очищення, миття, нарізання	Брускета: чотири сири з грушою, фреш
Журавлина	1,9	перебирання,	Брускета: з лососем, рікотою, базиліком

		миття	та журавлиною
Лайм	1,3	миття, нарізання	Лимонад

Закінчення таблиці 1.14

Найменування сировини	Добова потреба, кг.	Технологічне обробка	Призначення
Лимон	1,9	миття, нарізання	Лимонад, Тарт з лимонним кремом
Маракуя	0,5	перебирання, миття	Лимонад
Персик	0,5	миття, нарізання	Лимонад
Яблуко	3,4	очищення, миття, нарізання	Фреш, Фуагра з карамелізованими яблуками та малиновим кулі
Інжир	0,5	перебирання, миття, нарізання	Брускета: з пармою, сиром Горгонзола та інжиром
Малина	0,4	перебирання, миття	Фуагра з карамелізованими яблуками та малиновим кулі
Полуниця	0,2	перебирання, миття	Мілфей із полунично-базиліковим кремом

Розрахунок необхідної чисельності працівників цеху

Проектування технологічного процесу механічного оброблення сировини починаємо із визначення організаційних підходів до нього і оформлюємо у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Розрахунок чисельності працівників доготівельного цеху «WORLD & WINE»

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кіл-сть людино-годин	Загальні витрати часу	Години виконання робіт, год.	Квалі-фікація працівника
Обробка картоплі та коренеплодів	Очищення	7,5	4,7	35,3	7.00-9.00	Кухар III р.
	Миття					
	Нарізання					
Обробка інших овочів	Очищення	27,00	4,2	113,4	7.00-9.00	Кухар III р.
	Миття					
	Нарізання					
Обробка фруктів, ягід, зелені	Миття	20,2	4,4	88,9	8.00-10.00	Кухар III р.
	Очищення,					
	Нарізання					
Обробка м'яса	Зачищення	14,5	6,8	98,6	7.00-9.00	Кухар IV р.
Обробка птиці, субпродуктів	Миття	9,4	5,6	52,6	7.00-9.00	Кухар IV р.
	Нарізання					
Обробка риби та	Розморожування	16,9	6,5	109,9	8.00-11.00	Кухар IV р.
	Зачищення					

мореп- родуктів	Миття Нарізання				
Разом витрати часу			498,6		

Чисельність виробничого персоналу визначають за формулою 1.6 [8]:

$$N_1 = A / (T * \lambda * 3600) \quad (1.6)$$

де N_1 – чисельність виробничого персоналу;

$A = \sum n * t$ – кількість людино-секунд, необхідних для виконання виробничої програми цеху;

n – кількість продукції одного виду, порцій;

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції цього виду, с;

T – тривалість робочого дня кухаря, год;

$\lambda = 1,14$, коефіцієнт який враховує зростання продуктивності праці.

$$N_1 = 498,6 * 100 / (8 * 1,14 * 3600) = 1,5$$

Загальну численність робітників виробництва визначають за формулою 1.7 [8]:

$$N_2 = N_1 * \alpha \quad (1.7)$$

де α – коефіцієнт, який враховує режим роботи закладу та відсутність працівників із поважних причин (1,58 – при тривалості робочого дня 11 год 30 хв і роботі через день).

$$N_2 = 1,5 * 1,58 \approx 2 \text{ особи}$$

Загальна численність робітників виробництва в доготівельного цеху складає 2 особи, кухарі III та IV-го розрядів, які працюватимуть позмінно: один кухарь в овочевому віділенні та один – в м'ясо-рибному.

Обґрунтування кількості та типів механічного, холодильного

та немеханічного устаткування

Визначення площі доготівельного цеху

Далі підбираємо устаткування та розраховуємо площу цеху (табл. 1.16) [31,32,33]. Основою для підбору устаткування є [34]:

- кількість сировини в партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;

- вартість, енергоємність, габаритність устаткування;
- зручність та безпечність в експлуатації і обслуговуванні устаткування.

Розрахунок площі цеху виконуємо за формулою [8]:

$$S_{ц} = \frac{S_{уст}}{K} \quad (1.4)$$

де $S_{ц}$ – площа цеху, m^2 ;

$S_{уст}$ – площа устаткування, m^2 ;

K – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,3 – 0,4).

Перелік устаткування та визначення площі доготівельного цеху винного ресторану наведено у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

**Визначення площі доготівельного цеху винного ресторану
«WORLD & WINE»**

Назва	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
М'ясо-рибне відділення					
Стіл виробничий з мийною ванною	Еталон Маестро СППВС	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий для обробки м'ясних та рибних напівфабрикатів	Еталон Маестро	2	1000	600	1,20
Холодильна шафа	FROSTY THL1410TN	1	1480	830	1,23
Вакумний пакувальник	Orved Evox 25 4MCH	1	355	365	-
Ваги настільні порційні	Промприлад ВТА-60-6-7	1	444	477	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	1	525	435	0,22
Рукомийник	Ефес РМР Ет	1	500	600	0,30
Полички настінні дворівневі	Стандарт AISI 201	1	800	600	—
Стерилізатор ножів	Oztiryakiler OUV4565	1	460	550	-
Овоче та фруктово-ягідне відділення					
Стіл виробничий з мийною ванною	Еталон Маестро СППВС	1	1200	600	0,72

Назва	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий для обробки м'ясних та рибних напівфабрикатів	Еталон Маестро	1	1000	600	0,6
Стелаж	Легіон Стил 4СТ	1	600	600	0,36
Шафа холодильна	FROSTY THL1410TN	1	854	697	1,23
Ваги настільні порційні	Промприлад ВТА-60-6-7	1	1	400	-

Продовження таблиці 1.16

Назва	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-30	1	525	435	0,22
Полички настінні дворівневі	Стандарт AISI 201	1	800	600	—
Слайстер	RGV Lusso 275A	1	505	410	-
Разом площа устаткування, м²					6,8
Площа доготівельного цеху, м²					17

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць становить 17 м².

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

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

Проектування передбачає реалізацію наступних етапів [8]:

- визначити виробничу програму, спрогнозувати погодинну динаміку реалізації страв;
- організувати технологічні процеси готової кулінарної продукції, визначити чисельність виробничого персоналу;
- розробити технологічні лінії;
- спроектувати режим роботи структурних підрозділів;
- обґрунтувати вибір технологічного і допоміжного устаткування;
- визначити площі виробничих приміщень.

Кількість порцій страв гарячого цеху ресторану за години максимального завантаження визначаємо за формулою (1.9) [8]:

$$k = \frac{N_{год}}{N} \quad (1.9)$$

де

$N_{год}$ – годинна кількість споживачів, чоловік;

N – денна кількість споживачів, чоловік.

Кількість страв, реалізованих за годину, визначаємо за формулою (1.10)

[8]:

$$M_{\text{год}} = k * M_{\text{ден}} \quad (1.10)$$

де

$M_{\text{ден}}$ – денна кількість страви одного найменування, порцій.

Результати розрахунків погодинної реалізації продукції в винного ресторану на 60 місць, наводимо у додатку Ж.

Структурно-технологічна схема організації роботи гарячого цеху представлена на рис. 1.9 [34].



Рис.1.9 Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу гарячого цеху

На основі денної виробничої програми винного ресторану «WORLD & WINE» розроблено виробничу програму гарячого цеху (табл. 1.17)

Таблиця 1.17

Виробнича програму гарячого цеху винного ресторану

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість, шт.
Гарячі закуски		
Мідії, томлені в білому вині з тосканськими травами	300	32
Хумус із помідорами чері та чабатою	150/20/50	15
Запечені цукіні із крем-сиром та базиліком	190	25
Основні страв		
Восьминіг-гриль з ніжним картопляним кремом з ароматом трюфеля	110/90	22
Філе тунця гриль на подушці з салату радіккіо россо	230	29
Річкова форель з пюре пастернака та овочевим соусом	150/90/30	26
Філе дорадо із тушкованим шпинатом та соусом Том Ям	170/100/20	28
Свинячі ребра під соусом BBQ та кремом із кукурудза	180/80	26
Рібай стейк із палентою та томатним соусом	160/80/30	24
Телятина-гриль з медовою морквою і Діжонським соусом	150/50/50	25
Запечене курча з картоплею та шпинатом в тосканських травах та вершковому соусі	150/200	27
Реберця новозеландського ягняти гриль з овочами	180/150	22
Куряче філе в оливковому соусі із картопляним пюре	160/100	30
Фуагра з карамелізованими яблуками та малиновим кулі	130/70/30	29
Паста		
Лінгвіні із рисового борошна з креветками та сироп пармезан	220	10
Тальятеле із шпинатом та лососем	190	20
Лінгвіні із гречаного борошна телятиною гриль та білимо грибами	220	10
Італійська пасат із сиром моцарелла та вяленими томатами	200	10

Для визначення чисельності робітників гарячого цеху слід розрахувати кількість людино-годин, що необхідна для виконання його виробничої програми. При цьому врахуємо коефіцієнт трудомісткості для кожної окремої страви. Розрахунок кількості людино-годин на виробництво продукції в гарячому цеху із борошняним відділенням наведено в таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

**Розрахунок коефіцієнту трудомісткості в виробничих працівників
гарячого цеху винного ресторану**

Назва страви	Кількість	Коефіцієнт	Норма часу
--------------	-----------	------------	------------

	порцій, шт.	трудомі- сткості	на виробництво
Гарячі закуски			
Мідії, томлені в білому вині з тосканськими травами	32	1,6	51,2
Хумус із помідорами чері та чабатого	15	1,5	22,5

Продовження таблиці 1.18

Назва страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
Запечені цукіні із крем-сиром та базиліком	25	1,5	37,5
Основні страв			
Восьминіг-гриль з ніжним картопляним кремом з ароматом трюфеля	22	1,7	37,4
Філе тунця гриль на подушці з салату радікіо rosso	29	1,6	46,4
Річкова форель з пюре пастернака та овочевим соусом	26	1,7	44,2
Філе дорадо із тушкованим шпинатом та соусом Том Ям	28	1,8	50,4
Свинячі ребра під соусом BBQ та кремом із кукурудза	26	1,8	46,8
Рібай стейк із палентою та томатним соусом	24	1,7	40,8
Телятина-гриль з медовою морквою і Діжонським соусом	25	1,8	45
Запечене курча з картоплею та шпинатом в тосканських травах та вершковому соусі	27	1,7	45,9
Реберця новозеландського ягняти гриль з овочами	22	1,8	39,6
Куряче філе в оливковому соусі із картопляним пюре	30	1,8	54
Фуагра з карамелізованими яблуками та малиновим кулі	29	1,7	49,3
Паста			
Лінгвіні із рисового борошна з креветками та сироп пармезан	10	1,6	16,0
Тальятеле із шпинатом та лососем	20	1,6	32,0
Лінгвіні із гречаного борошна телятиною гриль та білими грибами	10	1,6	16,0
Італійська пасат із сиром моцарелла та вяленими томатами	10	1,6	16,0
Всього			691,0

Виконаємо розрахунок явочної кількості працівників за формулою 1.9 [8], необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху.

$$N_{\text{яв.}} = (691,0 \cdot 100) / (3600 \cdot 11,30 \cdot 1,14) = 1,5$$

Визначимо середньооблікову кількість працівників за формулою 1.10 [8].

$$N_{\text{ср}} = 1,5 \cdot 1,58 = 2 \text{ працівників.}$$

Відповідно розрахункам, на зміну необхідно 2 працівники для безперебійної роботи гарячого цеху.

Отже, в гарячому цеху винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць працюватиме 4 працівника.

Структурно-технологічна схема холодного цеха винного ресторану «WORLD & WINE» включатиме технологічні лінії з виготовлення холодних закусок та десертів, представлена на рисунку 1.10 [34].



Рис.1.10 Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу холодного цеху

Виробнича програма холодного цеху представлена в таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Виробнича програма холодного цеху винного ресторану

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість, шт.
Холодні закуски		
Брускетта:		
• з лососем, рікотой, базиліком та журавлиною	150	22
• з пармою, сиром горгонзола та інжиром	140	25
• з моцарелою, томатами та базиліком	140	23
• з печеним перцем та козячим сиром	145	24
• чотири сири з грушою	130	19

Тартар із лосося з вафлями із чорнил каракатиці та червоною ікрою	170	25
Тартар із телятини з крем сиром та гречаними чіпсами	170	32

Продовження таблиці 1.19

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість, шт.
Паштет із качки з фісташками та хрусткою чіабаттой	200	28
Салат с чорноморськими рапанами, молодю картоплею, щавлем та сметаною	250	32
Мікс салату з морепродуктами, авокадо та соусом вінегрет	220	35
Салат із копченою качиною грудкою, крем-сиром під апельсиновим соусом	190	39
Салат з обсмаженим курячим філе, овочами, яйцем пашот та соусом Цезар	220	29
Салат із телятиною під соусом з білих грибів	190	31
Салат з помідорами, маринованими баклажанами з кіноа під горіховим соусом	220	29
Моцарела бурата з базиліком, руколою, томатами, песто, бальзамічною ікрою та з кедровими горіхами	200	32
Овочевий салат з лігурійськими оливками та підкопченою моцарелою	190	33
Десерти		
Панна котта з карамеллю	120	18
Тарт з лимонним кремом	110	25
Вершково-сирне тістечко з японським бісквітом	120	13
Мілфей із полунично-базиліковим кремом	130	14
Профітролі асорті (фісташкові, ванільні, шоколадні)	3шт.	16
Морозиво / сорбет (ванільне, шоколадне, манго, полуниця, лимон-базилік)	50	10

У таблиці 1.20 розраховано необхідну кількість виробничих працівників для холодного цеху винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць.

Таблиця 1.20

Розрахунок виробничих працівників в холодному цеху

Назва страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
Холодні закуски			
Брускетта:			
• з лососем, рікотою, базиліком та журавлиною	22	1,2	26,4
• з пармою, сиром горгонзола та інжиром	25	1,2	30
• з моцарелою, томатами та базиліком	23	1,2	27,6
• з печеним перцем та козячим сиром	24	1,2	28,8
• чотири сири з грушою	19	1,2	22,8
Тартар із лосося з вафлями із чорнил каракатиці та червоною ікрою	25	1,4	35
Тартар із телятини з крем сиром та гречаними	32	1,5	48

чіпсами			
Паштет із качки з фісташками та хрусткою ціабаттой	28	1,5	42

Продовження таблиці 1.20

Назва страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
Салат с чорноморськими рапанами, молодого картоплею, шавлем та сметаною	32	1,4	44,8
Мікс салату з морепродуктами, авокадо та соусом вінегрет	35	1,5	52,5
Салат із копченою качиною грудкою, крем-сиром під апельсиновим соусом	39	1,4	54,6
Салат з обсмаженим курячим філе, овочами, яйцем пашот та соусом Цезар	29	1,4	40,6
Салат із телятиною під соусом з білих грибів	31	1,5	46,5
Салат з помідорами, маринованими баклажанами з кіноа під горіховим соусом	29	1,3	37,7
Моцарела бурата з базиліком, руколою, томатами, песто, бальзамічною ікрою та з кедровими горіхами	32	1,3	41,6
Овочевий салат з лігурійськими оливками та підкопченою моцарелою	33	1,2	39,6
Десерти			
Панна котта з карамеллю	18	1,4	25,2
Тарт з лимонним кремом	25	1,3	32,5
Вершково-сирне тістечко з японським бісквітом	13	1,3	16,9
Мілфей із полунично-базиліковим кремом	14	1,4	19,6
Профітролі асорті (фісташкові, ванільні, шоколадні)	16	1,3	20,8
Морозиво / сорбет (ванільне, шоколадне, манго, полуниця, лимон-базилік)	10	1,2	12
Всього			745,5

Розрахуємо явочну кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху, $N_{яв}$, осіб, за формулою 1.9 [8]:

$$N_{яв} = (745,5 \cdot 100) / (3600 \cdot 11,3 \cdot 1,14) = 1,6$$

Визначимо середньооблікову кількість працівників за формулою 1.10 [8]:

$$N_{сп} = 1,6 \cdot 1,58 = 2 \text{ працівники}$$

Отже, для роботи холодного цеху винного ресторану на 60 місць потрібно 4 працівника.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень кухні

Вибір устаткування проводимо у два етапи: на першому етапі визначаємо тип устаткування, а на другому – його марку та кількість.

Попередній вибір устаткування на першому етапі проводимо згідно “Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування” (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2).

Тип устаткування має відповідати технологічній схемі роботи підприємства з урахуванням його цехового розподілу чи організації технологічних ділянок або ліній, що містять однотипні технологічні операції.

У табл. 1.21 [31,32,33] наведено перелік устаткування для роботи гарячого цеху винного ресторану «WORLD & WINE».

Таблиця 1.21

Підбір устаткування гарячого цеху винного ресторану

Назва	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	Еталон Маестро СПІВС	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	Еталон Маестро	3	1000	600	1,80
Холодильна шафа	FROSTY THL1410TN	1	1480	830	1,23
Стелаж	Леґіон Стил 4СТ	1	600	600	0,36
Ваги настільні порційні	Промприлад ВТА-60-6-7	1	444	477	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	2	525	435	0,22
Рукомийник	Ефес РМР Ет	1	500	600	0,30
Полички настінні дворівневі	Стандарт AISI 201	1	800	600	—
Стерилізатор ножів	Oztiryakiler OUV4565	1	460	550	-
Плита електрична на 4 конфорки із конвекційною духовкою	MODULAR 70/70 CFEQ	2	700	700	0,98
Параконвектомат	Rational SCC61	1	847	771	0,65
Гриль	Hendi 203156	1	550	380	0,21
Шкаф для підігріву тарілок	SARO TW 60	1	600	530	0,31
Бліксер	Robot Coupe Blixer 2	1	210	330	-
Апарат для варіння борошняних виробів (макароніварка)	HURAKAN HKN-EKT40	1	420	470	-
Кип'ятильник	Hendi 5 л 211052	1	300	300	-
Мікрохвильову піч	AIRHOT WP900	1	483	424	-
Фризер	Staff BTM 5A	1	435	570	-
Разом площа устаткування, м²					6,78

Назва	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Площа доготівельного цеху, м ²					17,0

На основі даних табл. 1.22 визначаємо площу гарячого цеху за формулою [8]:

$$S_{\text{ц}} = \frac{S_{\text{уст.}}}{k} \quad (1.11)$$

де:

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

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,4).

Отже, площа гарячого цеху, винного ресторану згідно даних розрахунків табл. 1.19 - складає 16 м².

Перелік устаткування для холодного цеху винного ресторану наведено у таблиці 1.22 [31,32,33].

Таблиця 1.22

Підбір устаткування для холодного цеху винного ресторану

Назва	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	Еталон Маестро СППВС	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	Еталон Маестро	2	1000	600	1,20
Холодильна шафа	FROSTY THL1410TN	1	1480	830	1,23
Стелаж	Легіон Стил 4СТ	1	600	600	0,36
Ваги настільні порційні	Промприлад ВТА-60-6-7	1	444	477	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	2	525	435	0,22
Рукомийник	Ефес РМР Ет	1	500	600	0,30
Полички настінні дворівневі	Стандарт AISI 201	1	800	600	–
Стерилізатор ножів	Oztiryakiler OUV4565	1	460	550	-
Блендер	Hamilton Beach HBB908CE	1	165	203	-
Соковижималка	Robot Coupe J80 Ultra	1	235	420	-
Збивальна машина	EWI INOX (Plutone) PMLT5B/CMES	1	420	240	-
Слайсер	RGV LUSO 300AL	1	570	480	-

Назва	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Вакуумно пакувальна машина	Hendi 975268	1	370	480	-
Разом площа устаткування, м²					4,03
Площа доготівельного цеху, м²					10,0

Площа холодного цеху склала: $S=4,03/0,4=10,0\text{ м}^2$.

Перелік обладнання мийної кухонного посуду винного ресторану «WORLD & WINE» наведений в табл. 1.23 [31,32,33].

Таблиця 1.23

Підбір устаткування для мийної кухонного посуду винного ресторану

Назва	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна односекційна з бортиком	Де-Груп Техно-2	2	700	600	0,84
Стіл виробничий	Еталон Маестро	1	1000	600	0,6
Стелаж	Легіон Стил 4СТ	1	600	600	0,36
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	2	525	435	0,22
Рукомийник	Ефес РМР Ет	1	500	600	0,30
Разом площа устаткування, м²					2,32
Площа доготівельного цеху, м²					6,0

Площа мийної кухонного посуду складає: $S=2,32/0,4=6\text{ м}^2$.

Устаткування мийної столового посуду та сервізної винного ресторану «WORLD & WINE» в табл. 1.24 [31,32,33].

Таблиця 1.24

Підбір устаткування для мийної столового посуду та сервізної винного ресторану

Назва	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна столового посуду					
Ванна односекційна з бортиком	Де-Груп Техно-2	5	700	600	2,1
Стіл виробничий	Еталон Маестро	1	1000	600	0,6
Стіл для збирання	Еталон Маестро	1	1000	600	0,6

Назва	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна столового посуду					
залишків їжі					
Мийна столового посуду					
Стелаж для посуду	Стандарт СТС-4С	2	600	320	0,38
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	1	525	435	0,22
Рукомийник	Ефес РМР Ет	1	500	600	0,30
Посудомийна машина купольна	Oztiryakiler OBM1080MPDR	1	670	783	0,52
Сервізна					
Шафа для посуду	Стандарт ШП-4	2	600	800	0,96
Разом площа устаткування, м ²					5,68
Площа доготівельного цеху, м ²					14,2

Площа мийної столового посуду та сервізної складає: $S=5,68/0,4=14,2$ м².

1.4. Процес обслуговування споживачів.

Розроблення фірмового сервісу винного ресторану відповідно до вибраної концепції закладу, для чого необхідно визначити номенклатуру послуг і розрахувати обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг, а саме [8,35]:

- модель процесу обслуговування;
- кількість та номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування;
- кількість обслуговуючого персоналу;

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проєктованому закладі ресторанного господарства наведено у вигляді схеми (рис. 1.11).



Рис. 1.11 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів

Організацію процесу обслуговування у винного ресторані «WORLD & WINE» наведено у табл. 1.25 з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.25
Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка - вестибюль - гардероб верхнього одягу - санвузли	гардеробна стійка - полиця для зберігання засобів гігієни - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	- адміністратор - хостес - гардеробник - охоронець - прибиральник - відвідувач

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала винного ресторані «WORLD & WINE» - барна стійка винного ресторані «WORLD & WINE» - дегустаційна зала винного ресторані «WORLD & WINE»	- меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню винного ресторані «WORLD & WINE», - винна карта, - столовий посуд, набори -столова білизна -елементи інтер'єру	- адміністратор - офіціант - бармен - сомільє - відвідувач
Допоміжна зона	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала - роздаткова - сервізна - мийна столового посуду - приміщення офіціантів	- торговельно-технологічне устаткування зали винного ресторану «WORLD & WINE» - та барної зони устаткування для забезпечення видовищних заходів	- адміністратор - офіціант - бармен - сомільє - мийник - посудово - посуду - відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	- Wi-fi	- технічне устаткування - інтернет обладнання	- адміністратор - технік - відвідувач

Проектування приміщень для споживачів

Вестибюль – це перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі і де починається їх обслуговування. У вестибюлі розміщено інформацію про послуги, які надає заклад, передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Площу вестибюлю винного ресторану приймають з розрахунку $0,3 \text{ м}^2$ на одне місце в залі: $S_{\text{вестибюлю}} = 60 \cdot 0,3 = 18 \text{ м}^2$ [8].

Гардероб – відгороджена зона вестибюлю, із вішалками на відстані 1,5 м від підлоги. Площу гардероба визначаємо з розрахунку $0,1 \text{ м}^2$ на одного споживача в годину максимального завантаження: $S_{\text{гардеробу}} = 36 \cdot 0,1 = 4 \text{ м}^2$ [8].

У приміщенні вестибюлю будуть передбачені санвузли, окремо чоловічий

та жіночий. До їх санітарного стану висуваються високі вимоги: бездоганна чистота, вентиляція, освітлення.

Санвузли з умивальниками приймають з розрахунку 1 унітаз на кожні 50 місць, отже приймаємо 2 унітази та 2 умивальники. Враховуючи площу проходів і ширину кабінки, площа санвузлів становить: $S_{\text{санвузлів}} = 2 \cdot 8 = 16 \text{ м}^2$.

Торгівельна зала винного ресторану – основне приміщення, в якому відбувається процес обслуговування відвідувачів. Площа залу визначається за нормативом 1,8-2,0 м² на 1 місце: $S_{\text{торг. зали}} = 60 \cdot 2,0 = 120 \text{ м}^2$ [8].

Універсальна зала для дегустації вина $S_{\text{зали}} = 60 \cdot 0,5 = 30 \text{ м}^2$ [8].

У табл. 1.26 наведено перелік обладнання та розраховано площу барних зон винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць.

Таблиця 1.26

Устаткування для барної зони винного ресторану

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Універсальна зала (дегустаційна кімната)					
Вина шафа	Enofrigo WINE LIBRARY+ 3P ISOLA	1	2130	600	1,28
Вина шафа	Enofrigo WINE LIBRARY+ 2P WALL	1	1450	600	0,87
Вина шафа	Enofrigo MIAMI Blanc&Rouge	1	1250	500	0,63
Разом площа устаткування, м ²					2,78
Площа барної зони, м ²					7,0
Торгівельна зала					
Барна стійка	Україна, дерев'яна	1	4000	800	3,20
Станції бармена	Олегія	1	1170	550	0,64
Кавомашина	GGM GASTRO KMF2	1	520	320	-
Кавомолка	Quamar M80 D	1	160	290	-
Льодогенератор	Brema GB 1555A	1	738	690	0,51
Льодоподрібнювач	Bartscher 135012	1	173	380	-
Соковижималка для цитрусових	Sirman APOLLO CON LEVA	1	180	120	-

Продовження таблиці 1.26

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Охолоджувач для напоїв	Altezero NQ-HI-01	1	600	510	-
Разом площа устаткування, м²					4,35
Площа барної зони, м²					11,0

Площа приміщень для здійснення обслуговування в винному ресторані наведено у таблиці 1.27.

Таблиця 1.27

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Торговельна зала + барна зона	131
Універсальна зала + барна зона	37
Вестибюль	18
Аванзала	12
Туалетні кімнати	16
Гардероб	4

Основним видами меблів у торговельній залі є столи, крісла, підсобні столи, серванти та шафи для вина. Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу споживання наведено в таблиці 1.28.

Таблиця 1.28

Характеристика меблів винного ресторану «WORLD & WINE»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	2
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		11
Стіл шестимісний	900 x 1500		2
Стіл круглий на 10 осіб	діаметр 1600	Для дегустації вина	1
Стілець дерев'яний	800x800	Для сидіння гостей	60
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1
Стіл для офіціантів (підсобний)	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	1
Візок офіціантський	400x600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв при груповому обслуговуванні	1

Барні табурети (стілці)	400x600	Для сидіння за столом дегустації для вина	10
----------------------------	---------	--	----

При повсякденному сервіруванні столів ресторану використовуємо фарфоро-фаянсовий та скляний посуд, набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування згідно з рекомендаціями проведено відповідно до типу, місткості, концепції закладу і наведено у додатку 3.

Кількість обслуговуючого персоналу

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу.

У винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою (1.13) [8]:

$$N_{\text{оф}} = P / N_1 \quad (1.13)$$

де

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

N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант в ресторані (8-12 чоловік);

P – місткість зали, місць.

$$N_{\text{оф}} = 60 / 10 = 6$$

кількість офіціантів у зміну складає 6 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 12 чоловік.

Кількість обслуговуючого персоналу проектного закладу ресторанного господарства наведена у табл. 1.29.

Таблиця 1.29

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Хостес		2

Сомільє		2
Бармен-касир		2
Офіціант	3-5	12

Продовження таблиці 1.29

Посада	Розряд	Кількість
Мийник столового та кухонного посуду		2
Прибиральниця залу		2
Паркувальник		1

Отже згідно даних таблиці 1.29 для безперебійної роботи винного ресторану необхідно 28 чоловік обслуговуючого персоналу.

1.5. Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг

Дотримання санітарно-гігієнічних вимог є невід'ємною частиною закладу ресторанного господарства, а саме винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць, у Оболонському районі м. Києва.

Під час будівництва та оздоблення приміщень винного ресторану «WORLD & WINE» передбачається використовувати екологічно чисті й безпечні матеріали, які пройшли гігієнічну сертифікацію і мають сертифікат відповідності.

Під час функціонування винного ресторану «WORLD & WINE» передбачається дотримання санітарно-гігієнічних норм і правил, відповідного стану сантехнічного устаткування, видалення відходів, застосування ефективних методів захисту від комах і гризунів.

Для споживачів передбачено вхід із боку центральної вулиці, а для персоналу – окремий вхід, із боку господарського двору. До господарської зони підприємства ведуть під'їзні шляхи шириною 1,5м; торгівельні та виробничі приміщення мають природне освітлення. Площа господарського двору заасфальтована [8].

Стіни виробничих приміщень облицьовані на 1,8 м кахельною плиткою, стеля пофарбована в білий колір, підлога вимощена плиткою.

Розташування технологічного обладнання здійснюватиметься з урахуванням забезпечення вільного доступу до нього, а також умов для дотримання правил техніки безпеки працюючими. Для оброблення сирих і готових продуктів використовуватиметься різне технологічне устаткування з

відповідним маркуванням. Більшість обладнання виготовлене з нержавіючої сталі, його конструкція забезпечує можливість легкого розбирання і належної санітарної обробки. У кожному виробничому приміщенні встановлено рукомийник, столи з ваннами мийними, бачки для відходів [8].

У доготівельному цеху біля обробних столів для розробки окремих видів продуктів будуть розміщуватись таблички, на яких вказано призначення столу, наприклад: "Стіл для сирого м'яса", "Стіл для сирої риби" і т.д.

Усі дошки та ножі для розробки будуть мати відповідне маркування. Передбачено дошки окремо для сирих і варених м'яса, риби, овочів, холодних закусок та хліба. Освітлення комбіноване, тобто природне та штучне, яке відповідає санітарно-гігієнічним вимогам, причому всі електролампи закриті плафонами.

Виробничі приміщення матимуть центральну систему опалення та припливно-витяжну вентиляцію.

У винному ресторані «WORLD & WINE» передбачено 1 раз на місяць санітарний день для проведення генерального прибирання з наступною дезінфекцією в усіх приміщеннях. Для дезінфекції приміщень (стін, дверей, устаткування, інвентарю та т.п) застосовується 1%-ний освітлений розчин хлорного вапна (1000 мл 10%-ний розчин хлорного вапна на 10 літрів води) або 0,5%-ний розчин хлорамина (50 г на 10 літрів води) [36]. Прибирання торгівельної зали винного ресторану «WORLD & WINE» здійснюється періодично протягом дня залежно від завантаження. З метою створення відповідних санітарно-гігієнічних умов для споживачів передбачено вестибюль та санітарні вузли; для персоналу – санітарні вузли, душові.

В усіх виробничих і адміністративно-побутових приміщеннях підприємства освітлення та опалення, вентиляція, кондиціювання повітря відповідає вимогам діючих нормативних документів.

Діючі санітарні правила визначають санітарні вимоги до устаткування, до утримання підприємств ресторанного господарства, до кулінарної обробки і реалізації продукції у підприємствах.

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм при транспортуванні харчових продуктів, виготовленні страв і виробів, їх зберіганні, транспортуванні та реалізації проводитимуться відповідно до документу „Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи та підприємства, що виробляють м'яке морозиво” (СанПін 42-123-5777-91) від 19.03.91 р.

Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу для проектного закладу представлено в таблиці 1.30 [37,38].

Таблиця 1.30

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу в винного ресторану «WORLD & WINE»

Стадії технологічного процесу	Заходи	Група товарів	Засоби	Умови забезпечення	Нормативні документи
Транспортування	Забезпечення умов транспортування. Санітарна обробка транспорту	Продовольчі товари	Автомобіль з охолоджувальним кузовом, миючі засоби	Температура зовнішнього середовища	Санітарний паспорт автотранспорту, сертифікат якості, ліцензія на торгівлю спиртними напоями
Приймання продовольчих товарів	Розвантажування, приймання за кількістю і якістю, транспортування до комор	Продовольчі товари	Тара, інвентар, візок	Температура зовнішнього середовища	Щорічно медична книжка; сертифікат якості

Складування	Складування згідно умов зберігання товарів	Продовольчі товари	Тара, інвентар, візок	Камери з температур- ним режимом від 0 до +8 °С та від +12 до + 25°С	Санітарні норми, сертифікат якості
Відпускання товарів і предметів матеріально- технічного	Відпускання продовольчих товарів за групами та предметів	Продовольчі товари та предмети	Тара, спецодяг,	Температура зовнішнього	Санітарні норми, правила відпускання, медична книжка,

Продовження таблиці 1.30

	матеріально-технічного забезпечення	матеріально-технічного за забезпечення	інвентар	середовища	сертифікат якості
Виробництво продукції	Виробництво борошняних та кондитерських виробів, сніданків, закусок	Холодні страви, закуски	Теплове та холодильне устаткування, механічне, немеханічнеустат.	20-22 °С при 60-40 %, 21-23 °С при 60-40 %	Санітарні норми та правила, мед.книжка, технологічні картки, Збірники рецептур
Відпускання готової продукції	Відпускання продукції для реалізації через залу к винного ресторану «WORLD & WINE»	Виробництво о борошняних та кондитерських виробів, сніданків, закусок	Тара, немеханічне устаткування, спецодяг, посуд та набори	Температура виробничих приміщень	Санітарні норми та правила, медична книжка, бракераж, правила відпускання

Умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм у винного ресторану «WORLD & WINE» – це утримання території винного ресторану в чистоті; наявність спеціального автотранспорту, санітарного паспорта на спеціалізований транспорт, медичної книжки і санітарного одягу для осіб, які супроводжують продукти у дорозі та виконують їх завантаження і вивантаження; використання спеціально маркованої тари, дозволеної МОЗ України при транспортуванні продуктів і кулінарних виробів, що швидко псуються, а також для їх зберігання в ЗРГ; наявність переліку нормативно-технічної документації на харчові продукти, які будуть надходити до закладу на зберігання; дотримання правил перевірки якості харчових продуктів, що надходять до винного ресторану «WORLD & WINE»; дотримання термінів й умов зберігання харчових товарів і предметів матеріально-технічного призначення та правил використання виробничої тари; дотримання відповідного мікроклімату в приміщеннях винного ресторану «WORLD & WINE»; дотримання санітарних вимог до виробничих приміщень, в тому числі й до

приміщень виробничих цехів; дотримання чистоти у всіх виробничих приміщеннях закладу внаслідок щоденного їх вологого прибирання за встановленою схемою; щотижневе прибирання з використанням миючих засобів стін, освітлювальної арматури, вікон тощо; щомісячне здійснення генерального прибирання, в т.ч. проведення дезінфекції, дезінсекції та дератизації приміщень; дотримання санітарних правил до устаткування, інвентарю, посуду та тари; дотримання правил миття та щоденної дезінфекції столового посуду, наборів, скла та кухонного посуду і інвентарю під час миття та наприкінці робочого дня; дотримання правил зберігання чистого столового посуду та наборів, кухонного посуду та інвентарю; дотримання правил дезінфекції та зберігання чистого інвентарю та засобів для миття столового посуду і кухонного посуду [37,38].

Усі працівники винного ресторану «WORLD & WINE» будуть проходити медичний огляд відповідно до чинного законодавства, результати якого відображатимуться в їх медичних книжках (табл. 1.31).

Таблиця 1.31

**Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу винного ресторану
«WORLD & WINE»**

Вид персоналу за групами	Санітарні вимоги до працівників ЗРГ	Правила особистої гігієни
Виробничий персонал: - завідувач виробництва (шеф-кухар); - кухарі; - прибиральник виробничих приміщень	1. Обов'язкове проходження медичного огляду відповідно наказу МОЗ України; 2. Відвідування занять з гігієнічної підготовки та складання заліку; 3. Заведення особистої медичної книжки;	1. Приходити на роботу в чистому одязі та взутті; 2. Залишати верхній одяг та особисті речі в гардеробній; 3. Мити руки з милом 4. Підбирати волосся під головний убір
Персонал складської групи: - комірник; - товарознавець	1. Обов'язкове проходження медичного огляду відповідно наказу МОЗ України; 2. Відвідування занять з гігієнічної підготовки та складання заліку	1. Приходити на роботу в чистому одязі та взутті; 2. Залишати верхній одяг та особисті речі в гардеробній; 3. Мити руки з милом
Персонал залу та торговельної групи:	1. Обов'язкове проходження медичного огляду відповідно	1. Приходити на роботу в чистому одязі та взутті;

- адміністратор; - офіціант; - бармен; - помічник офіціанта; - прибиральник торговельних приміщень	наказу МОЗ України; 2. Прослухати курс з гігієнічної підготовки та здати залік 3. Заведення особистої медичної книжки	2. Залишати верхній одяг та особисті речі в гардеробній; 3. Мити руки з милом
--	---	--

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

Якість харчових продуктів визначатиметься, починаючи з перевірки супровідних документів, закінчуючи органолептичною оцінкою. Сумнівні за якістю продукти у виробництві не використовуватимуться. Для збереження продуктів, які швидко псуються, передбачені холодильні камери. Комори для сухих продуктів обладнані полицями, стелажми і підтоварниками. Сипучі продукти зберігатимуться в мішках на підтоварниках. Цукор, сіль, чай та кава зберігатимуться окремо від продуктів, що мають запах. Яйця курячі перед використанням необхідно просвічувати через овоскоп і промивати, спочатку теплою водою з 1-2%-ним розчином кальцинованої соди, потім 0,5%-ним розчином хлораміну, на закінченні ополіскувати чистою водою [37,38].

За якість, прийнятих на виробництво харчових продуктів, дотримання інструкцій з технологічної обробки сировини і напівфабрикатів, за якість готової продукції і дотримання санітарних вимог у процесі технологічної обробки харчових продуктів відповідають завідувач виробництвом, кухар. Відповідальність за виконання правил особистої гігієни, за стан робочого місця, за виконання технологічних санітарних вимог на своїй ділянці роботи несе кожний робітник. Перевіряти якість продуктів, стан тари, а також вести відповідну документацію буде комірник (таблиця 1.32) [37,38].

Таблиця 1.32

Заходи щодо проведення роботи з дезінсекції та дератизації

Приміщення	Види роботи	Характер роботи	Відповідальний
Складська група	Дезінсекція	Комплекс профілактичних і	Комірник

приміщень		винищувальних заходів для знищення комах. Застосування хімічних засобів: розчинів хлоро-, карбо-, метафосу.	
	Дератизація	Фізичний спосіб: 1 раз на місяць	Комірник
Виробнича група приміщень	Дезінсекція	Застосування механічних способів дезінсекції	Технолог
	Дератизація	Фізичний спосіб: 1 раз на місяць	Технолог
Торговельна група приміщень	Дезінсекція	Застосування механічних і хімічних способів дезінсекції 1 раз на 3 місяці	Адміністратор

Для здійснення спеціалізованих послуг із професійного прибирання приміщень, прилеглої території та підтримування чистоти в винному ресторані «WORLD & WINE» обрано фірму Чистклін. Працівників фірми залучено для прибирання після будівництва винного ресторану «WORLD & WINE», приведення усіх приміщень до ідеального стану перед початком функціонування закладу. А також для проведення генерального клінінгу (додаток К).

Прибирання прилеглої території буде здійснюватись в ранішній та вечірній час.

1.6. Адміністративно-побутові приміщення

Адміністративні приміщення винному ресторані «WORLD & WINE» за проєктовані, виходячи з нормативу 6 м² на 1 працівника для робочого місця обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця без нього [8]. Кількість адміністративних працівників визначається згідно штатним розкладом винному ресторані «WORLD & WINE».

Для переодягання обслуговуючого персоналу та персоналу виробництва винного ресторанна «WORLD & WINE» передбачено окремі приміщення (відповідно до санітарного режиму роботи) [8]:

- оскільки кількість працівників перевищує 10 осіб у максимальну зміну, гардероб запроектовано окремо для чоловіків і жінок;
- кожен працівник буде матиме індивідуальну шафу (на 2

відділення) з розміром 400×400 мм;

- гардероб оснащений стільцями-бенкетками для переодягання і умивальниками.

Душові:

- виходячи з нормативу 1 душова на 10 осіб виробничого персоналу в максимальну зміну, для персоналу встановлено дві душові;
- вхід до душової буде здійснюватися з гардеробу персоналу.

Санвузли:

- облаштовано 1 санвузол (згідно нормативу);
- перед санвузлом передбачений відсік для зняття спецодягу, розміром 600×600мм.

Площу гардеробних для персоналу винного ресторана «WORLD & WINE» визначаємо, виходячи з таких норм: для верхнього одягу – 0,1 м² на одного працівника, для санітарного і домашнього одягу – по 0,24 м². В підприємствах, де працює менш як 100 осіб, усі види одягу зберігають разом.

1.7. Технічні приміщення

При проектуванні вентиляції у винному ресторані «WORLD & WINE» будуть дотримуватися наступні вимоги [8]:

- відстань між пристроями забору та видалення повітря по горизонталі (в одному рівні) не менше 20 м, по вертикалі – 2 м (витяжка зверху), по діагоналі (у рівні по вертикалі не менше 2 м) – 15 м;
- висота приміщення не менше 1,9 м до низу виступаючих конструкцій;
- приплинні ВК будуть розміщені на нижніх поверхах;
- витяжні ВК – на верхніх поверхах.

Приміщення теплопункту буде спроектовано з окремим виходом із будівлі закладу. При проектуванні приміщень електрощитових будемо користуватися нормативами: відстань між головним розподільчим щитом при розташуванні на

протилежних стінах – не менше ніж 2 м, розмір робочої зони для обслуговуючого персоналу 2×2 м.

1.8. Об'ємно-планувальне рішення закладу

Винний ресторан «WORLD & WINE» на 60 місць у Оболонському районі м. Києва по проспекту Героїв Сталінграду 2К буде розміщено в окремій будівлі. Проектований винний ресторан «WORLD & WINE» буде одноповерховою будівлею, склад приміщень винного ресторану на 60 місць наведено у таблиці 1.33.

Таблиця 1.33

Склад і площа приміщень винного ресторану «WORLD & WINE»

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Приміщення для відвідувачів	
Торговельна зала + барна зона	131
Універсальна зала + барна зона	37

Продовження таблиці 1.33

Назва приміщення	Площа приміщення, м²
Вестибюль	18
Аванзала	12
Туалетні кімнати	16
Гардероб	4
Разом	218
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	17
Гарячий цех	17
Холодний цех	10
Мийна кухонного посуду	6
Мийна столового посуду та сервізна	14,2
Роздаткова	5
Приміщення зав. виробництвом	6
Разом	75,2
Складські приміщення	
Завантажувальна	6
Комора сухих продуктів	5
Комора напоїв	5
Камера м'ясо-рибних н/ф	5
Камера молочно-жирова та гастрономії	5
Камера для овочів та фруктів, зелені	6
Приміщення комірника	5
Комора та мийна тари	4
Разом	41
Адміністративні приміщення	
Кабінет директора	6
Контора	10
Гардероб для персоналу	12
Гардероб для офіціантів	5
Приміщення персоналу	6
Білизняна та інвентарна	4
Санвузли для персоналу	4
Разом	47
Технічні приміщення	
Теплопункт	4
Вентиляція	4
Разом	8
Всього	389,2

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за виключенням технічних. Корисна площа винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць становить 389,2 м².

Із врахування площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу (формула 1.9) [8]:

$$S_p = S_k * K_1 \quad (1.9)$$

S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10 \div 1,25$.

$$S_p=389,2*1,15=447,6 \text{ м}^2.$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо), визначають загальну площу закладу (формула 1.10) [8]:

$$S_{заг} = S_p \times k_2 \quad (1.10)$$

$S_{роб}$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, $1,03 \div 1,15$.

$$S_{заг}=447,6*1,1=493,8 \text{ м}^2.$$

Загальна площа винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць у Оболонському районі м. Києва становить 493,8 м²

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.

Характеристика будівлі

Для проектного винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць у Оболонському районі м. Києва, планується збудувати одноповерхову будівлю. Основними споживачами закладу ресторанного господарства будуть мешканці та гості міста. Дизайн закладу буде виконано в європейському стилі. Основні кольори в дизайні – сірий, в декорі розроблено акцент на пустих пляшках із вина. Загальний настрій підкріплює м'яке освітлення, живі рослини та легка музика.

Архітектурно-планувальні особливості забудови району та відповідність будівельним, санітарним, пожежним нормам обумовлюють розташування закладу ресторанного господарства в окремій одноповерховій будівлі.

Згідно з прийнятими рішеннями загальна площа закладу становить 493,8м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – винний ресторан на 60 місць, ділянка під будівництво розташована – м. Київ, Оболонський район, вул.. Приозерна 2К.

Архітектурний стиль забудови району – постмодернізм. Район забудовано переважно 9-22 поверховими будівлями.

Розрахунок площі ділянки під будівництво [8]:

$$S_{\text{д}} = n_3 * N, \quad (2.1)$$

де – площа ділянки під будівництво, м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце;

N – кількість місць у закладі, місць.

$$S_{\text{д}} = 27 * 60 = 1620 \text{ м}^2$$

Площа озеленення визначається за формулою [8]:

$$S_{\text{оз}} = S_{\text{д}} \cdot 0,4, \text{ м}^2. \quad (2.2)$$

$$S_{\text{оз}} = 0,4 * 1620 = 648 \text{ м}^2$$

Нормативний показник рівня озеленення ділянки – не менше 40% від площі ділянки будівництва.

На ділянці будівництва виділяються такі зони: зона під забудову, площею $S_{\text{б}} = 493,8 \text{ м}^2$, зони озеленення загальною площею $S_{\text{оз}} = 648 \text{ м}^2$, зелена захисна смуга шириною 1,5 м, майданчик для збору відвідувачів, $S_{\text{мзв}} = 90 \text{ м}^2$, автостоянка для машин відвідувачів із на 6 місць, $S_{\text{ас}} = 6 * 25 = 150 \text{ м}^2$, розворотний майданчик площею $S_{\text{рм}} = 24 \text{ м}^2$, майданчик для відпочинку відвідувачів $S_{\text{мвв}} = 49 \text{ м}^2$, розвантажувальний майданчик $S_{\text{роз.м}} = 162 \text{ м}^2$; майданчик для сміттєзбірників $S_{\text{мс}} = 63 \text{ м}^2$. Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні.

Характеристика будівлі

Заклад, що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам [8,39]:

1. за призначенням – громадська будівля;
2. за містобудівними вимогами – міського значення;
3. за довговічністю – II ступеню з терміном служби не менше 50 років;
4. за вогнестійкістю – II ступеню;
5. за поверховістю – одноповерхова;
6. за конструктивною схемою – з несучими стінами.

Таблиця 2.1

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№ з/п	Найменування конструктивного елемнту	Характеристика конструктивного елемнту
1	2	3
I. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний;
		Глибина закладання 1,5 м;
		Матеріал – бетонні блоки;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Стіни внутрішні – стрічковий монолітний;
		Глибина закладання 0,6 м;
		Матеріал – залізобетонні блоки;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Колони – стаканного типу;
		Глибина закладання 1,5 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
II. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні –самонесучі:

Продовження таблиці 2.1

1	2	3
		Матеріал – цегла М150, розчин будівельний М100; товщина 510 мм.
		Стіни внутрішні –перегородки;
		Матеріал – цегла М150, розчин будівельний М100;
		Товщина 120 мм.
3	Колони	Матеріал – залізобетон;
		Розміри перерізу 400ммх400мм;
		Крок сітки колон 6 м, 3м, 9м
4	Перекриття	Тип – збірні, пустотні;

		Матеріал – залізобетон;
		Висота 220 мм.
5	Покрівля	Форма – плоска, Структура: - гідроізоляція – рулона гідролізація - утеплювач – пінопласт - пароізоляція - шар рубероїду на бітумній мастиці - цементно-піщана армована стяжка - керамзитова розуклонка - плита перекриття
6	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні;
		Матеріал віконного блоку – металопластик;
		Засклення – склопакет;
		Розміри 1200мм x 1500 мм
		Розміри 1000мм x 800мм
		Відстань від полу до підвіконня
		Вітрини: Розміри 1500мм x 3000мм
7	Двері	Призначення – внутрішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові;
		Тип дверних полотен – засклені;

При вирішенні внутрішнього простору будівлі враховані наступні вимоги:

- Приміщення винного ресторану зблоковані згідно із призначенням.
- Основні входи мають зручні підходи та розміри, що враховують можливості всіх розрахункових категорій відвідувачів.
- Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 м огорожені.

2.2. Інженерні системи

Характеристика зовнішніх інженерних мереж, що забезпечуватимуть належне функціонування:

Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №244, знаходиться на відстані 90 м від проектного закладу.

Мережі водопостачання – міський водогін діаметром 600 мм, проходить по вул. Приозерній.

Мережі каналізації – міський каналізаційний колектор діаметром 700 мм.

Мережі теплофікації – теплопостачання забезпечується від міського теплопроводу ТЕЦ №6 діаметром 500.

Інженерні характеристики закладу

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

У винному ресторані «WORLD & WINE» на 60 місць передбачається організація виробництва і споживання продукції ресторанного господарства.

Загальні витрати електроенергії закладом P визначаються за двома складовими: витрати на технологічні потреби P_v , витрати на технічні потреби P_t [8].

Витрати електроенергії

Загальні витрати електроенергії ресторану P визначаються за укрупненим показником $P_{жН}$. (ДБН В.2.5–23 – 2010) [8]

$$P_{жН} = P_{зрг} \cdot N_1 + P_r \cdot N_r \quad (2.3)$$

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

P_r – питоме навантаження від функціонування приміщень автостоянки, кВт/місце;

N_r – кількість місць на автостоянці, місць;

T – кількість робочих днів закладу ресторанного господарства на рік.

$$P_{жН} = ((1,03 \cdot 60) + (6 \cdot 0,05)) \cdot 365 = 22666,5 \text{ кВт}$$

Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал., проведено за формулою [8]:

$$Q_0 = q_6 \cdot V_6 \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.4)$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м^3 :

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{(-7)} \cdot 1975,2 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 62,9 \text{ Гкал}$$

$$V_0 = S_B \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3), \quad (2.5)$$

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

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

h_3 – висота покрівлі, 0,4 м;

h_3 дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі (0,4÷0,6 м).

R_l – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

$$V_0 = 493,8 \cdot (3,3 + 0,3 + 0,4 \cdot 1) = 1975,2 \text{ м}^3$$

1. Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховували за формулою [8]:

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T_0 \cdot \Delta t, \quad (2.6)$$

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 (табл. 2.1);

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

$$Q_v = 6,9819 \cdot 10^{-7} \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 4752,00 = 256,23 \text{ Гкал}$$

Забезпечення приміщень закладу припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Назва приміщень	Площа , м ²	Висота, h _{пр} , м	Об'єм, V, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				Припливну	Витяжну
Приміщення для споживачів					
Торговельна зала + барна зона	131	3,3	432,3	1729,20	864,60
Універсальна зала + барна зона	37	3,3	122,1	488,40	244,20
Вестибюль	18	3,3	59,4	237,60	118,80
Аванзала	12	3,3	39,6	158,40	79,20
Туалетні кімнати	16	3,3	52,8	211,20	
Гардероб	4	3,3	13,2	52,80	26,40
Виробничі приміщення					
Доготівельний цех	17	3,3	56,1	224,40	336,60
Гарячий цех	17	3,3	56,1	224,40	336,60
Холодний цех	10	3,3	33	132,00	198,00
Мийна кухонного посуду	6	3,3	19,8	79,20	118,80
Мийна столового посуду та сервізна	12,5	3,3	29,7	118,80	178,20
Роздаткова	5	3,3	16,5	66,00	99,00
Приміщення зав. виробництвом	6	3,3	19,8	79,20	39,60
Складські приміщення					
Завантажувальна	6	3,3	19,8	79,20	39,60
Комора сухих продуктів	5	3,3	16,5	66,00	33,00
Комора напоїв	5	3,3	16,5	66,00	33,00
Приміщення комірника	5	3,3	16,5	66,00	33,00
Комора та мийна тари	4	3,3	13,2	52,80	26,40
Адміністративно-побутові приміщення					
Кабінет директора	6	3,3	19,8	79,20	39,60
Контора	10	3,3	33	132,00	66,00
Гардероб для персоналу	12	3,3	39,6	158,40	
Гардероб для офіціантів	5	3,3	16,5	66,00	
Приміщення персоналу	6	3,3	19,8	79,20	39,60
Білизняна та інвентарна	4	3,3	13,2	52,80	26,40
Санвузли для персоналу	4	3,3	13,2	52,80	
Разом				4752,00	2976,60

Витрати води

Загальні витрати води визначено за формулою [8]:

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

де q_u^{tot} – середньодобова норма витрати води на одне місце, л;

N – кількість місць у ресторані;

T – кількість робочих днів ресторану за рік;

B_n – витрати води на поливання території.

$$B_{\text{заг}} = ((60 \cdot 12) / 1000) \cdot 365) + 552,97 = 815,77 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води [8]:

$$B_{\text{гар}} = \sum \frac{q_u^h \cdot N}{1000} \cdot T \quad (2.8)$$

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

$$B_{\text{гар}} = ((60 \cdot 4) / 1000) \cdot 365 = 87,6 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , визначають за формулою [8]:

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_o \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (2.9)$$

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

S_n – площа ділянки яку поливатимуть, м^2 ;

t – 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 .

$$B_n = 1,08 \cdot 648 \cdot 3 \cdot 187 / 710 = 552,97 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $V_{\text{стічн}}$, м^3 [8].

$$V_{\text{стічн}} = p \cdot B_{\text{заг}} \quad (2.10)$$

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

$$V_{\text{стічн}} = 815,77 \cdot 0,85 = 693,40 \text{ м}^3$$

Інженерні системи закладу ресторанного господарства що проектується

Система опалення винного ресторану «WORLD & WINE» передбачено влаштування системи опалення згідно зі ДБН В.2.5-67:2013 для підтримання температурного режиму [40].

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ №6. Температура теплоносія на вході становить 115 – 120°C [40]. У винного ресторану «WORLD & WINE» передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП) ЕРК-7-

150/г-2326. Для різних груп приміщень для відвідувачів, виробничого, складського і господарсько-побутового призначення передбачені окремі гілки систем опалення що управляються із загального приміщення ІТП [8].

Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води з температурою 60–70°C [8,40].

У приміщеннях винного ресторану «WORLD & WINE»: торгівельній та універсальній залі, адміністративних приміщеннях передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки HOFMANN 22 ТИП 500X800 із нижнім розведенням трубопроводів у виробничих приміщеннях використовується місцеве опалення за рахунок променевих панелей теплового технологічного устаткування. У приміщеннях: вестибюлі, завантажувальній, тамбурах влаштовано повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки у робочий час розрахункової температури 18-20 °C і відносної вологості повітря у межах 30–60% [8,40].

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

Система вентиляції винного ресторану «WORLD & WINE» спроектовано згідно із ДБН В.2.5-67:2013 [40].

Витяжні вентилятори центральних систем будуть встановлюватися на рівні технічного поверху і передбачені для роботи протягом робочої зміни з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовані з пристроями для гідравлічного балансування системи [8,40].

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

Механічна припливна вентиляційна система, надає повітря об'ємом $V_{\text{п}} = 4752,00 \text{ м}^3$, витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками, в об'ємі $V_{\text{в}} = 2976,60 \text{ м}^3$.

При проектуванні систем вентиляції з механічним спонуканням планується застосувати вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до інших приміщень шуму, що перевищує допустимий рівень, встановлений чинними нормами [8].

Видалення повітря з адміністративних та побутових приміщень ресторану передбачена із природним спонуканням із виробничих приміщень та санвузлів із механічним спонуканням [8,40].

Один раз на 3 місяці проводитиметься профілактичний огляд, очищення від жиру, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акту.

Система водопостачання. Водозабезпечення винного ресторану «WORLD & WINE» здійснюється від міського водогону підприємством «Київводоканал». На вводі системи в заклад влаштований водомірний вузол із встановленням лічильника марки: Gross ETR-UA 15/110X, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012 [8,41].

Система поділяється на: протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) – з оцинкованих труб $\varnothing 100 \text{ мм}$ із установленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб $\varnothing 20 \text{ мм}$ з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих труб $\varnothing 20 \text{ мм}$ з підключенням до технологічного устаткування [8,41].

Система гарячого водозабезпечення встановлюється централізована від ТЕЦ, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні не нижче 40°C з оцинкованих труб $\varnothing 20 \text{ мм}$ [8,41].

Система каналізації винного ресторану «WORLD & WINE» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб $\varnothing$ 100 мм. Стояки встановлені приховано спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 0,2 м над дахом будівлі [8,41].

Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються і відводяться до вуличної мережі окремо. Каналізація твердих відходів передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів винного ресторану спеціалізованим автотранспортом підприємства «Київспецтранс» із частотою 1 раз на день.

Система електропостачання винного ресторану «WORLD & WINE» здійснюватиметься від трансформаторної підстанції потужністю 350 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту [8].

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита винного ресторану який буде розміщено в електрощитовій на першому поверсі, в закладі прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В.

Блискавкозахист будівлі винного ресторану «WORLD & WINE» виконано відповідно до РД 34.21.122-87 шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева антена над будівлею. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будівлі, та приєднані до зовнішнього контуру заземлення [42].

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій в винному ресторані «WORLD & WINE» планується встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну й охоронну) [43]. 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 у торговельній залі, виробничих та складських приміщеннях, коридорах, вентиляційних, електрощитовій. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини.

У винного ресторану «WORLD & WINE» передбачене влаштування таких систем: міського телефонного зв'язку у приміщеннях кабінеті директора, торгівельній залі, приміщенні комірника, ретрансляційного телебачення у торгівельній та універсальній залі. У всіх приміщеннях винного ресторану передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

2.4. Дизайн

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах: огороження території: підходи до закладу викладені декоративною бруківкою оранжевого та коричневого кольору, буде спростовано майданчик для відпочинку відвідувачів із навісом на лавами. Для зручного під'їзду до закладу і на автостоянку покладене асфальтне полотно. Озеленення території винного ресторану «WORLD & WINE» вирішили шляхом влаштування низькорослих газонів, посадки дерев, кущів.

Фасад будівлі винного ресторану буде виконано із штукатурки білого кольору, вікна будуть виражними, входні двері до ресторану будуть суцільно скляними із механізмом автоматичного відчинення.

Дизайнерське рішення внутрішнього простору винного ресторану «WORLD & WINE» наведено в розділі №1 КОС у пункті 1.1.4. «Концептуальний дизайн та атмосфера»

Паспорт проекту

Основні показники проекту зведено у таблицю 2.3 [8].

Таблиця 2.3

Будівельно-технічні показники проекту

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_d	m^2	1620
2	Загальна площа закладу, S_b	m^2	493,8
3	Коефіцієнт забудови, K_z		0,36
4	Площа озеленення, S_{oz}	m^2	648
5	Коефіцієнт озеленення, K_{oz}		0,4
6	Корисна площа закладу, S_k	m^2	381

7	Будівельний об'єм закладу, V_b	m^3	1975,2
8	Вартість будівництва (капітальні вкладення), V_{A+B}	тис. грн.	10845,21
Питомі показники вартості будівництва			
9	Вартість 1 місця	тис. грн.	180,75
10	Вартість 1 m^2 загальної площі	тис. грн.	21,96
11	Вартість 1 m^3 об'єму будівлі	тис. грн.	5,49

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

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт (формула 2.12) [8].

$$B_{збр} = N \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K \cdot I_P, \quad (2.12)$$

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

N – потужність проектного закладу, місць;

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

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

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

$$B_{збр} = (60 \cdot 2533 \cdot 28,17 \cdot 1 \cdot 0,77) / 1000 = 3296,58 \text{ тис. грн}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт є витратами за підрозділом 2.1. зведеного кошторисного розрахунку (табл. 2.4)

Таблиця 2.4

Зведений кошторисний розрахунок

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
1	2	3	4
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	115,67

2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	57%	3296,58
2.2	електротехнічні	6%	347,01
2.3	сантехнічні	5%	289,17
2.4	зв'язок та сигналізація	3%	173,50
2.5	устаткування, меблі та інвентар	29%	1677,21
	Разом за підрозділом 2	100%	5783,48
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, підрозділ 2	231,34
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, підрозділ 2	28,92
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2	11,57
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	289,17
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	173,50
	Разом за підрозділами 1–7		6633,65
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	99,50
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	245,45
	Разом за підрозділами 1–9		6978,60
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	132,67

Продовження таблиці 2.4

1	2	3	4.
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	27,91
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	331,68
	Усього: Базисна вартість будівництва		7470,87
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	3000,80
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	373,54
Усього за розділом Б:			3374,34
Загалом сума витрат на будівництво		V_{A+B}	10845,21

2.6. Охорона навколишнього середовища

Згідно до ДБН А2.2-1-2003 розділ ОВНС повинен містити такі підрозділи [44]:

1. підстави для проведення ОВНС;
2. фізико - географічні особливості району майданчика будівництва об'єкта проектування;
3. загальна характеристика об'єкта проектування;
4. оцінка впливів планової діяльності на навколишнє природне середовище;
5. оцінка впливів планової діяльності на навколишнє соціальне середовище;
6. оцінка впливів планової діяльності на навколишнє техногенне середовище;
7. комплексні заходи щодо забезпечення нормативного стану навколишнього середовища;
8. оцінка впливів на навколишнє середовище під час будівництва;
9. заява про екологічні наслідки діяльності;

10. заява про наміри наведена в додатку Л.

2.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Винний ресторан «WORLD & WINE» на 60 місць є підприємством з приватною формою власності, здача в експлуатацію ресторану відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. № 461 (зі змінами і доповненнями Постанови КМУ № 1390 від 28.12.2011, № 43 від 18.01.2012, № 757 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014.).

Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил, що видається інспекціями державного архітектурно-будівельного контролю. Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт [45].

До заяви додаються: проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку; акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генпроектувальною та генпідрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (у разі, коли об'єкт застрахований).

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів в місцевій державній адміністрації. У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі у десятиденний строк замовникові та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю.

Замовник зобов'язаний забезпечити усунення недоліків, зазначених у зауваженнях. Заява разом з документами, що додаються до неї, реєструється у журналі реєстрації виданих свідоцтва і відмов у їх видачі.

У разі коли подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам цього Порядку, інспекція проводить підсумкову перевірку

відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації, яка розпочинається не пізніше ніж на третій робочий день після реєстрації заяви.

Підсумкова перевірка проводиться на об'єкті будівництва і не може тривати більш як чотири робочих дні. Інспекція під час проведення підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та у разі необхідності залучати заінтересовані органи.

На закінченому будівництвом об'єкті повинні бути виконані всі роботи передбачені проектною документацією, державними стандартами, нормами і правилами роботи, змонтоване і випробуване обладнання [46].

За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до неї, та підсумкової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про видачу свідоцтва або відмову. Виявлена невідповідність будівництвом об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил повинна бути усунена у строк, визначений інспекцією [46].

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

Інспекція надсилає протягом трьох робочих днів після оформлення свідоцтва його копію в місцеву державну адміністрацію, на території якої розташований об'єкт будівництва, для присвоєння йому поштової адреси.

Виконавчий комітет місцевої державної адміністрації протягом трьох робочих днів після присвоєння об'єкту будівництва поштової адреси письмово повідомляє про це заявникові, інспекції та органів статистики.

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

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

Цивільний захист

Створення системи управління охороною праці

Згідно з Законом України “Про охорону праці” власником в закладах незалежно від форми власності та від виду діяльності розробляється система управління охороною праці [47].

Виходячи із того, що в винному ресторані «WORLD & WINE» на 60 місць: працюватиме 32 працівники, відповідно створюємо службу охорони праці, керівником якої буде призначено за сумісництвом директор закладу, що матиме відповідну підготовку (НПАОП 0.00-4.21-04).

Документація при організації служби охорони праці закладу ресторанного господарства

Визначаємо перелік документації при організації системи управління охороною праці винного ресторану «WORLD & WINE»: (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Перелік документації при організації системи управління охороною у праці у проектованому винному ресторані

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби охорони праці № 1 від 05.11.18 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві затверджено наказом власника № 2 від 09.11.18 р. Виділеним вказати різні дати
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 06. 11.18р.
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр.. № 1 від 07. 11.18 р.
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника № 4 від 05.11.18 р. (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	1.Розпорядницька:
	2. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 5 від 05. 11.18 р.
	3. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 5 від 05.11.18 р
	4. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 6 від 08. 11.18 р
	5. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 8 від 08. 11.18 р
	6. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджені наказом власника № 10 від 08. 11.18 р

7.	Колективний договір між адміністрацією та вповноваженим представником трудового колективу від 14.11.18 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 служби з охорони праці винного ресторану «WORLD & WINE» зберігатиметься в належному стані, зручному для користування, та надаватиметься при необхідності або у випадку контролю підприємства органами державного нагляду.

Розроблено структурну схему управління охороною праці у винного ресторану «WORLD & WINE» рис.2.5.1 та план заходів з охорони праці у додатку М [48].

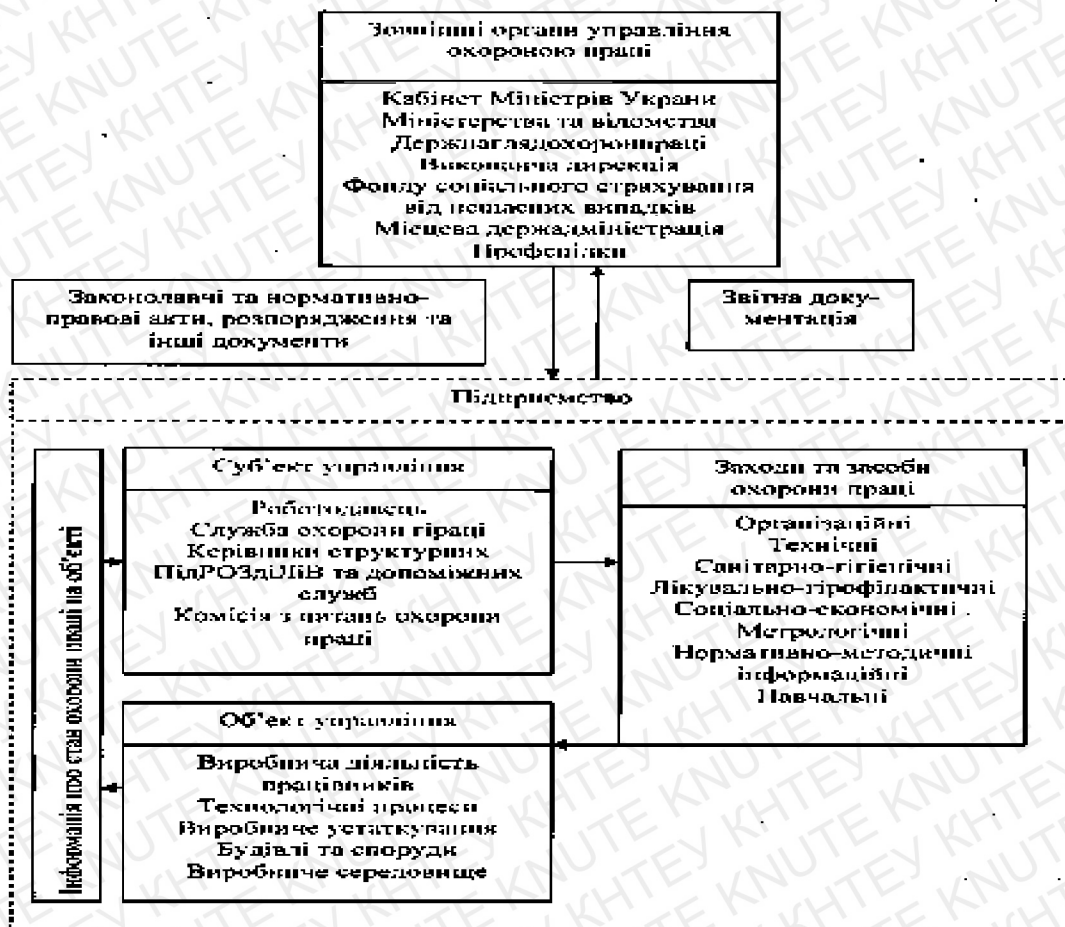


Рис. 2.5.1. Схема управління охороною праці винного ресторану «WORLD & WINE»

Вимоги до ділянки та території закладу ресторанного господарства

Заходи із дотриманням територія винного ресторану «WORLD & WINE» в належному стані:

- прибиратиметься 2 рази протягом дня, у теплу пору року
- поливатиметься водою для запобігання пилоутворення,
- у холодну пору року планується прибирання снігу або листя та посипання доріжок для боротьби з ожеледдю.

У північно-східній частині ділянки винного-ресторану облаштовано площадку із асфальтним покриттям для сміттєзбірників обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями, площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до будівлі винного ресторану «WORLD & WINE» та місць відпочинку відвідувачів становить не менше 10 метрів.

Гігієна праці

Матеріали, для внутрішнього оздоблення приміщень винного ресторану «WORLD & WINE», добиратимуться з числа таких, що мають «Гігієнічні висновки державної санітарно-гігієнічної експертизи для застосування у будівництві громадських будинків».

У виробничих та адміністративних приміщеннях буде розміщено аптечки швидкої допомоги при нещасних випадках.

Для харчування персоналу передбачені приміщення персоналу винного-ресторану з розрахунку одночасної мінімальної посадки 60 %.

Площа приміщення на одного працівника згідно до санітарних норм не менше 4,5 м², об'єм — 15 м³. Відповідно до ДНАОП 0.00-1.31-99 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відео терміналом повинна становити не менше 6,0 м², об'єм — 20 м³. Розрахунок наведено у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

**Площа та обсяг приміщень, передбачених на одне робоче місце
винного ресторану «WORLD & WINE»**

Назва приміщень	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м ²	обсяг, м ³
1	2	3	4
Торговельна зала + барна зона	8	16,4	54,0
Універсальна зала + барна зона	3	12,3	40,7
Доготівельний цех	2	8,5	28,1
Гарячий цех	3	5,7	18,7
Холодний цех	2	5,0	16,5

Продовження таблиці 2.7

1	2	3	4
Мийна кухонного посуду	1	6,0	19,8
Мийна столового посуду та сервізна	1	9,0	29,7
Приміщення зав. виробництвом	1	6,0	19,8
Завантажувальна	1	6,0	19,8
Приміщення комірника	1	5,0	16,5
Кабінет директора	1	6,0	19,8
Контора	2	5,0	16,5

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені в таблиці 2.8 [49,50].

Таблиця 2.8

Заходи і засоби працівників у виробничих приміщеннях

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГЛК у повітрі робочої зони мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гаряче відділення	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0.2	Може подразнювати оболонку дихальних шляхів та очей	Витяжні системи
Гаряче відділення, мийна столового посуду, 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, мийна кухонного посуду, комора і мийна	Пари синтетичних мийних	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний	3	Алергени	Марлеві пов'язки та витяжні системи

тари	засобів		покрив			
------	---------	--	--------	--	--	--

Обслуговуючий персонал винного ресторану «WORLD & WINE» буде забезпечено зміним одягом та проходитиме обов'язкові медичні обстеження один раз на пів року. У всіх приміщеннях винного ресторану щоденно здійснюється вологе прибирання.

У процесі роботи винного ресторану «WORLD & WINE» укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів. З періодичністю 1 раз на 6 місяців забезпечуватиметься проведення цих робіт. Заходи боротьби з комахами й гризунами у закладі ресторанного господарства проводитимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних обробок приміщень за договорами.

Загальна оцінка умов праці у винному ресторані базується на аналізі окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПиН N 42-121-4719-88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях винного ресторану «WORLD & WINE» табл. 2.9 визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».

Таблиця 2.9

Норми мікроклімату виробничих приміщень винного ресторану «WORLD & WINE»

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
Універсальна зала	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,2
Доготівельний цех	17-19	40-60	0,1	20-22	40-60	0,3
Гарячий цех	17-19	40-60	0,1	20-22	40-60	0,3
Холодний цех	17-19	40-60	0,1	20-22	40-60	0,3
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	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

приміщення						
------------	--	--	--	--	--	--

Всі підсобні приміщення винного ресторану «WORLD & WINE», а також загальні коридори й холи матимуть природне та штучне освітлення, що відповідає характеру зорової роботи [51].

В таблиці 2.10 визначено оптимальну систему освітлення винного ресторану виходячи з точності виробничих процесів відповідно до ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення»).

Таблиця 2.10

Норми та якісні показники освітлення винного ресторану «WORLD & WINE»

Назва приміщень	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучне освітлення, лк	природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Торговельна зала	Суміщене: природне, штучне	200	0.9
Універсальна зала	Суміщене: природне, штучне	200	0.9
Холодний цех	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Доготівельний цех	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Гарячий цех	Суміщене: природне, штучне	200	0.9
Мийна столового посуду і сервізна	Штучне	200	-
Мийна кухонного посуду закладу	Штучне	200	-
Роздаткова	Штучне	200	-
Приміщення зав. виробництвом	Штучне	200	-
Завантажувальна	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Приміщення комірника	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Кабінет директора	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Контора	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Кімната для персоналу	Штучне	200	-

В виробничих приміщеннях винного ресторану «WORLD & WINE» 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 [52]. 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 приміщеннях винного ресторану не має перевищувати 87 дБ згідно нормування ДСН 3.3.6.037-99.

Для зниження шуму, який створюється при роботі механічного, холодильного устаткування, вентиляторів, на повітропроводах встановлені глушники на амортизаторах.

На підприємстві джерелами інтенсивного теплового випромінювання є: пароконвектомат, плита електрична на 4 конфорки із конвекційною духовкою, гриль, апарат для варіння борошняних виробів, кип'ятильник, шафа для підігріву тарілок.

У виробничих приміщеннях винного ресторану «WORLD & WINE» в яких на робочих місцях неможливо встановити регламентовані інтенсивності теплового опромінення працюючих через технологічні вимоги, технічну недоскопальність або економічно-обгрунтовану 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

Категорії приміщень за ризиком ураженості електричним струмом поділяються на [50,52]:

- особливо небезпечні приміщення: мийні посуду;
- приміщення з підвищеною безпекою: гарячий, холодний та доготівельний цех, підсобні приміщення, технічні приміщення;

- приміщення без підвищеної небезпеки: складські приміщення, адміністративно-побутові.

Згідно з НПАОП 40.1-1.21-98 «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів») в винному ресторані «WORLD & WINE» розроблені заходи із електробезпеки.

Захисне заземлення виконано відповідно до ГОСТ 12.1.009-76, захисному заземленню підлягають:

- електроустановки напругою 380 В і більше змінного струму і 440 В і більше постійного струму незалежно від категорії приміщень (умов) щодо небезпеки електротравм;
- електроустановки напругою більше 42 В змінного струму і більше 110В постійного струму в приміщеннях з підвищеною і особливою небезпекою електротравм, а також електроустановки поза приміщеннями.

Відповідно до зазначеного заземлюються:

- неструмовідні частини електричних машин, апаратів, трансформаторів;
- каркаси розподільчих щитів, шаф, щитів управління, а також їх знімні частини і частини, що відкриваються, якщо на них встановлено електрообладнання напругою більше 42 В змінного і більше 110 В постійного струму.
- металоконструкції виробничого обладнання, на якому є споживачі електроенергії.

Пожежна безпека

У винному ресторані «WORLD & WINE» пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації у всіх приміщеннях винного рестоану планується забезпечити переносними вогнегасниками [49]. Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульті централізованого пожежного спостереження, що знаходиться у кабінеті

директора та супроводжується звуковим попередженням через систему внутрішнього радіомовлення, на пульті пожежно-рятувальної частини Оболонського району м. Києва №25.

Кількість вогнегасників для винному ресторані «WORLD & WINE» визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 70 м², приміщення або 1 вогнегасник на 20 м погонних коридору. Враховуючи, що заклад ресторанного господарства відноситься до громадських будівель та споруд, в приміщеннях будуть розташовані вуглекислотні вогнегасники місткістю 5л. Тип та кількість вогнегасників наведений в табл. 2.11 [53].

Таблиця 2.11

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		тип	кількість
Торговельна зала	В	ВП – 5	3
Універсальна зала	В	ВП – 5	1
Коридор (22,5м)	Д	ВП – 5	2
Завантажувальна	В	ВП – 5	1
Холодний цех	Д	ВВК – 5	1
Доготівельний цех	Г	ВВК – 5	1
Гарячий цех	Г	ВВК – 5	1
Мийна столового посуду	Д	ВВК-5	1

Евакуація людей

У винному ресторані на випадок пожежі передбачена і буде забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через так звані евакуаційні виходи.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі винному ресторані «WORLD & WINE» – 5 (завантажувальна, вестибюль, вхід для персоналу, технічні приміщення).

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні 10,5 метрів.

Евакуаційні шляхи винного ресторану матимуть забезпечувати у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться в

приміщеннях будівлі протягом 1.25 хвилини. План евакуації винного ресторану «WORLD & WINE» наведений у додатку Н.

Цивільний захист

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

Начальником цивільного захисту буде директор винного ресторану «WORLD & WINE» який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних і інших невідкладних робіт [8].

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

Наказом керівника із цивільного захисту винного ресторану «WORLD & WINE» № 5 від 06.11.2018р. призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання та з оперативних питань.

Органом управління у керівника цивільного захисту є штаб цивільного захисту, який очолює керівник штабу, і який є одночасно першим заступником керівника цивільного захисту закладу ресторанного господарства. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті.

Для організації та проведення спеціальних заходів із цивільного захисту у винному ресторані створюються служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів.

У випускному кваліфікаційному проекті розроблено план заходів з цивільного захисту винного ресторану «WORLD & WINE» (дод. П).

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційно-правовий статус

Організаційно-правова форма господарювання

Для надання легітимності діяльності закладу готельного господарства обов'язковим є визначення організаційного й правового статусу суб'єкта господарювання. Для проєктованого винного ресторанна «WORLD & WINE» на 60 місць у Оболонському районі м. Києва обрано форму власності ТОВ (Товариства з обмеженою відповідальністю), діяльність підприємства відбуватиметься у відповідності із Законом України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю". Юридична назва підприємства ТОВ «WORLD & WINE».

На першому засіданні учасник формують Статут підприємства ТОВ є своєрідним договором між засновниками, в якому вони закріплюють свої права та обов'язки по відношенню до Товариства. Статут підписується всіма учасниками та підлягає обов'язковому нотаріальному посвідченню. Статут ТОВ «WORLD & WINE» наведено у додатку Р.

Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання.

Таблиця 3.1

Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

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

3.	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
----	--------	--

Продовження таблиці 3.1

№ з/п	Назва документів	Змістове наповнення документів
4.	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
5.	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6.	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
7.	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8.	Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «WORLD & WINE», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «WORLD & WINE»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в державній адміністрації	Оболонська державна адміністрація м. Києва
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба в м. Києва
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Одеська відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м. Києві
Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Одеська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості м. Києва
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою м. Києва
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Києва

Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«Ощадбанк»
---	------------

Визначення розміру статутного фонду закладу відповідає встановленим нормативам для організації, що створюється і буде скорегованим до розміру поточного та капітального бюджету закладу ресторанного господарства, який розраховується в економічному розділі проекту. Мінімальний розмір статутного фонду ТОВ «WORLD & WINE» складає 6000,00 тис. грн на рік.

Організаційна структура

Складання внутрішньо-організаційних документів, які регламентують працю персоналу підприємств ресторанного господарства, повинно проводитися у відповідності до діючої нормативно-правової бази.

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу закладу ресторанного господарства, зображено на рис. 3.1.

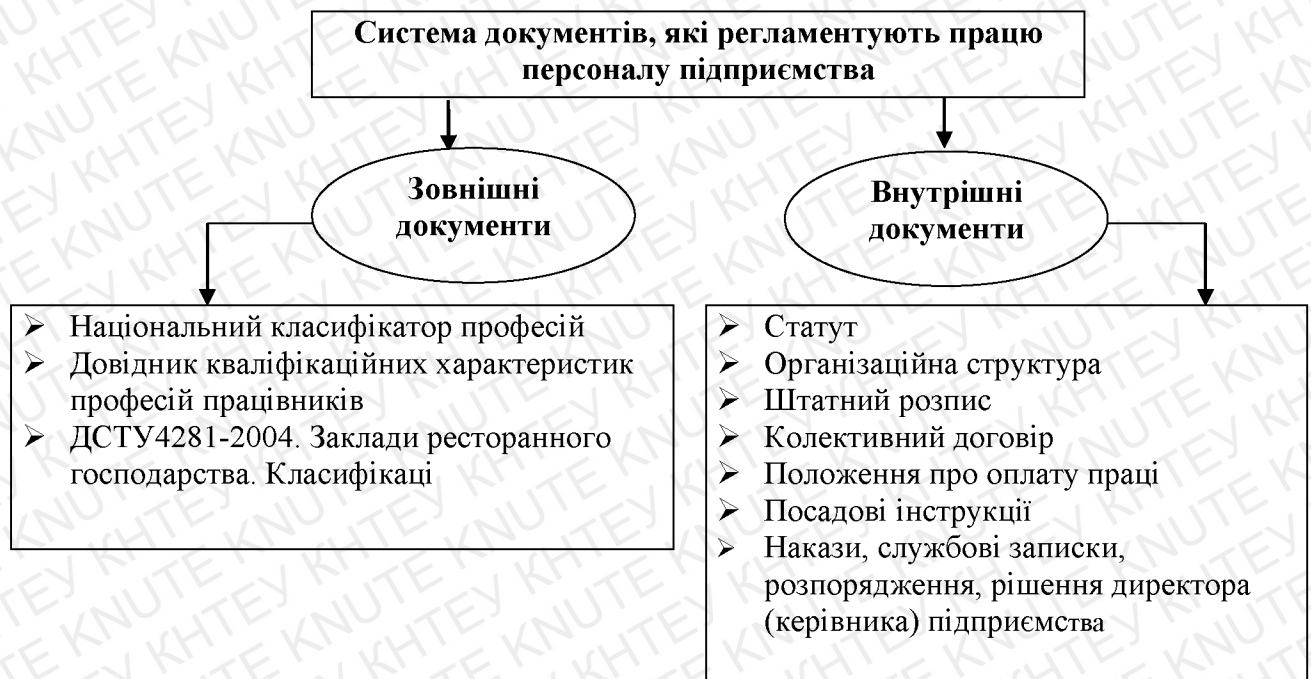


Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу винного ресторану «WORLD & WINE»

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом є Положення про підрозділ на підставі якого організовують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати роботи, складають

посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне — відповідальність працівників.

Положення про структурний підрозділ підприємства, як правило, розробляє керівник підрозділу або робоча група спеціалістів у галузі управління, трудового права та відповідного напрямку діяльності підприємства.

Проект положення підписується керівником структурного підрозділу (членами робочої групи), погоджується із заступником керівника підприємства відповідного напрямку роботи, керівниками структурних підрозділів або посадовими особами, з якими взаємодіє цей підрозділ, та затверджується керівником підприємства в порядку, встановленому для затвердження нормативних документів (грифом «ЗАТВЕРДЖУЮ») [8].

Згідно з вимогами чинного законодавства і на основі Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, з урахуванням особливостей штатного розпису, а також за наявності положень про структурні підрозділи власник ресторану розробляє і затверджує посадові інструкції.

Посадові інструкції мають статус нормативного документа, вони чітко визначають вимоги до конкретних посадових осіб, забезпечують раціональний розподіл обов'язків між працівниками, уможливлюють об'єктивне оцінювання їхньої діяльності і є нормативною основою для застосування до них заходів впливу. Посадова (робоча) інструкція є постійно діючим нормативним документом. До неї можуть вноситися доповнення або зміни (у разі перерозподілу обов'язків, скорочення штату та в інших випадках), але лише на підставі наказу, з яким працівника, що обіймає посаду, потрібно ознайомити не пізніше як за два місяці до внесення зазначених змін (доповнень). У разі зміни назви підприємства, підрозділу, посади до посадової інструкції вносять відповідні зміни і знову затверджують її. Оригінал затвердженої посадової інструкції зберігається в кадровій службі (у посадової особи, яка виконує її функції). Копії посадової інструкції, засвідченої в установленому порядку, видаються працівникові та керівнику відповідного структурного підрозділу [54].

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління закладу, що проектується, є загальна чисельність операційного та допоміжного персоналу та його структура, що затверджується власниками закладу і закріплюється в організаційних схемах і розроблених, посадових інструкціях, положеннях про структурні підрозділи (відділи, служби).

При плануванні системи управління закладом було враховано специфіку закладів ресторанного господарства та низку наступних вимог: чітка система взаємозв'язків, чітке визначення відповідальності та швидкість реакції на накази.

Виходячи з вищевказаного робимо висновок, що пред'явлені вимоги якнайкраще відповідають лінійній структурі управління проектованого винного ресторану.

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

Для опису параметрів організаційної структури управління визначаємо кількість рівнів управління. Окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (табл. 3.3), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління [54].

Таблиця 3.3

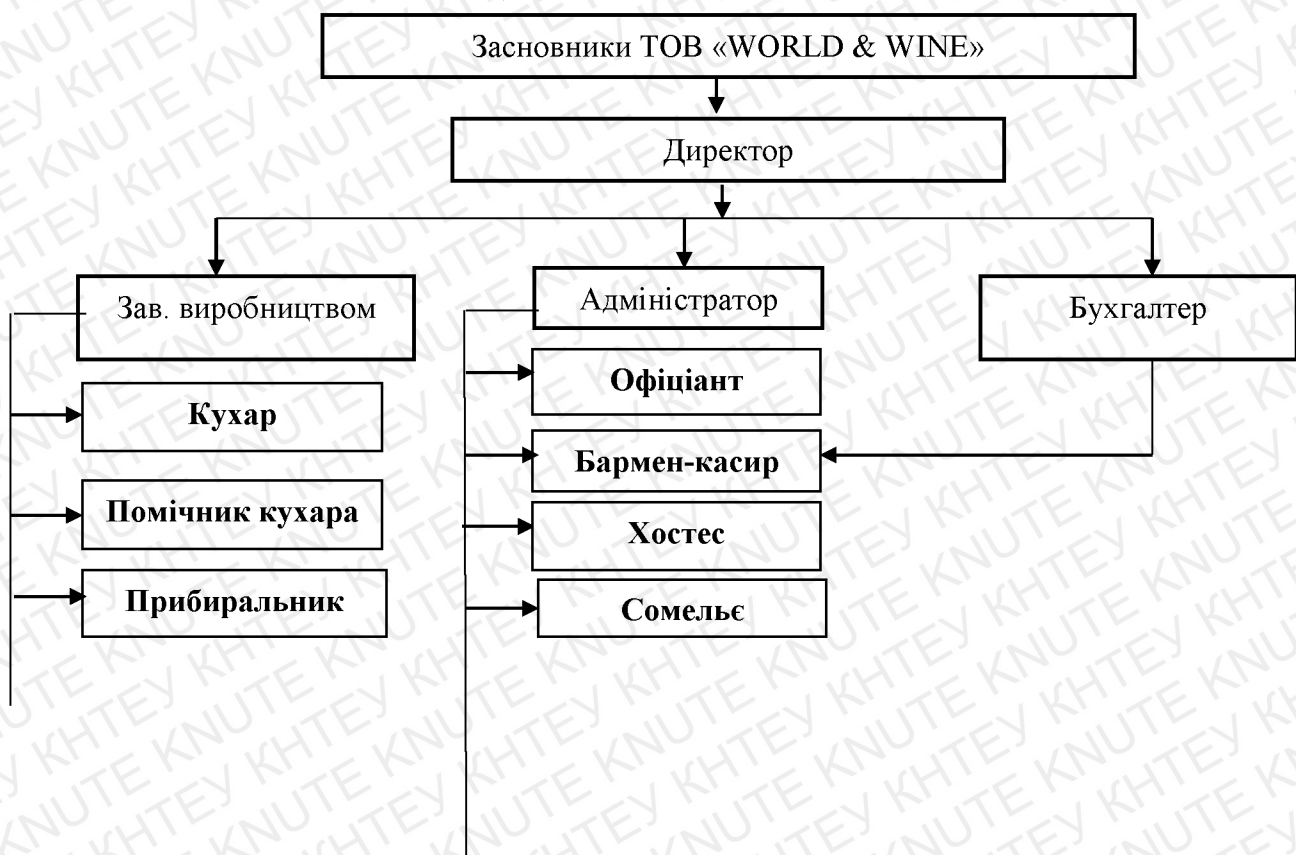
**Загальна характеристика чисельного складу та структури персоналу
винного ресторану «WORLD & WINE»**

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб
Адміністративно-управлінський персонал	5
Виробничий персонал	23
Допоміжний персонал	9
Разом по закладу, осіб	37

Оскільки при відкритті закладу стоїть велика кількість задач, що потребує оперативного вирішення і беручи до уваги певну незлагодженість дій персоналу, було прийнято рішення набрати надлишкову кількість персоналу. Це дасть змогу якнайкраще підготувати відкриття, також створить передумови до змагання серед працівників, що зумовить високий рівень виконання службових обов'язків.

Управління проектованим винного ресторану «WORLD & WINE» вирішено за лінійною структурою. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління [54].

Сутність лінійного управління полягає в тому, що очолює кожен виробничий підрозділ керівник, який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику. В свою чергу, останній є підзвітним вищому органу. Підлеглі виконують розпорядження тільки свого безпосереднього керівника. Вищий орган не має права віддавати розпорядження робітникам, минаючи їх безпосереднього керівника. На рис. 3.2 складаємо структуру управління винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць.



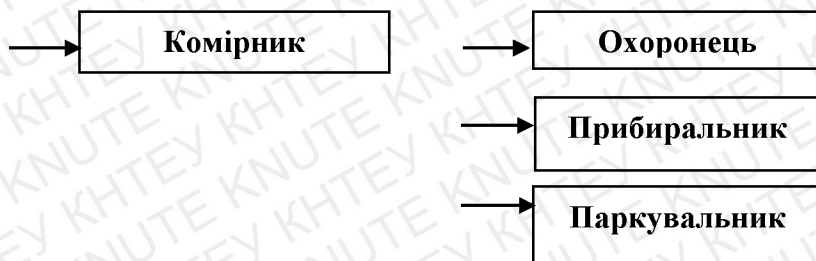


Рис. 3.2. Організаційна система управління винного ресторану
«WORLD & WINE»

3.2. Економічне обґрунтування інвестиційного проекту

Доходи

Основними операційними доходами винного ресторану «WORLD & WINE» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг.

Товарообіг винного ресторану «WORLD & WINE» буде складатися з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва, продаж закупних (купівельних) товарів. Відповідно до типу, класу, спеціалізації проектного ресторану обираємо націнку 180%.

Плановий обсяг реалізації закладу ресторанного господарства виконуємо на основі проведених розрахунків у інженерно-технологічному розділі. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів, на рік 365 днів. Розроблені розрахунки зводимо в табл. 3.4 [8].

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів винного ресторану «WORLD & WINE»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					1725,29

1.1 Холодні закуски	458	55,00	25190,0 0	13740	755,70
1.2 Гарячі закуски	72	45,00	3240,00	2160	97,20
1.3 Основні страви	289	75,00	21675,0 0	8670	650,25
1.4 Паста	50	40,00	2000,00	1500	60,00
1.5 Десерти	96	25,00	2400,00	2880	72,00
1.6 Гарячі напої	72	18,50	1332,00	2160	39,96
1.7 Холодні напої	82	20,40	1672,80	2460	50,18
2. Закупні товари					353,91
2.1 Холодні напої	14	15,50	217,00	420	6,51
2.2 Вино, мл	193	60,00	11580,0 0	5790	347,40
3. Разом					2079,20

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по винного ресторану «WORLD & WINE» на 2019 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	1725,29	20703,53
2.	Закупні товари	353,91	4246,92
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	2079,20	24950,45

Отже, плановий річний товарообіг складає 24950,45 тис. грн.

Основні засоби

Основні засоби – це матеріальні цінності (або операційний цикл), які використовуються протягом періоду, що перевищує 365 календарних днів, з моменту введення їх у експлуатацію, та вартістю понад 6000 грн., яка поступово зменшується у зв'язку з фізичним або моральним зносом. На баланс підприємства основні фонди зараховуються за первісною вартістю [55].

Для виконання розрахунків у цьому підпункті розділу необхідно узагальнити й використати дані з розд. 2 (п. 2.5 «Кошторис») та оцінити вартість

основних засобів за видами.

Розрахунки складу та первісної вартості основних засобів винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць узагальнені в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Склад та вартість основних засобів по винному ресторану «WORLD & WINE»

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	10845,21
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	
2.1. Холодильне обладнання	81,34
2.2. Механічне обладнання	113,87
2.3. Теплове обладнання	86,76
2.4. Торговельне обладнання	6,51
2.5. Вимірювальні прилади	11,93
3. Меблі, інше офісне обладнання	75,92
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	3,25
5. Телефони	1,08
Разом	11225,88

Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по закладу ресторанного господарства наведено в табл. 3.7 [55].

Таблиця 3.7

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів на 2019 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	10845,21	20	542,26
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	300,41	5	60,08
3. Інші	80,25	4	20,06
Амортизація основних засобів	11225,88		622,41

Отже, сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 622,41 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

За результатами проведеного дослідження створюємо проект штатного розпису закладу ресторанного господарства, в якому визначається [56]:

- посади, що затверджені в закладі, та кількість посадових одиниць.
- система оплати праці по кожній посадовій одиниці та посадові оклади;
- наявність доплат.

Крім штатного розпису розробляється система додаткового стимулювання. На першому етапі у проекті штатного розпису визначаємо посади, що затверджені в закладі, та кількість посадових одиниць. Проект штатного розпису винного ресторану «WORLD & WINE» наведено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Штатний розпис винного ресторану «WORLD & WINE» на 2019 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Зав. виробництва	1
4	Адміністратор	2
	Разом	5
	Виробничий (операційний) персонал	
5	Комірник	1

Продовження таблиці 3.8

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
6	Кухар 5 розряду	2
7	Кухар 4 розряду	2
8	Помічник кухара	2
9	Офіціант	10
10	Хостес	2
11	Сомільє	2
12	Бармен-касир	2
13	Разом	23
	Допоміжний персонал	
14	Охоронець	2
15	Прибиральник	2
16	Паркувальник	1
17	Мийник кухонного та столового посуду	4
	Разом	9
	Всього	37

На основі штатного розпису персоналу винного ресторану «WORLD & WINE» розраховано фонд оплати праці працівників закладу ресторанного господарства табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Планування фонду заробітної плати винного ресторану

«WORLD & WINE»

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці на місяць
1	2	3	4	5	6	7	8
Адміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	12000,00	12000,00	2000,00		14000,00
2	Бухгалтер	1	7000,00	7000,00			7000,00
3	Зав. виробництва	1	9500,00	9500,00	300,00	520,00	10320,00
4	Адміністратор	2	7800,00	15600,00	300,00	1040,00	16940,00
	Разом	5	36300,00	44100,00	2600,00	1560,00	48260,00
Виробничий (операційний) персонал							
5	Комірник	1	5000,00	5000,00			5000,00
6	Кухар 5 розряду	2	6300,00	12600,00	600,00	500,00	13700,00
7	Кухар 4 розряду	2	5800,00	11600,00	600,00	500,00	12700,00
8	Помічник кухара	2	4400,00	8800,00			8800,00

9	Офіціант	10	4300,00	43000,00			43000,00
10	Хостес	2	4300,00	8600,00			8600,00

Продовження таблиці 3.9

1	2	3	4	5	6	7	8
11	Сомільє	2	5800,00	11600,00			11600,00
12	Бармен-касир	2	5000,00	10000,00			10000,00
	Разом	23	40900,00	111200,00	1200,00	1000,00	113400,00
Допоміжний персонал							
13	Охоронець	2	4800,00	9600			9600,00
14	Прибиральник	2	4300,00	8600			8600,00
15	Паркувальник	1	4200,00	4200			4200,00
16	Мийник кухонного та столового посуду	4	4400,00	17600			17600,00
	Разом	9	17700,00	40000			40000,00
	Разом місячний фонд основної заробітної плати	37	94900,00	195300	3800,00	2560,00	201660,00

У проекті плану з праці для проектованого винного ресторану на 60 місць передбачається преміальна частина фонду оплати праці. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання закладом прибутку (табл. 3.10) [8].

Таблиця 3.10

Планування преміального фонду по винного ресторану «WORLD & WINE»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	48260,00	20	9652,00
Виробничий персонал	113400,00	30	34020,00
Допоміжний персонал	40000,00	10	4000,00
Разом	201660,00		47672,00

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Розрахунок фонду оплати праці винного ресторану на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	201,66
Місячний фонд додаткової заробітної плати	47,67

Продовження таблиці 3.11

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Разом місячний фонд оплати праці	249,33
Річний фонд основної заробітної плати	2419,92
Річний фонд додаткової заробітної плати	572,06
Разом річний фонд оплати праці	2991,98
Участь працівників у прибутках	80,86

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для винного ресторану «WORLD & WINE» зводимо у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

План з праці винного ресторану «WORLD & WINE» на 2019 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2019 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	37
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	23
допоміжний персонал, осіб	9
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	2419,92
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	579,12
Основний операційний персонал, тис. грн	1360,80
допоміжний персонал, тис. грн	480,00
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	572,06
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	45,60
участь працівників у прибутках, тис. грн	15,46
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	2991,98
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	81
– додаткова заробітна плата, %	19

У винному ресторані «WORLD & WINE» працюватиме 37 осіб, загальний фонд оплати праці складає 2991,98 тис. грн.

Поточні витрати

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінки техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності виступають як вихідна база при формуванні

ціни продукції, безпосередньо впливають на розмір прибутку підприємства, рівень рентабельності, формування фондів фінансових ресурсів [8].

Поточні витрати визначаються як зменшення економічної вигоди у вигляді вибуття активів чи зменшення зобов'язань, які призводять до зменшення власного капіталу (за винятком зменшення капіталу внаслідок його вилучення або розподілу власником).

У загальній системі показників, які характеризують ефективність діяльності закладу ресторанного господарства, що проектується, основне місце належить собівартості товарів та продукції, склад якої визначається витратами на виробництво чи придбання продукції та товарів. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закуплених товарів, що були реалізовані. Для закладу найбільш придатним методом розрахунку собівартості реалізованих товарів та продукції є метод ціни продаж (згідно з положеннями – стандартами бухгалтерського обліку С(БО) № 9 “Запаси”).

Розрахунок собівартості реалізованої продукції винного ресторану «WORLD & WINE» на 2019 рік представлений у таблиці 3.13 [8].

Таблиця 3.13

**Планування собівартості реалізованої продукції винного ресторану
«WORLD & WINE»**

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	20703,53	175	11830,59	8872,94
2.	Закупні товари	4246,92	175	2426,81	1820,11
	Разом за рік	24950,45		14257,40	10693,05

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку (ПСБО). Кожний заклад з метою

організації управлінського обліку має право самостійно визначати перелік та склад калькуляційних статей витрат діяльності.

Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції. Проектуючи заклад ресторанного господарства, припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредитних коштів не має.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів = 10693,05 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Система оплати праці та плановий фонд оплати праці обґрунтовується в управлінському розділі випускового кваліфікаційного проекту, він складає табл. 3.12 - 2991,98 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці: 703,12 тис. грн [57].

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначаються за розрахунками, що проведені у табл. 3.7 = 622,41 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги.

Таблиця 3.14

Планування поточних витрат на експлуатацію на плановий період

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю ,грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1.Витрати електроенергії, кВт	22666,5	2,2	49,87
2.Витрати на опалення, Гкал	62,5	1416,2	88,51
3. Витрати води, м ³			

Холодна	815,77	13,77	11,23
Гаряча	87,6	83	7,27
Разом			156,88

Крім того, за цією статтею плануються відрахування до ремонтного фонду, які передбачаються у обсязі 1,1% від роздрібного товарообороту, сума по даній статі = 431,34 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, фірмового одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу ресторанного господарства на рік здійснюється у вигляді табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Розрахунок суми зносу спеціального одягу на плановий рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1200,00	6000,00
Виробничий персонал	23	2	700,00	32200,00
Разом	28			38200,00

Заклади ресторанного господарства самостійно визначають, який посуд необхідно мати.

Таблиця 3.16

Розрахунок суми зносу, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів на 2019 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	60	3	180	85,00	15300,00

Столові набори	60	2	120	120,00	14400,00
Скатертини та серветки	60	2	120	60,00	7200,00
Скляний посуд	60	3	180	40,00	7200,00
Разом					44100,00

Отже, сума по даній статі = 82,30 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень плануються під час розроблення бізнес-плану за умови наявності цих витрат. В даному проекті витрати на оренду відсутні.

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

- 8000 грн на рік – ліцензія на алкогольні напої;
- 3600 грн – фіскальний апарат;
- плату за торговельний патент – 5148 грн на рік;
- збір на розвиток виноградарства, садівництва (1% від товарообігу алкогольних напоїв та пива) 41,69 тис. грн.

Отже, витрати за даною статтею становлять 58,43 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообороту = 12,48 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування не передбачаються.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 3,21 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати визначаємо в обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції та витрати на інкасацію виручки, що становлять 1% від роздрібного товарообороту, за статтею: 998,02 тис. грн.

Стаття 13. Витрати, за статтею не передбачені

Склад та порядок планування поточних витрат винного ресторану представлений у вигляді табл. 3.17.

Таблиця 3.17

**Планування поточних витрат винного ресторану «WORLD & WINE»
на 2019 рік**

№ п.п	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Поділ витрат на умовно змінні(ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1.	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	10693,05	ЗВ
Стаття 2.	Витрати на оплату праці.	2991,98	ПВ
Стаття 3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	703,12	ПВ
Стаття 4.	Амортизаційні відрахування	622,41	ПВ
Стаття 5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	431,34	ПВ
Стаття 6.	Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	82,30	ПВ
Стаття 7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
Стаття 8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	58,43	ПВ
Стаття 9.	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	12,48	ЗВ
Стаття 10.	Витрати на транспортування		ЗВ
Стаття 11.	Витрати на охорону ЗРГ	3,21	ПВ
Стаття 12.	Інші поточні витрати діяльності	998,02	ПВ
Стаття 13.	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	16596,32	
	У тому числі умовно змінні витрати	10705,52	
	Умовно постійні витрати	5890,80	

Отже, поточні витрати винного ресторану «WORLD & WINE» на 2019 рік дорівнюють 16596,32 тис. грн.

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 [8].

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Розрахунки показників аналізу таблиця 3.18.

Таблиця 3.18

**Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності
на 2019 рік**

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		19960,36
2	Середній процент торговельної націнки, %		175
3	Змінні витрати, у тому числі		10705,52
3.1	Собівартість продукції, грн		10693,05
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		12,48
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	9254,83
5	Постійні витрати, грн.		5890,80
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	3364,03
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	53,63
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	4853,75
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	311,24
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	16,85

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проєктований винного ресторану «WORLD & WINE» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Прибуток – це основна мета створення та діяльності закладу закладів ресторанного господарства. Розглядаючи сутність прибутку, зазначаємо наступні її характеристики. Необхідний прибуток – характеризує розмір

прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу закладів ресторанного господарства [58].

Можливий прибуток – прибуток, який розраховується виходячи з виробничої програми, планових доходів, витрат закладу закладів ресторанного господарства [58]. Планові показники доходу (товарообігу) від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначаються у попередніх розрахунках. Податок на прибуток станом на 2019 рік складає 18%.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.19 [8].

Таблиця 3.19

**Планування основних результатів діяльності винного ресторану
«WORLD & WINE» на 2019 рік**

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		19960,36
2	Собівартість реалізованої продукції		10693,05
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		5903,28
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	3364,03
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	3364,03
7	Податок на прибуток	18%	605,53
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	2758,51
9	Рентабельність операційної діяльності, %	$(П.8./ П.1.) * 100$	13,82
10	Чистий прибуток – цільовий	$(П.1 * 15\%) / 100\%$	2994,05
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	2758,51

**Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу
ресторанного господарства**

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу передбачає оцінку можливого прибутку та його зіставлення з необхідним обсягом.

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення винного ресторану на 60 місць.

Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.20 [8].

Таблиця 3.20

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції $(P_{РП}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Чистий дохід від реалізації продукції} * 100$	13,82
2.	Рентабельність поточних витрат $(P_{ПВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Обсяг поточних витрат} * 100$	16,62
3.	Рентабельність операційних витрат $(P_{ОВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Операційні витрати} * 100$	24,57

Ефективність інвестиційного проекту

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань [58].

Розрахунок роздрібного товарообігу здійснюється виходячи з запланованих темпів його зростання за формулою [8]:

$$TO_{пл.} = \frac{TO_{баз.} \cdot I}{100}$$

(3.1)

де $TO_{пл.}$ – товарообіг у плановому році, тис. грн.

$TO_{баз.}$ - товарообіг у базисному році, тис. грн.

I – темп росту товарообігу у плановому періоді, %.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 8%, Рівень рентабельності складає 10 %.

Планові показники діяльності винного ресторану «WORLD & WINE» на перші п'ять років подано у таблиці 3.21 [8].

Таблиця 3.21

Планування основних результатів діяльності на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	24950,45	8	2758,51	10	622,41
2-й рік	26946,48	8	3034,36	10	591,29
3-й рік	29102,20	8	3337,79	10	561,72
4-й рік	31430,38	8	3671,57	10	533,64
5-й рік	33944,81	8	4038,73	10	506,95
Разом	146374,32		16840,96		2816,01

Згідно розрахунків табл. 3.21, планований товарооборот за п'ять років становитиме – 146374,32 тис. грн., чистий прибуток – 16840,96 тис. грн., амортизаційні відрахування – 2816,01 тис. грн.

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності.

Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію. Розрахунок цього показника здійснюється за формулою [8]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB \quad (3.2)$$

де ЧПД – чистий приведений дохід, тис. грн.;

ЧГП – чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн.;

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом; тис. грн.

i – дисконтна ставка, що використовується, визначена як десятковий дріб;

t – тривалість розрахункового періоду.

n – кількість років загального розрахункового періоду t.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.22 [8].

Таблиця 3.22

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, IB	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід ИД.
1-й рік	11225,88	3380,91	3380,91	3219,92	
2-й рік		3625,64	7006,56	3452,99	
3-й рік		3899,52	10906,08	3713,82	
4-й рік		4205,21	15111,28	4004,96	
5-й рік		4545,69	19656,97	4329,22	
Разом	11225,88	19656,97		18720,92	7495,04

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок

такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою [8]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.6)$$

Де ID – індекс доходності за інвестиційним проектом;

Розраховуємо індекс доходності

$$ID = 18720,92/11225,88=1,67$$

Отже, 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 виграє 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.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою [8]:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.7)$$

де, Р – індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 16840,96/5 = 3368,19 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту [8]:

$$IP = 3368,19/11225,88 * 100 = 30,0\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 30,0 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту, дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [8]:

$$ПО_o = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГТ_t}{(1+i)^n \times t} \quad (3.8)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 11225,88 / (18720,92 / 5) = 3,0 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,0 роки.

Висновки до розділу 3

1. Для проектного винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць у Оболонському районі м. Києва обрано форму власності ТОВ (Товариства з обмеженою відповідальністю). Юридична назва підприємства ТОВ «WORLD & WINE».

2. Розроблено організаційну структуру закладу, створено модель управління поточним функціонуванням операційної системи закладу. Проведено комплексне інформаційне забезпечення управління та побудовано системи управління внутрішньо організаційними процесами ресторану «WORLD & WINE».

3. Розраховано річний товарообіг винного ресторану - 24950,45 тис. грн., амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складають 622,41 тис. грн. на рік.

4. Складено штатний розпис працівників ресторану «WORLD & WINE» у складі 37 чоловік та розраховано фонд оплати праці на рік 2991,98 тис. грн.

5. Поточні витрати винного ресторану на 2019 рік дорівнюють

16596,32 тис. грн, чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ становить 19960,36 тис. грн., чистий прибуток за перший рік експлуатації – 2758,51 тис. грн.

6. Капітальні інвестиційні витрати за проектом складають 11225,88 тис. грн., чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації винного ресторану «WORLD & WINE» становить 7495,04 тис. грн. Період окупності проекту становить 3,0 років. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі загалом.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект винного ресторану на 60 місць в Оболонському районі м. Києва». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

Для проектування винного ресторану було обрано земельну ділянку в вул. Приозерній 3К. Обране місце проектування відповідає заявленим вимогам, є вільним для будівництва нової споруди.

В ареалі діяльності проектованого винного ресторану функціонують 8 закладів ресторанного господарства: ресторани: «Хрусталь», «Рача», «We.Restaurant», піцерія «Porto Pizza-Bar», пекарня «FAR FOR», краоке клуб «Elvis», кафе «Friends Cafe», пекарня «Royal Bakery».

Розробили неймінг, легенду та логотип винного ресторану, запропоновано назву: «WORLD & WINE», що в перекладі із англійської «світ вина». Фірмовий слоган винного ресторану «WORLD & WINE»: це місце, де люблять вино, говорять про вино, подорожі та приємні життєві миттєвості.

Концептуальне меню закладу буде включатиме різноманітні європейські страви, як традиційні, так і авторські від шефа: брускети, салат із рапанами, морепродукти на грилі, реберця новозеландського ягняти гриль з овочами, широкий вибір італійської пасти власного виробництва та вершково-сирне тістечко з японським бісквітом. Винна карта ресторану «WORLD & WINE» буде налічує близько 250 позицій із акцентом на італійські та французькі вина: Prosecco Brut Santa Margherita (Італія, Вальдобедене), Chateau de Pampelonne Rose (Франція, Прованс), Mezzacorona Pinot Grigio (Італія, Трентіно), Gewurztraminer Reserve Hunawilr (Франція, Ельзас), Chianti Pasqua (Італія, Тоскана).

Дизайн винного ресторану буде виконаний у сучасному європейському стилі. Основні кольори в дизайні – сірий, в декорі розроблено акцент на пустих пляшках із вина.

Обслуговування у винного ресторану «WORLD & WINE» проходитиме офіціантами за меню вільного вибору із наступним розрахунком. В проекті представлені графіки завантаження торговельної зали винного ресторану кількість споживачів закладу протягом дня становить 241 чоловік, а оборотність місця в залі за день - 4,0.

Обґрунтовано та розроблено новітню технологію італійської пасти на основі нетрадиційних видів борошна (спельтового борошна, кіноа та борошна з насіння льону).

Розраховано денний обсягу реалізації продукції за групами на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу. згідно розрахунків за добу у винному ресторані «WORLD & WINE» реалізується 1133 страви та 193 мл. вина.

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму закладу, що проектується.

Сервісно-виробничий процес ресторану розроблено відповідно до схеми технологічного процесу закладу, за допомогою якої визначили послідовності етапів процесу виробництва продукції та надання послуг у проектованому винному ресторані.

В проекті враховано клінінгові операції, що є необхідною складовою проекту і визначаються комплексом заходів і дій, що потребують спеціальних приміщень, обладнання, інвентарю та комунікацій.

В випускному кваліфікаційному розраховано площі на визначено основні функціональні складові всіх груп приміщень винного ресторану «WORLD & WINE», загальна площа закладу становить 493,8м².

В розділі 2 «Архітектура. Дизайн» наведена загальна характеристика ділянки будівництва винного ресторану та розраховано витрати: електроенергії, тепла та води. Площа ділянки під будівництво 1620 м², вартості загальнобудівельних робіт складає 10845,21 тис. грн. Розроблено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища.

Для проектного винного ресторану «WORLD & WINE» на 60 місць у Оболонському районі м. Києва обрано форму власності ТОВ (Товариства з обмеженою відповідальністю). Юридична назва підприємства ТОВ «WORLD & WINE».

Розроблено організаційну структуру закладу, створено модель управління поточним функціонуванням операційної системи закладу. Проведено комплексне інформаційне забезпечення управління та побудовано системи управління внутрішньо організаційними процесами ресторану «WORLD & WINE». Розраховано річний товарообіг винного ресторану - 24950,45 тис. грн., амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складають 622,41 тис. грн. на рік.

Складено штатний розпис працівників ресторану «WORLD & WINE» у складі 37 чоловік та розраховано фонд оплати праці на рік 2991,98 тис. грн.

Поточні витрати винного ресторану на 2019 рік дорівнюють 16596,32 тис. грн, чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ становить 19960,36 тис. грн., чистий прибуток за перший рік експлуатації – 2758,51 тис. грн.

Капітальні інвестиційні витрати за проектом складають 11225,88 тис. грн., чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації винного ресторану «WORLD & WINE» становить 7495,04 тис. грн. Період окупності проекту становить 3,0 років. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі загалом.

Меню винного ресторану «WORLD & WINE»

Назва страви	Вихід страв, г.
Холодні закуски	
Брускета:	
• з лососем, рікотою, базиліком та журавлиною	150
• з пармою, сиром Горгонзола та інжиром	140
• з моцарелою, томатами та базиліком	140
• з печеним перцем та козячим сиром	145
• чотири сири з грушою	130
Тартар із лосося з вафлями із чорнил каракатиці та червоною ікрою	170
Тартар із телятини з крем сиром та гречаними чіпсами	170
Паштет із качки з фісташками та хрусткою чіабаттой	200
Салат с чорноморськими рапанами, молодою картоплею, щавлем та сметаною	250
Мікс салату з морепродуктами, авокадо та соусом вінегрет	220
Салат із копченою качиною грудкою, крем-сиром під апельсиновим соусом	190
Салат з обсмаженим курячим філе, овочами, яйцем пашот та соусом Цезар	220
Салат із телятини під соусом з білих грибів	190
Салат з помідорами, маринованими баклажанами з кіноа під горіховим соусом	220
Моцарела бурата з базиліком, руколою, томатами, песто, бальзамічною ікрою та з кедровими горіхами	200
Овочевий салат з лігурійськими оливками та підкопченою моцарелою	190
Гарячі закуски	
Мідії, томлені в білому вині з тосканськими травами	300
Хумус із помідорами чері та чіабатою	150/20/50
Запечені цукіні із крем-сиром та базиліком	190
Основні страви	
Восьминіг-гриль з ніжним картопляним кремом з ароматом трюфеля	110/90
Філе тунця гриль на подушці з салату радікіо россो	230
Річкова форель з пюре пастернака та овочевим соусом	150/90/30
Філе дорадо із тушкованим шпинатом та соусом Том Ям	170/100/20
Свинячі ребра під соусом BBQ та кремом із кукурудзи	180/80
Рібай стейк із палентою та томатним соусом	160/80/30
Телятина-гриль з медовою морквою і Діжонським соусом	150/50/50
Запечене курча з картоплею та шпинатом в тосканських травах та вершковому соусі	150/200
Реберця новозеландського ягняти гриль з овочами	180/150
Куряче філе в оливковому соусі із картопляним пюре	160/100
Фуагра з карамелізованими яблуками та малиновим кулі	130/70/30
Паста	

Лінгвіні із рисового борошна з креветками та сироп пармезан	220
Тальятеле із шпинатом та лососем	190

Продовження додатку А

Назва страви	Вихід страв, г.
Лінгвіні із гречаного борошна телятиною гриль та білими грибами	220
Італійська пасат із сиром моцарелла та вяленими томатами	200
Паста ізспельтового борошна, кіноа та борошна з насіння льону із запченими овочами та сиром моцарела	200
Десерти	
Панна котта з карамеллю	120
Тарт з лимонним кремом	110
Вершково-сирне тістечко з японським бісквітом	120
Мілфей із полунично-базиліковим кремом	130
Профітролі асорті (фісташкові, ванільні, шоколадні)	3шт.
Морозиво / сорбет (ванільне, шоколадне / манго, полуниця, лимон-базилік)	50
Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	30
Лате	200
Капучіно	200
Раф кава	200
Глясе	180
Фрапучіно	200
Чай	
Східний (чай чорний, м'ята свіжа, мед натуральний, лимон)	250/500
Імбирний (чай чорний, імбир, лайм, цукор (сироп) тростинний)	250/500
Ягідний (чай чорний, полуниця свіжа, малина свіжа, агрус, лимон)	250/500
Маракеш (чай чорний (ерлгрей), імбир, кардамон, паличка кориці, долька апельсина, гвоздика)	250/500
Здоров'я (чай зелений, імбир свіжий, лайм, мед, цукор тростинний, апельсин)	250/500
Фруктовий (чай зелений, апельсин, груша свіжа, виноград, яблуко, лимон)	250/500
М'ятний (чай зелений, м'ята свіжа, лимон, паличка кориці)	250/500
Обліпиховий (чай зелений, обліпіха, м'ята, полуниця свіжа)	250/500
Холодні напої	
Лимонад власного виробництва:	
грейпфрут-маракуя	300
цитрус-персик	300
ягідний	300
імбир-лайм	300
Мінеральна вода моршинська газована / негазована	500
Coca-Cola (light/zero) / Fanta / Sprite	500
Фреші:	
Грейпфрутовий	220
Лимонний	220
Апельсиновий	220
Яблучний	220
Морквяний	220

Ананасовий	220
Селеровий	220

Винна карта ресторану «WORLD & WINE»

Вино	Вихід, мл
Бокал вина	
Італія	
Mezza corona Pinot Grigio (Італія, Трентіно)	150
Gavi il Doge Broglia (Італія, Пемонт)	150
Chianti Pasqua (Італія, Тоскана)	150
Stemmari Nero D'Avola (Італія, Сицилія)	150
Barolo Enrico Serafino (Італія, Пемонт)	150
Франція	
Chantecail le Bordeau x Blanc (Бордо)	150
Cabernet D'Anjou Marquis de Goulaine (Долина Луари)	150
La Vignee Bourgogne (Бургундія)	150
Chateauneuf-du-Pape (Долина Рони)	150
Іспанія	
Lan Crianza Rioja (Ріоха)	150
Австралія	
Shiraz Portrait Peter Lehmann (Барбоса)	150
Чилі	
Carmenere 35th South (Центральна Долина)	150
Sauvignon Blanc Siglo de Oro (Центральна Долина)	150
Ігристі вина	
Італія	
Prosecco Brut Santa Margherita (Вальдобедене)	750
Prosecco Ex tra-Dry Torresella (Венето)	750
Lambrusco dell'Emilia Rosato Chiarli (Емілія-Романеє)	750
Lambrusco dell'Emilia Bianco Chiarli (Емілія-Романеє)	750
Іспанія	
Cava Cordon Negro Friexenet (Каталонія)	750
Cava Carta Nevada Freixenet п/сл (Каталонія)	750
Франція	
Arthur Metz Creman t d'Alsace Brut (Ельзас)	750
Gosset Brut Exell ence (Шампань)	750
Рожеві вина	
Франція	
Cabernet D'Anjou Marquis de Goulaine (Долина Луари)	750
Miraval Provence Rose (Прованс)	750
Chateau de Pampelonne Rose (Прованс)	750
Італія	
Bardolino Chiaretto Classico (Венето)	750
Україна	
Сира В.Х. Князя П.Н.Трубецького	750
Білі вина	
Італія	
Mezzacorona Pinot Grigio (Трентіно)	750

Disperato Buglioni (Венеція)	750
Gavi di Gavi Enrico Serafino (Пємонт)	750

Продовження додатку Б

Gavi il Doge Broglia (Пємонт)	750
Pfefferer Classic Line Colterenzio (Альто Адидже)	750
Soave Badissa (Венето)	750
Malvasia di Puglia Pasqua (Апулія)	750
Франція	
Saumur l'angerie (Долина Луарі)	750
Vouvray Guy Saget п/с (Долина Луары)	750
Sancerre Roger Naudet & Fils (Долина Луары)	750
Chantecail le Bor deaux Blanc (Бордо)	750
Petit Chablis William Fevre (Бургундія)	750
Fourchaume Chablis Premier Cru 2014 (Бургундія)	750
Gewurztraminer Reserve Hunawihl (Ельзас)	750
Іспанія	
Albarino Pazo Barrantes (Ріас-Байшас)	750
Duquesa de Valladolid Verdejo (Кастилія та Леон)	750
Німеччина	
Riesling Trocken Dr. Loosen (Мозель)	750
Португалія	
Vinho Verde Loureiro (Виньо Верде)	750
Венгрія	
Tokaji Muskotaly (Токай)	750
Ізраїль	
White Tulip Kosher (Верхня Галілея)	750
Грузія	
Цинандали Tbilvino (Кахетія)	750
Україна	
Рислинг Колонист	750
Чилі	
Chardonna y Castillo de Molina (Касабланка)	750
Sauvignon Blanc Siglo de Oro (Центральна Долина)	750
Late Harvest Luis Felipe Edwards (Центральна Долина)	750
Австралія	
Layers Peter Lehmann (Аделаїда)	750
Нова Зеландія	
Sauvignon Blanc Tahuna (Мальборо)	750
Sileni (Мальборо)	750
Аргентина	
Torrontes Selected Callia (Сан Хуан)	750
Chardonnay Finca La Linda (Мендоза)	750
Німеччина	
Riesling Carl Jung б/а (Рейн)	750
Червоні вина	
Італія	
Chianti Pasqua (Тоскана)	750
Chianti Classico Brollo Barone Ricasoli (Тоскана)	750

Brunello di Montalcino 2012 Il Poggione (Тоскана)	750
Stemmari Nero D'Avola (Сицилія)	750
Valpolicella Tommasi (Венето)	750
Valpolicella Ripasso Buglioni (Венето)	750

Продовження додатку Б

Amarone Buglioni 2012 (Венето)	750
Barolo Enrico Serafino (Пьемонт)	750
Barbaresco Bruno Rocca (Пьемонт)	750
Ilico Illuminati Dino (Абруццо)	750
Primitivo Feudi di San Gregorio (Пулія)	750
Barbera d'Alba Renato Ratti (Пьемонт)	750
Costera Cannonau di Sardegna (Сардинія)	750
Франція	
Ch âte au Be Air (Бордо)	750
Château Peychaud Cotes de Bourg (Бордо)	750
La Vignee Bourgogne (Бургундія)	750
Maldant A loxe-Corton (Бургундія)	750
Beaujolais Villages (Бургундія)	750
Rhône Paradox Côte-Rôtie 2011 (Долина Рони)	750
Chateaneuf-du-Pape (Долина Рони)	750
Château Fleur de Lisse 2013 (Сент-Емільйон)	750
Іспанія	
Cairats 2015 (Монтсant)	750
La Garnatxa Fosca del Priorat (Пріорат)	750
Lan Crianza Rioja (Ріоха)	750
Marques de Murrieta Reserva 2013 (Ріоха)	750
Bodegas Vicente Gandia 'Bo' Bobal Unico (Валенсія)	750
UVA Pirata Vicente Gandia (Валенсія)	750
Una Cepa Valduero (Рібера дель Дуеро)	750
Австралія	
Layers Red Peter Lehmann (Бароса)	750
Shiraz Portrait Peter Lehmann (Барбоса)	750
Lieu Dit Malakoff Shiraz (Центральна Вікторія)	750
Португалія	
Tons de Duorum Tinto (Дору)	750
Ізраїль	
Sion Creek Golan (Галілея)	750
Just Cabernet Sauvignon Kosher (Ізраїль, Верхня Галілея)	750
Греція	
Saint George Agiorgitiko (Немея)	750
Молдова	
Purcari	750
Грузія	
Сапераві Tbilvino (Кахетія)	750
Україна	
Каберне В.Х. Князя П.Н.Трубецкого	750
Одеське Червоне Колоніст	750
Чилі	
Altair (Долина Качапоаль)	750
Cabernet Sauvignon Siglo de Oro (Центральна Долина)	750
Carmenere 35th South (Центральна Долина)	750
Carmenere Montes Alpha (Колчага)	750

Продовження додатку Б

Нова Зеландія	
Pinot Noir Vicar's Choice Saint Clair (Мальборо)	750
Аргентина	
Malbec Classico Punto Final (Мендоза)	750
Acordeon Syrah (Мендоза)	750
США	
6th Sense (Каліфорнія)	750
Zinfandel Lodi Ravenswood (Каліфорнія)	750
ЮАР	
Pinotage Spier Signature (Вестерн Кейп)	750
Уругвай	
Tannat Don Pascual	750
Німеччина	
Merlot Carl Jung б/а (Рейн)	750
Кріплені вина	
Італія	
Marsala Fine Pellegrino (Сицилія)	750
Іспанія	
Fino Sandeman Jerez (Андалусія)	750
Pedro Ximénez "1827" Osborne Sweet Sherry (Іспанія, Андалусія)	750
Португалія	
Taylor's Fine Ruby (Доуро)	750

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар _____
(назва адміністративної території)

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові)
(підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
"___" _____ 201__ р.

"___" _____ 201__ р.

М. П. _____

(підпис)

Технологічна карта

Паста італійська

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно спельтове	40,0	37,8	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Борошно кіноа	15,0	12,6	
Борошно з насіння льону	14,0	12,6	
Яйця	1/2шт.	30	
Оливкова олія	8	7	
Сіль	0,1	0,1	
Вихід		100	

Технологія приготування

Спельтове борошно, борошно кіноа та борошно із насіння льону просіюють додають яйця, оливкову олію сіль та замішують тісто. Тістовий напівфабрикат вистоюють протягом 15 хв. та формують вироби.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – світло жовта однорідна маса.

Консистенція – пластична.

Смак та запах – відповідає тісту запах насіння льону.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г - не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки	г	14,50
Жири	г	17,72
Вуглеводи	г	39,74
Харчові волокна	г	9,74
Енергетична цінність	ккал	372,61

Розробив:

Перевірив:

Додаток Г

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Директор ресторану « _____ »

_____ підпис _____ ПІБ
« _____ » _____ 2018 р.

Акт

впровадження наукової роботи з випускного кваліфікаційного проекту

Цим актом підтверджується, що результати наукової роботи студента Шмаюна Богдана Олеговича «Наукове обґрунтування і розроблення технології італійської пасти на основі нетрадиційних видів борошна» впроваджені в ресторані « _____ ».

У виробничих умовах закладу ресторанного господарства « _____ » з «22» вересня 2018 р. по «05» жовтня 2018 р. були виготовлені 20 кг пасти італійської на основі спельтового борошна, кіноа та борошна з насіння льону.

Вироби відзначались високими органолептичними показниками якості і користувались попитом споживачів.

Студентка магістратури _____

Б. О. Шмаюн

Науковий керівник _____

к.т.н., доц. Ткаченко Л.В.

Додаток Д
Стаття

Додаток Ж

Графік погодинної реалізації продукції винного ресторану «WORLD & WINE»

Години роботи	12:00 – 13:00	13:00 – 14:00	14:00 – 15:00	15:00 – 16:00	16:00 – 17:00	17:00 – 18:00	18:00 – 19:00	19:00 – 20:00	20:00 – 21:00	21:00 – 22:00	22:00 – 23:00	Кількість порцій, шт.
Назва страви												
Кількість споживачів у години роботи	18	27	18	12	12	24	30	28	36	24	12	
Коефіцієнт перерахунку	0,07	0,11	0,07	0,05	0,05	0,10	0,12	0,12	0,15	0,10	0,05	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Холодні закуски												
Брускетта:												
• з лососем, рікотою, базиліком та журавлиною	2	2	2	1	1	2	3	3	3	2	1	22
• з пармою, сиром горгонзола та інжиром	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	25
• з моцарелою, томатами та базиліком	2	3	2	1	1	2	3	3	3	2	1	23
• з печеним перцем та козячим сиром	2	3	2	1	1	2	3	3	4	2	1	24
• чотири сири з грушою	1	2	1	1	1	2	2	2	3	2	1	19
Тартар із лосося з вафлями із чорнил каракатиці та червоною ікрою	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	25
Тартар із телятини з крем сиром та гречаними чіпсами	2	4	2	2	2	3	4	4	5	3	2	32
Паштет із качки з фісташками та хрусткою чіабаттой	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	28
Салат с чорноморськими	2	4	2	2	2	3	4	4	5	3	2	32

рапанами, молодого картоплею, шавлем та сметаною												
Мікс салату з морепродуктами, авокадо та соусом вінегрет	2	4	2	2	2	4	4	4	5	4	2	35
Салат із копченою качиною грудкою, крем-сиром під апельсиновим соусом	3	4	3	2	2	4	5	5	6	4	2	39
Салат з обсмаженим курячим філе, овочами, яйцем пашот та соусом Цезар	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	29
Салат із телятини під соусом з білих грибів	2	3	2	2	2	3	4	4	5	3	2	31

Продовження додатку Ж

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Салат з помідорами, маринованими баклажанами з кіноа під горіховим соусом	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	29
Моцарела бурата з базиліком, руколою, томатами, песто, бальзамічною ікрою та з кедровими горіхами	2	4	2	2	2	3	4	4	5	3	2	32
Овочевий салат з лігурійськими оливками та підкопченою моцарелою	2	4	2	2	2	3	4	4	5	3	2	33
Гарячі закуски												
Мідії, томлені в білому вині з тосканськими травами	2	4	2	2	2	3	4	4	5	3	2	32
Хумус із помідорами чері та чабататою	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2	1	15
Запечені цукіні із крем-сиром та базиліком	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	25
Основні страви												
Восьминіг-гриль з ніжним картопляним кремом з ароматом трюфеля	2	2	2	1	1	2	3	3	3	2	1	22
Філе тунця гриль на подушці з салату радікіо росо	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	29
Річкова форель з пюре пастернака та овочевим соусом	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	26
Філе дорадо із тушкованим шпинатом та соусом Том Ям	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	28
Свинячі ребра під соусом BBQ та кремом із кукурудза	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	26
Рібай стейк із палентою та томатним соусом	2	3	2	1	1	2	3	3	4	2	1	24
Телятина-гриль з медовою	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	25

морквою і Діжонським соусом												
Запечене курча з картоплею та шпинатом в тосканських травах та вершковому соусі	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	27
Реберця новозеландського ягняти гриль з овочами	2	2	2	1	1	2	3	3	3	2	1	22
Куряче філе в оливковому соусі із картопляним пюре	2	3	2	2	2	3	4	4	5	3	2	30
Фуагра з карамелізованими яблуками та малиновим кулі	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	29
Паста												
Лінгвіні із рисового борошна з креветками та сироп пармезан	1	1	1	1	1	1	1	1	2			10
Тальятеле із шпинатом та лососем	1	2	1	1	1	2	2	2	3	2	1	20

Продовження додатку Ж

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Лінгвіні із гречаного борошна телятиною гриль та білимо грибами	1	1	1	1	1	1	1	1	2			10
Італійська пасат із сиром моцарелла та вяленими томатами	1	1	1	1	1	1	1	1	2			10
Десерти												
Панна котта з карамеллю	1	2	1	1	1	2	2	2	3	2	1	18
Тарт з лимонним кремом	2	3	2	1	1	3	3	3	4	3	1	25
Вершково-сирне тістечко з японським бісквітом	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	13
Мілфей із полунично-базиліковим кремом	1	2	1	1	1	1	2	2	2	1	1	14
Профітролі асорті (фісташкові, ванільні, шоколадні)	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2	1	16
Морозиво / сорбет (ванільне, шоколадне, манго, полуниця, лимон-базилік)	1	1	1	1	1	1	1	1	2			10

Предмети для сервірування винного ресторану «WORLD & WINE»

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , к-ть порцій	Призначення	Кількість, шт.
1	2	3	4
Порцеляно-фаянсовий			
Тарілка піріжкова	Ø 175 мм	Для подавання хлібобулочних виробів	30
Тарілка закусочна	Ø 200 мм	Для подавання холодних страв та закусок; використовується як підставна тарілка під одно порційні салатники тощо.	30
Блюдо кругле	Ø 350 мм	При гуртовому і банкетному обслуговуванні для подавання м'ясних, овочевих асорті, холодних страв з птиці, дичини, канапе	12
Блюдо овальне	350×200 мм	Для закусок з риби та рибної гастрономії, м'ясних страв, тощо	12
Тарілка столова глибока	Ø 220 мм	Для супів напівпорціями.	60
Тарілка столова мілка	Ø 240 мм	Для подавання індивідуально оформлених других страв	60
Блюдо кругле	Ø 500 мм	Для гуртового обслуговування і подавання страв з птиці, дичини, овочів	12
Чайник для заварювання чаю	250 мл	Для заварювання і подавання чаю	8
Чайник для окропу доливний	1200 мл	Для окропу при подаванні чаю "парами чайників"	8
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю	900 мл	Для заварювання і подавання зеленого чаю	8
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 мл	Для подавання чаю, кави з молоком, какао.	60
Піала	200 мл	Для зеленого чаю	10
Кавник	400 мл	Для подавання чорної кави	10
Чашки кавові "Моко" з блюдцями	80 мл	Для подавання кави чорної	30

Чашки з блюдцями для кави	100 мл	Для подавання кави по-східному	60
Молочники	100-150 мл	Для молока до чаю, кави	16

1	2	3	4
Вершківники	100-150 мл	Для вершків до чаю, кави	8
Сільничка	40 мл	Для солі	12
Перечниця	25 – 30 мл	Для молотого перцю	12
Прибор для спецій	–	Чотирьох предметний	8
Основні прибори			
Столовий ніж	Для сервірування столу при подаванні перших (ложка) та других (виделка, ніж) страв. Для розкладання страв з багато порційного посуду (ложка, виделка). Ніж може мати зазубрений кінчик ле́за		60
Рибний ніж	Для сервірування столу при подаванні гарячих рибних страв		20
Десертний ніж	Для сервірування столу при подаванні солодких страв (шарлот яблучний, солодкий пиріг, млинці фламбовані з абрикосовим варенням тощо). Для сервірування столу при подаванні пудингу, мусу, ягід з молоком чи вершками, суфле тощо		40
Фруктовий ніж	Для сервірування столу при подаванні фруктів натуральних (яблук, груш, кавуна, дині, персиків тощо)		20
Виделка столова	Для других страв		60
Для риби			20
Виделка закусочна	Для закусок		60
Виделка десертна	Для сервірування столу при подаванні солодких страв		40
Виделка для лимона	Для лимону		10
Ложка столова	Для подавання перших страв		60
Ложка десертна	Для сервірування столу при подаванні солодких страв		60
Чайна ложка	Для сервірування чаю		60
Кавова ложка	Для сервірування кави		60
Ложка для морозива	Для сервірування та подавання морозива		16
Додаткові прибори			
Лопатка рибна	Для розкладання заливних та інших страв з риби та рибної гастрономії, а також деяких гарячих рибних страв		24
Ложка для салатів	Для розкладання салатів		8
Ніж для твердих сортів сиру	Для нарізання, поданого великим куском		16
Ніж для лимону	Для нарізки та розкладання лимона		15
Лопатка кондитерська	Використовується для розкладання тістечок, тортів		15
Щипці кондитерські	Для розкладання кондитерських виробів		18

1	2	3	4
Скляний посуд			
Глечики різної конфігурації з носиком, кришкою та ручкою	2000 мл	Для негазованої води, соків, фірмових безалкогольних напоїв	20
Фужери	200 – 500 мл	Для винна	80
Ваза для квітів		Для квітів та композицій з них	4
Стакани конічні	125 мл	Для холодних напоїв	40
Столова білизна			
Скатертини	1600´1600 мм	Лляні білого кольору з ажурним оздобленням	10
Скатертини	1600´2400 мм	Лляні білого кольору з ажурним оздобленням	20
Серветки	45x45 мм	Лляні різнобарвні	100
Серветки	45x45 мм	Лляні білого кольору	100
Ручники	35×80 мм	Лляні білого кольору. Зберігають руки від опіку при носінні гарячих страв, манжети від забруднення. Для полірування столових приборів та легкого протирання посуду безпосередньо перед сервіруванням столу	20
Рушники	100x40	Рушники використовують для полірування посуду та приборів, в окремих випадках – полірування фруктів (яблук, груш тощо), витирання рук	45

**Види та характеристика клінінгу в винному
ресторані «WORLD & WINE»**

Види клінінгу	Назва підрозділу, приміщення, об'єкта клінінгу	Дата і термін виконання	Характер робіт
До введення ЗРГ в дію			
Після будівництва	Всі приміщення ЗРГ	До відкриття	плінтусів та інших поверхонь методом сухого вакуумного очищення; - Миття вікон, віконних рам, укосів підвіконь; очищення та миття підвіконь; - Вологе прибирання підлоги в усіх приміщеннях за допомогою сервісного візка та професійної хімії; - Видалення зайвих залишків клею, фарби, скотчу, цементу тощо на плитці, вікнах та інших місцях; - Очищення кахельної плитки та швів; - Видалення пилу з труб, батарей, з дверних блоків, наличників і фурнітури; з вимикачів і розеток; - Протирання люстр, бра, торшерів тощо; - Чищення та полірування дзеркальних та скляних, інших поверхонь, в т.ч. й елементів інтер'єру; - Знепилювання вбудованих меблів тощо; - Прибирання та дезінфекція туалетних кімнат і вбиралень тощо
Клінінг прилеглої території	Прилегла територія до ЗРГ та його господарських будівель	До відкриття	Незалежно від пори року: - прибирання сміття після ремонту з використанням ручного устаткування тощо; - чищення вуличних попільниць та урн для сміття, прибирання сміття; - планування ландшафтного дизайну та створення клумб і газонів. Залежно від пори року
Після введення винного ресторану на 60 місць в дію			
Н е в и й к	Складські	За	Вологе прибирання приміщень

	приміщення	необхідністю, але не рідше 1 разу на 7 днів	
--	------------	---	--

Продовження додатку К

	Виробничі приміщення	За необхідністю, але не рідше 1 разу на 7 днів	Вологе прибирання приміщень; очищення освітлювальних приборів
	Зал	За необхідністю, але не рідше 1 разу на 7 днів	Вологе прибирання приміщень; очищення освітлювальних приборів усіх видів: настільних, настінних, напідложних, а також світильників на стелі та люстр; полірування стільниць, дверей, стільців (будь-яких дерев'яних конструкцій); сухий вакуумклінінг м'яких меблів, диванних подушок, пледів, ковдр, доріжок тощо; миття вікон, вітрин, дзеркал, будь-якого внутрішнього та зовнішнього виду скла, чищення розеток і вимикачів; дезінфекція санвузлів
Щоденний клінінг (обслуговування)	Складські приміщення	Кожен день	Підмітання вологим способом і миття підлоги, стіни щоденно притирають ганчірками, змоченими в розчині кальцинованої соди
	Виробничі приміщення	Кожен день	Підмітання вологим способом і миття підлоги
	Зал	Кожен день	Підмітання вологим способом і миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів, радіаторів, підвіконь
Генеральний клінінг	Складські приміщення	1 раз в місяць	Дезінфекція та дератизація приміщень, санітарна обробка приміщень
	Виробничі приміщення	1 раз в місяць	Дезінфекції та дератизації приміщень, санітарна обробка усіх поверхонь виробничих приміщень, устаткування, в т.ч. вентиляційного
	Зал	1 раз в місяць	Дезінфекції та дератизації торгівельної зали, санітарна обробка залу кафе та меблів.
Об'єктний клінінг	Зал, фасад	1 раз в 6 місяців	Висотне миття вікон, навіс банерів

Додаток Л
ПОГОДЖЕНО

М.П. _____

*(орган місцевого самоврядування, посада,
ініціали, прізвище керівника, дата)*

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

Інвестор (замовник) ТОВ «WORLD & WINE»

1. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти) м. Київ, Оболонський район, вул. Приозерна 2К.
2. Характеристика діяльності (об'єкта) Надання послуг ресторанного господарства. Технічні і технологічні дані: страв за добу 1460, 60 місць.
3. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності - Організація послуг ресторанного господарства.
4. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації:
 - земельних - 1380 м²,
 - енергетичних - 22666,5 кВт/рік,
 - паливо - відсутні,
 - витрати тепла – 62,9Гкал/рік,
 - водних - 733,85м³/рік,
 - трудових - 38 чол.
5. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації) прокладання під'їздів.
6. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами – відсутні.
7. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами – відсутні.

8. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище: клімат і мікроклімат, тепло, повітряне дим і пил, водне каналізація і стоки ґрунт тверді побутові відходи, рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти відсутні.
9. Навколишнє соціальне середовище (населення) створення 32 робочих місця.
10. Навколишнє техногенне середовище - відсутні.
11. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення утилізація ТБВ.
12. Обсяг виконання ОВНС розрахунок величини впливу за вказаними напрямками.
13. Участь громадськості по вул. Приозерній в Оболонському районі м. Києва, тел.+380-044-526-44-31, факс: 526-44-32, e-mail: WORLD&WINE@gmail.com, 11:00-19:00, 11 листопада 2018 року

Замовник *ТОВ «WORLD & WINE»*

Б. М. Шмаюн

Генпроектувальник *«БМЛ ГРУПП»*

О.Л. Ліхута

Додаток М

ЗАТВЕРДЖЕНО

Виконавчий директор ТОВ «WORLD & WINE»

(підпис, ПІБ роботодавця)

05.11.2018

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Шлях виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці	Директор	2018
	2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	Інженер з ОП та ПБ	2018
	3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві	Директор	2018
	4. Розроблення графіку навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Інженер з ОП та ПБ	2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Директор	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу	Інженер з ОП та ПБ	2018
	2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Інженер з ОП та ПБ	2018
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація триступеневого контролю за станом охорони праці	Технолог Кухар - бригадир, бригадир офіціантів Адміністратор Комірник Директор	Постійно

Продовження додатку М

Найменування заходу	Шлях виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Щорічно
	2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Щорічно
	3. Складання графіку відпусток, плану оздоровлення персоналу	Уповноважений представник трудового колективу	Щорічно
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1. Впровадження професійного психофізіологічного добору працівників	Директор	Постійно
	2. Впровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів	Технолог Адміністратор	Постійно
	3. Запровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю	Інженер з ОП та ПБ	Постійно
	4. Забезпечення працівників гарячими харчуванням	Технолог	Постійно
	5. Контроль за проходженням періодичних медоглядів	Адміністратор Технолог	Постійно
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Інженер з ОП та ПБ і комісія з питань охорони праці	Постійно

Додаток Н
План евакуації

Додаток П
ЗАТВЕРДЖЕНО

Виконавчий директор ТОВ «WORLD & WINE»

(підпис, ПІБ роботодавця)

05.11.2018

ПЛАН
Заходів з цивільного захисту

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018
4	Розробка і затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівель закладу ресторанного господарства	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
5	Підготування керівного складу та працівників закладу ресторанного господарства в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розробка розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2018
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд	Начальник, начальник штабу	2018

	ЗРГ	цивільного захисту	
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу ЗРГ	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018

Додаток Р

**ЗАТВЕРДЖЕНО РІШЕННЯМ
УСТАНОВЧИХ ЗБОРІВ
ЗАСНОВНИКІВ
ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«WORLD & WINE»
від 05.06. 2018року
(протокол № 1)**

СТАТУТ

ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ

винного ресторану «WORLD & WINE»

місто Київ
2018 рік

Стаття 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Цей статут визначає порядок діяльності, реорганізації та ліквідації ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «WORLD & WINE» (Товариство). Цей Статут викладений рішення установчих зборів засновників Товариства від 14.11.2018 року.
2. Товариство створюється згідно з Цивільним кодексом України, Господарським кодексом України, законом України “Про господарські товариства” та іншим законодавством України.
3. Товариство діє на підставі цього статуту та згідно з законодавством України, міжнародними актами, що ратифіковані Україною.
4. Повне найменування Товариства:
українською мовою:
ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «WORLD & WINE» англійською мовою «WORLD & WINE» LIMITED LIABILITY COMPANY.
5. Скорочене найменування Товариства:
українською мовою: ТОВ «WORLD & WINE»
англійською мовою «WORLD & WINE» LLC.
6. Організаційно-правова форма: товариство з обмеженою відповідальністю.
7. Місцезнаходженням Товариства: м. Київ, Оболонський район Приозерна 3А
8. Товариство створюється на невизначений строк.

Стаття 2. ЮРИДИЧНИЙ СТАТУС ТОВАРИСТВА

1. Товариство набуває прав юридичної особи з дня його державної реєстрації, має відокремлене майно, самостійний баланс, рахунки в установах банків, печатку, штампи, знак для товарів та послуг та інші реквізити, що притаманні юридичній особі.
2. Товариство може набувати майнових та особистих немайнових прав, вступати в зобов'язання, виступати в суді та третейському суді від свого імені.
3. Товариство має право на недоторканність його ділової репутації, на таємницю кореспонденції, на інформацію та інші особисті немайнові права, які можуть йому належати.
4. Товариство має право створювати на території України та за її межами філії та представництва, а також дочірні підприємства відповідно до чинного законодавства України. Такі відокремлені підрозділи не мають статусу юридичної особи і діють на основі положення про них, затвердженого директором Товариства.
5. Товариство складається з функціональних структурних підрозділів апарату управління (адміністративно-управлінського, операційного, допоміжного).
6. Функції, права та обов'язки структурних підрозділів Товариства визначаються положеннями про них, які затверджуються директором Товариства.
7. Товариство самостійно визначає свою організаційну структуру, встановлює чисельність

працівників і штатний розпис.

8. Відносини Товариства з іншими підприємствами, організаціями, громадянами в усіх сферах господарської діяльності здійснюються на основі договорів. Товариство вільне у виборі предмета договору, визначенні зобов'язань, інших умов господарських взаємовідносин, що не суперечать законодавству України.
9. Товариство має право реалізовувати самостійно всю продукцію на території України і за її межами, якщо інше не передбачено законом.
10. Товариство відповідає за своїми зобов'язаннями усім майном, на яке у відповідності з законодавством може бути звернуто стягнення. Товариство не відповідає за зобов'язаннями своїх учасників.
11. Товариство може бути засновником (учасником, акціонером) іншого підприємства (товариства). Товариство може вступати на добровільних засадах до різного роду договірних об'єднань підприємств (асоціацій тощо).

Стаття 3. ПРЕДМЕТ І МЕТА (ЦІЛІ) ДІЯЛЬНОСТІ ТОВАРИСТВА

1. Товариство створюється за згодою його учасників, шляхом об'єднання їх майна та підприємницької діяльності з метою одержання прибутку.
2. Предметом діяльності Товариства є:
Готельні послуги: основні та додаткові;
Надання інших місць для тимчасового проживання;
перевезення пасажирів і вантажів автомобільним транспортом;
допоміжні транспортні послуги;
випуск платіжних документів, платіжних карток, дорожніх чеків та/або їх обслуговування, кліринг, інші форми забезпечення розрахунків;
грошове посередництво;
діяльність з обміну валют;
залучення фінансових активів із зобов'язанням щодо наступного їх повернення;
переказ грошей;
послуги у сфері страхування та накопичувального пенсійного забезпечення;
підготовка до продажу або здавання під найм нерухомості;
купівля та продаж власної нерухомості виробничо-технічного призначення;
купівля та продаж власної нерухомості невиробничого призначення;
купівля та продаж земельних ділянок,
здавання під найм власної, комунальної або державної нерухомості виробничо-технічного та культурного призначення;
посередницькі та інформаційні послуги;
управління нерухомістю;
прокат речей особистого користування та побутових товарів.
3. Товариство здійснює й інші види діяльності, не заборонені законодавством України.

Стаття 4. МАЙНО ТОВАРИСТВА

1. Товариство є власником:
 - майна, переданого йому учасниками Товариства у власність як вклад до статутного капіталу;
 - продукції, виробленої Товариством у результаті господарської діяльності;
 - одержаних доходів;
 - об'єктів прав інтелектуальної власності;
 - іншого майна, набутого на підставах, що не заборонені законом.
2. Майно Товариства становлять виробничі і невиробничі фонди, а також інші цінності, вартість яких відображається в самостійному балансі Товариства.
3. Джерелами формування майна Товариства є:
 - грошові та матеріальні внески засновників (учасників);
 - доходи, одержані від реалізації продукції, послуг, інших видів господарської діяльності;
 - доходи від цінних паперів;
 - кредити банків та інших кредиторів;
 - капітальні вкладення і дотації з бюджетів;
 - майно, придбане в інших суб'єктів господарювання, організацій та громадян у встановленому законодавством порядку;
 - інші джерела, не заборонені законодавством України.

Стаття 5. УЧАСНИКИ ТОВАРИСТВА

1. Учасники Товариства:
2. Учасники Товариства мають право:
 - (1) брати участь в управлінні справами Товариства в порядку, визначеному цим статутом, за винятком випадків, передбачених законом України “Про господарські товариства”;
 - (2) брати участь у розподілі прибутку Товариства та одержувати його частку (дивіденди). Право на отримання частки прибутку (дивідендів) пропорційно частці кожного з учасників мають особи, які є учасниками Товариства на початок строку виплати дивідендів;
 - (3) вийти в установленому порядку з Товариства;
 - (4) одержувати інформацію про діяльність Товариства. На вимогу учасника Товариство зобов'язане надавати йому для ознайомлення річні баланси, звіти Товариства про його діяльність, протоколи зборів;
 - (5) здійснити відчуження часток у статутному капіталі Товариства в порядку, встановленому законом.
- 2.1. Учасники можуть мати також інші права, передбачені законодавством і цим статутом.
3. Учасники Товариства зобов'язані:

- (1) додержувати цього статуту і виконувати рішення загальних зборів та інших органів управління Товариства;
- (2) виконувати свої зобов'язання перед Товариством, в тому числі і пов'язані з майновою участю, а також вносити вклади у розмірі, порядку та засобами, передбаченими цим статутом;
- (3) не розголошувати комерційну таємницю та конфіденційну інформацію про діяльність Товариства;
- (4) нести інші обов'язки, якщо це передбачено законодавством України та цим статутом.

4. Учасника Товариства, який систематично не виконує або неналежним чином виконує обов'язки, або перешкоджає своїми діями досягненню цілей Товариства, може бути виключено з Товариства на основі рішення, за яке проголосували учасники, що володіють у сукупності більш як 2/3 загальної кількості голосів учасників Товариства. При цьому цей учасник (його представник) у голосуванні участі не бере.
5. Учасники Товариства не відповідають за його зобов'язаннями і несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю Товариства, у межах вартості своїх вкладів. Учасники Товариства, які не повністю внесли вклади, несуть солідарну відповідальність за його зобов'язаннями у межах вартості невнесеної частини вкладу кожного з учасників.
6. Звернення стягнення на частину майна Товариства, пропорційну частці учасника Товариства у статутному капіталі, за його особистими боргами допускається лише в разі недостатності у нього іншого майна для задоволення вимог кредиторів. Кредитори такого учасника мають право вимагати від Товариства виплати вартості частини майна Товариства, пропорційної частці боржника у статутному капіталі Товариства, або виділу відповідної частини майна для звернення на нього стягнення. Частина майна, що підлягає виділу, або обсяг коштів, що становлять її вартість, встановлюється згідно з балансом, який складається на дату пред'явлення вимог кредиторам.
7. Звернення стягнення на всю частку учасника в статутному капіталі Товариства припиняє його участь у Товаристві.

Стаття 6. ПОРЯДОК ПЕРЕДАННЯ (ПЕРЕХОДУ) ЧАСТОК У СТАТУТНОМУ КАПІТАЛІ

1. Учасник Товариства має право продати чи іншим чином відступити свою частку (її частину) у статутному капіталі одному або кільком учасникам цього Товариства.
2. Учасник Товариства, що має намір вийти з Товариства, повинен письмово попередити про свій вихід з Товариства не менше ніж за 2 місяці до виходу.
3. Відчуження учасником Товариства з обмеженою відповідальністю своєї частки (її частини) третім особам допускається. При цьому учасники Товариства користуються переважним правом купівлі частки (її частини) учасника пропорційно до розмірів своїх часток, якщо домовленість між учасниками не встановлений інший порядок здійснення цього права. Купівля здійснюється за ціною та на інших умовах, на яких частка (її частина) пропонувалася для продажу третім особам. Якщо учасники Товариства не скористаються своїм переважним правом протягом місяця з дня повідомлення про намір учасника продати частку (її частину) або протягом іншого строку, встановленого домовленістю між його учасниками, частка (її частина) учасника може бути відчужена третій особі.
4. Частка учасника Товариства може бути відчужена до повної її сплати лише в тій частині, в якій її уже сплачено.

5. У разі придбання частки (її частини) учасника самим Товариством воно зобов'язане реалізувати її іншим учасникам протягом строку, що не перевищує одного року, або зменшити свій статутний капітал. Протягом цього періоду розподіл прибутку, а також голосування і визначення кворуму у вищому органі проводяться без урахування частки, придбаної Товариством.
6. При виході учасника з Товариства йому виплачується вартість частини майна Товариства, пропорційна його частці у статутному капіталі. Виплата провадиться після затвердження звіту за рік, в якому він вийшов з Товариства, і в строк до 12 місяців з дня виходу. На вимогу учасника та за згодою Товариства вклад може бути повернуто повністю або частково в натуральній формі.
7. Учаснику, який вибув, виплачується належна йому частка прибутку, одержаного Товариством в даному році до моменту його виходу. Майно, передане учасником Товариству тільки в користування, повертається в натуральній формі без винагороди.
8. При реорганізації юридичної особи, учасника Товариства, або у зв'язку із смертю громадянина, учасника Товариства, правонаступники (спадкоємці) мають переважне право вступу до цього Товариства.
9. При відмові правонаступника (спадкоємця) від вступу до Товариства з обмеженою відповідальністю або відмові Товариства у прийнятті до нього правонаступника (спадкоємця) йому видається у грошовій або натуральній формі частка у майні, яка належала реорганізованій або ліквідованій юридичній особі (спадкодавцю), вартість якої визначається на день реорганізації або ліквідації (смерті) учасника. У цих випадках розмір статутного капіталу Товариства підлягає зменшенню.

Стаття 7. СТАТУТНИЙ КАПІТАЛ ТОВАРИСТВА

1. Для забезпечення діяльності Товариства сформований статутний капітал за рахунок грошових вкладів та майна учасників Товариства у розмірі _____ гривень (прописом), таким чином:
2. Статутний капітал поділено на сто рівних часток. Кожна частка дорівнює одному відсотку статутного капіталу. Статутний капітал розподіляється між учасниками Товариства таким чином:
3. Вкладом до статутного капіталу Товариства можуть бути гроші, цінні папери, інші речі або майнові чи інші відчужувані права, що мають грошову оцінку, якщо інше не встановлено законом. Грошова оцінка вкладу учасника Товариства здійснюється за згодою учасників Товариства, а у випадках, встановлених законом, вона підлягає незалежній експертній перевірці.
4. Не допускається звільнення учасника Товариства від обов'язку внесення вкладу до статутного капіталу Товариства, у тому числі шляхом зарахування вимог до Товариства.
5. Статутний капітал Товариства підлягає сплаті учасниками Товариства до закінчення першого року з дня державної реєстрації Товариства. Якщо учасники до закінчення першого року з дня державної реєстрації Товариства не внесли (не повністю внесли) свої вклади, загальні збори учасників приймають одне з таких рішень:
 - про виключення із складу Товариства тих учасників, які не внесли (не повністю внесли) свої вклади, та про визначення порядку перерозподілу часток у статутному

капіталі;

- про зменшення статутного капіталу та про визначення порядку перерозподілу часток у статутному капіталі;
- про ліквідацію Товариства.

6. Учаснику Товариства, який повністю вніс свій вклад, видається свідоцтво Товариства.
7. Зміни вартості майна, внесеного як вклад, та додаткові внески учасників не впливають на розмір їх частки у статутному капіталі Товариства.
8. За рішенням зборів учасників статутний капітал Товариства може бути збільшений або зменшений.
9. Збільшення статутного капіталу Товариства допускається після внесення усіма його учасниками вкладів у повному обсязі.
10. Зменшення статутного капіталу Товариства допускається після повідомлення про це усіх його кредиторів. Рішення про зменшення статутного капіталу Товариства надсилається поштовим відправленням всім кредиторам Товариства не пізніше триденного строку з дня його прийняття. Зменшення статутного) капіталу при наявності заперечень кредиторів Товариства не допускається.
11. Рішення Товариства про зменшення його статутного капіталу набирає чинності не раніш як через 3 місяці після державної реєстрації і публікації про це у встановленому порядку.
12. Якщо після закінчення другого чи кожного наступного фінансового року вартість чистих активів Товариства виявиться меншою від статутного капіталу, Товариство зобов'язане оголосити про зменшення свого статутного капіталу і зареєструвати відповідні зміни до статуту в установленому порядку, якщо учасники не прийняли рішення про внесення додаткових вкладів. Якщо вартість чистих активів Товариства стає меншою від визначеного законом мінімального розміру статутного капіталу, Товариство підлягає ліквідації.

Стаття 8. ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТОВАРИСТВОМ

1. Органами управління та контролю Товариства є:
 - (1) загальні збори учасників Товариства – вищий орган;
 - (2) директор Товариства – виконавчий орган;
 - (3) ревізійна комісія Товариства – орган контролю.

Стаття 9. ЗАГАЛЬНІ ЗБОРИ УЧАСНИКІВ ТОВАРИСТВА

1. Вищим органом Товариства є Загальні збори учасників Товариства (збори учасників). Збори складаються з учасників Товариства або призначених ними представників. Представники учасників можуть бути постійними або призначеними на певний строк. Учасник вправі в будь-який час замінити свого представника у Зборах, сповістивши про це інших Учасників. Учасник Товариства вправі передати свої повноваження на зборах іншому учаснику або представнику іншого учасника Товариства. Брати участь у Зборах з правом дорадчого голосу може директор, що не є учасником Товариства.

2. Збори Товариства обирають голову товариства. Збори приймають рішення на своїх засіданнях. Голова Товариства організує ведення протоколу. Книга протоколів має бути в будь-який час надана учасникам Товариства. На їх вимогу повинні видаватися засвідчені витяги з книги протоколів.
3. В голосуванні приймають участь учасники Товариства, або їх представники, що діють на підставі доручення. Кожний учасник має кількість голосів, пропорційну розміру його частки у статутному капіталі.
4. Рішення зборів приймаються шляхом відкритого голосування.
5. Прийняті зборами рішення є обов'язковими для Товариства та його учасників.
6. Збори Учасників мають право приймати рішення з усіх питань діяльності Товариства, у тому числі і з тих, що передані ними до компетенції виконавчого органу.
7. До компетенції загальних зборів учасників Товариства належать:
 - (а) визначення основних напрямів діяльності Товариства і затвердження його планів та звітів про їх виконання;
 - (б) внесення змін до статуту Товариства, у тому числі зміна розміру його статутного капіталу;
 - (в) встановлення розміру, форми і порядку внесення учасниками додаткових вкладів;
 - (г) утворення і відкликання виконавчого та інших органів Товариства;
 - (д) затвердження річних результатів діяльності Товариства, включаючи його дочірні підприємства, затвердження звітів і висновків ревізійної комісії, порядку розподілу прибутку, строку та порядку виплати частки прибутку (дивідендів), визначення порядку покриття збитків;
 - (е) створення, реорганізація та ліквідація дочірніх підприємств, філій та представництв, затвердження їх статутів та положень;
 - (є) винесення рішень про притягнення до майнової відповідальності посадових осіб органів управління Товариства;
 - (ж) затвердження правил процедури та інших внутрішніх документів Товариства, визначення організаційної структури Товариства;
 - (з) визначення умов оплати праці посадових осіб Товариства, його дочірніх підприємств, філій та представництв;
 - (и) затвердження договорів (угод), укладених на суму, що перевищує розмір статутного капіталу;
 - (і) прийняття рішення про припинення діяльності Товариства, призначення ліквідаційної комісії, затвердження ліквідаційного балансу;
 - (ї) вирішення питання про придбання Товариством частки учасника;
 - (й) виключення учасника з Товариства;
 - (к) визначення форм контролю за діяльністю виконавчого органу, створення та визначення повноважень відповідних контрольних органів;
 - (л) відчуження майна Товариства на суму, що становить п'ятдесят і більше відсотків майна Товариства.
8. До виключної компетенції зборів відноситься вирішення питань, зазначених у підпунктах "а – д", "и – л" пункту 7 статті 9 цього статуту.
9. З питань, зазначених у підпунктах "а", "б" та "й" пункту 7 статті 9 цього статуту, рішення вважається прийнятим, якщо за нього проголосують учасники, що володіють у сукупності більш як 66 % голосів учасників Товариства. З решти питань рішення приймається простою більшістю голосів. Рішення про відчуження майна Товариства на суму, що становить п'ятдесят і більше відсотків майна Товариства, приймається більшістю не менш як у 3/4

голосів учасників Товариства.

10. Збори учасників Товариства скликаються не рідше двох разів на рік.
11. Збори учасників вважаються повноважними, якщо на них присутні учасники (представники учасників), що володіють у сукупності 66 % голосів. Брати участь у зборах з правом дорадчого голосу може директор Товариства, який не є учасником Товариства. Учасники зборів, які беруть участь у зборах, реєструються з зазначенням кількості голосів, яку має кожний учасник. Цей перелік підписується головою та секретарем зборів. Будь-хто з учасників Товариства вправі вимагати розгляду питання на загальних зборах учасників за умови, що воно було ним поставлено не пізніше як за 25 днів до початку зборів.
12. З питань, зазначених у підпунктах "е – і" пункту 7 статті 9 цього статуту, допускається прийняття рішення методом опитування. У цьому разі проект рішення або питання для голосування надсилається рекомендованим листом з повідомленням про вручення та описом вкладення учасникам, які повинні у письмовій формі сповістити щодо нього свою думку. Протягом 10 днів з моменту одержання повідомлення від останнього учасника голосування всі вони повинні бути письмово проінформовані головою про прийняте рішення.
13. Позачергові збори учасників скликаються головою товариства у разі неплатоспроможності Товариства, а також у будь-якому іншому випадку, якщо цього потребують інтереси Товариства в цілому, зокрема, якщо виникає загроза значного скорочення статутного капіталу.
14. Збори учасників Товариства повинні скликатися також на вимогу директора Товариства.
15. Учасники Товариства, що володіють у сукупності 20 і більше відсотками голосів, мають право вимагати скликання позачергових загальних зборів учасників у будь-який час і з будь-якого приводу, що стосується діяльності товариства. Якщо протягом 25 днів голова Товариства не виконав зазначеної вимоги, вони вправі самі скликати загальні збори учасників.
16. Про проведення чергових та позачергових зборів Товариства учасники повідомляються персонально рекомендованими листами з повідомленням про вручення та описом вкладення чи телефонограмою з зазначенням часу і місця проведення зборів та порядку денного. Повідомлення повинно бути зроблено не менш як за 30 днів до скликання загальних зборів. Будь-хто з учасників Товариства вправі вимагати розгляду питання на зборах учасників за умови, що воно було ним поставлено не пізніше як за 25 днів до початку зборів. Не пізніше як за 7 днів до скликання загальних зборів учасникам Товариства повинна бути надана можливість ознайомитися з документами, внесеними до порядку денного зборів. З питань, не включених до порядку денного, рішення можуть прийматися тільки за згодою всіх учасників, присутніх на зборах.
17. Збори учасників збираються за місцезнаходженням Товариства або в разі необхідності – в іншому місці, вказаному у повідомленні про скликання Зборів Учасників, але в будь-якому випадку на території України.

Стаття 10. ВИКОНАВЧИЙ ОРГАН ТОВАРИСТВА

1. Виконавчим органом Товариства є директор, який здійснює поточне керівництво його діяльністю, підзвітний загальним зборам учасників і організує виконання їх рішень.
2. Директор Товариства є його посадовою особою. Директор не може бути одночасно головою

загальних зборів учасників товариства.

3. Директор вирішує усі питання діяльності Товариства, за винятком тих, що належать до виключної компетенції загальних зборів учасників. Загальні збори учасників товариства можуть винести рішення про передачу частини повноважень, що належать їм, до компетенції директора. Директор не вправі приймати рішення, обов'язкові для учасників Товариства.
4. Директор діє від імені Товариства в межах, встановлених цим статутом. Директор має право без довіреності виконувати дії від імені товариства.
5. Рішення, що прийняті зборами учасників Товариства, є обов'язковими для виконання директором Товариства.
6. Директор Товариства має право:
 - 1) представляти інтереси Товариства в органах державної влади і органах місцевого самоврядування, інших організаціях, у відносинах з юридичними особами та громадянами;
 - 2) формувати адміністрацію Товариства;
 - 3) укладати від імені Товариства угоди та вчиняти будь-які правомірні дії, що спрямовані на набуття, зміну чи припинення майнових чи особистих немайнових та інших прав та обов'язків Товариства;
 - 4) видавати доручення (довіреності) від імені Товариства;
 - 5) відкривати рахунки у банківських та інших фінансово-кредитних установах, а також розпоряджатися грошовими коштами, що знаходяться на таких рахунках;
 - 6) розпоряджатися майном Товариства;
 - 7) наймати та звільняти з роботи працівників Товариства;
 - 8) видавати накази та розпорядження, що є обов'язковими для виконання всіма працівниками Товариства;
 - 9) здійснювати банківські, фінансові, кредитні операції;
 - 10) підписувати будь-які угоди, контракти, інші документи Товариства, в тому числі платіжні, розрахункові документи, фінансову звітність Товариства;
 - 11) вирішувати інші питання та здійснювати від імені Товариства будь-які інші правомірні дії, за винятком, тих що згідно з цим статутом віднесені до компетенції зборів учасників.
7. При реалізації своїх повноважень, що передбачені цим статутом, директор зобов'язується отримати попереднє письмове рішення (згоду) зборів учасників Товариства у випадках:
 - 1) укладення угоди чи видання від імені Товариства будь-яких документів, що породжують для Товариства грошові чи інші зобов'язання на суму, що перевищує розмір статутного капіталу товариства;
 - 2) укладення угоди про залучення Товариством позик чи кредитів, розмір яких перевищує розмір статутного капіталу товариства;
 - 3) укладення угоди про надання у заставу майна Товариства.

8. Інші питання діяльності директора Товариства, що не врегульовані цим статутом, визначаються згідно з рішеннями зборів учасників Товариства.
9. Директор Товариства несе персональну відповідальність за виконання покладених на нього обов'язків.
10. Директор зобов'язаний діяти в інтересах Товариства, добросовісно і розумно та не перевищувати своїх повноважень.

Стаття 11. ОРГАНИ КОНТРОЛЮ

1. Контроль за діяльністю директора Товариства здійснюється ревізійною комісією, що утворюється загальними зборами учасників Товариства з їх числа, в кількості 3 осіб. Директор не може бути членом ревізійної комісії.
2. Перевірка діяльності директора Товариства проводиться ревізійною комісією за дорученням зборів, з власної ініціативи або на вимогу учасників Товариства. Ревізійна комісія вправі вимагати від посадових осіб Товариства подання їй усіх необхідних матеріалів, бухгалтерських чи інших документів та особистих пояснень.
3. Ревізійна комісія доповідає результати проведених нею перевірок вищому органу Товариства.
4. Ревізійна комісія має право ставити питання про скликання позачергових загальних зборів учасників, якщо виникла загроза суттєвим інтересам Товариства або виявлено зловживання посадовими особами Товариства.

Стаття 12. ФОНДИ ТОВАРИСТВА, ПОРЯДОК РОЗПОДІЛУ ПРИБУТКІВ І ЗБИТКІВ

1. У Товаристві створюється резервний фонд у розмірі 25 відсотків статутного капіталу. Резервний фонд формується шляхом щорічного відрахування 5 (п'яти) відсотків суми чистого прибутку до моменту досягнення зазначеного розміру.
2. Кошти резервного фонду знаходяться у повному розпорядженні Товариства. Можливі збитки покриваються за рахунок резервного фонду. Якщо коштів резервного фонду недостатньо, учасники Товариства приймають рішення про додаткові джерела фінансування.
3. Прибуток Товариства утворюється з надходжень від господарської діяльності після покриття матеріальних та прирівняних до них витрат і витрат на оплату праці. З балансового прибутку Товариства сплачуються проценти по кредитах банків та по облігаціях, а також вносяться передбачені законодавством України податки та інші платежі до бюджету. Чистий прибуток, одержаний після зазначених розрахунків та сплати дивідендів, залишається у повному розпорядженні товариства. Напрями використання прибутку Товариства визначаються загальними зборами його учасників.
4. Частина прибутку від діяльності Товариства розподіляється між учасниками Товариства пропорційно їх часткам у майні Товариства в порядку і на умовах, передбачених зборами учасників Товариства. Виплата дивідендів проводиться на підставі рішення зборів учасників Товариства. Виплати дивідендів учаснику здійснюються у безготівковій формі на банківський рахунок учасника, або готівкою через касу Товариства, або в іншій формі, визначеній рішенням зборів учасників Товариства. Товариство сплачує дивіденди

протягом 1 (одного) місяця з моменту прийняття зборами Товариства рішення про виплату дивідендів. Дивіденди оголошуються у повному розмірі без врахування податків, що стягуються з Учасників. Умови виплати дивідендів можуть змінюватися на підставі рішення Загальних зборів Учасників Товариства.

Стаття 13. ОБЛІК ТА ЗВІТНІСТЬ ТОВАРИСТВА

1. Товариство веде первинний (оперативний) облік результатів своєї роботи, бухгалтерський облік, складає і подає фінансову звітність, статистичну інформацію та адміністративні дані у порядку, встановленому законодавством.
2. Достовірність та повнота річної фінансової звітності Товариства повинні бути підтверджені аудитором (аудиторською фірмою).
3. Перевірки фінансової діяльності Товариства здійснюються державними податковими інспекціями, іншими державними органами у межах їх компетенції, контрольними органами Товариства та аудиторськими організаціями.

Стаття 14. ПОРЯДОК ВНЕСЕННЯ ЗМІН ДО СТАТУТУ

1. Всі зміни та доповнення до цього статуту мають бути здійснені в письмовій формі та підписані учасниками Товариства (їх уповноваженими представниками).
2. Зміни, які сталися в статуті Товариства і які вносяться до єдиного державного реєстру, підлягають державній реєстрації за тими ж правилами, що встановлені для державної реєстрації Товариства. Товариство зобов'язане протягом трьох робочих днів з дати прийняття рішення про внесення змін до статуту повідомити орган, що провів реєстрацію, для внесення необхідних змін до державного реєстру.

Стаття 15. ПРИПИНЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТОВАРИСТВА

1. Товариство припиняється в результаті передавання всього свого майна, прав та обов'язків іншим юридичним особам – правонаступникам (злиття, приєднання, поділу, перетворення) або в результаті ліквідації.
2. Учасники Товариства, суд чи інший орган, що прийняв рішення про припинення Товариства, зобов'язані негайно письмово повідомити про це орган, що здійснює державну реєстрацію, який вносить до єдиного державного реєстру відомості про те, що Товариство перебуває у процесі припинення. Учасники Товариства, суд чи інший орган, що прийняв рішення про припинення Товариства, призначають за погодженням з органом, який здійснює державну реєстрацію, комісію з припинення Товариства (ліквідаційну комісію, ліквідатора тощо) та встановлюють порядок і строки припинення Товариства. Виконання функцій комісії з припинення Товариства може бути покладено на орган управління Товариства.
3. Комісія з припинення Товариства поміщає в друкованих засобах масової інформації, в яких публікуються відомості про державну реєстрацію Товариства, повідомлення про припинення Товариства та про порядок і строк заявлення кредитором вимог до неї. Цей строк не може становити менше двох місяців із дня публікації повідомлення про припинення Товариства. Комісія вживає усіх можливих заходів щодо виявлення кредиторів, а також письмово повідомляє їх про припинення Товариства.
4. Злиття, приєднання, поділ та перетворення Товариства здійснюються за рішенням його

учасників, а у випадках, передбачених законом, - за рішенням суду або відповідних органів державної влади.

5. Кредитор Товариства, що припиняється шляхом злиття, приєднання, поділу, перетворення, може вимагати від нього припинення або дострокового виконання зобов'язання. Після закінчення строку для пред'явлення вимог кредиторами та задоволення чи відхилення цих вимог комісія з припинення Товариства складає передавальний акт (у разі злиття, приєднання або перетворення) або розподільчий баланс (у разі поділу), які мають містити положення про правонаступництво щодо всіх зобов'язань Товариства, що припиняється, стосовно всіх її кредиторів та боржників, включаючи зобов'язання, які оспоруються сторонами. Передавальний акт та розподільчий баланс затверджуються учасниками Товариства або органом, який прийняв рішення про його припинення.

6. Товариство може бути ліквідоване:

- 1) за рішенням загальних зборів його учасників,
- 2) за рішенням суду – у випадках, встановлених законом.

Якщо вартість майна Товариства є недостатньою для задоволення вимог кредиторів, Товариство ліквідується в порядку, встановленому законом про відновлення платоспроможності або визнання банкрутом.

7. Ліквідаційна комісія після закінчення строку для пред'явлення вимог кредиторами складає проміжний ліквідаційний баланс, який містить відомості про склад майна Товариства, перелік пред'явлених кредиторами вимог, а також про результати їх розгляду. Проміжний ліквідаційний баланс затверджується учасниками Товариства або органом, який прийняв рішення про ліквідацію Товариства. Виплата грошових сум кредиторам Товариства провадиться у порядку черговості, встановленої законом, відповідно до проміжного ліквідаційного балансу, починаючи від дня його затвердження, за винятком кредиторів четвертої черги, виплати яким провадяться зі спливом місяця від дня затвердження проміжного ліквідаційного балансу. В разі недостатності у Товариства грошових коштів для задоволення вимог кредиторів ліквідаційна комісія здійснює продаж майна Товариства.

8. Розрахунки з кредиторами Товариства здійснюються відповідно до закону з урахуванням таких особливостей: кошти, що належать Товариству, у тому числі від продажу його майна у разі ліквідації, після розрахунків по оплаті праці осіб, які працюють на умовах найму, виконання зобов'язань перед бюджетом, банками, власниками облігацій, випущених Товариством, та іншими кредиторами розподіляються між учасниками Товариства у порядку і на умовах, передбачених законодавством України, у шестимісячний строк після опублікування інформації про його ліквідацію; майно, передане Товариству його засновниками або учасниками у користування, повертається у натуральній формі без винагороди.

9. У разі виникнення спорів щодо виплати заборгованості Товариства його кошти не підлягають розподілу між учасниками Товариства до вирішення цього спору або до одержання кредиторами відповідних гарантій погашення заборгованості.

10. Після завершення розрахунків з кредиторами ліквідаційна комісія складає ліквідаційний баланс, який затверджується учасниками Товариства або органом, що прийняв рішення про ліквідацію Товариства. Претензії, що не задоволені через відсутність майна Товариства, претензії, які не визнані ліквідаційною комісією, якщо їх заявники у місячний строк після одержання повідомлення про повне або часткове відхилення претензії не звернуться до суду з відповідним позовом, а також претензії, у задоволенні яких за рішенням суду кредиторів відмовлено, вважаються погашеними. Майно, що залишилося після задоволення претензій кредиторів, використовується за рішенням загальних зборів учасників Товариства.

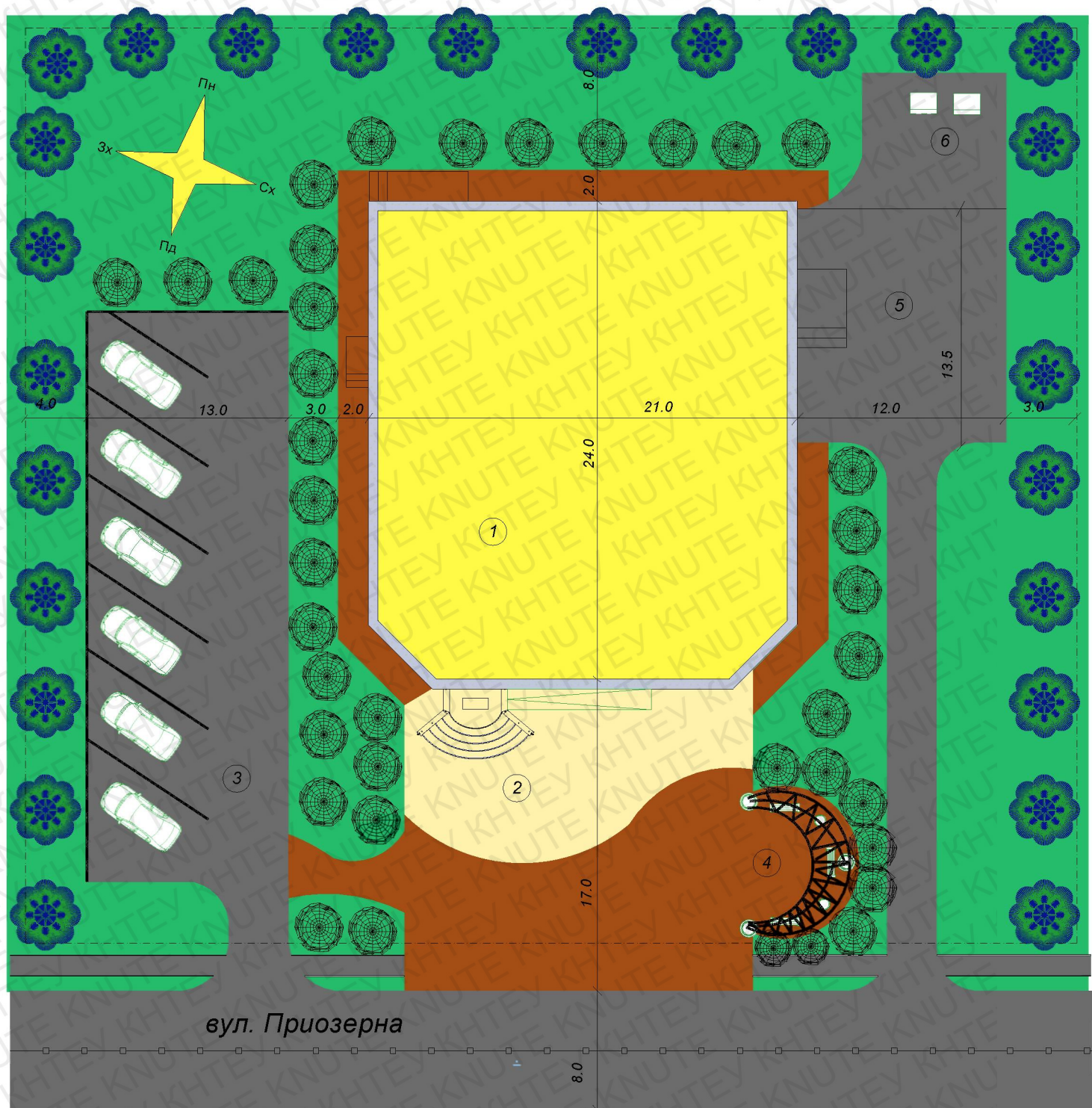
11. Ліквідація Товариства вважається завершеною, а Товариство таким, що припинило свою діяльність, з дня внесення запису про його ліквідацію до державного реєстру.

ПІДПИСИ УЧАСНИКІВ ТОВАРИСТВА

ПІП

ПІП

План благоустрою М 1:500

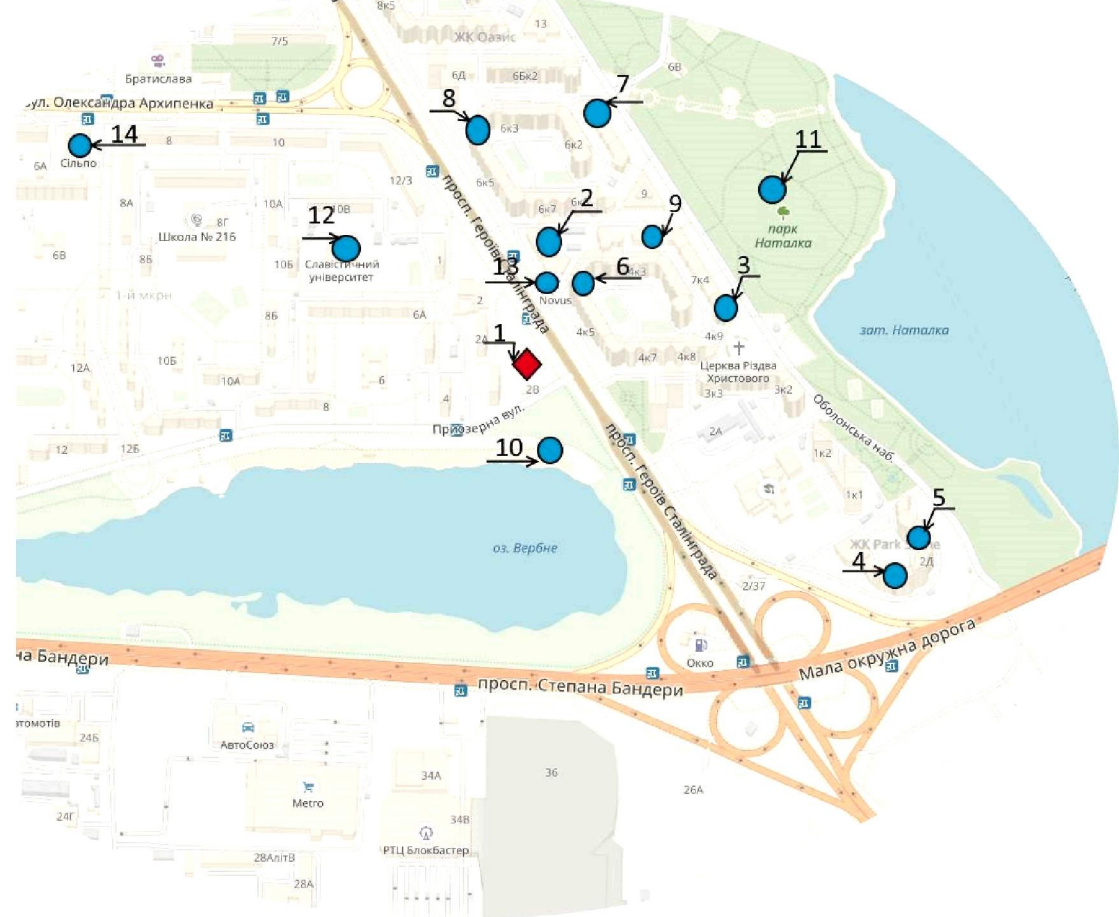


- Умовні позначення**
- | | | |
|--------------------------|--------------------|--------------------|
| Межа ділянки | Асфальтування | Декоративні кущі |
| Будівля, що проектується | Бак для сміття | Дерева |
| Бруківка | Автомобіль | Лавочка |
| Озеленення | Декоративний навіс | Декоративна колона |
| | | Сміттєзбірник |

Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Винний ресторан	60 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	90 м ²
3	Стоянка для автомобілів	174 м ²
4	Місце відпочинку	49 м ²
5	Розвантажувальний майданчик	162 м ²
6	Майданчик для сміттєзбірників	63 м ²

Ситуаційний план М 1:5000



№	Найменування об'єктів	Примітка
1. Проектований ЗРГ		
1	Винний ресторан	60 місць
2. Існуючі заклади ресторанного господарства		
2	Ресторан «Хрусталь»	80 місць
3	Ресторан «Рача»	70 місць
4	Піцерія «Porto Pizza-Bar»	40 місць
5	Пекарня «FAR FOR»	30 місць
6	Караоке клуб «Elvis»	70 місць
7	Кафе «Friends Cafe»	50 місць
8	Ресторан «We.Restaurant»	60 місць
9	Пекарня «Royal Bakery»	36 місць
3. Місце зосередження потенційних відвідувачів		
10	Зона відпочинку озера «Вербне»	1200 чол.
11	Парк «Наталка»	1500 чол.
12	Славистичний університет	1000 чол.
4. Заклади - потенційні постачальники сировини		
13	Магазин «Novus»	Напої, крупи
14	Магазин «Сільпо»	Хлібобулочні вироби

						КНТЕУ 181.18 05-27 з.ф.н. ВКП ГЧ				
						Проект винного ресторану на 60 місць у Оболонському районі м. Києва				
Изм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата					
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.					Винний ресторан на 60 місць		Стадія	Лист	Листів
Керівник	Ткаченко Л.В.							Н	2	7
Кнсультант	Плешкань Н.М.					Ситуаційний план М 1:5000 та план благоустрою території М 1:500		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 5 група. з.ф.н.		
Розробив	Шмаюн Б.О.									

Борошняні композиційні суміші для приготування пасты італійської

Модельна композиція	Складові інгредієнти, %			
	Пшеничне борошно	Спельтове борошно	Борошно кіноа	Борошно насіння льону
Контроль	100	-	-	-
Дослід 1	-	35	35	30
Дослід 2	-	40	30	30
Дослід 3	-	50	25	25
Дослід 4	-	60	20	20
Дослід 5	-	80	10	10

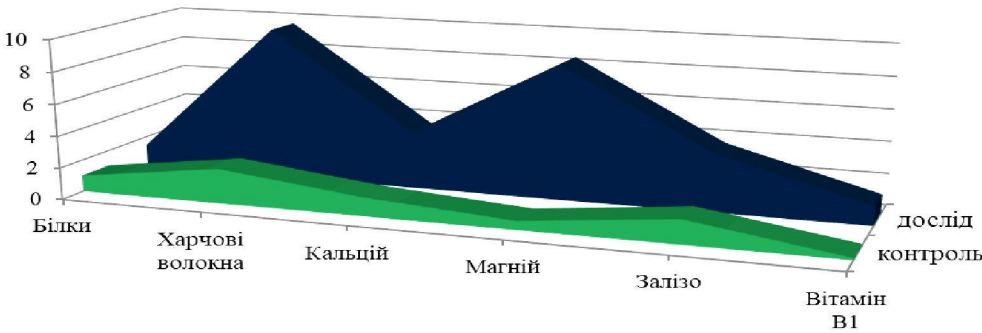
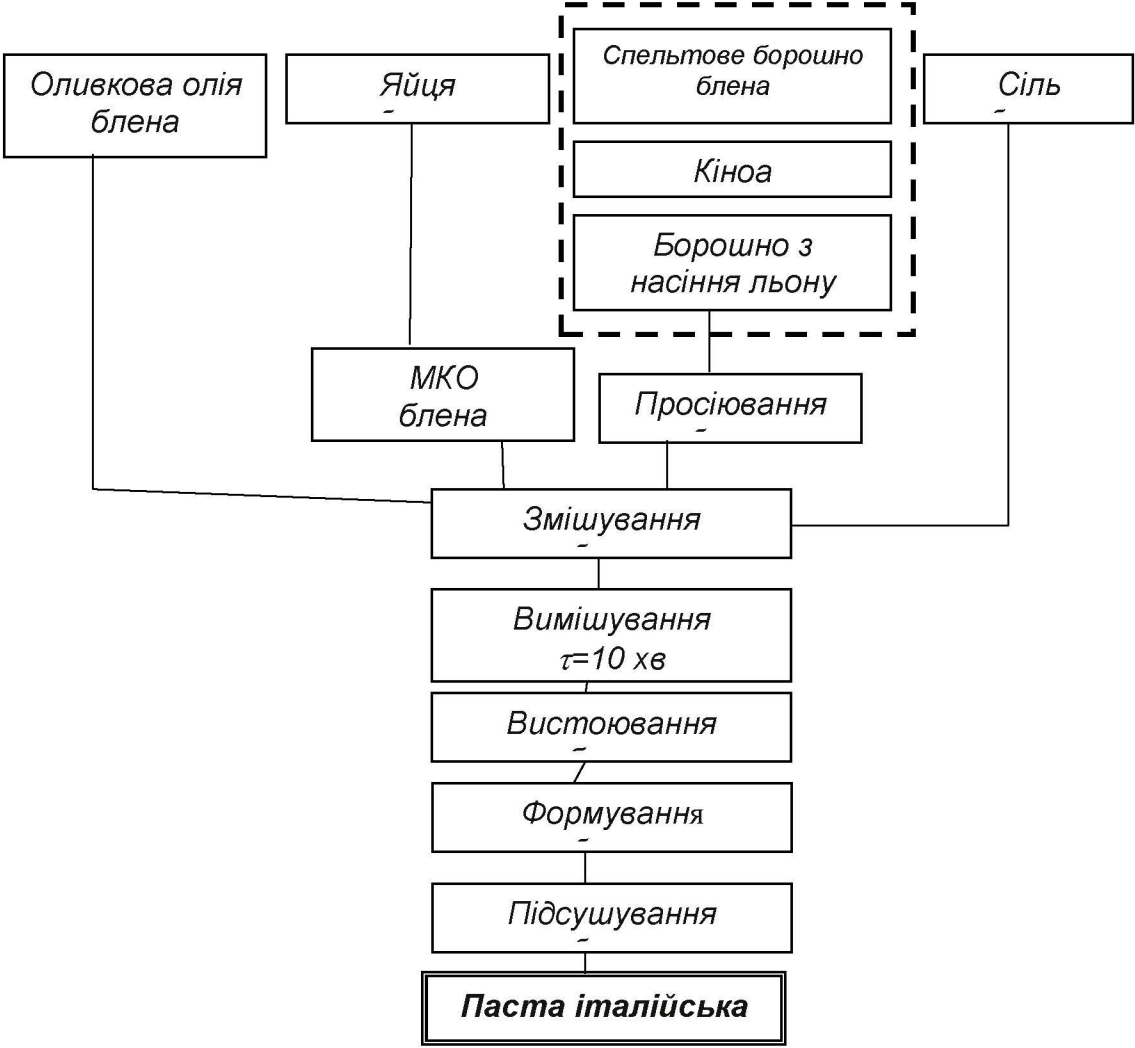
Рецептурний склад тістового напівфабрикату для пасты італійської

Найменування сировини	Контроль	Дослід
Борошно пшеничне	63	
Борошно спельтове		37,8
Борошно кіноа		12,6
Борошно з насіння льону		12,6
Яйця	30	30
Оливкова олія	7	7
Сіль	0,1	0,1
Вихід	100	100

Харчова цінність пасты італійської на основі борошняної композиційної суміші

Найменування показників	Контроль	Дослід 4	Відхилення абсолютне, ±	Відхилення відносне, %
Білки	10,30	14,50	4,2	40,8
Жири	11,14	17,72	6,58	59,1
Вуглеводи	44,69	39,74	-4,95	-11,1
Харчові волокна	2,21	9,74	7,53	341,8
Мінеральні речовини				
K	118,86	363,17	244,31	205,5
Ca	27,84	71,18	43,34	155,7
Mg	13,68	116,37	102,69	750,7
P	111,78	331,40	219,62	196,5
Fe	1,51	3,73	2,22	147,4
Вітаміни				
B1	0,13	0,42	0,29	228,2
B2	0,16	0,26	0,1	68,1
PP	0,82	1,63	0,81	99,8
Енергетична цінність	320,45	372,61	52,16	16,3

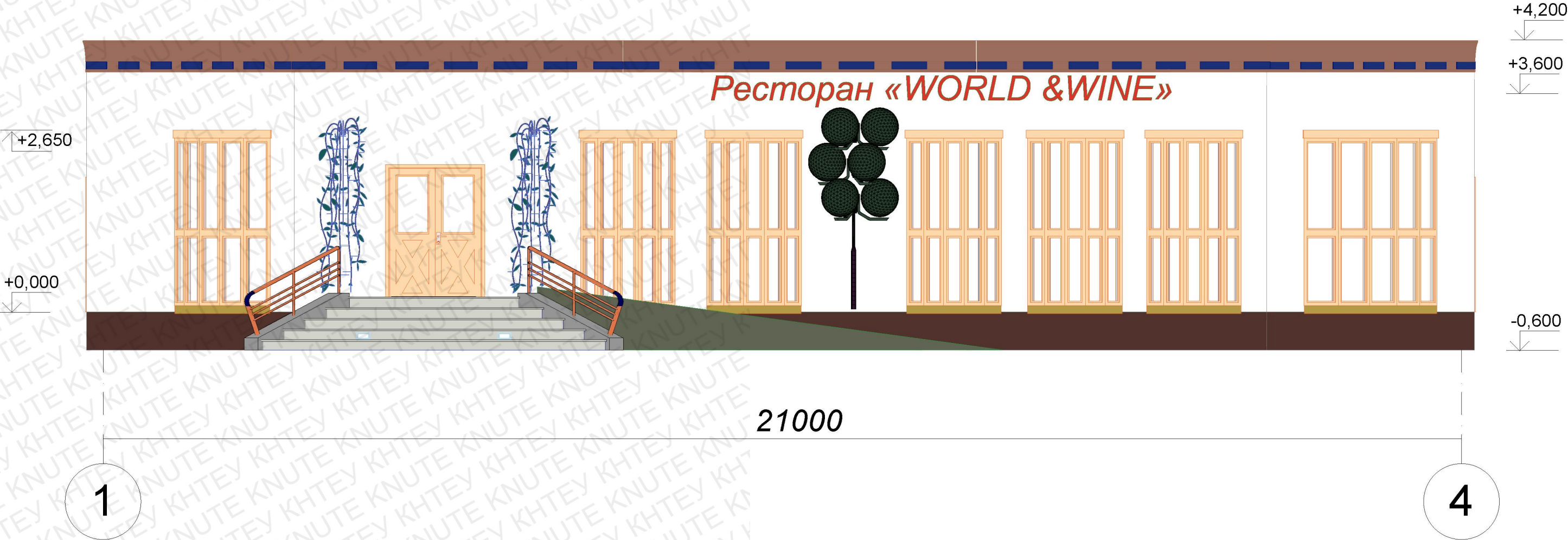
Технологія приготування напівфабрикату пасты італійської



Модель якості пасты італійської на основі спельтового борошна, кіноа та борошна з насіння льону

КНТЕУ 181.18 05-27 з.ф.н. ВКП ГЧ			
Проект винного ресторану на 60 місць в Оболонському районі м. Києва			
П. І. Б.		Підпис	Дата
Зав. каф.		Кравченко М.Ф.	
Керівник		Ткаченко Л.В.	
Студент		Шмаюн Б.О.	
Винний ресторан - 60 місць		Стадія	Аркуш
		Н	5
Графічні матеріали з провадженням новітніх технологій		Аркушів	7
		Факультет ресторанно-готельного і туристичного бізнесу, 2 курс, 5 група, з.ф.н	

ФАСАД 1-4 М 1:100



						КНТЕУ 181.18 05-27 з.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект винного ресторану на 60 місць у Оболонському районі м. Києва			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Винний ресторан на 60 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.						Н	6	7
Керівник	Ткаченко Л.В.								
Кнсультант	Плешкань Н.М.								
Розробив	Шмаюн Б.О.					Фасад 1-4 М 1:100	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 5 група. з.ф.н.		

Відомість основного комплексу креслень випускового кваліфікаційного проекту

№з/п	Найменування креслення	Аркуш	Аркушів
ВКП-1	Загальні дані	1	7
ВКП-2	Ситуаційний план М 1:5000 та план благоустрою території М 1:500	2	7
ВКП-3	План поверху з розташуванням технологічного устаткування М 1:100	3	7
ВКП-4	Специфікація технологічного обладнання	4	7
ВКП-5	Графічні матеріали з впровадження новітніх технологій	5	7
ВКП-6	Дизайнерські рішення екстер'єру закладу	6	7
ВКП-7	Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування	7	7

Відомість матеріалів на які посилаються

Позначення	Найменування	Примітка
ДБН В.2.2-15-2005	Здания и сооружения. Жилые здания	Згідно найменування
ДБН Д.2.2-17-99	Водопровод и канализация - внутренние устройства	Правила проектування внутрішніх систем водопостачання та каналізації, опалення, вентиляційних систем та кондиціювання повітря
ДБН В.2.5-20-2001	Отопление, вентиляция и кондиционирование	
ДБН В.2.2.25.2009	Предприятия харчевания (Заклады ресторанного хозяйства)	Загальні положення про громадські споруди та основні вимоги до них
СНиП 2.09.04-87	Административные и бытовые здания	Вимоги до адміністративних та побутових будівель та приміщень
ДСТУБ А.2.4-4-99 ГОСТ 21.101.-97	Основные требования к рабочей документации	Система проектной документации для строительства
СанПин 42-123-5777-91	Санитарные правила для предприятий общественного питания	Згідно найменування
ДСТУ 4281:2004	Заклады ресторанного хозяйства. Классификация	Вимоги до закладів ресторанного господарства в залежності від класу та типу
ГОСТ 30523-97 (Міждержавний стандарт)	Услуги общественного питания. Общие требования	Визначення, класифікація послуг ЗРГ та загальні вимоги до них

ПАСПОРТ ПРОЕКТУ

№ з/п	Показники	Значення
1.Організаційно-технологічна характеристика		
1	Кількість, місць	60
2	Обсяг випуску, страв/добу	1133
3	Форма обслуговування	обслуговування офіціантами
4	Розрядність (категорія)	ресторан
5	Форма власності	ТОВ
2. Будівельно-технічні показники		
1	Площа земельної ділянки, м²:	1620
2	Будівельний об'єм будівлі, м²:	1975,2
3	Загальна площа закладу, м²:	493,8
4	Корисна площа закладу, м²:	381
5	Вартість будівництва (капітальні вкладення), тис. грн.:	10845,21
6	Питомі показники вартості будівництва, тис. грн. 1 місце 1 м³ будівлі 1 м² загальної площі	180,75 5,49 21,96
3. Прогноз основних економічних показників		
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	24950,45
2	Частка власної продукції,%	79%
3	Дохід без ПДВ, тис. грн.	19960,36
4	Поточні витрати, тис. грн.	16596,32
4. Фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.		
1	Чистий прибуток, тис. грн.	2758,51
2	Рівень рентабельності,%	13,82
3	Середньоспискова чисельність працівників, осіб	37
4	У т.ч. працівників виробництва, осіб	23
5	Середньомісячна заробітна плата, грн.	6750
6	Термін окупності реальних інвестицій, років	3,0

КНТЕУ 181.18 05-27 з.ф.н. ВКП ГЧ			
Проект винного ресторану на 60 місць в Оболонському районі м. Києва			
Зав.каф.	Кравченко М.Ф.	Дата	Підпис
Керівник	Ткаченко Л.В.		
Консульт	Плешкань Н.М.		
Розробив	Шмаюн Б.О.		
Винний ресторан - 60 місць		Стадія	Аркуш
		Н	1
		Аркушів	7
Загальні дані		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 5 група з.ф.н	

Схема водопостачання технологічного устаткування

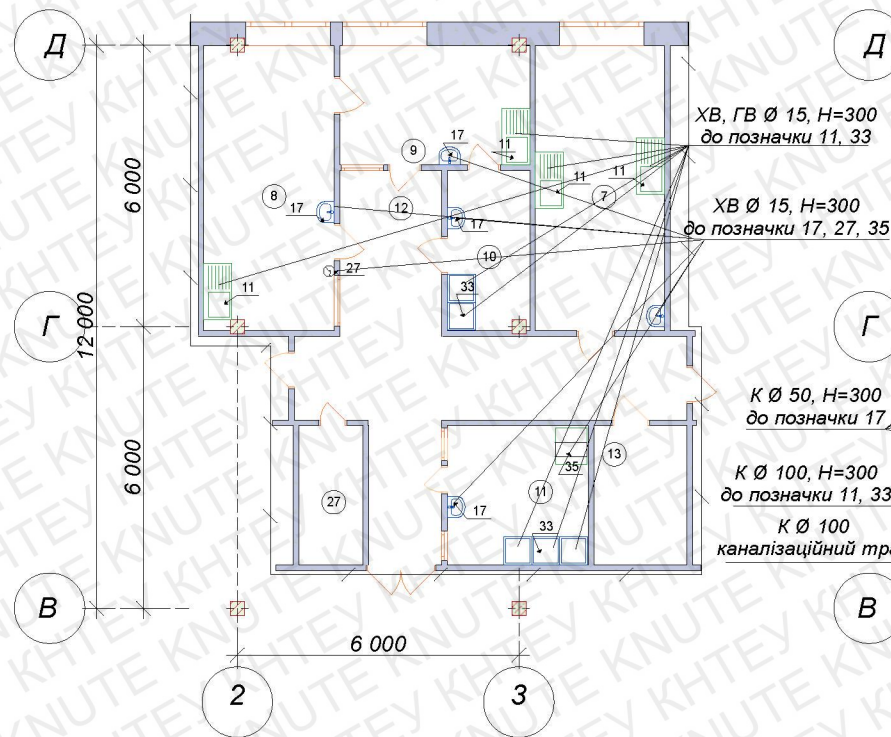


Схема відведення рідких стоків від технологічного устаткування

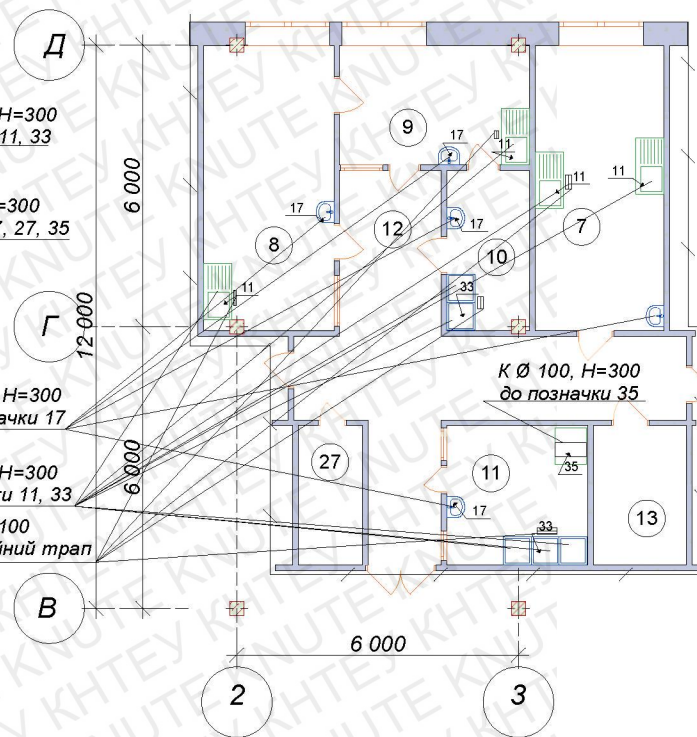


Схема підведення електричного струму до технологічного устаткування

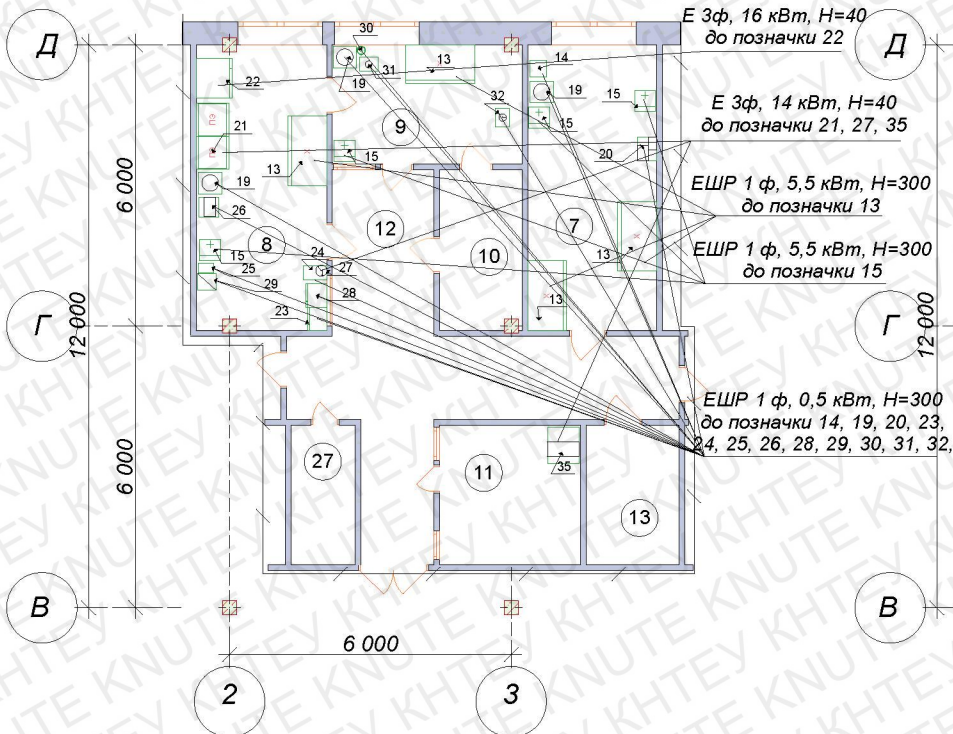
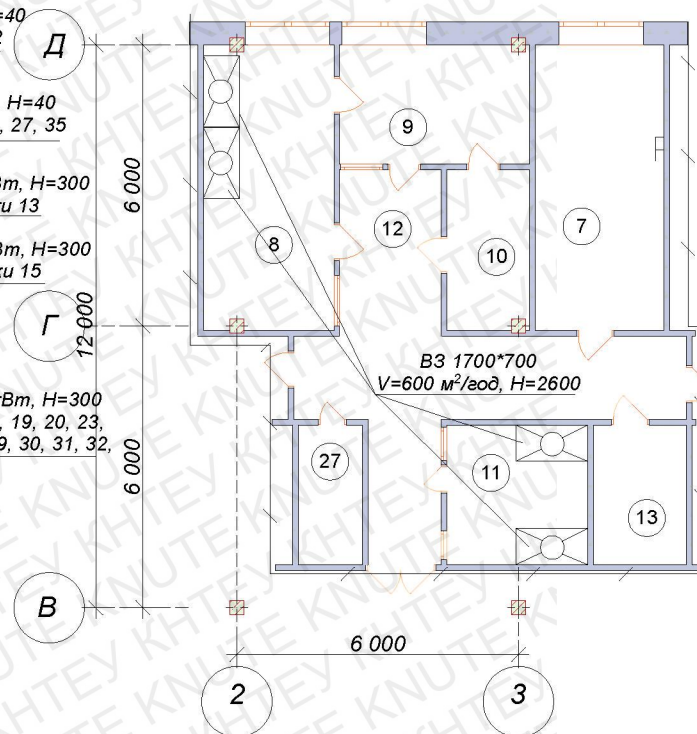


Схема видалення забрудненого повітря



Умовні позначення

Е	підключення електрики
Ф	фазність струму
Н	висота підлоги
ГВ, (ХВ)	підключення гарячої, холодної води
К	злив в каналізацію
ВЗ	витяжний зонт

ЕКСПЛІКАЦІЯ

№	Найменування приміщень	Площа, м2
7	Доготівельний цех	17,0
8	Гарячий цех	17,0
9	Холодний цех	10,0
10	Мийна кухонного посуду	6,0
11	Мийна столового посуду та сервізна	9,0
12	Роздаткова	5,0
13	Приміщення зав. виробництвом	6,0
27	Білизняна та інвентарна	4,0

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
11	Стіл з ванною	СППВС	4	1200	600
13	Холодильна шафа	THL1410TN	4	1480	830
14	Вакумний пакувальник	Orved Evox	1	355	365
15	Ваги настільні порційні	ВТА-60-6-7	4	444	477
17	Рукомийник	Ефес РМР	7	500	600
19	Стерилізатор ножів	Oztiryakiler	3	460	550
20	Слайсер	RGV Lusso	1	505	410
21	Плита електрична	MODULAR 70	2	700	700
22	Параконвектомат	RationalSCC6	1	847	771
23	Гриль	Hendi 203156	1	550	380
24	Шафа для підігріву тар.	SARO TW 60	1	600	530
25	Бліксер	Robot Coupe	1	210	330
26	Макароніварка	HURAKAN	1	420	470
27	Кип'ятильник	Hendi 5 л	1	300	300
28	Мікрохвильову піч	AIRHOT	1	483	424
29	Фризер	Staff BTM 5A	1	435	570
30	Блендер	Hamilton	1	165	203
31	Соковижималка	Robot Coupe	1	235	420
32	Збивальна машина	EWT INOX	1	420	240
33	Ванна одnoseкційна	Де-Груп	5	700	600
35	Посудомийна машина	Oztiryakiler	1	670	783

КНТЕУ 181.18 05-27 з.ф.н. ВКП ГЧ

Проект винного ресторану на 60 місць у
Оболонському районі м. Києва

Винний ресторан на 60 місць

Стадія	Лист	Листів
Н	7	7

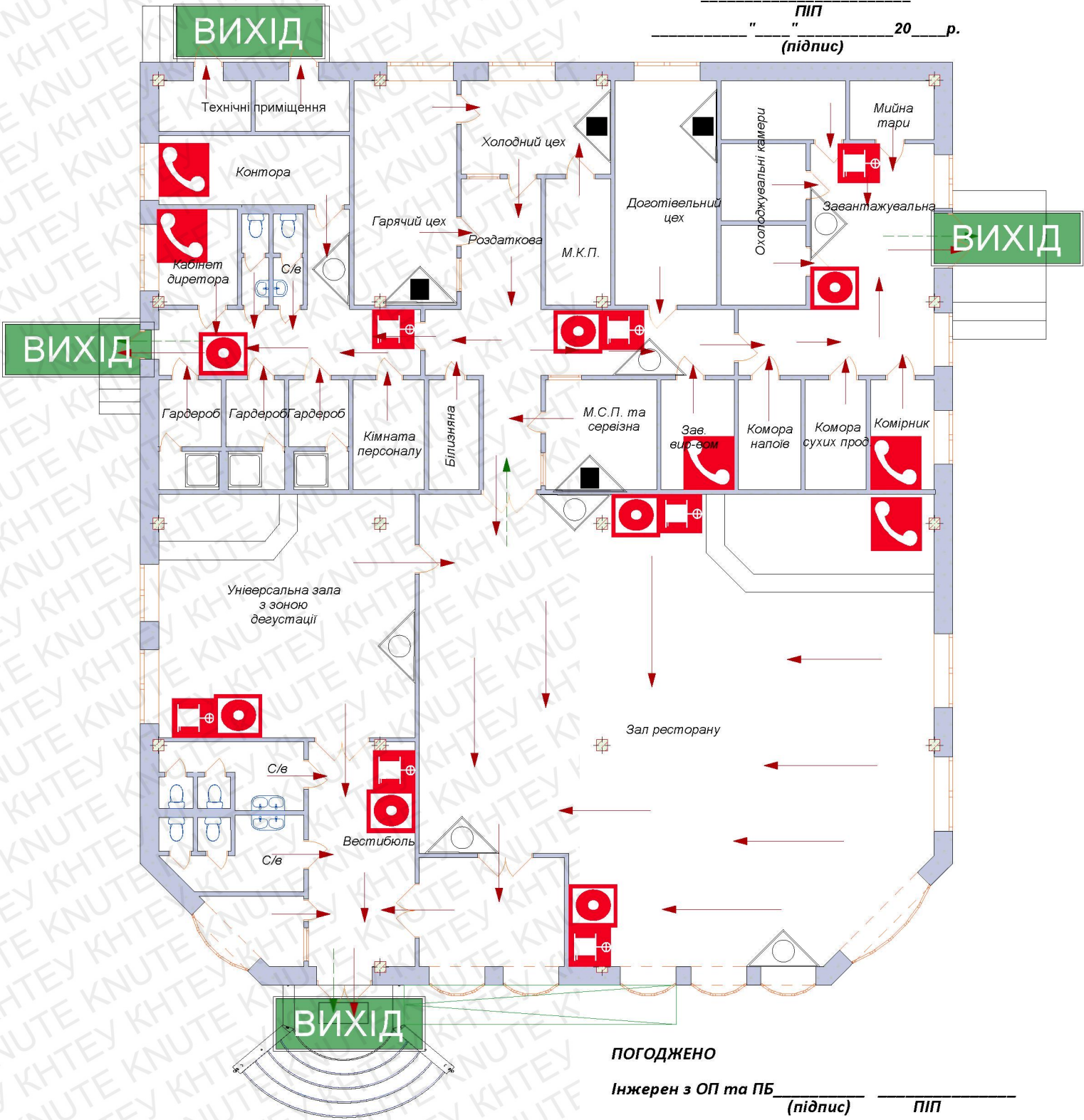
Схеми комунікаційного
забезпечення
технологічного устаткування

Факультет ресторанно-готельного
та туристичного бізнесу,
2 курс, 5 група. з.ф.н.

ПЛАН ЕВАКУАЦІЇ
на випадок виникнення пожежі

Затверджую
Директор винного ресторану "WORLD & WINE"

ПІП
" " " 20 р.
(підпис)



УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

Головний евакуаційний шлях	Основний евакуаційний шлях	Телефон для повідомлення про пожежу	Вогнегасник порошковий	Вогнегасник вуглекислотний	Пожежний гідрант	Пристрій ручного сповіщення про пожежу

План на позначці 0,000 М 1:100

ЕКСПЛІКАЦІЯ

№	Найменування приміщень	Площа, м2
1	Універсальна зала з барною зоною	37,0
2	Торговельна зала та барна зона	131,0
3	Вестибюль	18,0
4	Аванзал	12,0
5	Туалетні кімнати	16,0
6	Гарбероб	4,0
7	Доготівельний цех	17,0
8	Гарячий цех	17,0
9	Холодний цех	10,0
10	Мийна кухонного посуду	6,0
11	Мийна столового посуду та сервізна	9,0
12	Роздаткова	5,0
13	Приміщення зав. виробництвом	6,0
14	Завантажувальна	6,0
15	Комора сухих продуктів	5,0
16	Комора напоїв	5,0
17	Камера м'ясо-рибних напівфабрикатів	5,0
18	Камера молочно-жирова та гастрономії	5,0
19	Камера для овочів, фруктів та зелені	6,0
20	Приміщення комірника	5,0
21	Комора та мийна тари	4,0
22	Кабінет директора	6,0
23	Контора	10,0
24	Гардероб жіночий	6,0
24/1	Гардероб чоловічий	6,0
25	Гардероб для офіціантів	5,0
26	Приміщення персоналу	6,0
27	Білизняна та інвентарна	4,0
28	Санвузол для персоналу (жіночий та чоловічий)	4,0

Примітка: лист 3 див. разом з листом 4

						КНТЕУ 8.181.18 05-27 з.ф.н. ВКП ГЧ				
						Проект винного ресторану на 60 місць у Оболонському районі м. Києва				
Изм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата					
Зав. каф.		Кравченко М.Ф.				Винний ресторан на 60 місць		Стадія	Лист	Листів
Керівник		Ткаченко Л.В.						Н	3	7
Кнсультант		Плешкань Н.М.				План поверху з розташуванням технологічного устаткування М 1:100		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 5 група. з.ф.н.		
Розробив		Шмаюн Б.О.								

Специфікація обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Ваги товарні	ЗЕВС ВПЕ-30	1	800	600
2	Стіл виробничий	Еталон	2	1000	600
3	Ваги настільні	ВТА-60-6-7	1	400	450
4	Візок вантажний	TSA300	1	900	600
5	Стелаж	Легіон	16	600	600
6	Підтоварник	Легіон Стіл	6	900	600
7	Стіл письмовий	Нано венге	1	900	400
8	Стілець офісний	Sylwia	3	495	490
9	Шафа офісна	БС-02	2	840	380
10	Ванна мийна	Де-Груп	2	700	600
11	Стіл з ванною	СППВС	4	1200	600
12	Стіл виробничий	Маестро	10	1000	600
13	Холодильна шафа	THL1410TN	4	1480	830
14	Вакумний пакувальник	Orved Evox	1	355	365
15	Ваги настільні порційні	ВТА-60-6-7	4	444	477
16	Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	9	525	435
17	Рукомийник	Ефес РМР	7	500	600
18	Полочки настінні	AISI	4	800	600
19	Стерилізатор ножів	Oztiryakiler	3	460	550
20	Слайсер	RGV Lusso	1	505	410
21	Плита електрична	MODULAR 70	2	700	700
22	Параконвектомат	RationalSCC6	1	847	771
23	Гриль	Hendi 203156	1	550	380
24	Шафа для підігріву тар.	SARO TW 60	1	600	530
25	Бліксер	Robot Coupe	1	210	330
26	Макароніварка	HURAKAN	1	420	470
27	Кип'ятильник	Hendi 5 л	1	300	300
28	Мікрохвильову піч	AIRHOT	1	483	424

29	Фризер	Staff BTM 5A	1	435	570
30	Блендер	Hamilton	1	165	203
31	Соковижималка	Robot Coupe	1	235	420
32	Збивальна машина	EWT INOX	1	420	240
33	Ванна односекційна	Де-Груп	5	700	600
34	Стелаж для посуду	Стандард	2	600	320
35	Посудомийна машина	Oztiryakiler	1	670	783
36	Шафа для посуду	ШП-4	2	600	800
37	Вина шафа	Enofrigo	1	2130	600
38	Вина шафа	LIBRARY+ 2P	1	1450	600
39	Вина шафа	MIAMI	1	1250	500
40	Барна стійка	Україна,	1	4000	800
41	Станції бармена	Олегія	1	1170	550
42	Кавомашини	GASTRO	1	520	320
43	Стіл двохмісний		2	800	800
44	Стіл чотирьохмісний		11	1200	800
45	Стіл шестимісний		2	900	1500
46	Стіл круглий на 10 осіб		1	1600	
47	Стілець дерев'яний		60	800	800
48	Сервант		1	1150	750
49	Стіл для офіціантів		1	450	750
50	Візок офіціантський		1	400	600
51	Барні табурети (стільці)		10	600	600
52	Шафа для одягу	Евелін-5	6	600	400
53	Шафа підсобна	ШП-1А	3	800	400
54	Унітаз	RAVAK	6	685	380
55	Раковина	RAVAK111	2	900	400

Примітка: лист 4 див. разом з листом 3

						КНТЕУ 181.18 05-27 з.ф.н. ВКП ГЧ					
						Проект винного ресторану на 60 місць у Оболонському районі м. Києва					
Изм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Винний ресторан на 60 місць	Стадія	Лист	Листів		
Зав. каф.		Кравченко М.Ф.					Н	4	7		
Керівник		Ткаченко Л.В.									
Кнсультант		Плешкань Н.М.									
Розробив		Шмаюн Б.О.				Специфікація обладнання	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 5 група. з.ф.н.				