

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«Проект шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва»

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

М.М. Ярмош

Науковий керівник проекту

Д.В. Федорова,
д-р. техн. наук, доцент

Наукові консультанти:
Розділ 1. Концепція. Технологія.
Організація

Д.В. Федорова,
д-р. 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: Ярмоша Максима Миколайовича

*факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
денної форми навчання, спеціальність 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»*

**ТЕМА ПРОЕКТУ: «ШИНOK НА 50 МІСЦЬ У ДНІПРОВСЬКОМУ
РАЙОНІ М. КИЄВА»**

Керівник проекту: Федорова Діна Володимирівна

Термін захисту “_____” грудня 2018р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Проведено комплексне дослідження ринку закладів ресторанного господарства у Дніпровському районі м. Києва що дозволило визначити місце проектування шинку на 50 місць, за адресою вул. Генерала Жмаченка, 11-А. Розроблено неймінг, легенду та концептуальне меню шинку «Кумець» представлено стравами української кухні.

Розроблено та обґрунтовано технологію борошняної кулінарної продукції з підвищеним вмістом йоду та харчових волокон.

На основі структурно-технологічної схеми сервісно-виробничого процесу здійснено підбір технологічного устаткування, визначено склад і площі приміщень, загальна площа закладу ресторанного господарств, складає 358,4 м².

Розроблені організаційна структура, об'ємно-планувальне та інженерно-будівельні рішення закладу ресторанного господарства, заходи щодо охорони праці, техніки безпеки при експлуатації обладнання в закладі.

В проекті представлена оцінка ефективності капітальних вкладень, обґрунтовано створення та розвиток проектування шинку «Кумець» на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва. Згідно розрахунків отримали наступні дані: дохід без ПДВ складає 13974,91 тис. грн, чистий прибуток – 1966,61 тис. грн., рівень рентабельності закладу – 14,04%. Строк окупності шинку «Кумець» складає 2.9 років.

Проект викладений на _____ сторінках пояснювальної записки та містить _____ таблиць і _____ рисунків, _____ додатків. Графічний матеріал – 7 аркушів.

Аннотация

Проведено комплексное исследование рынка заведений ресторанного хозяйства в Днепропетровском районе г. Киева что позволило определить проектирования ветчину на 50 мест, по адресу ул. Генерала Жмаченко, 11-А. Разработан нейминг, легенду и концептуальное меню кабачке «Кумець» представлен блюдами украинской кухни.

Разработаны и обоснованы технологию мучной кулинарной продукции с повышенным содержанием йода и пищевых волокон.

На основе структурно-технологической схемы сервисно-производственного процесса осуществлен подбор технологического оборудования, определены состав и площади помещений, общая площадь заведения ресторанного хозяйства, составляет 358,4 м².

Разработанные организационная структура, объемно-планировочное и инженерно-строительные решения заведения ресторанного хозяйства, мероприятия по охране труда, техники безопасности при эксплуатации оборудования в учреждении.

В проекте представлена оценка эффективности капитальных вложений, обосновано создание и развитие проектирования кабачке «Кумець» на 50 мест в Днепропетровском районе г. Киев. Согласно расчетам получили следующие данные: доход без НДС составляет 13974,91 тис. грн, чистая прибыль– 1966,61 тыс.грн., уровень рентабельности заведения - 14,04%. Срок окупаемости кабачке «Кумець» составляет 2.9 лет.

Проект выложен на _____ страницах пояснительной записки и содержит _____ таблиц и _____ рисунков, _____ приложений. Графический материал - 7 листах.

The summary

A comprehensive study of the market of restaurants in the Dniprovskiyi district of Kyiv has been carried out, which made it possible to determine the location of the ham project for 50 places at the address of the street. General Zhmachenko, 11-A. Naming, legend and the conceptual menu for the Kumets show is presented by Ukrainian cuisine.

The technology of flour culinary products with high content of iodine and food fibers has been developed and substantiated.

On the basis of the structural and technological scheme of the service-manufacturing process, the selection of technological equipment was made, the composition and area of premises determined, the total area of the restaurant establishment is 358.4 square meters.

The organizational structure, volume-planning and engineering-building decisions of the restaurant restaurant establishment, measures for occupational safety and safety during the operation of equipment in the institution have been developed.

The project presents an assessment of the efficiency of capital investments, and the creation and development of a Kumets ham project for 50 places in the Dniprovsky district of Kyiv was substantiated. According to the calculations received the following data: income without VAT is 13974,91 thousand. UAH, net profit–1966,61 thousand UAH, level of profitability of the institution - 14,04%. The payback period for the Kumets ham is 2.9 years.

The project is presented on _____ pages of the explanatory note and contains _____ tables and _____ drawings, _____ applications. Graphic material - 7 sheets.

ЗМІСТ

Вступ	
Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація	
1.1. Концепція підприємства.....	
1.2. Наукове обґрунтування і розроблення технології борошняної кулінарної продукції з підвищеним вмістом йоду та харчових волокон.....	
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. Організаційна структура управління.....	
3.3. Доходи.....	
3.3.1. Обґрунтування операційних доходів закладу.....	
3.4. Основні засоби.....	
3.5. Персонал та оплата праці.....	
3.6. Поточні витрати.....	

3.7. Прибутки.....	
3.8.Ефективність інвестиційного проекту.....	
Висновки та пропозиції.....	
Список використаних джерел.....	
Додатки.....	
Графічні матеріали.....	

ВСТУП

Сучасний ресторанний бізнес в Україні представлений великою різноманітністю закладів. На сьогоднішній день у розвитку ресторанного господарства простежуються такі тенденції, як прихильність здоровому харчуванню, розширення асортименту, розвитку концепції швидкого обслуговування, зручність для сімейних відвідувань, розвиток мереж ресторанів. Ресторанне господарство є галуззю, основу якої складають підприємства, що характеризуються єдністю форм організації виробництва і обслуговування споживачів і розрізняються за типами та спеціалізацією.

В основі створення та відкриття нового підприємства ресторанного господарства значне місце посідає вибір концепції, його філософії та ідеї функціонування. Таким чином проведення маркетингових дослідження ринку сприяє розробці вдалої концепції нового підприємства ресторанного бізнесу відповідно до ринкових потреб та кон'юнктури ринку.

Багато вітчизняних науковців займаються дослідженням розвитку ресторанного господарства, результати яких представлені у працях В. Архіпов, Ю. Забаєва, В.Карпенко, Н. П'ятницька, М. Пересічний А. Расулова.

Метою випускного кваліфікаційного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у Дніпровському м. Київ з впровадженням борошняної кулінарної продукції з підвищеним вмістом йоду та харчових волокон.

Завдання дослідження. Для досягнення цієї цілі був поставлений ряд взаємопов'язаних між собою задач:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку;
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу;
- визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;

- визначити напрями технологічних інновацій. розробити технологію кулінарних безглютенових борошняних страв та дослідити їх якість;
- структурувати виробничий і сервісний процеси. спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги;
- розробити виробничу програму закладу. визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів;
- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу, заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм та клінінгу;
- визначити інженерно-будівельні рішення, будівельно-технічні та експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води). розрахувати кошторис будівництва. підготувати документацію для здачі об'єкта в експлуатацію;
- розробити заходи щодо охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки, з охорони навколишнього середовища;
- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, системи і процедури управління. пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу. розробити штатний розклад;
- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів;
- розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувати операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту;
- спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства у Дніпровському районі м. Києва, технологія вареників з використанням борошна гречаного, цистоціри, шроту із зародкув пшениці..

Предмет дослідження: шинок на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва, борошняні страви (вареники), борошно гречане, цистоціра, шрот із зародкув пшениці.

Практична реалізація. Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у Дніпровському районі м. Києва.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси.

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на ____ сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, ____ додатків та 7 графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства.

Метою випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування доцільності проектування шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва.

Шинок - підприємство ресторанного господарства з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування для швидкого обслуговування споживачів [1].

Дніпровський район – один із десяти районів Києва, другий у місті за кількістю населення. Розташований на лівому березі Дніпра. Чисельність проживаючого населення станом на 01.01.2017 становить 354 680 осіб [2].

Дніпровський район поділяється на мікрорайони: Райдужний масив, Воскресенка, Труханів острів, Гідропарк, Лівобережний масив, Микільська Слобідка, Комсомольський масив, Соцмісто, Русанівка, Березняки, Стара Дарниця, Ліски та ДВРЗ [3].

У Дніпровському районі достатньо розвинена міська інфраструктура для проживаючих у районі та туристів [3]:

- торгівля: 236 магазинів із продажу продовольчих товарів, 322 магазини із продажу непродовольчих товарів, 240 закладів ресторанного господарства, 6 ринків і торговельних майданчиків, 534 підприємства побутового обслуговування населення;
- пам'ятники: пам'ятник репресованому, кам'яні брили з хреста, братська могила з хрестом, пам'ятний знак на місці робітничого селища Предмостова слобідка, парк культури і відпочинку «Гідропарк», Труханів острів, міст Пішохідний через Венеціанську протоку, парк «Перемоги», пам'ятний знак жертвам Чорнобильської трагедії, пам'ятник живим ветеранам;
- музеї: музей вторсировини, музей каналізації.

Виходячи із того, що шинок заклад швидкого харчування, було обрано ділянку по вул. Генерала Жмаченка, 11-А, виходячи із того що в районі забудови знаходяться такі об'єкти:

1. Парк відпочинку «Перемога».
2. Мотузковий парк «SkyPark».
3. Київський університет туризм, економіки і права.
4. Київський державний коледж туризму та готельного господарства.
5. Спортивний комплекс ковзанка «Крижинка».

Обране місце для проектування закладу ресторанного господарства відповідає всім вимогам, є вільним для будівництва нової споруди.

Для повномірної оцінки конкурентів шинку на 50 місць необхідно визначити конкурентів, які функціонують у Дніпровському районі. Перелік закладів ресторанного господарства, що функціонують в радіусі 2 км від місця забудови, наведено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

***Дислокація закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності
проектованого закладу [4,5,6,7,8,9,10,11]***

Назва, тип закладу	Адреса розташування	Режим роботи	Кількість місць	Кухня
Ресторан-паб «Тадіс»	вул. Мировільська, 39	12.00-24.00	100	Європейська
Ресторн «Рукола»	вул. Будівельників, 40	11.00 – 23.00	76	Італійська
Ресторанний комплекс «Диканька»	вул. Малишка, 4А	12.00 – 24.00	239	Українська
ПАБ «GOGOLPUB»	вул. Малишка, 4А	12.00 – 24.00	120	Європейська
Pizza Celentano	вул. Малишко, 3	10.00-22.00	30	Італійська
Ресторан «Башта Мерліна»	вул. Малишко, 3	11.00 – 24.00	210	Європейська
Суші-бар «Сушія»	вул. Малишко, 3Д	11.00 – 23.00	136	Японська кухня
Кавярня-пекарня Франс.уа	вул. Малишко, 2Д	10.00-20.00	5	Європейська
Ресторан «Братислава»	вул. Андрія Малишка, 1	07:00-23:00	300	Європейська

Згідно аналізу табл. 1.1, конкурентне середовище для шинку на 50 місць формують 9 закладів ресторанного господарства.

Отже, за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва по вул. Генерала Жмаченка 11-А.

Неймінг закладу

Неймінг – процес розробки назви бренду для підприємства, товару чи послуги, найважливіша частина маркетингової стратегії підприємства та невід’ємна частина позиціонування бренду [12].

Неймінг шинку спрямований на формування серед потенційних гостей образного уявлення про концепцію закладу. Пріоритет перед основними конкурентами полягає в тому, що шинок пропонуватиме страви української та авторської кухні. Шинок відрізнятиметься особливою атмосферою, дизайном інтер’єру, меню та оригінальною подачею страв від існуючих у районі закладів ресторанного господарства.

Для відображення специфіки шинку та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «Кумець».

Легенда закладу (основна концептуальна ідея) – шинок запрошує гостей на різноманітні страви української кухні. Заклад із національним колоритом, де можна скуштувати традиційні страви із різних регіонів України. Тут по дадуть улюблені вареники, деруни, борщ та банош.

Розроблено **фірмовий логотип** шинку «Кумець» рис.1.1:



Рис. 1.1 Логотип шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва

Фірмовий слоган шинку «Кумець»: Відвідавши шинок «Кумець», Ви зможете скуштувати страв сучасної української кухні.

Концептуальне меню закладу

Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою шинку «Кумець» є сучасні українські страви: вареники із чорнилом каракатиці з картоплею та білими грибами, вареники із гречаного борошна з м'ясом кролика, буряковий мус із вершковим сиром на грінках, річкова форель запечена із овочами, млинці солодкі із сирним мусом та полуничним мармеладом. В закладі будуть використовуватись авторські подачі страв рис. 1.2.



Рис. 1.2 Подача страв у шинку «Кумець»

У шинку «Кумець» буде запропонована барна карта з асортиментом домашніх настоянок, різних видів лимонаду власного виробництва. Концептуальне меню (базовий асортимент фірмової продукції) шинку «Кумець»,

що визначатиме унікальність і створюватиме конкурентні переваги закладу представлено у табл. 1.2 [13,14,15,16,17].

Таблиця 1.2

Концептуальне меню шинку «Кумець»

Назва страви, виробу	Вихід, г
Холодні закуски	
Карпачо з сала із заварним житнім хлібом, хрінном та молодою цибулею	100/50/10/20
Скумбрія пряного посолу із печеною картоплею	200
Оселедець із запеченим буряком та яблучним сорбетом	150/80/50
Слабосолена тютелка на хрумкій житній грінці	150/80
Відварний яловичий язик з хрінном та сирним соусом	140/10/30
Салат «Традиція» (м'ясо відварне, яйце, огірок солоний, горошок, картопля, морква, майонез)	170
Салат «Цезар» (куряче філе, помідор, с-т «Айсберг», пармезан, соус з анчоуса, базилік, сухарики)	180
Олів'є з копченою індичкою (картопля, морква, перепелині яйця, горошок зелений, філе копченої індички, свіжий огірок, зелень, домашній майонез)	160
Салат із трьох видів помідорів із бринзою та соусом песто (помідори: жовті, рожеві, червоні)	170
Салат зі спаржею з козиним сиром та кедровими горіхами	160
Бочкові соління за народними рецептами (помідори, огірки, капуста квашена, мариновані баклажани, часник)	40/30/50/40/20
Буряковий мус із вершковим сиром та грінках	80/60
Асорті маринованих грибів (білі, лисички, опеньки)	50/50/50
Гарячі закуски	
Хрусткі чорноморські бички с соусом тар-тар	150/40
Ковбаска домашня	120
Кров'янка запечена	110/10
Деруни з м'ясом зі сметаною	180/25
Деруни із кисломолочним сиром та зеленню	120/10
Гуцульський банош з білими грибами та бринзою	140/30/40
Супи	
Юшка рибна по-Бесарабськи	250
Бульйон із домашньої курки з локшиною	250
Борщ український із копченою телятиною та пампушками	250/50
Основні гарячі страви	
Річкова форель запечена із овочами	140/80
Стейк лосося із овочами нуазет	150/70
Дніпровський судак зі картопляним пюре	180/50
Короп із солодкою цибулею, смаженою морквою, та печеним буряком	120/80/20
Телятина «По-Козацьки» (тушкована теляча вирізка з білими грибами під вершковим соусом)	120/40/20
Свинячі реберця з тушованою капустою	310/40
Стейк із свинячого ошийка та картоплею	150/80
Домашня лапша із м'ясними м'ітболами та томатним соусом	1120/80/30
Котлета по-київськи із картопляним пюре	150/80

Назва страви, виробу	Вихід, г
Курячі крученики у вершково-грибному соусі	170
Домашні голубці із сметаною	200/40
Вареники із м'ясом та сметаною	200/30
Вареники із гречаного борошна з м'ясом з додаванням шроту зародків пшениці та цистозіри	220
Вареники із гречаного борошна з м'ясом кролика та сметаною	200/20
Вареники з картоплею та шкварками	200/50
Вареники з чорнилом каракатиці із картоплею та білими грибами	220
Вареники з квашеною капустою та шкварками	220/50
Вареники із кисломолочним сором та сметаною	220/50
Вареники на пару із вишнями та сметаною	220/30
Вареники на пару із чорниціями та сметаною	220/30
Вареники на пару із полуницею та сметаною	220/30
Гарніри	
Картопля по-селянські	200
Каша гречана з шкварками	200
Каша рисова з овочами	200
Десерти	
Сирники із полуничним конфі та сметаною	120/40/20
Запіканка з цукатами та шоколадним соусом	150/20
Карамелізовані налисники з пористих млинців, з сиром і родзинками	150
Млинці солодкі із сирним мусом та полуничним мармеладом	140/30
Пана-кота із вишневим соусом	120/30
Гарячі напої	
Чай чорний	
Чай «Дарджилінг»	200/400
Чай «Англійський Сніданок»	200/400
Зелений чай	
Зелений чай з жасмином	200/400
Чай «Сенча Коллегава»	200/400
Фруктовий чай	
Чай з полуниці	200/400
Чай зі смородини	200/400
Трав'яний чай	
М'ята	200/400
Меліса	200/400
Кава	
Кава еспресо (міцна кава)	30
Кава еспресо без кофеїну	30
Кава допіо (подвійне еспресо)	60
Кава по-американськи (кава з великою кількістю води)	200
Кава з молоком	200
Капучино (кава, гаряче зпінене молоко)	160
Кава Латте (шари кави, гаряче молоко, молочна піна)	160
Кава Мокко (кава з додаванням шоколаду)	180

Назва страви, виробу	Вихід, г
Холодні напої	
Фреші	
Апельсиновий	150
Грейпфрутовий	150
Яблучний	150
Морквяний	150
Лимонади власного виробництва	
Полуниця-базилік	300
Смородина-бузина	300
Полуниця-грейпфрут	300
М'ята-тархун	300
Імбир-лимон	300
Морси власного виробництва	
Журавлиний	300/500
Лісові ягоди	300/500
Безалкогольні напої	
Мінеральна вода «Моршинська» слабо газована	500
Мінеральна вода «Моршинська» не газована	500
«Кока-Кола», «Спрайт», «Фанта»	500
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, ананасовий, яблучний, томатний, мультивітамінний, виноградний)	250/1000
Борошняні кондитерські вироби	
Тарт із лимонним курдом	120
Штрудель із грушою та кулькою ванільного морозива	120/30
Полуничний чізкейк	140
Медовик із чорносливом	120
Хліб і хлібобулочні вироби	
Пшеничний хліб	50
Бородінський хліб	50
Булочка з кунжутом	80
Пиво, мл	
Пиво бочкове Злата Прага Світле	300/500
Приватна Броварня Авторське	300/500
Приватна Броварня Радомишль	300/500
Наливки власного виробництва	
Вишнева	50/100/500
Журавлина	50/100/500
Смородинова	50/100/500
Грушева	50/100/500
Хріновуха	50/100/500
Медівка	50/100/500

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн шинку «Кумець» на 50 місць, планується виконати в еко-стилі, основні характеристики еко-стилю в інтер'єрі [18]:

1. Еко-стиль передбачає багато вільного простору.
2. Меблі в еко-стилі не обов'язково мають бути суворо геометричні. Дозволяються з плавними вигинами, які зустрічаються в природі.
3. Плетені предмети з лози, бамбукові ролети або рулонні штори теж відмінно впишуться в загальну композицію.
4. Для стін підійдуть дерев'яні панелі, паперові шпалери. Замість фарби краще обрати штукатурку.
5. В кімнаті органічно виглядає зелень та вазони.
6. Кольори мають бути спокійних і теплих відтінків.

Приблизний дизайн інтер'єру фасаду, торговельної зали та вестибюль шинку «Кумець» наведено на рис. 1.3.



*Рис. 1.3 Приблизний дизайн шинку «Кумець» на 50 місць у
Дніпровському районі м. Києва*

В вестибюлі шинку «Кумець» буде оформлено стіну із зелених декоративних рослин. Торгівельна зала закладу буде виконана в білих кольорах, на стінах будуть розміщені вазони із зеленими рослинами, одну із стін буде оформлено деревом. Підлога закладу буде виконана із дерева сірого кольору.

У шинку «Кумець» цінують комфорт. Зручні стільці й крісла, добротні, але не громіздкі столи створюють особливу атмосферу лаунж-залу з українським акцентом. Текстиль інтер'єру має м'які пастельні кольори із національною символікою.

Форма для обслуговуючого персоналу буде включати білі сорочки з національною символікою, джинси, чорний фартух.

Атмосфера закладу сприятиме комфортному проведенні часу відвідувачами та знайомити гостей міста із українською кухнею.

Сервіс

Шинок «Кумець» на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва, позиціонується як демократичний заклад української кухні, що запрошує гостей відвідати страви у невимушеній обстановці.

В закладі планується застосовувати форму із частковим обслуговуванням офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).

Часткове обслуговування офіціантами передбачає виконання деяких функцій споживачами залежно від часу, місця обслуговування, характеру проведених заходів, контингенту споживачів. Це дозволяє прискорити процес обслуговування та скоротити чисельність обслуговуючого персоналу [19].

В шинку «Кумець» для зменшення часу обслуговування буде впроваджено електронне меню. Електронне меню (е-Menu) - це інтерактивне меню, що дозволяє зробити замовлення страв за допомогою сенсорних екранів. Їх розміщують безпосередньо на столі відвідувача або біля нього, барній стійці або планшеті, який гостям під час обслуговування пропонує офіціант [19]. Переваги використання для відвідувачів в е-Menu в шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва є наступними: :

- зручність замовлення, швидка і легка навігація по меню, пошук страв;
- меню є максимально інформативним: подаються описання і фото страв, інгредієнти, способи і строки приготування;
- наявність можливості швидкого запиту рахунку;

Приклад розташування на столах в торгівельній залі e-Menu в шинку «Кумець» наведено на рис. 1.4.



eMenu на базі планшетов

Рис. 1.4 Приклад e-Меню в шинку «Кумець»

Основним каналом збуту готової продукції у проектованому закладі буде торговельна зала шинку «Кумець».

Згідно концепції та аналізу конкурентів визначено що, режим роботи проектованого закладу з 09.00 до 21.00 без вихідних. При розробленні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і особливості потенційного контингенту споживачів.

Для прогнозу динаміки попиту на послуги проектованого ресторану за день вивчали досвід роботи закладів аналогічного типу. Ґрунтуючись на рекомендованих значеннях коефіцієнтів оборотності місця для закладів ресторанного господарства та враховуючи досвід основних конкурентів, розроблено графік прогнозованої динаміки попиту на послуги шинку «Кумець» на 50 місць та визначено середню кількість споживачів закладу за день (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

**Прогнозована динаміка попиту на послуги шинку «Кумець»
на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва**

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
09:00 - 10:00	30	2	0,1	10
10:00 - 11:00	30	2	0,1	10
11:00 - 12:00	30	2	0,2	20
12:00 - 13:00	40	1,5	0,5	38
13:00 - 14:00	60	1	1	50
14:00 - 15:00	40	1,5	0,3	23
15:00 - 16:00	40	1,5	0,2	15
16:00 - 17:00	40	1,5	0,1	8
17:00 - 18:00	40	1,5	0,3	23
18:00 - 19:00	40	1,5	0,3	23
19:00 - 20:00	60	1	0,3	15
20:00 - 21:00	60	1	0,2	10
Загальна к-ть відвідувачів за день				243
Денна оборотність місця, рази				4,9

За результатами проведених розрахунків, визначено прогнозовану кількість споживачів за день у шинку «Кумець» – 243 особа, середня оборотність місця за день – 4,9 рази.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію шинку «Кумець» (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концепція шинку «Кумець» на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Дніпровський район
Місце розміщення проектного закладу	вул. Генерала Жмаченка
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Високий рівень туристичної активності і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	9 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Неймінг	
Тип закладу	Шинок
Неймінг	Шинок «Кумець»
Логотип	
Легенда	Шинок запрошує гостей на різноманітні страви української кухні. Заклад із національним колоритом, де можна скуштувати традиційні страви із різних регіонів України. Тут по дадуть улюблені вареники, деруни, борщ та банош.
Концептуальне меню	
Позиціювання шинок «Кумець» - демократичний міський заклад з широким асортиментом страв та напоїв української кухні.	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Еко-стиль
Фірмові кольори	Білий, чорний, зелений
Фірмові атрибути, атмосфера	В інтер'єрі шинка використано екологічні меблі та багато зелені
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат – шинок з демократичними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 200-250 грн.
Види обслуговування	Часткове обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору української кухні
Форми обслуговування	В закладі планується застосовувати часткове обслуговування за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).
Режим роботи	09.00-22.00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал кафе на 50 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	4,8 рази

1.2. Наукове обґрунтування і розроблення технології борошняної кулінарної продукції з підвищеним вмістом йоду та харчових волокон

Тенденцією останніх десятиріч стало застосування технологій харчових продуктів, яка звільнена від більшості корисних харчових речовин. Як наслідок, такі харчові продукти не містять низку життєво необхідних речовин, у тому числі йод та харчові волокна, що призводить до зниження останніх у щоденному раціоні харчування населення України [20].

Результатом цих змін у структурі харчування населення, особливо на фоні незначного фізичного навантаження, є погіршення стану здоров'я, рівня розумового розвитку, зниження працездатності та імунітету, порушення обміну речовин, зниження фізичного та інтелектуального стану [21].

Саме тому актуальності набирає необхідність розроблення і налагодження виробництва різноманітних спеціальних харчових продуктів, додатково збагачених дефіцитними нутрієнтами, а саме йодом та харчовими волокнами.

Борошняні кулінарні вироби характеризуються невисоким вмістом білків, достатньо високою калорійністю та незбалансованим хімічним складом (низьким вмістом харчових волокон, вітамінів, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин) [22]. Тому цілеспрямована оптимізація хімічного складу борошняних кулінарних виробів є дієвим засобом корекції харчового статусу населення.

Об'єкти, предмети, методи і методики дослідження

Мета досліджень: розроблення технології і дослідження якості борошняних кулінарних виробів із використанням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Удосконаленню асортименту борошняних кулінарних виробів підвищеної біологічної цінності, присвячено роботи багатьох вітчизняних і закордонних вчених: Кравченка М.Ф., Антонюк І.Ю., Дробот В.І., Криворук В.М., Сидорової Л.Н., Коваль О.А., Оспанової А.А., тощо. Однак проблема використання рослинних компонентів та морських водоростей у виробництві борошняних кулінарних виробів з підвищеним вмістом йоду та харчових волокон ще не повністю вирішена.

Завданням роботи є визначення органолептичної оцінки та загального хімічного складу борошняних кулінарних виробів із використанням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри.

В якості контролю виступає українська страва – вареники з м'ясом (рецептура №432 «Тісто для вареників» та №484 «Фарш м'ясний») [23].

Об'єкт дослідження: технологія вареників з м'ясом з додаванням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри.

Предмет дослідження: вареники з м'ясом, гречане борошно, шрот зародків пшениці, цистозіра.

Методи дослідження: використано органолептичні, фізико-хімічні та експериментальні методи.

Дослідження проводили за схемою, показаною на рис. 1.5.



Рис. 1.5. Схема проведення наукових досліджень

Наукове обґрунтування і розроблення технології вареників оздоровчого призначення

Однією з багатьох українських національних страв є вареники – борошняні кулінарні вироби, які готуються у вигляді відвареного прісного тіста з різними начинками: з картоплі, м'яса, грибів, овочів, фруктів, ягід та сиру [24]. За формою вареники можуть бути невеликими, трикутними чи заокругленими у формі півмісяця.

Традиційно тісто для вареників готують з пшеничного борошна, яке багате на крохмаль, але чим вищий його ґатунок, тим менше в ньому міститься харчових волокон, моносахаридів, полісахаридів та вітамінів. У зв'язку із цим нами запропоновано дослідити можливі варіанти борошняних композиційних сумішей (БКС) з різними видами борошна у виробництві прісного тіста (табл.1.4). Для порівняльної характеристики борошняних композиційних сумішей використовували пшеничне, гречане, рисове борошно та шрот з зародків пшениці.

Гречане борошно вважається джерелом білку, в якому містяться всі 8 незамінних амінокислот (лізин, триптофан і треонін), крім того воно багате калієм, фосфором, залізом, селеном, цинком, магнієм, вітамінами групи В та вітаміном Е [25]. Застосовувати гречане борошно можна для приготування страв при дієтичному харчуванні, ожирінні, діабеті, для профілактики атеросклерозу та поліпшення обміну речовин, при важких фізичних та розумових навантаженнях.

За рецептурним складом загальна кількість борошна у традиційній технології вареників становить 70 г.

Таблиця 1.4

Борошняні композиційні суміші, у % відносно загальної маси борошна в прісному тісті для вареників

Зразки	Рослинна сировини	Співвідношення, % відносно загальної маси борошна
Контроль	Борошно пшеничне	100
Борошняна композиційна суміш 1	Борошно пшеничне: борошно гречане:шрот з зародків пшениці	73:25:2

Продовження таблиці 1.4

Зразки	Рослинна сировини	Співвідношення, % відносно загальної маси борошна
Борошняна композиційна суміш 2	Борошно пшеничне: борошно гречане: шрот з зародків пшениці	48:48:4
Борошняна композиційна суміш 3	Борошно гречане: шрот з зародків пшениці	94:6
Борошняна композиційна суміш 4	Борошно пшеничне: борошно рисове: шрот з зародків пшениці	73:25:2
Борошняна композиційна суміш 5	Борошно пшеничне: борошно рисове: шрот з зародків пшениці	48:48:4
Борошняна композиційна суміш 6	Борошно гречане: шрот з зародків пшениці	94:6

З метою дослідження якості борошняних композиційних сумішей визначимо їх поживну цінність (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Поживна цінність борошняних композиційних сумішей (на 100 г сировини)

Показник	Контроль	БКС 1	БКС 2	БКС 3	БКС 4	БКС 5	БКС 6
Білки, г	7,56	7,9	8,3	9,3	6,74	6,08	4,67
Жири, г	0,91	1,4	1,8	2,6	1,08	1,27	1,45
Вуглеводи, г	48,93	48,0	47,8	49,4	49,68	51,03	56,12
Харчові волокна, г	2,45	3,5	4,6	7,0	2,21	2,01	1,68
Енергетична цінність, ккал	233,80	231,3	232,2	240,8	173,12	119,09	7,96
Кальцій, мг	12,60	17,2	21,7	30,9	11,76	11,17	9,20
Калій, мг	85,40	108,2	131,0	181,3	77,62	71,52	58,80
Магній, мг	11,20	35,3	58,2	108,3	14,47	17,70	24,98
Фосфор, мг	60,20	105,7	149,6	243,6	63,89	68,32	76,28
Залізо, мг	0,84	1,4	1,9	2,9	0,71	0,60	0,35
Селен, мкг	2,10	3,2	4,2	5,9	4,65	7,11	11,84
Цинк, мг	0,49	0,9	1,3	2,2	0,51	0,54	0,60
Тіамін, мг	0,12	0,2	0,2	0,3	0,11	0,10	0,09
Рибофлавін, мг	0,03	0,1	0,1	0,2	0,03	0,03	0,02
Піридоксин, мг	0,12	0,2	0,3	0,4	0,16	0,20	0,29
Фолієва кислота, мкг	18,90	25,0	31,0	43,7	15,36	12,31	5,16

Аналізуючи дані таблиці 1 робимо висновок, що найвищі показники поживної цінності має борошняна композиційна суміш 3, в якій пшеничне

борошно повністю замінено на гречане та додано шрот з зародків пшениці, у співвідношенні 66:4.

Доведено, що білки, крохмаль, клітковина та інші складові різних видів борошна суттєво впливають на якість клейковини тіста, що визначається кількістю внесеної сировини [26]. З метою розроблення технології прісного тіста для вареників проведемо дослідження особливостей впливу борошняних композиційних сумішей на технологічні властивості модельних систем тіста при різних концентраціях інгредієнтів. Отримані дані зводимо у таблицю 1.6.

Таблиця 1.6

Вплив борошняних композиційних сумішей на технологічні властивості тіста

Показник	Контроль	БКС 1	БКС 2	БКС 3	БКС 4	БКС 5	БКС 6
Вміст сухої клейковини, %	29,2	27,0	26,6	26,1	26,5	21,1	20,3
Вміст сирової клейковини, %	10,4	9,9	9,8	9,7	9,6	9,3	9,1
Пружність на приладі ІДК, одиниці приладу	70	69	68	66	68	65	63
Розтяжність, см	13,5	13,2	12,5	12,0	12,0	9,5	8,8
Гідратаційна здатність, %	178	176	174	172	173,0	170,3	166,8

З отриманих даних видно, що внесення борошняних композиційних сумішей призводить до зниження кількості та якості сирової та сухої клейковини у порівнянні із контрольним зразком. Однак, зменшення кількості клейковини в тісті і погіршення її якості суттєво впливає на пружньо-еластичні і в'язко-пластичні властивості прісного тіста з досліджуваної суміші. Необхідно зауважити, що за рахунок введення гречаного борошна, яке володіє високою водопоглинальною та водоутримувальною здатністю, у борошняних кулінарних виробках покращилась формостійкість [27].

Отже, з результатів досліджень якості прісного тіста та його поживної цінності можна зробити висновок, що під час створення борошняної композиційної суміші встановлено, що раціональним є повна заміна пшеничного борошна на гречане борошно та шрот зародків пшениці.

З метою збагачення технології вареників з борошняною композиційною сумішшю йодом вирішено додати цистозіру. Цистозіра – морська бура водорість, її біологічною особливістю є виключна різноманітність, специфічність і неповторність складу біологічно активних речовин. 1 грам цистозіри (сухої речовини) забезпечує добову потребу людини в йоді, марганці, селені та займає перше місце серед багатьох харчових продуктів по хімічному складу [28].

Вченими доведено, що постійне вживання цистозіри позитивно впливає на обмін речовин в організмі, зменшує накопичення радіонуклідів, нормалізує стан травної, кровотворної та імунної систем, забезпечує нормальний перебіг обміну йоду, селену та інших мікроелементів. Цистозіру додавали в кількості 3,5% від загальної кількості м'ясної начинки.

Для оцінки якості готових борошняних кулінарних виробів з борошняною композиційною сумішшю та цистозірою проведемо органолептичну оцінку отриманої страви у порівнянні з контролем. Для кожного органолептичного показника якості було визначено коефіцієнт вагомості: зовнішній вигляд – 0,2, колір – 0,15, запах – 0,15, смак – 0,25, консистенція – 0,15. Дані органолептичної оцінки вареників з додаванням борошняної композиційної суміші та цистозіри наводимо у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Органолептична оцінка вареників з м'ясом з додаванням борошняної композиційної суміші та цистозіри

Найменування страв	Показник органолептичної оцінки					
	Зовнішній вигляд	Колір	Смак	Запах	Консистенція	Загальна оцінка
Коефіцієнт вагомості	0,2	0,15	0,25	0,15	0,25	1,0
Вареники з м'ясом (контроль)	5	5	5	5	5	25
Дослід з додаванням борошняної композиційної суміші та цистозіри	4,8	4,7	5,0	4,9	4,9	24,3

Аналізуючи органолептичну оцінку якості встановлено, що дослідні показники наближаються до контролю. Проте варто замітити, що колір розроблених виробів змінився і набув сіруватого кольору, за рахунок гречаного

борошна. Розроблено технологічну схему приготування вареників з м'ясом з додаванням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри (рис. 1.7)

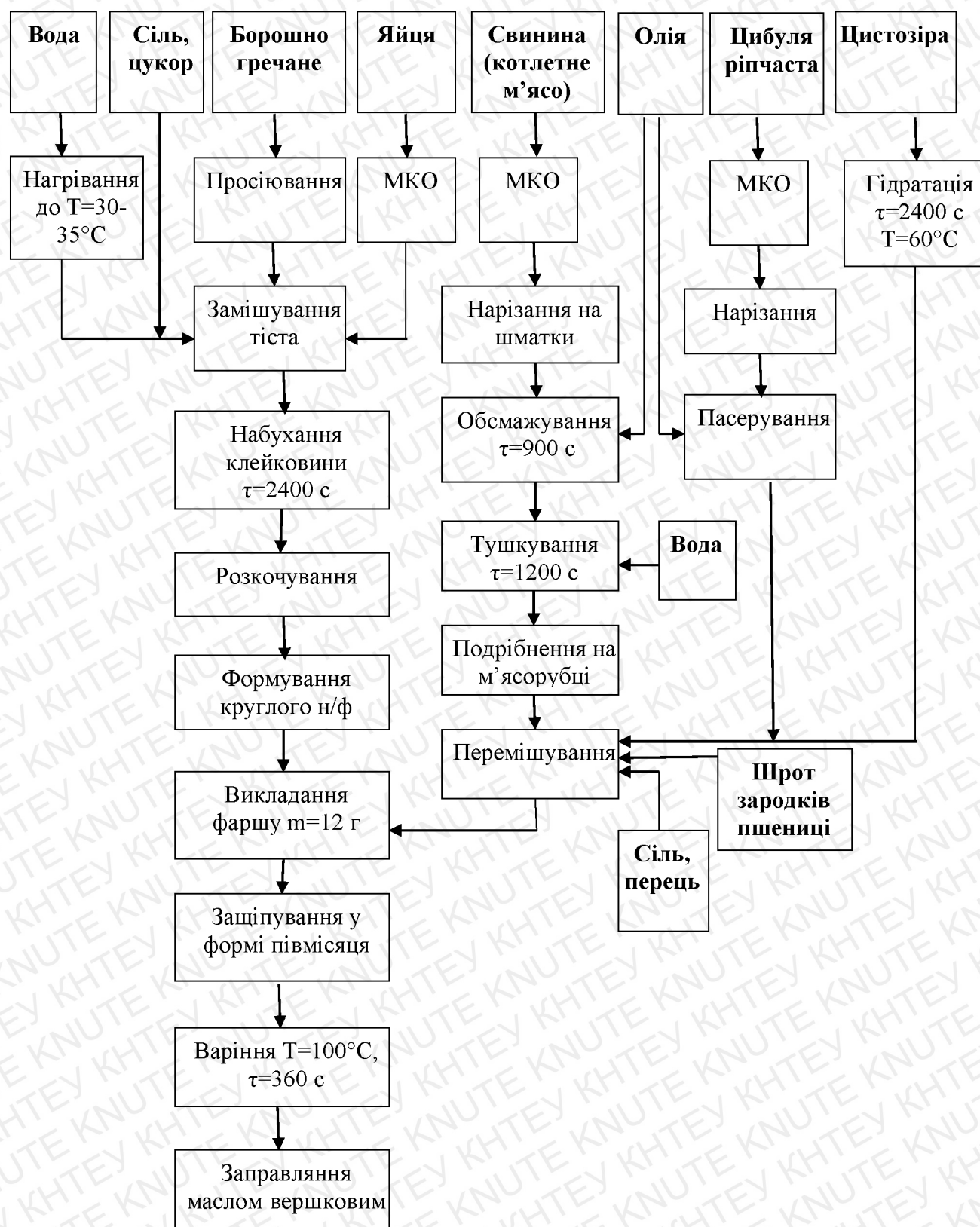


Рис. 1.7 Технологічна схема приготування вареників з м'ясом з додаванням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри

Введення в технологію вареників з м'ясом гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри, зумовлює позитивні зміни хімічного складу готового продукту [29]. Хімічний склад розробленої страви, розрахований на 100 г, наведений у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Хімічний склад вареників з м'ясом з додаванням борошняної композиційної суміші та цистозіри (на 100 г продукту)

Показники	Одиниці вимірювання	Контроль	Дослід	Різниця, од.	Різниця, %
Білки	г	11,34	14,85	3,51	30,98
Жири	г	3,40	4,66	1,26	37,21
Вуглеводи	г	49,13	51,91	2,78	5,66
Харчові волокна	г	2,55	8,50	5,95	233,33
Енергетична цінність	ккал	269,93	298,58	28,65	10,61
Мінеральні речовини					
Кальцій	мг	19,89	47,69	27,80	139,77
Калій	мг	143,50	349,90	206,40	143,83
Магній	мг	15,30	125,73	110,43	721,73
Фосфор	мг	99,52	307,45	207,93	208,93
Натрій	мг	16,78	28,08	11,30	67,34
Залізо	мг	1,21	3,72	2,51	206,98
Йод	мкг	1,01	101,01	100,00	9900,99
Селен	мкг	5,84	9,18	3,34	57,10
Цинк	мг	1,14	4,06	2,92	255,54
Вітаміни					
Тіамін	мг	0,13	0,41	0,28	211,14
Рибофлавін	мг	0,06	0,22	0,16	242,24
Холін	мг	62,36	63,90	1,54	2,47
Пантотенова кислота	мг	0,19	0,47	0,28	146,60
Піридоксин	мг	0,21	0,50	0,29	135,38
Фолієва кислота	мкг	23,85	46,55	22,70	95,16
Ніацин	мг	3,32	6,15	2,83	85,23
Токоферол	мг	1,18	0,89	-0,29	-24,79

Дані таблиці 1.8 свідчать, що в розробленій страві збільшився вміст білку - на 30,98%, жиру - на 37,21%, харчових волокон - на 233,33% у порівнянні з контролем. Покращився мінеральний склад дослідного зразку за рахунок збільшення вмісту кальцію – на 139,77%, магнію – на 721,73%, фосфору – на 208,93%, заліза – на 206,98%, йоду – в 9,9 разів, цинку – на 255,54%. Помітно зросла кількість вітамінів: вміст тіаміну виріс – на 211,14%, рибофлавіну – на

242,24%, пантотенової кислоти – на 146,6%, фолієвої кислоти – на 95,16% та ніацину – на 85,23%.

Визначено задоволення добової потреби у нутрієнтах розроблених вареників з м'ясом з додаванням борошняної композиційної суміші та цистозіри (табл. 1.9).

Отже, споживання 100 г розроблених вареників з м'ясом з додаванням борошняної композиційної суміші та цистозіри забезпечує задоволення добової потреби у: білку - на 18,57%, харчових волокнах - на 42,5%, магнії – на 31,43%, фосфорі – 30,75%, залізі – 24,79%, йоді – 50,51%, цинку – 27,04%, тіаміні – 27,36%, піридоксині – 24,95%, фолієвій кислоті – 23,27% та ніацині – 27,25%.

Таблиця 1.9

Задоволення добової потреби у нутрієнтах розроблених вареників з м'ясом з додаванням борошняної композиційної суміші та цистозіри

Показники	Одиниці вимірювання	Добова потреба	% задоволення контроль	% задоволення дослід
Білки	г	80	14,18	18,57
Жири	г	80	4,25	5,83
Вуглеводи	г	360	13,65	14,42
Харчові волокна	г	20	12,75	42,50
Енергетична цінність	ккал	1660	16,26	17,99
Мінеральні речовини				
Кальцій	мг	800	2,49	5,96
Калій	мг	3500	4,10	10,00
Магній	мг	400	3,83	31,43
Фосфор	мг	1000	9,95	30,75
Натрій	мг	1300	1,29	2,16
Залізо	мг	15	8,07	24,79
Йод	мкг	200	0,51	50,51
Селен	мкг	70	8,34	13,11
Цинк	мг	15	7,60	27,04
Вітаміни				
Тіамін	мг	1,5	8,79	27,36
Рибофлавін	мг	2	3,22	11,02
Холін	мг	500	12,47	12,78
Пантотенова кислота	мг	5	3,82	9,42
Піридоксин	мг	2	10,60	24,95
Фолієва кислота	мкг	200	11,93	23,27
Ніацин	мг	22	15,09	27,95
Токоферол	мг	15	7,87	5,92

Комплексний показник якості розроблених вареників з м'ясом з додаванням борошняної композиційної суміші та цистозіри розраховано за даними хімічного складу за методом, який враховує співвідношення одиничних показників дослідного і еталонного зразків. За результатами проведених досліджень побудовано профілограму якості розроблених виробів (рис. 1.8).

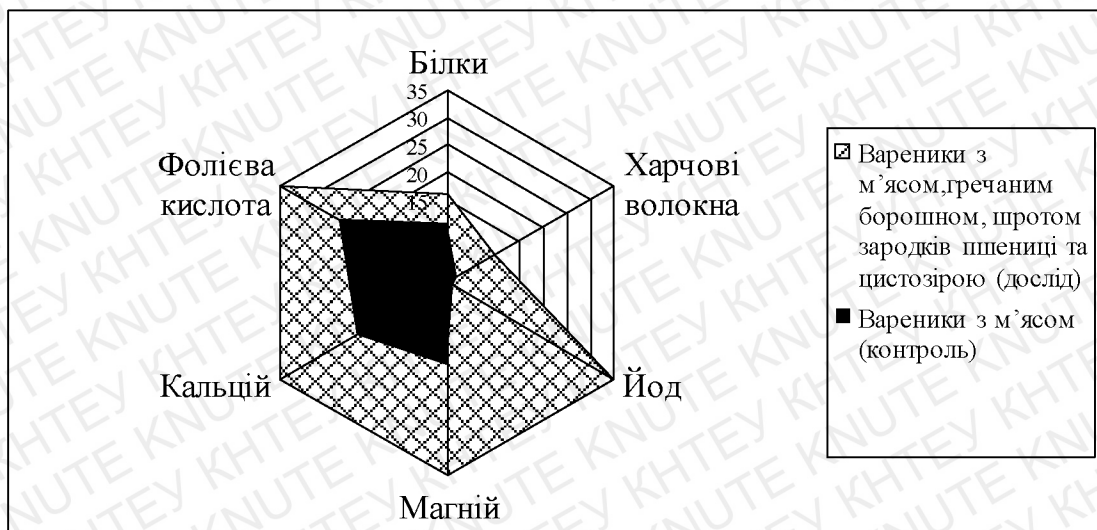


Рис. 1.8. Профіль якості вареників з м'ясом з додаванням борошняної композиційної суміші та цистозіри

За еталон взято умовний продукт, який відповідає науковому завданню – створенню борошняного кулінарного виробу з підвищеним вмістом йоду та харчових волокон.

На основі проведених досліджень розроблено технологічну карту на нові вареники з м'ясом з додаванням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри (дод. А).

Розроблені вареники з м'ясом з додаванням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри впроваджено у ресторані «Sauvage» шляхом виробництва та реалізації дослідної партії розроблених виробів у кількості 50 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. Б).

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

1.3. Виробничий процес

Виробничий процес закладу ресторанного господарства 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 [30,31].

Структуризацію сервісно-виробничого процесу представлено у вигляді схеми виробничо-торговельної структури закладу (рис. 1.9).

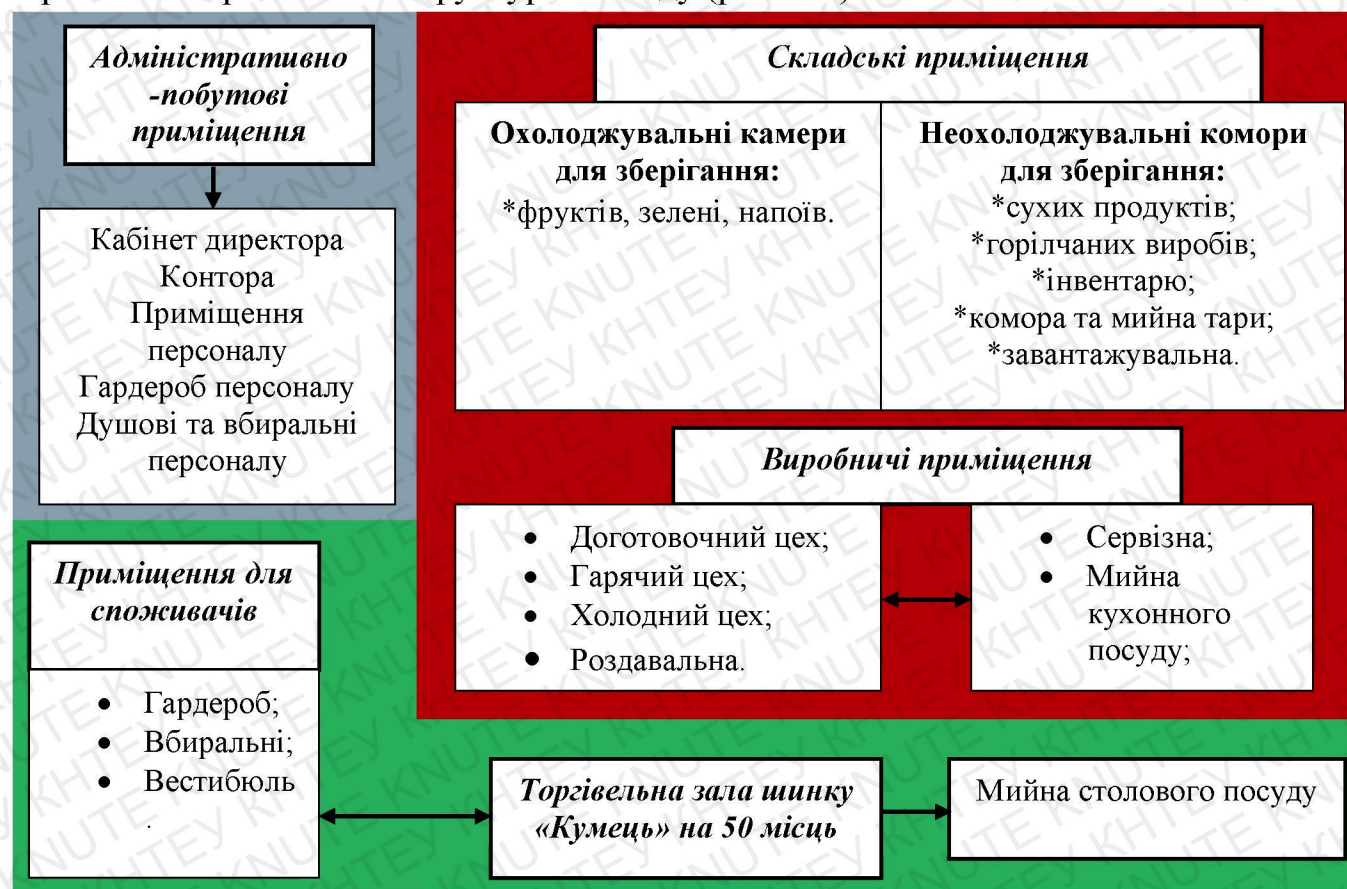


Рис 1.7. Схема виробничо-торговельної структури шинку «Кумець»

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали (табл.1.2) [30,31]:

$$n=N*m \quad (1.1)$$

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 1.10.

Таблиця 1.10

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах шинку «Кумець»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
Холодні закуски	1,9	462
Гарячі закуски	0,3	73
Супи	0,18	44
Основні страви	1,2	292
Гарніри	0,2	49
Десерти	0,4	97
Гарячі напої	0,5	122
Холодні напої	0,6	146
Кондитерські та борошняні вироби	0,5	122
Хлібобулочні вироби	0,1	24
Настояник, мл	0,15	36
Пиво, мл	0,1	24

Розробка виробничої програми закладу

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму шинку «Кумець» наведено у дод. Г.

Основою розрахунку кількості сировини Q є денна виробнича програма і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою (1.2) [31]:

$$Q = \frac{n * g_p}{1000} \quad (1.2)$$

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. 1.11).

Таблиця 1.11

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Телятина вирізка	охолоджена	5,5
	Лопатка телятина	охолоджена	0,8
	Ребра телячі	охолоджені	1,7
	Ошийок свиний	охолоджений	4,3
	Ребра свиняче	охолоджені	2,8
	Свинина вирізка	охолоджені	2,55
	Лопатка свиняча	охолоджена	1,2
	Філе куряче	охолоджене	5,6
	Курка фермерська	охолоджена	1,5
	Кролик	охолоджене	2,5
	Язик телячий	охолоджений	3,8
	Сало	охолоджене	3,5
	Кишки свинячі	охолоджені	1,5
	Кров свиняча	охолоджена	0,5
Риба	Чорноморський бичок	охолоджений	3,7
	Лосось філе	охолоджений	2,1
	Судак	охолоджений	2,7
	Форель річкова	охолоджена	2,4
	Щука	охолоджена	0,5
	Короп	охолоджений	2,2
М'ясна та рибна гастрономія	Оселедець с/с	с/с	2,4
	Тюлька	с/с	1,9
	Лосось	с/с	1,5
	Скумбрія	с/с	1,6
	Анчоуси	консервовані	0,3
	Бекон	копчений	2,2
	Індичка копчена	копчена	2,5
Молоко, молочні та жирові продукти	Оливкова олія	холодного віджиму	1,1
	Соняшникова олія	рафінована	1,9
	Яйце куряче	I категорія	45 шт.
	Яйця перепелині	Відбірні	19 шт.
	Сметана	15% жиру	2,3
	Сир кисломолочний	9% жиру	2,5
	Молоко	2,6% жиру	3,2
	Вершки	30% жиру	1,5
	Масло вершкове	82% жиру	1,1
	Сир російський	40% жиру	0,5
	Сир козиний	45% жиру	0,9
	Сир бринза	22% жиру	0,7
	Сир Пармезан	40% жиру	0,6
	Сир Філадельфія	22% жиру	1,09
	Морозиво	заморожене	2,9

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Овочі та зелень	Білі гриби	свіжі	2,5
	Буряк	свіжий	1,6
	Картопля	свіжа	7,5
	Помідори червоні	свіжі	1,6
	Помідори рожеві	свіжі	0,9
	Помідори жовті	свіжі	0,9
	Огірки	свіжі	0,7
	Морква	свіжа	2,7
	Цибуля-порей	свіжа	0,3
	Помідори черрі	свіжі	1,2
	Цибуля ріпчаста	свіжа	1,1
	Руккола	свіжа	0,9
	Перець болгарський	свіжий	0,4
	Петрушка	свіжа	0,2
	Часник	свіжий	0,2
	Базилік	свіжа	0,2
	Капуста білокачанна	свіжа	3,9
	Мікс свіжого салату	свіжий	2,7
	Салат айсберг	свіжий	2,8
	Батат	свіжий	0,5
	Цибуля молода зелена	свіжа	0,3
	М'ята	свіжа	1,2
	Тархун	свіжий	0,5
	Хрін коріння	свіжий	0,3
Фрукти та ягоди	Яблуко	свіже	3,4
	Вишні	свіжа	1,8
	Полуниця	свіжа	1,9
	Журавлина	свіжа	0,9
	Смородина	свіжа	0,5
	Лимон	свіжий	0,9
	Апельсин	свіжий	1,6
	Грейпфрут	свіжий	0,8
	Малина	свіжа	1,9
Бакалійні товари	Груша	свіжа	3,2
	Білі гриби	мариновані	1,9
	Кунжут	сухий	0,2
	Соевий соус	скляна бутылка	1,0
	Шоколад	плитка	0,6
	Цукати		0,4
	Оцет		0,2
	Бальзамічний оцет		0,2
	Гірчиця		0,4
	Мед		0,5
	Родзинки		0,2
	Горошок зелений	консервований	1,57
	Лисички	консервовані	1,2
	Томатна паста	консервована	0,145

Продовження таблиці 1.11

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
	Опеньки	консервовані	1,2
	Огірки	квашені	1,7
	Помідори	квашені	1,7
	Капуста	квашена	1,7
	Капуста	квашена	0,9
Сипучі продукти	Борошно пшеничне	в/г	11,2
	Цукор	в/г	3,0
	Рис	в/г	0,26
	Гречка	в/г	1,15
	Кукурудзяна	в/г	3,6
Безалкогольні напої		мл	17
Пиво		мл	25

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу закладу ресторанного господарства є формування продуктових запасів. Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів зводимо до табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Управління сировинними і продуктовими запасами шинку «Кумець»

Товарна група	Добова потреба, кг	Оптимальний обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
М'ясо, птиця, субпродукти	37,75	42,8	вітчизняний посередник; власним транспортом, маятниковий маршрут	рівномірне постачання
Риба	13,6	18,6		
М'ясна та рибна гастрономія	12,4	17,4		
Молоко, молочні та жирові продукти	20,29	25,3		
Овочі та зелень	35,1	40,1		
Фрукти та ягоди	16,9	21,9		
Бакалійні товари	15,71	20,7		
Сипучі продукти	19,21	24,2		
Безалкогольні напої	17,0	22,0		
Пиво	25,0	30,0		

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

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпуск ділимо на елементи [30]:

- 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.

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 [32,33]. Корисну площу розраховують як суму площ, що займає встановлене обладнання в даному приміщенні [31]:

$$S_{\text{кор.}} = p_1 \cdot S_1 + p_2 \cdot S_2 + \dots + p_n S_n = \sum pS \quad (1.3)$$

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

S – площа, що займає одиниця обладнання цього виду.

На основі корисної площі визначаємо орієнтовану загальну площу [31]:

$$S_0 = S_{\text{кор.}}/k, \text{ м}^2 \quad (1.4)$$

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

Результати розрахунків зводимо у таблицю 1.13:

Таблиця 1.13

**Проектування процесу складування та зберігання продуктів
шинку «Кумець»**

№ з/п	Приміщення	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні CAS DB-II-300 (0,5-150,0 кг.)	1	700	600	0,42
		Стіл виробничий КИЙ-В СП-4	1	1200	700	0,84
		Ваги настільні ER-PLUS-E(LT) (0,04-10,0 кг.)	1	385	265	-
		Візок вантажний (50 кг.) NobleLift 4ZH93	1	1000	400	0,4
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,1
	Площа завантажувальної, м²					5
2	Комора сухих продуктів та напоїв	Стелаж КИЙ-В Бюджет	1	1000	600	0,6
		Підтоварник КИЙ-В	1	1000	450	0,5
3	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,1
	Площа комори сухих продуктів, м²					4
	Овочів та фруктів	Стелаж КИЙ-В Бюджет	2	1000	600	1,2
		Підтоварник КИЙ-В	1	1000	450	0,9
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,1
	Площа камери для овочів та фруктів, м²					5

Виходячи із даних, табл. 1.8, раціонально буде зберігати сировину: м'ясо, птицю, субпродукти, рибу, молоко, молочні та жиrowі, в холодильних камерах в доготівельному цеху.

На підставі проведених розрахунків розробимо організаційні заходи щодо приймання товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення, їх зберігання і відпуск у підрозділи, організації вагового та транспортного господарства, роботи комірника тощо. При цьому необхідно врахувати дотримання основних принципів організації матеріальних потоків, забезпечення товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів.

1.3.1 Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денних меню кожного з торговельних підрозділів, які входять до складу закладу [31]. До складу виробничих приміщень проектного закладу будуть входити доготівельний, гарячий та холодний цехи. До гарячого та холодного цехів напівфабрикати потрапляють з доготівельного цеху. Технологічний процес механічної обробки сировини в доготівельному цеху представлений на схемі (рис.1.7).

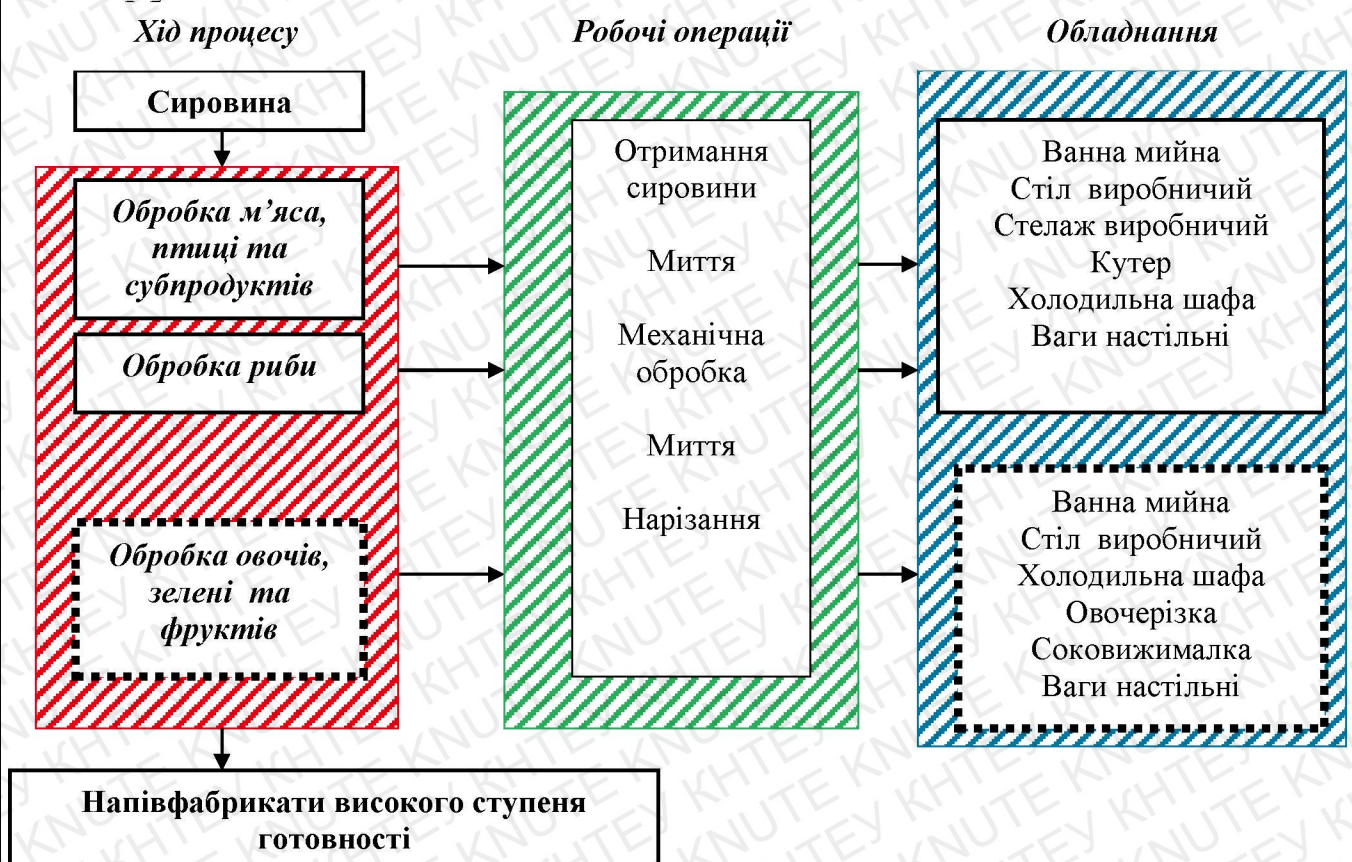


Рис. 1.8 Технологічні лінії доготівельного цеху шинку «Кумець»

Виробничу програму доготівельного цеху складено на основі виробничої програми шинку (дод. Г). Результати представлені в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Виробнича програма доготівельного цеху шинку «Кумець»

Найменування сировини	Добова потреба, кг.	Технологічне обробка	Призначення
Лінія обробки м'ясної та рибної сировини			
Телятина вирізка	5,5	миття, зачищення, нарізання	холодні страви та основні страви
Лопатка телятина	0,8	миття, зачищення, нарізання	основні страви, гарячі закуски
Ребра телячі	1,7	миття, зачищення, нарізання	супи
Ошийок свиний	4,3	миття, зачищення, нарізання	основні страви
Ребра свиняче	2,8	миття, зачищення, нарізання	основні страви
Свинина вирізка	2,55	миття, зачищення, нарізання	основні страви
Лопатка свиняча	1,2	миття, зачищення, нарізання	основні страви, гарячі закуски
Філе куряче	5,6	миття, зачищення, нарізання	холодні страви та основні страви
Курка фермерська	1,5	миття, зачищення, нарізання	супи
Кролик	2,5	миття, зачищення, нарізання	основні страви
Язик телячий	3,8	миття, зачищення, нарізання	холодні страви
Сало	3,5	зачищення, нарізання	холодні страви та основні страви
Кишки свинячі	1,5	миття, зачищення, нарізання	гарячі закуски
Кров свиняча	0,5		гарячі закуски
Чорноморський бичок	3,4	очищення від луски, потрошіння, миття, нарізання	гарячі закуски
Лосось філе	2,1	миття, зачищення, нарізання	основні страви
Судак	2,7	очищення від луски, потрошіння, миття, нарізання	основні страви та супи
Форель річкова	2,4	очищення від луски, потрошіння, миття, нарізання	основні страви
Щука	0,5	очищення від луски, потрошіння, миття, нарізання	супи
Короп	2,2	очищення від луски, потрошіння, миття, нарізання	основні страви
Лінія обробки овочів та фруктів			
Білі гриби	2,5	перебирання, чищення, миття, нарізання	основні страви
Буряк	1,6	очищення, миття, нарізання	холодні страви, супи та основні страви
Картопля	7,5	очищення, миття, нарізання	холодні страви, супи та основні страви
Помідори червоні	1,6	видалення плодоніжки, миття, нарізання	холодні страви
Помідори рожеві	0,9	видалення плодоніжки, миття, нарізання	холодні страви

Найменування сировини	Добова потреба, кг.	Технологічне обробка	Призначення
Помідори жовті	0,9	видалення плодоніжки, миття, нарізання	холодні страви
Огірки	0,7	миття, нарізання	холодні страви
Морква	2,7	очищення, миття, нарізання	супи та основні страви
Цибуля-порей	0,3	миття, нарізання	основні страви
Помідори черрі	1,2	видалення плодоніжки, миття, нарізання	холодні страви
Цибуля ріпчаста	1,1	очищення, миття, нарізання	холодні страви, супи та основні страви
Руккола	0,9	перебирання, миття	холодні страви
Перець болгарський	0,4	видалення насіння, миття, нарізання	холодні страви
Петрушка	0,2	перебирання, миття	холодні та основні страви
Часник	0,2	очищення, миття	основні страви та супи
Базилік	0,2	перебирання, миття	холодні напої
Капуста білокачанна	3,9	видалення качана, миття, шаткування	основні страви та супи
Мікс свіжого салату	2,7	перебирання, миття	холодні страви
Салат айсберг	2,8	перебирання, миття	холодні страви
Батат	0,5	очищення, миття, нарізання	основні страви
Цибуля молода зелена	0,3	перебирання, миття	холодні страви
М'ята	1,2	перебирання, миття	холодні напої
Тархун	0,5	перебирання, миття	холодні напої
Хрін коріння	0,3	очищення, миття, нарізання	наливки
Яблуко	3,4	очищення, миття, нарізання	холодні напої
Вишні	1,8	видалення кісточки, миття, нарізання	основні страви десерти
Полуниця	1,9	перебирання, миття	основні страви десерти та холодні напої
Журавлина	0,9	перебирання, миття	холодні напої та наливки
Смородина	0,5	перебирання, миття	холодні напої та наливки
Лимон	0,9	миття, нарізання	холодні та основні страви
Апельсин	1,6	очищення, миття, нарізання	холодні напої
Грейпфрут	0,8	очищення, миття, нарізання	холодні напої
Малина	1,9	перебирання, миття	десерти
Груша	3,2	очищення, миття, нарізання	холодні напої та наливки

На основі складеної денної програми розрахуємо необхідну кількість працівників доготівельного цеху з метою забезпечення безперебійної роботи закладу.

Розрахунок кількості виробничих працівників на обробку сировини та організації технологічного процесу доготівельного цеху наведено в таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Розрахунок кількості виробничих працівників в доготівельному цеху шинку «Кумець»

Виготовлення напівфабрикатів	Загальна кількість сировини, кг	Норма часу на проведення технологічних операцій, люд-год.	Витрати часу на технологічні операції, люд-год.	Кваліфікація працівника
1	2	3	4	5
Телятина вирізка	5,5	0,4	2,2	IV розряд
Лопатка телятина	0,8	0,4	0,32	IV розряд
Ребра телячі	1,7	0,4	0,68	IV розряд
Ошийок свиний	4,3	0,4	1,72	IV розряд
Ребра свиняче	2,8	0,4	1,12	IV розряд
Свинина вирізка	2,55	0,4	1,02	IV розряд
Лопатка свиняча	1,2	0,4	0,48	IV розряд
Філе куряче	5,6	0,4	2,24	IV розряд
Курка фермерська	1,5	0,4	0,6	IV розряд
Кролик	2,5	0,4	1	IV розряд
Язик телячий	3,8	0,3	1,14	IV розряд
Сало	3,5	0,3	1,05	III розряд
Кишки свинячі	1,5	0,3	0,45	III розряд
Кров свиняча	0,5	0,5	0,25	III розряд
Чорноморський бичок	3,4	0,4	1,36	IV розряд
Лосось філе	2,1	0,3	0,63	IV розряд
Судак	2,7	0,4	1,08	IV розряд
Форель річкова	2,4	0,2	0,48	IV розряд
Щука	0,5	0,3	0,15	IV розряд
Короп	2,2	0,4	0,88	IV розряд
Білі гриби	2,5	0,2	0,5	III розряд
Буряк	1,6	0,2	0,32	III розряд
Картопля	7,5	0,2	1,5	III розряд
Помідори червоні	1,6	0,1	0,16	III розряд
Помідори рожеві	0,9	0,1	0,09	III розряд
Помідори жовті	0,9	0,1	0,09	III розряд
Огірки	0,7	0,1	0,07	III розряд
Морква	2,7	0,2	0,54	III розряд
Цибуля-порей	0,3	0,1	0,03	III розряд

1	2	3	4	5
Помідори черрі	1,2	0,2	0,24	III розряд
Цибуля ріпчаста	1,1	0,2	0,22	III розряд
Руккола	0,9	0,1	0,09	III розряд
Перець болгарський	0,4	0,2	0,08	III розряд
Петрушка	0,2	0,1	0,02	III розряд
Часник	0,2	0,2	0,04	III розряд
Базилік	0,2	0,1	0,02	III розряд
Капуста білокачанна	3,9	0,2	0,78	III розряд
Мікс свіжого салату	2,7	0,1	0,27	III розряд
Салат айсберг	2,8	0,1	0,28	III розряд
Батат	0,5	0,2	0,1	III розряд
Цибуля молода зелена	0,3	0,2	0,06	III розряд
М'ята	1,2	0,1	0,12	III розряд
Тархун	0,5	0,1	0,05	III розряд
Хрін коріння	0,3	0,2	0,06	III розряд
Яблуко	3,4	0,2	0,68	III розряд
Вишні	1,8	0,1	0,18	III розряд
Полуниця	1,9	0,1	0,19	III розряд
Журавлина	0,9	0,1	0,09	III розряд
Смородина	0,5	0,1	0,05	III розряд
Лимон	0,9	0,2	0,18	III розряд
Апельсин	1,6	0,3	0,48	III розряд
Грейпфрут	0,8	0,2	0,16	III розряд
Малина	1,9	0,1	0,19	III розряд
Груша	3,2	0,2	0,64	III розряд

Для доготівельного цеху кількість працівників складає [31]:

$$N_1 = 12,3 / 11,5 * 1,14 = 1,23 \text{ чол.}$$

$$N_2 = 1,23 * 1,58 = 2 \text{ чол.}$$

В результаті розрахунків чисельності працівників доготівельного цеху ресторану можна сказати, що в доготівельному цеху працюватиме 2 кухарі в одну зміну, 3 та 4 розряду, робоча зміна триватиме 11 год. 30 хв.

За підрахунками на виконання денної виробничої програми цеху необхідно 2 робітник. Загалом в цеху працюватиме 4 особи.

Далі підбираємо устаткування [32,33] та розраховуємо площу цеху (табл. 1.19).

Розрахунок площі цеху виконуємо за формулою [31]:

$$S_{ц} = \frac{S_{ум}}{\kappa} \quad (1.4)$$

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 наведено у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Визначення площі доготівельного цеху шинку «Кумець»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
М'ясо-рибне відділення					
Стіл виробничий з ванною мийною	КИЙ-В СПМ1	2	1000	700	1,4
Холодильна шафа	Frosty GN1400C2	3	1000	800	2,4
Ваги настільні порційні	BTHE-6L	1	350	210	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
Раковина для миття рук	КИЙ-В AP-15 Inox	1	492	432	0,21
Полички настінні	КИЙ-В ПНО	1	1000	300	—
Кухонний процесор	Robot Coupe R402 3Ф	1	380	350	-
М'ясорубка	Panasonic МК-ZJ 2700 KTQ	1	195	437	-
Вакуумну пакувальна машина	Hippo AS-V-320	1	394	266	-
Овочева та фруктово-ягідне відділення					
Стіл виробничий з ванною мийною	КИЙ-В СПМ1	2	1000	700	1,4
Шафа холодильна	Frosty GN1400C2	1	1000	800	0,8
Ваги настільні порційні	BTHE-6L	1	350	210	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	2	525	435	0,46
Раковина для миття рук	КИЙ-В AP-15 Inox	1	492	432	0,21
Полички настінні	КИЙ-В ПНО	1	1000	300	—
Разом площа устаткування, м ²					7,1
Площа доготівельного цеху, м ²					18

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху становить 18 m^2 .

1.3.2 Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

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

Проектування передбачає реалізацію наступних етапів:

- 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 (1.6) [31]:

$$k = \frac{N_{год}}{N} \quad (1.6)$$

де

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

N – денна кількість споживачів, чоловік.

Кількість страв, реалізованих за годину, визначаємо за формулою (1.7):

$$M_{год} = k * M_{ден} \quad (1.7)$$

де

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

Результати розрахунків погодинної реалізації продукції в шинку наводимо у додатку Д.

На основі денної виробничої програми ресторану розроблено виробничу програму гарячого цеху (табл. 1.17)

Таблиця 1.17

Виробнича програму гарячого цеху шинку «Кумець»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Гарячі закуски		
Хрусткі чорноморські бички с соусом тар-тар	150/40	12
Ковбаска домашня	120	11
Кров'янка запечена	110/10	12
Деруни з м'ясом зі сметаною	180/25	12

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Деруни із кисломолочним сиром та зеленою	120/10	14
Гуцульський банош з білими грибами та бринзою	140/30/40	12
<i>Супи</i>		
Юшка рибна по-Бессарабські	250	12
Бульйон із домашньої курки з локшиною	250	15
Борщ український із телятиною та пампушками	250/50	17
<i>Основні гарячі страви</i>		
Річкова форель запечена із овочами	140/80	14
Стейк лосося із овочами нуазет	150/70	11
Дніпровський судак зі картопляним пюре	180/50	13
Короп із солодкою цибулею, смаженою морквою, та печеним буряком	120/80/20	10
Телятина «По-Козацьки»	120/40/20	14
Свинячі реберця з тушкованою капустою	310/40	9
Стейк із свинячого ошийка та картоплею	150/80	13
Домашня лапша із м'ясними м'ячиками та томатним соусом	1120/80/30	14
Котлета по-київськи із картопляним пюре	150/80	18
Курячі крученики у вершково-грибному соусі	170	13
Домашні голубці із сметаною	200/40	16
Вареники із м'ясом та сметаною	200/30	14
Вареники із гречаного борошна з м'ясом з додаванням шроту зародків пшениці та цистозіри	220	15
Вареники із гречаного борошна з м'ясом кролика та сметаною	200/20	17
Вареники з картоплею та шкварками	200/50	12
Вареники з чорнилом каракатиці із картоплею та білими грибами	220	15
Вареники з квашеною капустою та шкварками	220/50	14
Вареники із кисломолочним сором та сметаною	220/50	17
Вареники на пару із вишнями та сметаною	220/30	14
Вареники на пару із чорницями та сметаною	220/30	15
Вареники на пару із полуницею та сметаною	220/30	14
<i>Гарніри</i>		
Картопля по-селянські	200	17
Каша гречана з шкварками	200	19
Каша рисова з овочами	200	13
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>		
Тарт із лимонним курдом	120	29
Штрудель із грушою та кулькою ванільного морозива	120/30	31
Полуничний чізкейк	140	32
Медовик із чорносливом	120	30
<i>Хліб і хлібобулочні вироби</i>		
Пшеничний хліб	50	10
Бородінський хліб	50	9
Булочка з кунжутом	80	6

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 шинку «Кумець»**

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
Гарячі закуски			
Хрусткі чорноморські бички с соусом тар-тар	12	1,3	15,6
Ковбаска домашня	11	1,4	15,4
Кров'янка запечена	12	1,2	14,4
Деруни з м'ясом зі сметаною	12	1,3	15,6
Деруни із кисломолочним сиром та зеленю	14	1,5	21
Гуцульський банош з білими грибами та бринзою	12	1,2	14,4
Супи			
Юшка рибна по-Бессарабські	12	1,3	15,6
Бульйон із домашньої курки з локшиною	15	1,4	21
Борщ український із телятиною та пампушками	17	1,2	20,4
Основні гарячі страви			
Річкова форель запечена із овочами	14	1,5	21
Стейк лосося із овочами нуазет	11	1,2	13,2
Дніпровський судак зі картопляним пюре	13	1,3	16,9
Короп із солодкою цибулею, смаженою морквою, та печеним буряком	10	1,4	14
Телятина «По-Козацьки»	14	1,2	16,8
Свинячі реберця з тушкованою капустою	9	1,3	11,7
Стейк із свинячого ошийка та картоплею	13	1,5	19,5
Домашня лапша із м'ясними м'ітболами та томатним соусом	14	1,2	16,8
Котлета по-київськи із картопляним пюре	18	1,3	23,4
Курячі крученики у вершково-грибному соусі	13	1,4	18,2
Домашні голубці із сметаною	16	1,2	19,2
Вареники із м'ясом та сметаною	14	1,3	18,2
Вареники із гречаного борошна з м'ясом з додаванням шроту зародків пшениці та цистозіри	15	1,5	22,5
Вареники із гречаного борошна з м'ясом кролика та сметаною	17	1,2	20,4
Вареники з картоплею та шкварками	12	1,3	15,6

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
Вареники з чорнилом каракатиці із картоплею та білими грибами	15	1,4	21
Вареники з квашеною капустою та шкварками	14	1,2	16,8
Вареники із кисломолочним сором та сметаною	17	1,3	22,1
Вареники на пару із вишнями та сметаною	14	1,5	21
Вареники на пару із чорниціями та сметаною	15	1,2	18
Вареники на пару із полуницею та сметаною	14	1,3	18,2
Гарніри			
Картопля по-селянські	17	1,2	20,4
Каша гречана з шкварками	19	1,3	24,7
Каша рисова з овочами	13	1,5	19,5
Борошняні кондитерські вироби			
Тарт із лимонним курдом	29	1,3	37,7
Штрудель із грушою та кулькою ванільного морозива	31	1,4	43,4
Полуничний чізкейк	32	1,2	38,4
Медовик із чорносливом	30	1,3	39
Хліб і хлібобулочні вироби			
Пшеничний хліб	10	1,2	12
Бородінський хліб	9	1,3	11,7
Булочка з кунжутом	6	1,4	8,4

Виконаємо розрахунок явочної кількості працівників за формулою 1.9 [31], необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху.

$$N_{\text{яв.}} = (793,1100) / (3600 * 11,30 * 1,14) = 1,7$$

Відповідно розрахункам, на зміну необхідно 4 працівники для безперебійної роботи гарячого цеху.

Визначимо середньооблікову кількість працівників за формулою 1.10 [31].

$$N_{\text{ср}} = 1,7 * 1,58 = 3 \text{ працівників.}$$

Отже, в гарячому цеху шинку «Кумець» на 50 місць працюватиме 6 працівника.

Наступний етап – розроблення денної виробничої програми холодного цеху та розрахунок чисельності працівників. Виробнича програму холодного цеху представлена в таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Виробнича програму холодного цеху шинку «Кумець»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Холодні закуски		
Карпачо з сала із заварним житнім хлібом, хрінном та молодою цибулею	100/50/10/20	38
Скумбрія пряного посолу із печеною картоплею	200	32
Оселедець із запеченим буряком та яблучним сорбетом	150/80/50	44
Слабосолена тюлечка на хрумкій житній грінці	150/80	27
Відварний яловичий язик з хрінном та сирним соусом	140/10/30	38
Салат «Традиція»	170	29
Салат «Цезар»	180	42
Олів'є з копченою індичкою	160	52
Салат із трьох видів помідорів із бринзою та соусом песто	170	38
Салат зі спаржею з козиним сиром та кедровими горіхами	160	38
Бочкові соління за народними рецептами	40/30/50/40/20	32
Буряковий мус із вершковим сиром та грінках	80/60	21
Асорті маринованих грибів	50/50/50	31
Десерти		
Сирники із полуничним конфі та сметаною	120/40/20	19
Запіканка з цукатами та шоколадним соусом	150/20	18
Карамелізовані налисники з пористих млинців, з сиром і родзинками	150	20
Млинці солодкі із сирним мусом та полуничним мармеладом	140/30	21
Пана-кота із вишневим соусом	120/30	19

У таблиці 1.20 розраховано необхідну кількість виробничих працівників.

Таблиця 1.21

Розрахунок виробничих працівників в холодному цеху шинку «Кумець»

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
Холодні закуски			
Карпачо з сала із заварним житнім хлібом, хрінном та молодою цибулею	38	1,1	41,8
Скумбрія пряного посолу із печеною картоплею	32	1,2	38,4
Оселедець із запеченим буряком та яблучним сорбетом	44	1,2	52,8
Слабосолена тюлечка на хрумкій житній грінці	27	1,1	29,7
Відварний яловичий язик з хрінном та сирним соусом	38	1,1	41,8
Салат «Традиція»	29	1,2	34,8
Салат «Цезар»	42	1,3	54,6
Олів'є з копченою індичкою	52	1,2	62,4

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
Салат із трьох видів помідорів із бринзою та соусом песто	38	1,3	49,4
Салат зі спаржею з козином сиром та кедровими горіхами	38	1,1	41,8
Бочкові соління за народними рецептами	32	1,2	38,4
Буряковий мус із вершковим сиром та грінках	21	1,3	27,3
Асорті маринованих грибів	31	1,2	37,2
<i>Десерти</i>			
Сирники із полуничним конфі та сметаною	19	1,2	22,8
Запіканка з цукатами та шоколадним соусом	18	1,3	23,4
Карамелізовані налисники з пористих млинців, з сиром і родзинками	20	1,3	26
Млинці солодкі із сирним мусом та полуничним мармеладом	21	1,2	25,2
Пана-кота із вишневим соусом	19	1,1	20,9

Розрахуємо явочну кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху, $N_{\text{яв}}$, осіб, за формулою 1.6 [31]:

$$N_{\text{яв}} = (668,7 \cdot 100) / (3600 \cdot 11,3 \cdot 1,14) = 1,4$$

Визначимо середньооблікову кількості працівників, за формулою 2.10:

$$N_{\text{сп}} = 1,4 \cdot 1,58 = 2 \text{ працівник}$$

Отже, для роботи холодного цеху шинку «Кумець» на 50 місць потрібно 4 працівника.

Відповідно до виробничих програм охарактеризуємо схеми виробничого процесу гарячого та холодного цехів. Для цього виділимо технологічні лінії для немеханічної та теплової кулінарної обробки кулінарних страв і напівфабрикатів та для виготовлення готових страв.

Розстановка обладнання – лінійно-групова, що дозволяє групувати його за технологічними процесами з розміщенням у лінії. Допоміжне обладнання встановлюється в самостійні лінії, що розташовуються паралельно лініям теплового обладнання [30]. Розміщене обладнання в гарячому цеху буде забезпечувати найбільш зручні умови для роботи кухарів. Плита розміщуватиметься у центрі цеху, щоб забезпечити вільний доступ до неї з усіх

сторін. Підбір обладнання для гарячого цеху виконувався згідно норм оснащення торгово-технологічним і холодильним обладнанням.

Технологічний процес у гарячому цеху представлений у вигляді схеми (рис.1.9)

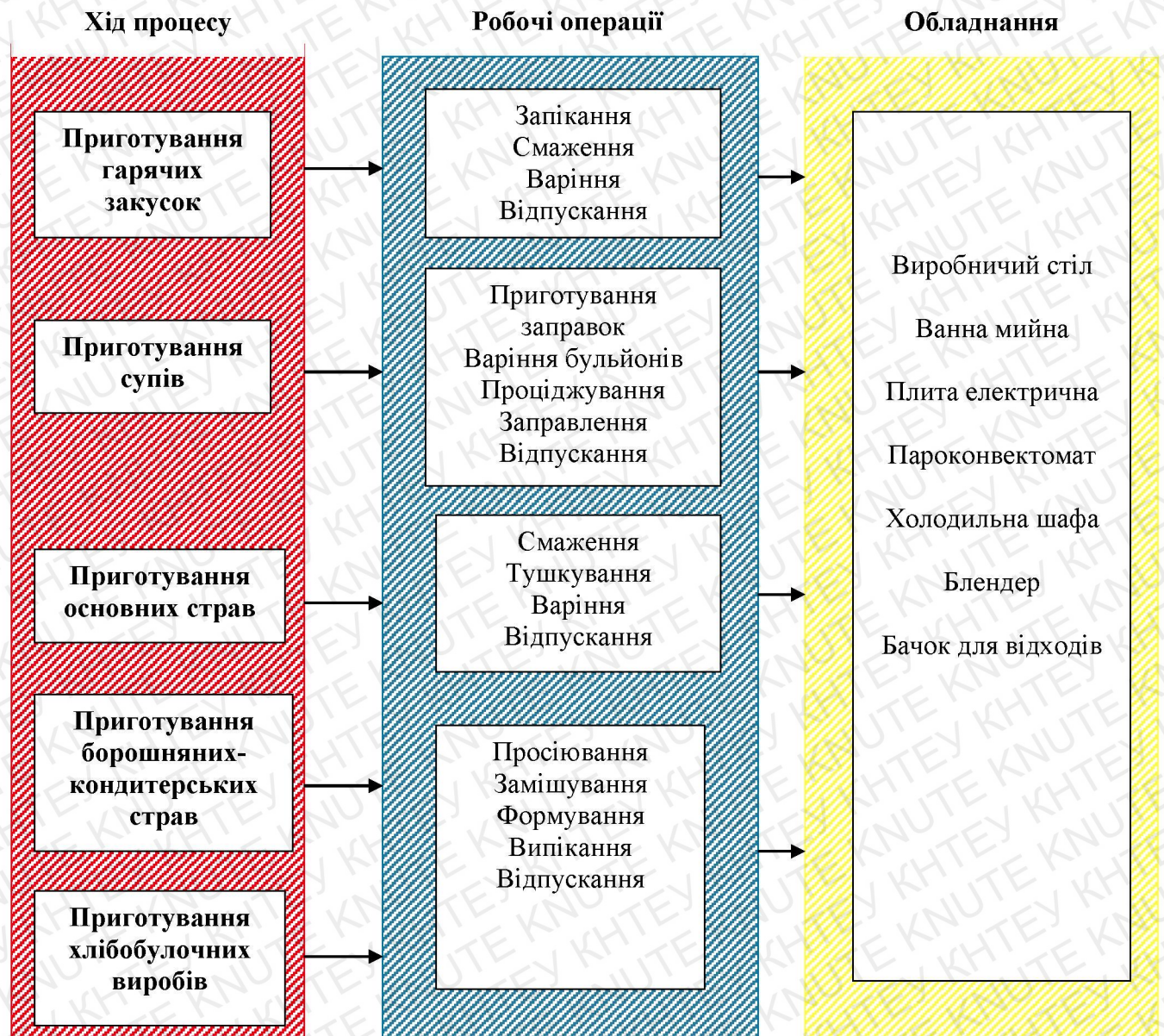


Рис.1.9 Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу гарячого цеху з шинку «Кумець»

Згідно з асортиментом страв, що виготовляють у закладі, холодний цех включатиме технологічні лінії з виготовлення холодних закусок і десертів. Структурно-технологічна схема представлена на рисунку 1.10.

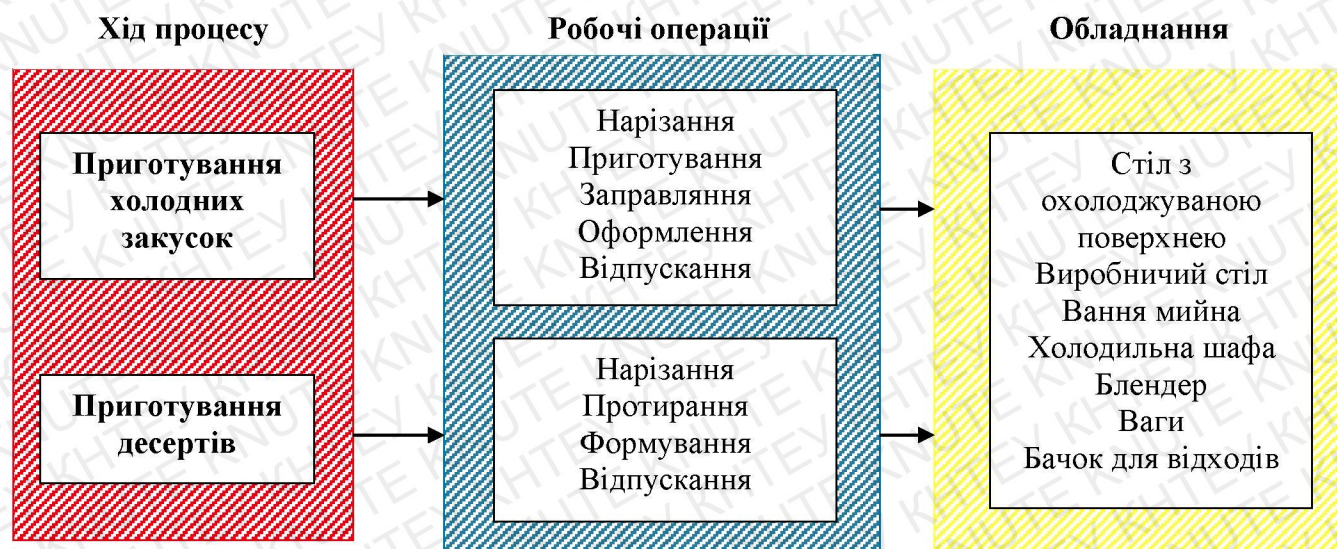


Рис.1.10 Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу холодного цеху з шинку «Кумець»

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 концентрують однотипні технологічні операції [30].

Після визначення типу устаткування при виборі конкретної марки і кількості технологічних одиниць виходимо з необхідної продуктивності в пікові години навантаження та зі ступеня завантаження устаткування протягом зміни. Дані по продуктивності на Інтернет-сайтах фірм-постачальників [32,33].

На основі даних табл. 1.22 визначаємо площу гарячого цеху.

Площу цеху визначаємо за формулою [31]:

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

де:

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

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

Таблиця 1.22

Підбір устаткування гарячого цеху відділенням шинку «Кумець»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	2	1000	700	1,4
Стелаж	КИЙ-В Бюджет	1	1000	700	0,7
Ванна мийна	КИЙ-В ВМС5	2	600	700	0,84
Холодильна шафа	Frosty GN1400C2	1	1000	800	0,8
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
Раковина для миття рук	КИЙ-В АР-15 Inox	1	492	432	0,21
Полички настінні	КИЙ-В ПНО	1	1000	300	–
Ваги настільні порційні	ВТНЕ-6L	1	350	210	-
Пароконвектомат	ЕМЕ102 GIORIK	1	860	900	0,77
Плита електрична	Bertos E7PQ6M	1	1200	700	0,84
Блендер	Robot Coupe Blixer 2	1	210	330	-
Стіл для борошняних виробів	КИЙ-В СП-2-МУЧ	1	1000	700	0,7
Тістомісильна машина	PRISMAFOOD IBM 10	1	260	500	0,13
Борошнопросіювач	POCC ВП-1	1	510	510	0,26
Фритюрниця	Hurakan HKN- FT12N	1	290	550	-
Апарат для варіння борошняних виробів	ARRIS CE3525/10	1	210	280	-
Кипятильник	HENDI 10 Л 208106	1	384	355	-
Разом площа устаткування, м²					6,9
Площа гарячого цеху, м²					17

Отже, площа гарячого цеху, шинку «Кумець» згідно даних розрахунків табл. 1.22 - складає 17м².

Таблиця 1.23

Підбір устаткування для холодного цеху шинку «Кумець»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	2	1000	700	1,4
Стелаж	КИЙ-В Бюджет	1	1000	700	0,7
Ванна мийна	КИЙ-В BMC5	1	600	700	0,42
Холодильна шафа	Frosty GN1400C2	1	1000	800	0,8
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
Раковина для миття рук	КИЙ-В AP-15 Inox	1	492	432	0,21
Полички настінні	КИЙ-В ПНО	1	1000	300	–
Ваги настільні порційні	BTNE-6L	2	350	210	-
Блендер	Robot Coupe Blixer 2	1	210	330	-
Соковижималка	J 100 ULTRA Robot Coupe	1	250	190	-
Слайсер	BECKERS ES 220	1	448	365	-
Овочерізка	ROBOT COUPE CL52	1	340	360	-
Хліборізка	ALTEZORO W31	1	650	740	-
Вакуумна пакувальна машина	Hippo AS-V-320	1	394	266	-
Разом площа устаткування, м²					3,8
Площа гарячого цеху, м²					10

Площа холодного цеху склала: $S=3,8/0,4=10 \text{ м}^2$.

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду кухонного і роздавального інвентаря, інструментів. Приміщення мийної буде мати зручний зв'язок з виробничими цехами (холодним, гарячим). Розрахунок площі мийної кухонного посуду наведено у таблиці 1.24.

Таблиця 1.24

Підбір устаткування мийної кухонного посуду шинку «Кумець»

№	Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	1	1000	700	0,7
2	Стелаж	КИЙ-В Бюджет	1	1000	700	0,7
3	Ванна мийна	КИЙ-В BMC5	2	600	700	0,84
4	Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
5	Раковина для миття рук	КИЙ-В AP-15 Inox	1	492	432	0,21
Площа, яку займає устаткування, м²						2,7

Площа мийної кухонного посуду склала: $S = 2,7 / 0,4 = 6,5 \text{ м}^2$.

У таблиці 1.25 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду.

Таблиця 1.25

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізна

№	Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Машина для миття кухонного посуду	Krups K1500E	1	720	700	0,36
2	Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	1	1000	700	0,7
3	Стелаж	КИЙ-В Бюджет	1	1000	700	0,7
4	Ванна мийна	КИЙ-В ВМС5	3	600	700	1,26
5	Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
6	Раковина для миття рук	КИЙ-В АР-15 Inox	1	492	432	0,21
7	Шафа для посуду	STALGAST 615386	1	800	600	0,48
8	Утилізатор харчових відходів	IN-SINK- ERATOR 66	1	500	800	0,4
6	Стіл для збирання залишків їжі	КИЙ-В СП-4	1	1000	700	0,7
Площа, яку займає устаткування, м²						5,04

Площа мийної столового посуду склала: $S = 5,04 / 0,4 = 13 \text{ м}^2$.

1.4. Процес обслуговування споживачів.

В цьому пункті випускового кваліфікаційного проекту, відповідно до обраної концепції закладу, визначаємо номенклатуру послуг, розраховуємо обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг [19]. Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу представлено у вигляді схеми на рис. 1.12.



Рис. 1.12 Просторове забезпечення сервісного процесу шинку

Визначення складу приміщень для здійснення процесу обслуговування розпочато з вестибюльної групи приміщень. До вестибюльної групи приміщень відносять: вестибюль та торговельну залу [31].

Торговельний зал – основне приміщення, в яких обслуговують споживачів і які є центром архітектурно-планувального рішення. Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції. У залі закладу ресторанного господарства атмосфера налаштовує людину до дій, спрямованих на відпочинок. Площа залу визначається за нормативом 2,0 м² на 1 місце в закладі [31].

Вестибюль – вхідна частина закладу. Передбачено розміщення гардеробу, санвузлів для відвідувачів. Площу вестибюлю приймають з розрахунку 0,34 м² на одного споживача [31].

Санвузли: до структури цих приміщень входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень, комірка для прибиральників.

Для закладу ресторанного господарства окремо передбачено чоловічу та жіночу туалетну кімнати. Входи в туалети для відвідувачів передбачено з вестибюля. При вирішенні стилістики витримана загальна концепція закладу. Управління освітленням та системою витяжної вентиляції скомбіноване для одночасного вмикання. Туалетні кімнати згідно норм оснащення обладнанням туалетних кімнат закладів ресторанного господарства, будуть оснащені наступним обладнанням: унітази та умивальники сучасних форм, що відображають профіль закладу, пісуар (підлоговий) для чоловічого туалету, тримач туалетного паперу, набір для санітарної обробки туалету, бачок з кришкою для використаного паперу, диспенсери рідкого мила, тримач паперових рушників, дзеркала на рівні 1,25 м від підлоги [31].

Для обслуговування споживачів біля барної стійки, розраховано барну зону ресторану таблиця 1.26 [32,33].

Таблиця 1.26

Устаткування для барної зони шинку «Кумець»

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Льодогенератор на ніжках	Bartscher F 125 104436	1	345	400	0,1
Барна стійка	High-tech Fusion	1	2600	850	2,08
Касовий апарат	Flytech POS 135	1	365	218	-
Холодильна шафа	SARO SC 70	1	825	625	0,5
Льодоподрібнювач	Ice12225	1	175	420	-
Ванна барна	High-tech Fusion	1	400	400	-
Кавова машина	Nuova Simonelli Appia 2GR S	1	780	545	-
Кавомолка	Nemox COFFEE GRINDER LUX	1	950	300	-
Пивна башта	Оскар Кобра	1	80	80	-
Всього					2,68

Отже, площа барної зони $32,68/0,4=7$

У таблиці 1.27 наведено площі приміщень для здійснення обслуговування в шинку «Кумець» на 50 місць.

Таблиця 1.27

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Торговельна зала	107
Вестибюль	17
Туалетні кімнати	14
Всього	139

Отже, розрахувавши усі вище перераховані площі у проектованому закладі зможемо створити затишний інтер'єр, вигідні та комфортні місця для гостей, ефективну вентиляцію, приємне освітлення торгового залу, якісне сервірування столів, високоякісну рекламну продукцію, правильне подавання страв і напоїв.

Для освітлення буде використовуватися природне та штучне освітлення; передбачається можливість регулювання інтенсивності світла.

Організацію процесу обслуговування представлено у вигляді табл. 1.28 з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.28

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	надання попередніх послуг	Вестибуль гардероб верхнього одягу санвузли; аванзал	гардеробна стійка; прилад для чищення взуття; полиця для зберігання засобів гігієни; вішалки; санітарні прилади; м'які меблі	гардеробник; адміністратор; відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	торговельні зала	меблі та обладнання торговельних залів; столовий посуд; столові набори; столова білизна; елементи інтер'єру	адміністратор; офіціант; музиканти; відвідувач.
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	торговельні зала роздаткова; сервізна; мийна столового посуду; білизняна; приміщення офіціантів	торговельно-технологічне устаткування	мийник столового посуду; кухарі; бармени; офіціанти; роздавальники; споживач

Заклад ресторанного господарства планує надавати різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та купівельних товарів, так і організації обслуговування та дозвілля.

Розрахунок кількості меблів для споживачів проводимо згідно з рекомендаціями, зводимо у таблицю табл. 1.29.

Таблиця 1.29

Характеристика меблів шинку «Кумець» на 50 місць

Назва	Кількість	Габаритні розміри, мм	
		Довжина	Ширина
Торгівельна зала			
Стіл чотирьохмісний квадратний	6	1000	1000
Стіл двохмісний квадратний	4	800	700
Стіл шестимісний	3	2000	800

Назва	Кількість	Габаритні розміри, мм	
		Довжина	Ширина
Крісло	32	400	500
Диван	6	2100	800

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 Ж.

У проектованому шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва передбачаємо часткове обслуговування офіціантами. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою (1.13) [31]:

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

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.

$$N_{\text{оф}} = 50 / 18 = 2 \text{ працівника}$$

Для шинок на 50 місць кількість офіціантів у зміну складає 2 працівника, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 4 працівника.

Кількість обслуговуючого персоналу проектового закладу ресторанного господарства наведена у табл. 1.30,

Таблиця 1.30

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

шинку «Кумець»

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу,		2
Офіціант	3-5	4
Прибиральниця залу		2
Бармен-касир		2

1.5. Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг

Проектування закладу ресторанного господарства – шинку «Кумець» здійснюється відповідно до чинних будівельних норм та правил.

Для споживачів передбачено вхід із боку центральної вулиці, а для персоналу – окремий вхід з 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. Територія підприємства шинок утримуватиметься в постійній чистоті, прибирання її проводитимуть щодня, а в теплий період року – з поливкою. При проектуванні об'ємно-планувальних рішень передбачили відсутність зустрічних потоків сировини і готової продукції. У кожному виробничому приміщенні встановлено рукомийник, столи з ваннами мийними, бачки для відходів [30,31].

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

На підприємстві встановлюється 1 раз на місяць санітарний день для проведення генерального прибирання з наступною дезінфекцією в усіх приміщеннях. Для дезінфекції приміщень (стін, дверей, устаткування, інвентар і т.п) застосовується 1%-ний освітлений розчин хлорного вапна (1000 мл 10%ий розчин хлорного вапна на 10 літрів води) або 0,5%-ний розчин хлорамина (50 г на 10 літрів води). Прибирання торгівельних залів здійснюється періодично протягом дня залежно від їх завантаження. З метою створення відповідних санітарно-гігієнічних умов для споживачів передбачено вестибюль та санітарні вузли; для персоналу – санітарні вузли, душові [30,31].

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

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

Розміщення технологічного устаткування забезпечує вільний доступ до нього і правильну поточність виробничих процесів, а також умови для правильної техніки безпеки працюючих.

Технологічне устаткування обробляється кожен раз після його використання, виробничі столи та мийні ванни після закінчення роботи миють з додаванням миючих речовин, дозволених державним санітарним наглядом. Дошки зачищають ножем і миють гарячою водою з миючими засобами.

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм при транспортуванні харчових продуктів, виготовленні страв та виробів, їх зберіганні, транспортуванні та реалізації проводитимуться у відповідності 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 1.31.

Таблиця 1.31

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу в шинку «Кумець»

Стадії технологічного процесу	Заходи	Група товарів	Засоби	Умови забезпечення	Нормативні документи
Транспортування	Забезпечення умов транспортування. Санітарна обробка транспорту	Продо-вольчі товари	Автомобіль з охолоджува-льним 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	Продово-льчі товари	Тара, інвентар, візок	Температура зовнішнього середовища	Щорічно медична книжка, сертифікат якості

Стадії технологічного процесу	Заходи	Група товарів	Засоби	Умови забезпечення	Нормативні документи
Складування	Складування згідно умов зберігання товарів	Продовольчі товари	Тара, інвентар, візок	Камери з температурним режимом від 0 до +8 °С та від +12 до +25 °С	Санітарні норми, сертифікат якості
Відпуск товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення	Відпуск продовольчих товарів по групах та предметів матеріально-технічного забезпечення	Продовольчі товари та предмети матеріально-технічного забезпечення	Тара, спецодяг, інвентар	Температура зовнішнього середовища	Санітарні норми, правила відпуску, медична книжка, сертифікат якості
Виробництво продукції	Виробництво холодних страв, закусок	Холодні страви, закуски	холодильне устаткування, механічне, немеханічне	20-22 °С при 60-40 %	Санітарні норми та правила, мед. книжка, технологічні картки, Збірники рецептур
				21-23 °С при 60-40 %	
Відпуск готової продукції	Відпуск продукції для реалізації через зали ресторану та гриль-бару	Холодні страви, закуски, десерти	Тара, немеханічне устаткування, спецодяг, посуд та набори	Температура виробничих приміщень	Санітарні норми та правила, медична книжка, бракераж, правила відпуску

Умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм в шинок – це утримання території кафе 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 кафе; дотримання термінів й умов зберігання харчових товарів та предметів матеріально-технічного призначення та правил використання виробничої тари; дотримання відповідного мікроклімату в приміщеннях кафе; дотримання санітарних вимог до виробничих приміщень, в тому числі і до приміщень кондитерського цеху; дотримання чистоти у всіх виробничих приміщеннях ЗРГ за рахунок 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 в тому числі і в кондитерському виробництві; 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 та кухонного посуду.

У виробничих цехах закладу будуть виконані наступні санітарні норми.

- ✓ Для розбирання сирих і готових продуктів виділяються окремі промарковані виробничі столи і марковані відповідно за призначенням оброблювальні дошки з дерева твердих порід (дуб, бук, ясен) без щілин і зазорів, гладко вистругані.
- ✓ На бічній стороні оброблювальних дошок і ножів є чітке маркірування: «СМ» – сире м'ясо. «СР» – сира риба, «СО» – сирі овочі, «ВМ» – варене м'ясо, «ВР» – варена риба, «ВО» – варені овочі. «МГ» – м'ясна гастрономія, «Зелень», «КО» – квашені овочі, «Х» – хліб, «РГ» – рибна гастрономія.
- ✓ Дошки будуть зберігатися встановленими на ребро в спеціальних металевих касетах.
- ✓ Заклад буде забезпечений спеціальною внутрішньоцеховою тарою, на якій буде відповідне маркування «круп», «м'ясо», «молоко» та ін. Для збору відходів і сміття у виробничих цехах будуть педальні бачки або металеві цебра з кришками, які по заповненні не більш 2/3 об'єму повинні очищатися. По

закінченні роботи бачки і цебро, незалежно від об'єму заповнення очищаються і старанно промиваються 2%-ним розчином кальцинованої соди, ополіскуються гарячою водою і просушуються.

Усі працівники проектового закладу будуть проходити медичний огляд відповідно до чинного законодавства, результати якого відображатимуться в їх медичних книжках.

Таблиця 1.32

Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу у шинку «Кумець»

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. Прослухати курс з гігієнічної підготовки та здати залік; 3. Заведення особистої медичної книжки;	1. Приходити на роботу в чистому одязі та взутті; 2. Залишати верхній одяг та особисті речі в гардеробній; 3. вимити руки з милом 4. підібрати волосся під головний убір
Персонал складської групи: - комірник; - товарознавець; - тощо	1. Обов'язкове проходження медичного огляду відповідно наказу МОЗ України; 2. Прослухати курс з гігієнічної підготовки та здати залік	1. Приходити на роботу в чистому одязі та взутті; 2. Залишати верхній одяг та особисті речі в гардеробній; 3. вимити руки з милом
Персонал залу та торговельної групи: - метрдотель; - адміністратор; - хостес; - офіціант; - бармен; - помічник офіціанта; - буфетник; - прибиральник торговельних приміщень; - тощо	1. Обов'язкове проходження медичного огляду відповідно наказу МОЗ України; 2. Прослухати курс з гігієнічної підготовки та здати залік 3. Заведення особистої медичної книжки;	1. Приходити на роботу в чистому одязі та взутті; 2. Залишати верхній одяг та особисті речі в гардеробній; 3. вимити руки з милом

Харчові продукти, що будуть постачатись на підприємство, обов'язково повинні мати сертифікат якості, в якому буде зазначена дата виготовлення продукту, строк та умови зберігання. Умов та строків зберігання продукції будуть чітко дотримуватися на підприємстві.

Прийняті до зберігання продукти будуть перекладатись в чисту, промарковану, відповідно до видів продуктів, тару або зберігатись в тарі постачальника.

Комірник буде перевіряти якість продуктів, стан тари, а також вести відповідну документацію.

Таблиця 1.33

Заходи щодо проведення роботи з дезінсекції та дератизації в шинку «Кумець»

Приміщення	Види роботи	Характер роботи	Відповідальний
Складська група приміщень:	Дезінсекція	комплекс профілактичних і винищувальних заходів для знищення кількості комах. Застосування хімічних засобів: застосування розчинів хлоро-, карбо, метафосу.	Комірник
	Дератизація	Фізичний спосіб: 1 раз на місяць	Комірник
Виробнича група приміщень:	Дезінсекція	Застосування механічних способів дезінсекції	Зав.виробництвом
	Дератизація	Фізичний спосіб: 1 раз на місяць	Зав.виробництвом
Торговельна група приміщень:	Дезінсекція	Застосування механічних та хімічних способів дезінсекції 1 раз на 3 місяці	Адміністратор

Працівників фірми залучено для прибирання після будівництва шинку «Кумець», приведення усіх приміщень до ідеального стану для початку функціонування закладу. А також для проведення генерального клінінгу.

Прибирання прилеглої території буде здійснюватись в ранішній та вечірній час.

1.6. Адміністративно-побутові приміщення

Група адміністративно-побутових приміщень включає: контору, кабінет директора, приміщення комірника, приміщення персоналу, душові, гардероб для жінок, гардероб для чоловіків, приміщення для офіціантів, білизняна, гардероб офіціантів.

Офісні приміщення проектуємо, виходячи з нормативу 6 м^2 на 1 працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером та 4 м^2 – для робочого місця без нього [30,31].

До складу адміністративних (офісних) приміщень проектового шинку входять кабінет директора площею 5 м^2 , приміщення комірника та контора – 5 м^2 [30,31].

Адміністративні приміщення мають обов'язкове природне освітлення.

Приміщення персоналу призначене для відпочинку, приймання їжі та зборів виробничого персоналу. Воно обладнане обідніми меблями.

Білизняна передбачена для зберігання санітарного спецодягу персоналу, скатертин, серветок. Площа білизняної становить 5 м^2 [30,31].

Для переодягання персоналу кухні та офіціантів буде організовано гардероб чоловічий та жіночий окремо, площа на одного працівника – $0,65 \text{ м}^2$. Гардероб оснащено шафами для працівників ($500 \times 500 \text{ мм}$) та стільцями для переодягання. Через гардероб персонал потрапляє в душові кабінки. Душові кабінки розраховуються, виходячи з нормативу: 1 духова на 10 чоловік працюючих в максимальну зміну. Розміри кабінки – $900 \times 900 \text{ мм}$. Душові мають приміщення для переодягання. Тому у закладі, що проектується буде встановлено 2-і душові кабінки [30,31].

Загальна площа гардеробу разом з душовими кабінками складає 12 м^2 . Він має зручний зв'язок з санвузлами, приміщенням офіціантів та білизняною.

Кількість санвузлів визначається: 1 на 20 чоловік працюючих в максимальну зміну. У закладі буде встановлено 1 санвузол для персоналу. У санвузлі передбачено відсік для зняття спецодягу та умивальник, на якому будуть розміщені дезінфікуючі засоби, та дзеркало. В проектованому закладі ресторанного господарства розміщується 1 санвузол для персоналу, кожен санвузол вміщує туалетну та вмивальну кімнати. Загальна площа санвузла становить 4 м^2 [30,31].

Групу службових приміщень спроектовано одним блоком.

До нього забезпечується підхід, що дає змогу обминати виробничі приміщення, і одночасно не порушувати зв'язок з усіма цехами і службовими приміщеннями.

1.7. Технічні приміщення

До технічних приміщень шинок відносять електрощитову, теплопункт, приточну і витяжну вентиляційні камери, бойлерну і насосну. Вказані приміщення призначенні для забезпечення проектового закладу водо- і теплопостачанням, електроенергією і вентиляцією повітря.

При проектуванні приміщень для забезпечення вентиляції дотримуємося наступних вимог:

- відстань між пристроями забору та видалення повітря по горизонталі (в одному рівні) на менше 20 м по вертикалі – 2 м (витяжка зверху); по діагоналі – 15 м;
- висота приміщення не менше 1,9 м до низу виступаючих конструкцій (балок, ригелів, прогонів);
- припливні ВК – на верхніх поверхах (у тому числі технічному поверсі та горищі).

Приміщення теплопункту проектуємо з окремим виходом з будівлі закладу згідно СНіП II-Л.8-71.

У проектованому шинок передбачається теплопункт площею 6 м².

При проектуванні приміщення електрощитової користуємося 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. Але, оскільки дозволяється влаштовувати електрощитові на глухих стінах коридорів у спеціальних шафах, за умови відсутності капітальних обмежувальних конструкцій що обмежують робочий простір обслуговуючого персоналу, проектуємо вхід до електрощитової з боку завантажувальної – в такому випадку робочий простір буде необмежений. В таблиці 1.34 вказані номенклатура та площі допоміжних приміщень проектового шинка.

Таблиця 1.34

Номенклатура та площі допоміжних приміщень

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
1	Приплинна та витяжна вентиляційна камера	4
2	Електрощитова	4
3	Теплопункт	4

1.8. Об'ємно-планувальне рішення закладу.

Об'ємно-планувальне рішення розробляється з урахуванням [34]:

- послідовності та поточності технологічного процесу;
- відсутності зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного та чистого посуду, руху відвідувачів і персоналу;
- безпеки життєдіяльності закладу.

Склад приміщень проектного закладу ресторанного господарства наведено у вигляді табл. 1.35.

Таблиця 1.35

Експлікація приміщень шинку «Кумець» на 50 місць

№	Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення для споживачів		
1	Торговельна зала	107
2	Вестибюль	17
3	Туалетні кімнати	14
Виробничі приміщення		
6	Холодний цех	10
7	Доготівельний цех	18
8	Гарячий цех	16
9	Мийна столового посуду і сервізна	10
10	Мийна кухонного посуду закладу	6,5
11	Роздаткова	6
Складські приміщення		
12	Завантажувальна	5
13	Комора сухих продуктів та напоїв	5
14	Комора та мийна тари	4
15	Камера зберігання фруктів, овочевих н/ф, зелені	5
17	Білизняна та інвентарна	5
Адміністративно-побутові приміщення		
18	Кабінет директора	5
19	Контора та кабінет комірника	5
20	Приміщення для персоналу	5
21	Гардероб жіночий з душовими	6

№	Назва приміщень	Площа, м ²
22	Гардероб чоловічий з душовими	6
23	Санвузол для персоналу	4
Допоміжні приміщення		
24	Припливна та витяжна вентиляційна камера	4
26	Електрощитова	4
27	Теплопункт	4
Корисна площа приміщень, м²		271,5

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень.

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою 1.14:

$$S_p = S_k * K_1 \quad (1.14)$$

де S_p – робоча площа закладу, м²;

S_k – корисна площа закладу, м²;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, який враховує площу коридорів і технічних приміщень, $K_1=1,03\div 1,15$.

Проведемо розрахунок. $S_p = 271,5 \times 1,2 = 325,8 \text{ м}^2$.

Загальна площа будівлі розраховується за формулою 1.15:

$$S_{\text{заг}} = S_p \times k_2 \quad (1.15)$$

де

$S_{\text{заг}}$ – загальна площа закладу, м²;

S_p – робоча площа закладу, м²;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, який враховує площі, що займають конструктивні елементи будівлі, $K_2=1,10\div 1,25$.

Проведемо розрахунок. $S_{\text{заг}} = 325,8 \times 1,1 = 358,4 \text{ м}^2$.

Отже, загальна площа, шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва за адресою вул. Генерала Жмаченка 11-А складає 358,4 м².

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.

Характеристика будівлі.

Для проектного шинку «Кумець» на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва, планується збудувати одноповерхову будівлю. Основними споживачами закладу ресторанного господарства будуть мешканці та гості міста. Дизайн закладу буде виконано в еко стилі.

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 358,4 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – шинок на 50 місць, ділянка під будівництво розташована – м. Київ, Дніпровський район, вул. Генерала Жмаченка 11-А.

Архітектурний стиль забудови району – постмодернізм. Район забудовано переважно 2-5 поверховими будівлями.

Розрахунок площі ділянки під будівництво [31]:

$$S_d = n_3 \cdot N, \quad (2.1)$$

де – площа ділянки під будівництво, м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце;

N – кількість місць у закладі, місць.

$$S_d = 28 \cdot 50 = 1400 \text{ м}^2$$

Площа озеленення визначається за формулою [31]:

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

$$S_{oz} = 0,4 \cdot 1400 = 560 \text{ м}^2$$

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

На ділянці будівництва виділяються такі зони:

- зона під забудову, площею $S_6 = 358,4 \text{ м}^2$;
- зони озеленення загальною площею $S_{oz} = 560 \text{ м}^2$;
- майданчик для збору відвідувачів, площею – 80 м^2 ;
- майданчик для відпочинку відвідувачів, площею – 180 м^2 ;
- автостоянка для машин відвідувачів $S_{ac} = 160 \text{ м}^2$;
- розвантажувальний майданчик $S_{pm} = 144 \text{ м}^2$;
- майданчик для сміттєзбірників – 49 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 [34,35,36]:

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 – багатоповерхова;
6. за конструктивною схемою – з несучими стінами.

Таблиця 2.1

Характеристика конструктивних елементів будівлі шинку «Кумець»

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

№ з/п	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
II. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні –самонесучі;
		Матеріал – цегла М150, розчин будівельний М100; товщина 510 мм.
		Стіни внутрішні –перегородки;
		Матеріал – цегла М150, розчин будівельний М100;
		Товщина 120 мм.
3	Колони	Матеріал – залізобетон;
		Розміри перерізу 400ммх400мм;
		Крок сітки колон 6 м, 3м
4	Перекриття	Тип – збірні, пустотні;
		Матеріал – залізобетон;
		Висота 220 мм.
5	Покрівля	Тип – горищна;
		Структура:
		- гідроізоляція – рулона гідролізація
		- утеплювач – пінопласт
		- пароізоляція - шар рубероїду на бітумній мастиці
		- цементно-піщана армована стяжка
6	Вікна	-керамзитова розуклонка
		-плита перекриття
		Тип віконних блоків – одинарні;
		Матеріал віконного блоку – металопластик;
		Засклення – склопакет;
		Розміри 1200мм х 1500мм
		Розміри 1000мм х 800мм
		Відстань від полу до підвіконня
7	Двері	Вітрини:
		Розміри 1500мм х 3000мм
		Розміри 1500мм х 2000мм
		Призначення – внутрішні; тип дверного блоку – одностулкові; тип дверних полотен – глухі; матеріал дверного блоку – дерево; розміри 2100мм×900мм, кількість 28 шт.
		Призначення – внутрішні; тип дверного блоку – одностулкові; тип дверних полотен – глухі; матеріал дверного блоку – дерево; розміри 2100мм×600мм, кількість 7 шт.
		Призначення – зовнішні; тип дверного блоку – двостулкові; тип дверних полотен – глухі; матеріал дверного блоку – метал; розміри 2100мм×900мм, кількість 4 шт.
		Призначення – зовнішні; тип дверного блоку – одностулкові з боковими панелями; тип дверних полотен –засклені; матеріал дверного блоку – дерево; розміри 2100мм×1200мм, кількість 2 шт

2.2. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)

Характеристика зовнішніх інженерних мереж, що забезпечуватимуть належне функціонування:

Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП № 235 по вул. Генерала Жмаченка 176.

Мережі водопостачання – міський водогін $\varnothing$ 500 мм проходить по вул. Генерала Жмаченка на відстані 10 м від межі території забудови.

Мережі каналізації – районний колектор 500 мм проходить по вул. Генерала Жмаченка на відстані 5 м від межі території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод по вул. Генерала Жмаченка на відстані 15 м від ділянки будівництва.

Мережі теплофікації – міський теплопровід від котельні $\varnothing$ 500 мм проходить по вул. Генерала Жмаченка на відстані 30 м від межі території забудови.

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 шинку «Кумець» на 50 місць передбачається організація виробництва і споживання продукції ресторанного господарства.

Загальні витрати електроенергії закладом P визначаються за двома складовими: витрати на технологічні потреби $P_{\text{в}}$, витрати на технічні потреби $P_{\text{т}}$.

Витрати електроенергії

Загальні витрати електроенергії шинком P визначаються за укрупненим показником $P_{\text{жн}}$. (ДБН В.2.5–23 – 2010) [31]

$$P_{\text{жн}} = P_{\text{зрг}} * N_1 + P_{\text{г}} * N_{\text{г}} \quad (2.3)$$

$P_{\text{зрг}}$ – 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.

$$P_{жN} = ((1,03 \cdot 50) + (5 \cdot 0,05)) \cdot 365 = 18888,8 \text{ кВт}$$

Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал., проведено за формулою [31]:

$$Q_0 = q_0 \cdot V_0 \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.4)$$

де q_0 – 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 :

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{(-7)} \cdot 1433,6 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 45,7 \text{ Гкал}$$

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

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 ($0,4 \div 0,6$ м).

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

$$V_0 = 358,4 \cdot (3,3 + 0,3 + 0,4 \cdot 1) = 1433,6 \text{ м}^3$$

1. Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховали за формулою [31]:

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

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, м³ (табл. 2.1);

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, °С.

$$Q_B = 6,9819 \cdot 10^{-7} \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 3663 = 197,51 \text{ Гкал}$$

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, м²	Висота, hпр, м	Об'єм, V, м³	Витрати повітря на вентиляцію, м³	
				Припливну	Витяжну
Приміщення для споживачів					
Торговельна зала	107	3,3	353,1	1412,40	706,20
Вестибюль	17	3,3	56,1	224,40	112,20
Туалетні кімнати	14	3,3	46,2	184,80	
Виробничі приміщення					
Холодний цех	10	3,3	33	132,00	198,00
Доготівельний цех	18	3,3	59,4	237,60	356,40
Гарячий цех	16	3,3	52,8	211,20	316,80
Мийна столового посуду і сервізна	10	3,3	33	132,00	198,00
Мийна кухонного посуду закладу	6,5	3,3	21,45	85,80	128,70
Роздаткова	6	3,3	19,8	79,20	118,80
Складські приміщення					
Завантажувальна	5	3,3	16,5	66,00	33,00
Комора сухих продуктів	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	5	3,3	16,5	66,00	33,00
Контора та кабінет комірника	5	3,3	16,5	66,00	33,00
Приміщення для персоналу	5	3,3	16,5	66,00	33,00
Гардероб жіночий з душовими кабінами	6	3,3	19,8	79,20	
Гардероб чоловічий з душовими кабінами	6	3,3	19,8	79,20	
Санвузол для персоналу	4	3,3	13,2	52,80	
Гардероб офіціантів	5	3,3	16,5	66,00	33,00
Всього				3663,00	2590,50

Витрати води

Загальні витрати води визначено за формулою [31]:

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

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

U – кількість місць у шинку;

T – кількість робочих днів шинку за рік;

$B_{\text{п}}$ – витрати води на поливання території.

$$B_{\text{заг}} = ((50 \cdot 12) / 1000) \cdot 365 + 477,88 = 696,88 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води [31]:

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

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

$$B_{\text{гар}} = ((50 \cdot 4) / 1000) \cdot 365 = 73 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , визначають за формулою [31]:

$$B_{\text{п}} = \frac{B_{\text{к}} \cdot S_{\text{д}} \cdot \tau \cdot T_{\text{п}}}{710}, \quad (2.9)$$

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

$S_{\text{д}}$ – площа ділянки яку поливатимуть, м^2 ;

τ – час роботи поливного крану за добу, год ($2 - 3 \text{ год}$);

$T_{\text{п}}$ – період поливу території протягом року, діб (187 діб);

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

$$B_{\text{п}} = 1,08 \cdot 560 \cdot 3 \cdot 187 / 710 = 477,88 \text{ м}^3$$

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

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

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

$$B_{\text{стічн}} = 696,88 \cdot 0,85 = 592,35 \text{ м}^3$$

Інженерні системи закладу ресторанного господарства що проектується

Система опалення. У шинку «Кумець» на 50 місць передбачено влаштування системи опалення згідно зі ДБН В.2.5-67:2013 для підтримання температурного режиму.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ №6. Температура теплоносія на вході становить 115 – 120°C. У шинку «Кумець» передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки PolluTherm та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Для різних груп приміщень для відвідувачів, виробничого, складського і господарсько-побутового призначення передбачені окремі гілки систем опалення що управляються із загального приміщення ІТП.

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

У приміщеннях шинку «Кумець»: торгівельній залі та адміністративних приміщеннях передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки CALOR 80/500 з 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% [31,36].

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

Система вентиляції згідно із ДБН В.2.5-67:2013. Видалення повітря з адміністративних та побутових приміщень закладу ресторанного господарства передбачена із природним спонуканням із виробничих приміщень та санвузлів із механічним спонуканням.

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 [31,38].

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.

Витяжні вентиляційні системи з природним спонуканням, а також системи, в яких витяжні вентилятори вмикаються періодично, запроектовані з викидом повітря з північно-східного боку будівлі над покрівлею у місцях, де виключається виникнення зон вітрового підпору [31,36].

Механічна припливна вентиляційна система, надає повітря об'ємом $V_{\text{п}} = 3663,00 \text{ м}^3$, витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками, в об'ємі $V_{\text{в}} = 2590,50 \text{ м}^3$ [31].

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.

1 раз на рік підприємством А-КЛАС проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акту.

Система водопостачання. Водозабезпечення систем шинку «Кумець», здійснюється від міського водогону. На вводі системи в заклад влаштований водомірний вузол із встановленням лічильника, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012 [39,40].

Система поділяється на: протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) – з оцинкованих труб $\varnothing 100$ мм із установленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб $\varnothing 20$ мм з підключенням до

змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих труб $\varnothing$ 20 мм з підключенням до технологічного устаткування.

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

Магістральні трубопроводи водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

Система каналізації У шинку «Кумець» 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 [31,40].

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

Каналізація твердих відходів передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів закладу ресторанного господарства спеціалізованим автотранспортом підприємства «Київспецтранс» із частотою 1 раз на день.

Система електропостачання шинку «Кумець» здійснюється від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 785 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту [31,41].

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій закладу, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220 В. Електрощитова розташовується на першому поверсі підприємства. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщується загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники, вимикачі живильних групових щитів.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової і освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною [31,40].

Блискавкозахист будівлі шинку 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 [31,40].

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій у шинку «Кумець» планується встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну й охоронну). Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені у торговельній залі, виробничих та складських приміщеннях, коридорах, вентиляційних, електрощитовій. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини [31,42].

У шинку «Кумець» передбачене влаштування таких систем: міського телефонного зв'язку у приміщеннях кабінеті директора, торговельній залі, приміщенні комірника, ретрансляційного телебачення у торговельній залі. У всіх приміщеннях шинку передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

2.3. Дизайн

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах: огороження території (декоративне огороження з декоративної плитки); підходи до закладу викладені декоративною плиткою з рельєфним зображенням розміром 39х39х3.5 см., майданчик для відпочинку відвідувачів з лавками. Для зручного під'їзду до закладу і на автостоянку покладене асфальтне полотно. Озеленення території шинку «Купець» вирішили шляхом влаштування низькорослих газонів, посадки

дерев, кущів. Штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі зі сферичними плафонами.

Та території закладу облаштовано зону для відпочинку відвідувачів із альтанками.

Дизайнерське рішення внутрішнього простору шинку «Кумець» наведено в розділі №1 КОС у пункті 1.1.4. «Концептуальний дизайн та атмосфера»

Паспорт проекту

Основні показники проекту зведено у таблицю 2.3.

Таблиця 2.3

Будівельно-технічні показники проекту

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_d	m^2	1400
2	Загальна площа закладу, S_b	m^2	358,4
3	Коефіцієнт забудови, k_z		0,38
4	Площа озеленення, S_{oz}	m^2	560
5	Коефіцієнт озеленення, k_{oz}		0,4
6	Корисна площа закладу, S_k	m^2	271,5
7	Будівельний об'єм закладу, V_b	m^3	1433,6
8	Вартість будівництва (капітальні вкладення), V_{A+B}	тис. грн.	11451,53
Питомі показники вартості будівництва			
9	Вартість 1 місця	тис. грн.	163,59
10	Вартість 1 m^2 загальної площі	тис. грн.	21,17
11	Вартість 1 m^3 об'єму будівлі	тис. грн.	5,29

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) [31].

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

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 ($I_P=0,77$).

$$B_{збр} = (50 \cdot 2701 \cdot 28,17 \cdot 1 \cdot 0,77) / 1000 = 2929,36 \text{ тис. грн}$$

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

Таблиця 2.4

Зведений кошторисний розрахунок шинку «Кумець»

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	102,78
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2,1	Загально будівельні роботи	57%	2929,36
2,2	електротехнічні	6%	308,35
2,3	сантехнічні	5%	256,96
2,4	зв'язок та сигналізація	3%	154,18
2,5	устаткування, меблі та інвентар	29%	1490,37
	Разом за підрозділом 2	100%	5139,22
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, підрозділ 2	205,57
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, підрозділ 2	25,70
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2	10,28
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	256,96
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	154,18
	Разом за підрозділами 1–7		5894,69
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	88,42
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	218,10
	Разом за підрозділами 1–9		6201,21
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	117,89
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	24,80
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	294,73
	Усього: Базисна вартість будівництва		6638,64

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	2666,52
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	331,93
Усього за розділом Б:			2998,45
Загалом сума витрат на будівництво		B_{A+B}	9637,10

Охорона навколишнього середовища

Згідно до ДБН А2.2-1-2003 розділ ОВНС повинен містити такі підрозділи [31,43]:

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 Ж.

Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Шинок «Кумець» на 50 місць є підприємством з приватною формою власності, здача в експлуатацію готелю 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 [31,43,44].

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 [36,41].

Замовник зобов'язаний забезпечити усунення недоліків, зазначених у зауваженнях. Заява разом з документами, що додаються до неї, реєструється у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі [44].

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 робочій 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 [44].

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

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.

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 [36,44].

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.

Виходячи із того, що в шинку «Кумець» 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) [45].

Документація при організації служби охорони праці закладу ресторанного господарства

Визначаємо перелік документації при організації системи управління охороною праці шинку «Кумець» (табл. 2.6) [45].

Таблиця 2.6

Перелік документації при організації системи управління охороною у праці у проектованому закладі ресторанного господарства

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби охорони праці № 1 від 07.12.18 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві затверджено наказом власника № 2 від 08.12.18 р.
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 08.12.18р.
Комісія з питань охорони праці	Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр.. № 1 від 08.12.18 р.
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника № 4 від 08.12.18 р. (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	1.Розпорядницяка:
	2. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 5 від 08.12.18 р.
	3. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 5 від 08.12.18 р
	4. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 6 від 07.12.18 р
	5. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 8 від 11.12.18 р
	6. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджені наказом власника № 10 від 11.12.18 р
	7. Колективний договір між адміністрацією та вповноваженим представником трудового колективу від 01.12.18 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 зберігатиметься в належному стані, зручному для користування , та надаватиметься при необхідності або у випадку контролю підприємства органами державного нагляду.

У випусковому кваліфікаційному проєкті розроблено структурну схему управління охороною праці шинку «Кумець» рис.2.5.1 та план заходів з охорони праці у додатку 3 [31,46].

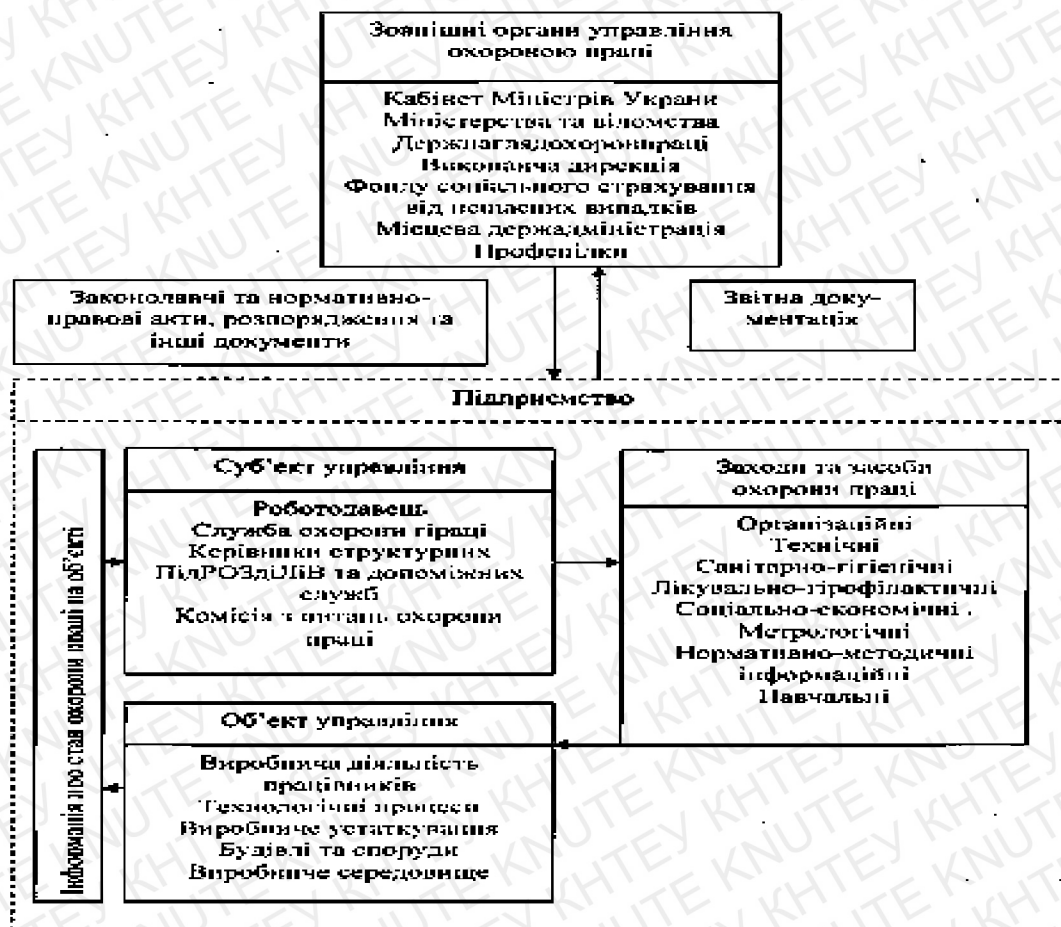


Рис. 2.5.1. Схема управління охороною праці шинку «Кумець»

Вимоги до ділянки та території закладу ресторанного господарства

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

У південно-західній частині ділянки 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 шинку та місць відпочинку відвідувачів становить не менше 10 метрів.

Гігієна праці

Матеріали, для внутрішнього оздоблення приміщень шинку «Кумець», добиратимуться з числа таких, що мають «Гігієнічні висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи для застосування у будівництві громадських будинків».

Для харчування персоналу передбачені приміщення персоналу, офіціантів 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 (кабінет директора, зав виробництвом, бухгалтерія тощо). Площа та обсяг виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце, наведено у таблиці 2.7 [31,47].

Таблиця 2.7

Площа та обсяг виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце шинку «Кумець»

№	Назва приміщень	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
			площа, м²	обсяг, м³
Приміщення для споживачів				
1	Торговельна зала	5	21,4	70,6
2	Гардероб	1	6,0	19,8
Виробничі приміщення				
3	Холодний цех	1	10,0	33,0
4	Доготівельний цех	2	8,5	28,1
5	Гарячий цех	2	8,0	26,4
6	Мийна столового посуду і сервізна	1	13,0	42,9
7	Мийна кухонного посуду закладу	1	6,5	21,5
Складські приміщення				
8	Завантажувальна	1	5,0	16,5
Адміністративно-побутові приміщення				
9	Кабінет директора	1	5,0	16,5
10	Контора та кабінет комірника	1	5,0	16,5

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені в таблиці 2.8 [47,48,49].

Таблиця 2.8

Заходи і засоби працівників у виробничих приміщеннях шинку «Кумець»

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 тари	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	3	Алергени	Марлеві пов'язки та витяжні системи

Обслуговуючий персонал шинку буде забезпечено зміним одягом та проходитиме обов'язкові медичні обстеження один раз на пів року.

У всіх приміщеннях шинку щоденно здійснюється вологе прибирання. У виробничих приміщеннях та торгівельній залі будуть розташовані медичні аптечки першої допомоги.

У процесі роботи шинку 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 проводимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних обробок приміщень за договорами.

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

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях шинку 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» [49].

Таблиця 2.9

Норми мікроклімату виробничих приміщень шинку «Кумець»

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
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 приміщення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Всі підсобні приміщення шинку «Кумець», а також загальні коридори й холи матимуть природне та штучне освітлення, що відповідає характеру зорової роботи.

В таблиці 2.10 визначено оптимальну систему освітлення шинку «Кумець» виходячи з точності виробничих процесів відповідно до ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення») [31,36,47,50].

Таблиця 2.10

Норми та якісні показники освітлення шинку «Кумець»

Назва приміщень	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучне освітлення, лк	природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Приміщення для споживачів			
Торговельна зала	Суміщене: природне, штучне	200	0.9
Вестибюль	Штучне	200	-

Назва приміщень	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучне освітлення, лк	природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Гардероб	Штучне	200	-
Виробничі приміщення			
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	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Роздаткова	Штучне	200	-
Складські приміщення			
Завантажувальна	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Адміністративно-побутові приміщення			
Кабінет директора	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Контора та кабінет комірника	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Кімната для персоналу	Штучне	200	-

В виробничих приміщеннях шинку «Кумець» 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 [50]. На підприємстві передбачене аварійне освітлення (для продовження роботи при раптовому вимкненні робочого освітлення та для евакуації людей. Найменше освітлення для продовження роботи складає 5% від робочого освітлення. Для охоронного освітлення площадок закладу харчування застосовується освітленість 30 лк, для робочого освітлення – 300 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях – 15 лк, на відкритих площадках 10 лк [50].

Допустимий рівень шуму в цехах шинку 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, фритюрниця, апарат для варіння борошняних виробів, кипятильник.

У виробничих приміщеннях шинку «Кумець» в яких на робочих місцях неможливо встановити регламентовані інтенсивності теплового опромінення працюючих через технологічні вимоги, технічну недосяжність або економічно-обґрунтовану недоцільність, використовують обдування, повітряне душення тощо. При інтенсивності теплового опромінення понад 350 Вт/м^2 та опромінення понад 25% поверхні тіла, тривалість неперервної роботи зменшується [31,50].

Електробезпека

Категорії приміщень за ризиком ураженості електричним струмом поділяються на [31,46,47]:

- особливо небезпечні приміщення: мийні посуду;
- приміщення з підвищеною безпекою: гарячий, холодний та доготівельний цех, підсобні приміщення, технічні приміщення;
- приміщення без підвищеної безпеки: складські приміщення, адміністративно-побутові.

У шинку «Кумець» будуть прийняті наступні заходи електробезпеки, при експлуатації устаткування:

1. Заходи щодо захисту від ураження електричним струмом:

- заземлення (з використанням засобів захисного відключення) всього стаціонарного електроустаткування (корпуси електродвигунів, трансформатори, світильники, апарати, проводи електричних апаратів, каркаси розподільних обладнань та ін.), а також корпуси пересувних та переносних електроприймачів;
- використання механічного та електричного блокування, яке забезпечує відключення струмоведучих частин, якщо до них відкрито доступ;
- теплове електричне устаткування гарячого цеху встановлено на фермах і змонтовано з врахуванням вимог до його розміщення. Електропроводи захищені від механічних пошкоджень, розміщені в металевих трубах. Кожна одиниця

устаткування закріплена за певним працівником. Ремонт проводить лише слюсар-електрик.

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

Засоби захисту персоналу від електромагнітного випромінювання:

- підбір устаткування, що відповідає вимогам ДСН, своєчасне ТО та ремонт.
- встановлення раціональних режимів роботи устаткування і обслуговуючого персоналу;
- захист від статичної електрики:
- зниження інтенсивності генерації заряду статичної електрики;
- відведення заряду шляхом заземлення обладнання та комунікацій, а також забезпечення постійного електричного контакту з заземленням тіла людини.

Застосування засобів захисту при експлуатації всіх видів технологічного устаткування:

Механічне - захисні огорожі. Для захисту працівників від рухомих частин механічного обладнання використані огорожувальні засоби, що складають єдину конструкцію з машиною. Також є попереджувальні пристрої, що не допускають вмикання машини при знятих огороженнях та при аварійних ситуаціях [46,47].

Теплове - запобіжні пристосування. Захисне заземлення представлене конструкцією штучного заземлення: ряд вертикальних труб, забитих у землю на 0,7 м нижче її рівня, розташованих по прямій чи замкнутій лінії та з'єднаних привареною сталлюю смугою. Величина опору контуру залежить від розмірів (діаметра та довжини) та числа трубчатих стержнів, власних електричних властивостей (електропровідності) та стану (вологості) навколишнього ґрунту, а також від відстані між стержнями та взаємного розташування [48].

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

Ваговимірвальне обладнання – повна ізоляція проводів.

Пожежна безпека

У шинку «Кумець» пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації у всіх приміщеннях шинку «Кумець» планується забезпечити переносними вогнегасниками. Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульті централізованого пожежного спостереження, що знаходиться у кабінеті директора шинку «Кумець» та супроводжується звуковим попередженням через систему внутрішнього радіомовлення, на пульті пожежно-рятувальної частини Дніпровського району м. Києва. Кількість вогнегасників для шинку «Кумець» 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 [31,51].

Таблиця 2.11

Вибір типу та кількості вогнегасників у шинку «Кумець»

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		тип	кількість
Торговельна зала	В	ВП – 5	3
Коридор (21,3м)	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 кухонного посуду	Д	ВП-5	1
Мийна столового посуду	Д	ВВК-5	1

Евакуація людей

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

Кількість евакуаційних виходів з будівлі шинку «Кумець» – 6 (завантажувальна, вестибюль, вхід для персоналу, технічні приміщення).

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні 12 метрів. Евакуаційні

шляхи шинку «Кумець» матимуть забезпечувати у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться в приміщеннях будівлі протягом 1.25 хвилини. План евакуації наведений у дод. Л.

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 [31].

Начальником цивільного захисту буде директор шинку «Кумець», який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних і інших невідкладних робіт.

Керівництво шинку «Кумець» 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 шинку «Кумець» № 5 від 18.12.2018р. 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 шинку «Кумець» створюються служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів.

У випускному кваліфікаційному проекті розроблено план заходів з цивільного захисту (дод. М).

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційно-правова форма господарювання

Для надання легітимності діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного й правового статусу суб'єкта господарювання. З цією метою визначаємо учасників господарських відносин, деталізуємо процедуру утворення суб'єкта господарювання і складаємо перелік установчих (засновницьких) документів, які відповідають заявленій формі власності та обраній організаційно-правовій формі (в тому числі й протоколи засідань зборів засновників підприємства та актів оцінювання розмірів їх дольових внесків) [31,53,54,52].

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

Отже, заклад ресторанного господарства, що проектується у відповідності із Господарським кодексом, буде засновано на приватній формі власності. Право приватної власності виникає на підставі отримання громадянином доходів від ведення підприємницької діяльності.

Державна реєстрація суб'єктів господарювання (торгівля й ресторанне господарство) проводиться у Київській міській державній адміністрації за місцем знаходження даного суб'єкта. В Україні основними господарюючими суб'єктами, що працюють у сфері ресторанного господарства, можуть бути як підприємства (юридичні особи), так і окремі суб'єкти підприємницької діяльності – фізичні особи, філії, представництва, інші відокремлені підрозділи господарських організацій, утворені ними для здійснення господарської діяльності [31,53,54].

Форма власності – на основі колективної, змішаної власності.

Організаційно-правовий статус – товариство з обмеженою відповідальністю «Кумець».

ТОВ – це господарське товариство, що має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за своїми зобов'язаннями тільки своїм майном. Учасники ТОВ

несуть відповідальність за своїми зобов'язаннями і ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи [31,53,54,54]. Установчим документом ТОВ «Кумець» є рішення про його утворення та статут (дод. Н).

Відповідно до зазначеної (як доцільної) організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання, який відповідає вимогам діючого законодавства – Господарського кодексу України, закону України «Про господарські товариства» [53,54].

Таблиця 3.1

Перелік пакету документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання ТОВ «Кумець»

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

Наступною буде підготовка реєстру погоджувальних процедур, що будуть відповідати чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування закладу ресторанного господарства.

Виходячи з обґрунтованих особливостей концепції діяльності (розділ 1) та організаційно-правової форми майбутнього закладу, буде підготовлене узагальнення щодо обов'язкових погоджувальних і дозвільних процедур, які необхідні адміністрації для започаткування роботи (результати опису процедур оформлені у вигляді табл. 3.2. [31,53,54].

Таблиця 3.2

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Кумець»

№ з/п	Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
1.	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту органами санітарного контролю	Органи санітарного контролю
2.	Погодження асортименту закладу органами санітарного контролю	Санітарно епідеміологічна служба Дніпровського району
3.	Отримання дозволу на розміщення закладу	Державне архітектурно-будівельне управління
4.	Отримання печатки та штампів організації	МВС Дніпровського району
5.	Погодження графіка роботи закладу	МВС, відділ торгівлі Дніпровського району
6.	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами та ін.	Податкова адміністрація, Департамент контроль за виробництвом та обліку спирту алкогольних напоїв та тютюнових виробів.
7.	Відкриття поточного рахунку у національній та іноземних валютах	Банк «Ощад Банк»
8.	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи закладу	Санітарно-епідеміологічна служба Дніпровського району
9.	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи закладу	Управління МНС в Дніпровському районі
10.	Реєстрування платника податків	Державна фіскальна служба
11.	Отримання торгових патентів	Державна фіскальна служба
12.	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України	Органи державної виконавчої влади
13.	Реєстрація платником єдиного соціального внеску	Управління Пенсійного фонду Дніпровського району
13.	Отримання ліцензій в регіональному управлінні Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю	Регіональне управління Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю

№ з/п	Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
14.	Постановка на облік у фондах соціального страхування, Пенсійному фонді, фонді зайнятості	Фонд соціального страхування, Пенсійний фонд, Фонд зайнятості
15.	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття закладу ресторанного господарства	Відділ торгівлі
16.	Печатки	МВС
17.	Постановка фіскального апарату на облік	Державна податкова адміністрація

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 «Кумець» складає 6000000 грн на рік.

Для створення реальних умов надання перспективності і конкурентоспроможності проекту, визначаємо місію функціонування закладу ресторанного господарства, що буде забезпечувати повне та гармонійне узгодження інтересів усіх зацікавлених сторін в діяльності організації.

Поняття «місія», як визначення причини існування організації, формує основні напрямки її діяльності [30]. Вона полягає в наступному: максимально задовольнити потреби споживачів, сприяти відпочинку, надихати.

Місія закладу повинна [30]:

- забезпечувати формування поглядів на довгострокові плани закладу щодо забезпечення подальшого розвитку;
- створювати основу для усвідомлення працівниками напрямків розвитку організації;
- створювати відчуття єднання до спільних цілей всіх членів організації;
- визначати єдині принципи роботи, що встановлюють характер взаємозв'язків із співробітниками, клієнтами, постачальниками і партнерами, державними і громадськими інституціями та іншими зацікавленими групами;
- мотивувати працівників на досягнення поставлених цілей;

- бути спрямованими в майбутнє;
- бути орієнтованими на зовнішнє середовище організації і надавати йому уяву про спрямованість та пріоритети організації.

Місією діяльності ТОВ «Кумець» є задоволення потреб споживачів у якісному харчуванні та відпочинку у затишній атмосфері.

Очікування учасників діяльності закладу:

- власників – дивіденди, надійність інвестиційних вкладень;
- система менеджменту – адекватна винагорода, престижність статусу, збільшення владних повноважень;
- трудовий колектив – гарантія зайнятості, різноманітні види винагород, задоволеність працею;
- зовнішнє середовище – законослухняність, підтримка соціальних програм, повне й своєчасне покриття податкової відповідальності, висока якість продукції та обслуговування, порядність і підприємницька шляхетність та відповідальність.

3.2. Організаційна структура управління

Складання внутрішньо-організаційних документів, які регламентують працю персоналу ТОВ «Кумець», буде проводитись відповідно до чинної нормативно-правової бази: Національного класифікатора професій, в якому наведено угруповання професій (ДК 003:2010); Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників (випуск 65 «Торгівля та громадське харчування»), що містить перелік основних робіт окремих професій; ДСТУ 4281:2004 – «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [54,55].

Окрім зазначених вище документів, суб'єкти господарської діяльності, які мають кафе, ресторани, бари та ін. ЗРГ, повинні дотримуватися положення нормативно-правових актів, які групуються за змістом [31,53,54]:

- нормативно-довідкові документи;
- документи організаційного, організаційно-розпорядницького та організаційно-методичного характеру;

- документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру.

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом є Статут і Положення про підрозділ.

Статут ТОВ «Кумець» наведений у дод. Б. Він містить назву та місцезнаходження товариства; юридичний статус товариства; мета, предмет діяльності товариства; статутний капітал; майно товариства; права і обов'язки учасника; права і господарська діяльність товариства; управління і контроль діяльності товариства; контроль за діяльністю директора; трудовий колектив і оплата праці; зовнішньоекономічна діяльність; розподіл прибутків товариства і відшкодування збитків; реорганізація і припинення діяльності товариства; вирішення спорів; інші умови.

Положення про структурний підрозділ є внутрішнім нормативним документом, 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.

Внутрішніми документами на підприємстві є:

- установчий договір;
- статут;
- положення про структурний підрозділ;
- організаційна структура;
- штатний розпис;
- колективний договір;
- положення про оплату праці;
- правила внутрішнього розпорядку;
- посадові інструкції;
- накази, службові записки, розпорядження, рішення директора.

Додатково необхідно скласти «внутрішні документи» проектного шинка «Кумець»:

- правила внутрішнього трудового розпорядку з розподілом обов'язків
- посадові інструкції;
- трудові книжки (трудові угоди), штатний розклад;
- документи про професійну освіту персоналу;
- особисті медичні книжки персоналу;
- журнали та інструкції з охорони праці та техніки безпеки;
- сертифікати відповідності на сировину і продукцію;
- збірник рецептур страв і кулінарних виробів;
- журнал на наявність гнійничкових захворювань;
- бракеражний журнал;
- договори на поставку продукції;
- договір на прибирання та вивіз сміття;
- договір на проведення дезінфекції та дератизації;
- договір на обслуговування холодильного та технологічного обладнання;
- договір з енергонагляду.

При побудові організаційної структури управління закладом визначаємо [31,53,54]:

- метод проектування;
- тип організаційної структури управління;
- параметри організаційної структури (кількість рівнів управління і чисельність працівників, які підпорядковуються тому чи іншому менеджеру);
- кількість структурних підрозділів апарату управління;
- зв'язки між підрозділами (лінійні чи функціональні).

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління закладу, який проектується, є загальна чисельність операційного і допоміжного персоналу та його структура, що затверджується власниками підприємства (його вищими органами управління).

На етапі проектування організаційної структури управління найбільш доцільним є використання методу аналогій (використання досвіду проектування

системи менеджменту, які виправдали себе в інших організаціях, що мають подібні характеристики (цільові орієнтири, технології, організаційне оточення, розміри, обсяги діяльності тощо) [31,53,54]. Цей метод організаційної побудови дозволяє сформулювати уяву про зміст процесів структурування організації і провести оцінювання ступеня раціональності використання організаційних структур управління для різних закладів ресторанного господарства.

Кількість структурних підрозділів та загальних параметрів організаційної структури буде проведений відповідно до організаційно-правового статусу й управління на кожному рівні в межах виконання загальних і спеціальних функцій управління при реалізації бізнес-процесів [31,53,54].

Для опису організаційної структури управління було визначено кількість рівнів управління, окреслено підсумковий склад організації і зазначено кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління. Загальну характеристику чисельного складу та структури закладу наведено у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Загальна характеристика чисельного складу та структури

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб	Відсоткові співвідношення, %
	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом, в т.ч. керівники і спеціалісти	5	20,8
Виробничий (операційний), разом, в т.ч. основний виробничий, допоміжний виробничий, торговий, обслуговуючий	13	62,5
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	4	16,7
Разом	24	100,00

В шинку «Кумець» застосовується лінійно-функціональна структура управління зображена на рис. 3.1., вказана структура управління вибрана оскільки є ряд переваг:

- висока компетентність фахівців, які відповідають за виконання конкретних функцій
- вивільнення лінійних менеджерів від вирішення спец питань

– стандартизація, формалізація та програмування.

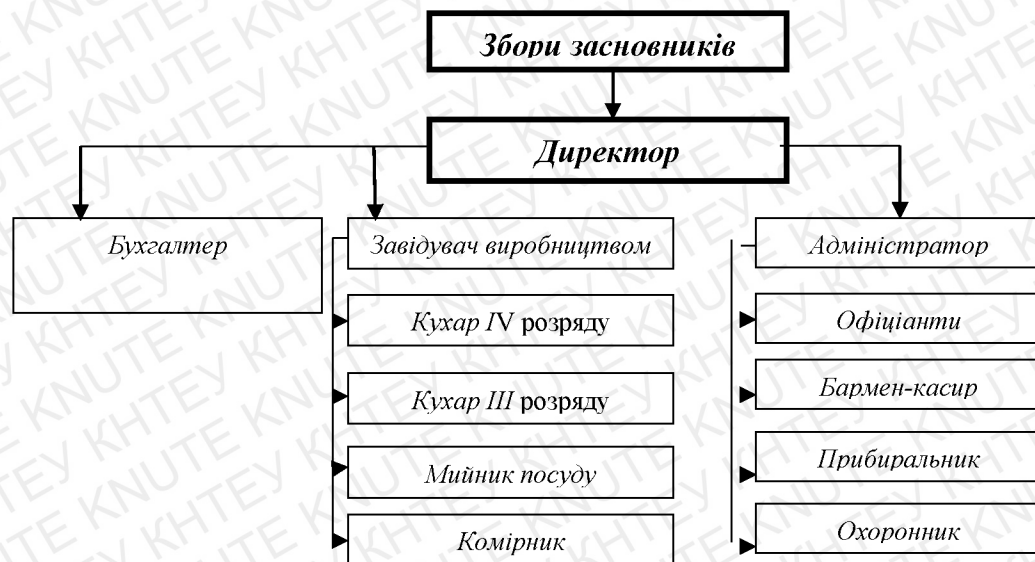


Рис. 3.1. Організаційна система управління ТОВ «Кумець»

Вищий рівень управління закладом представлений генеральним директором, що приймає загальні рішення стратегічного характеру. Такі рішення належать до категорії загальних, від яких залежать розмір підприємства, вибір місця для його будівництва, архітектура та інтер'єр, обладнання, підбір персоналу. Він здійснює оперативне управління закладом директор, йому підпорядковуються всі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує їх діяльність з метою одержання максимально можливого ефекту на кожній ділянці підприємства. Контроль за роботою персоналу всіх рівнів є однією з основних функцій керівника підприємства. Керівник надає накази керуючим відділами.

Основні служби проектового шинка «Кумець» наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Основні служби шинка «Кумець»

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративна служба	Вирішення питань з управління, чіткого дотримання та виконання всіх обов'язків персоналу, перспективного та оперативного планування, маркетингу Аналіз результатів господарської і фінансової діяльності,	Директор, Бухгалтер-касир

Назва служби	Обов'язки	Працівники
чий підрозділ	управління меню і продажами страв, складання необхідної документації, звітності за результатами інвентаризації МТЦ, графіків продажу продукції на день, тиждень, місяць	
Обслуговую-	Приймання і оброблення заявок на бенкетні обслуговування,	Адміністратор, офіціант, бармен-касир, прибиральник
Виробничий підрозділ	Організація приймання на зберігання сировини і продовольчих товарів, виробничих та допоміжних процесів приготування страв, організація обслуговування гостей в торгівельній залі ресторану, бару, організація складського господарства	Зав. Виробництвом, кухарі, мийник столового посуду. Комірник
Служба безпеки	Забезпечення особистої безпеки гостей і збереження їх власності, приймання належних запобіжних заходів для захисту гостей та персоналу від грабежу, шахрайства	Охоронці

Організація виробництва і обслуговування гостей в шинку здійснюється відповідними виробничою та обслуговуючою службами закладу та складається з двох підрозділів: виробничого та обслуговуючого. Керівництво ними здійснюватиме директор ЗРГ, якому підпорядковані завідувач виробництвом та адміністратор шинка. Посадові вимоги до основних працівників виробничого підрозділу шинка «Кумець» представлені в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Посадові вимоги до основних працівників виробничого підрозділу шинку

Посадові обов'язки	Знання та вміння
Завідувач виробництвом	
Керівництво виробничо-господарською діяльністю підрозділу підприємства ресторанного господарства; проведення роботи з удосконалення організації виробничого процесу, впровадження прогресивної технології; ефективного використання техніки, підвищення професійної майстерності працівників з метою підвищення якості продукції; складання заявок на необхідні продовольчі товари, напівфабрикати і сировину, забезпечення їх своєчасного одержання зі складу, контроль термінів, асортименту, кількості і якості їх надходження і реалізації; складання меню;	Постанови, розпорядження, накази, що стосуються питань роботи підприємств ресторанного господарства, організація і технологія виробництва; асортимент страв та вимоги до їх якості; порядок складання меню; правила обліку і норми видачі продуктів; норми витрат сировини і напівфабрикатів; калькуляцію, страв і кулінарних виробів і ціни на них; стандарти та технічні умови на продукти, сировину і напівфабрикати; правила і терміни зберігання продуктів, сировини і напівфабрикатів; види технологічного

контроль за технологією приготування їжі, нормами закладки сировини і дотриманням працівниками санітарних вимог і правил особистої гігієни; розстановка кухарів та інших працівників виробництва; складання графіку виходу кухарів на роботу; проведення бракеражу готової їжі; контроль за правильною експлуатацією устаткування та інших основних засобів; проведення інструктажу з технології приготування їжі та інших виробничих питань; проведення роботи з підвищення кваліфікації працівників.	обладнання, принцип роботи, технічні характеристики і умови його експлуатації; економіку громадського харчування; основи організації праці; Законодавство про працю; правила внутрішнього трудового розпорядку; правила і норми охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та протипожежного захисту.
Кухар	
Підготовка робочого місця до початку робочого дня; приготування основної продукції, що входить в меню, обідів для персоналу, строго дотримуючи технологічний процес і згідно встановленим рецептам; відпуск готові страв строго за чеками; підтримка чистоти і порядку на кухні і на своєму робочому місці відповідно до вимог СЕС; виконання разових доручень адміністрації, пов'язаних з виробничими процесами; дотримання правил і норм охорони праці та техніки безпеки праці, санітарні вимоги і правила особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку.	Правила первинної кулінарної обробки сировини і продуктів і вимоги, що пред'являються до якості напівфабрикатів з них; правила нарізки хліба; терміни та умови зберігання очищених овочів; правила регулювання і експлуатації кухонних машин різних марок; безпечні прийоми роботи; правила експлуатації вагових, вимірювальних та контрольно-касових апаратів.

На стадії створення закладу ресторанного господарства потребують розв'язання наступні завдання [31,53,54]:

- формування чисельності та складу закладу ресторанного господарства, що відповідає специфіці його діяльності, розробленій виробничій програмі, організаційно-управлінській структурі;
- створення необхідних організаційних та економічних умов для поєднання економічних інтересів працівників з інтересами підприємства і його зацікавлених сторін;
- пошук та застосування ефективних форм мотивації до праці персоналу.

Вище поставлені завдання потрібно реалізувати під час розробки плану з праці, який складається з наступних підрозділів:

- планування чисельності персоналу;
- розробка системи матеріального стимулювання праці робітників;
- планування фонду оплати праці.

Виходячи із розробленої концепції закладу ресторанного господарства та визначених цільових пріоритетів, обґрунтовуємо модель кадрової політики, що є найбільш корисною для розвитку організації.

При плануванні чисельності персоналу будуть окреслені його якісний склад (рівень кваліфікації), можливі умови залучення (у штат, за сумісництвом), термін залучення (постійно, на тимчасовій основі). Планування чисельності персоналу закладу ресторанного господарства здійснено за наступними категоріями: адміністративно-управлінський персонал; основний та допоміжний виробничий персонал, допоміжний персонал [31,53,54].

Інформаційними джерелами для планування чисельності персоналу закладу ресторанного господарства є попередні розробки, проведені у першому розділі дипломного проекту, а саме [31,53,54]:

- виробнича програма підприємства, розроблена на основі моделювання та структуризації торговельно-виробничого процесу, виділення технологічних ліній і робочих місць;
- обґрунтований режим роботи закладу, прийняті у закладі норми витрат праці виробничого персоналу;
- структура управління закладу ресторанного господарства з урахуванням взаємозв'язків між структурними одиницями, функціональний розподіл праці між робітниками закладу.

Для забезпечення організації персоналом у необхідній кількості та з відповідними до потреб закладу освітніми, кваліфікаційними, демографічними й особистісними характеристиками і створення реальних передумов ефективного кадрового планування складений профіль людських ресурсів закладу за категоріями працівників (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Профіль людських ресурсів шинка «Кумець»

Посада (з визначенням класності/розряду)	Загальна чисельність, осіб	Вік (років)	Зайнятість (постійно/ тимчасово)	Рекомендований стаж роботи (років)	Рівень освіти (з визначенням фаху та кваліфікації)	Джерела пошуку кандидатів
Адміністративно-управлінський склад						
Виконавчий директор	1	30-40	постійно	5	Вища	Сайти, журнали, агенції
Головний бухгалтер	1	30-40	Постійно	5	Вища	Сайти, журнали, агенції
Завідувач виробництвом	1	25-40	постійно	3	Вища	Сайти, журнали, агенції, КНТЕУ
Адміністратор	2	25-35	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал						5
Виробничий (операційний склад)						
Комірник	1	25-40	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	2	25-40	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 3 розряду	4	25-40	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Бармен-касир	2	25-40	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Офіціант	4	19-25	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал						13
Допоміжний склад						
Охоронець	2	45-55	постійно	-	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Мийник столового посуду	2	35-50	постійно	-	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник залу	2	40-55	постійно	-	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Разом допоміжний персонал						6
Разом по ЗРГ						24

За результатами проведеного вище дослідження був підготовлений проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства, в якому визначені:

- посади, що затверджені в шинку «Кумець» та кількість посадових одиниць;
- система оплати праці по кожній посадовій одиниці та посадові оклади;
- наявність доплат чи надбавок по кожному працівникові

3.3. Доходи

Виконання економічної частини дипломного проекту закладу передбачає обґрунтування вартості його створення та ефективності функціонування у сучасних ринкових умовах.

Економічне обґрунтування закладу, його створення та діяльність необхідно здійснювати з урахуванням стадій життєвого циклу підприємства, мінливого попиту на продукцію та послуги.

Економічне обґрунтування бізнес-проекту створення закладу ресторанного господарства передбачає вирішення таких завдань [54]:

- обґрунтування операційних доходів закладу ресторанного господарства;
- планування основних засобів;
- розроблення плану з праці;
- планування собівартості продукції закладу ресторанного господарства;
- планування операційних затрат закладу;
- планування маржинального прибутку. Визначення критичних обсягів діяльності;
- планування операційного прибутку за сценаріями розвитку. Діагностика отриманих результатів;
- оцінка ефективності проекту створення закладу.

3.3.1. Обґрунтування операційних доходів закладу

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів.

У шинку «Кумець» буде передбачено рівень націнки 140%. По кожній з передбачених у меню груп страв та закупних товарів визначено типові, за якими розраховано ціну реалізації та продажну ціну. Розрахунки, здійснені за стандартною формою калькуляційних карт (табл. Е.1-Е.5).

Типовими стравами шинку «Кумець» за групами обрані:

- салат «Цезар»;
- деруни з м'ясом зі сметаною;

- борщ український із телятиною;
- стейк із свинячого ошийка та картоплею;
- вареники «Калинка» з кисломолочним сиром;
- карамелізовані налисники з пористих млинців, з сиром і родзинками.

Розрахунок планової ціни реалізації типових закупних товарів здійснюємо на основі збірника рецептур виходячи з закупівельної ціни та рівня торговельної націнки, що прийнята для визначеного типу закладу закладів РГ. Приклад розрахунку калькуляційної карти здійснюємо у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Калькуляційна карта №1
Розрахунку роздрібною ціни у шинку «Кумець»
Вареники «Калинка» з кисломолочним сиром згідно ТК №1 (дод. Б)
Вихід порції страви – 225 г

Найменування продукту	Норма витрат, брутто, кг	Планова ціна закупівлі продук-ту. без ПДВ, грн	Сума (вартість продук-тів), грн
Борошно гречане	0,04	15,50	0,62
Яйця	0,01	20,00	0,2
Сіль	0,001	5,0	0,005
Свинина (лопатка)	0,082	96,0	7,872
Цибуля ріпчаста	0,020	16,0	0,32
Цистозіра	0,02	58,0	1,16
Шрот із зародків пшениці	0,06	39,0	2,34
Загальна вартість набору продуктів	-	-	12,52
Облікова вартість однієї порції	-	-	12,52
Націнка закладу (100%)	-	-	12,52
Роздрібна ціна порції страви (без ПДВ)	-	-	25,04

Розрахунок планової реалізації обраних страв, у т.ч. напоїв, виконують на основі збірника рецептур і технологічних карт на фірмові страви та вироби, виходячи із закупної ціни та рівня націнки, що прийнята для даного типу ЗРГ.

Розрахунок планової ціни закупних напоїв наведено у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

**Розрахунок планової роздрібної ціни закупних товарів (напоїв)
за калькуляційними картками на 2019 рік**

Найменування закупних товарів, продуктів	Норма витрат, нетто, кг.	Планова ціна закупівлі, без ПДВ грн.	Загальна вартість набору, грн.	Кількість порцій	Облікова вартість однієї порції	Сума націнки грн.	Продажна ціна порції, грн.
1. Пиво	17	12,5	272	6120	12,5	17,5	30,0
2. Безалкогольні напої	25	10,0	300	9000	10,0	14,0	24,0

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. Розроблені розрахунки зводимо в табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів у шинку «Кумець»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
Продукція власного виробництва					1 414,44
Холодні закуски	462	31,53,54,00	14,32	13860	429,66
Гарячі закуски	73	28,00	2,04	2190	61,32
Супи	44	33,00	1,45	1320	43,56
Основні страви	292	56,00	16,35	8760	490,56
Десерти	97	34,00	3,30	2910	98,94
Гарячі напої	122	24,00	2,93	3660	87,84
Холодні напої	146	17,00	2,48	4380	74,46
Кондитерські та борошняні вироби	122	35,00	4,27	3660	128,10
2. Закупні товари					41,28
2.1. Пиво	25	30,00	8,00	750	24,00
- Безалкогольні напої	24	24,00	0,58	720	17,28
3. Разом					1 455,72

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюємо в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Планування річного обсягу доходів від реалізації шинку «Кумець» на 2019 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць	Обсяг товарообігу річний
		тис. грн.	
1.	Продукція власного виробництва	1 414,44	16 973,28
2.	Закупні товари	41,28	495,36
3	У тому числі алкогольні напої, пиво	17,28	207,36
4.	Плановий обсяг доходу від реалізації (роздрібний товарообіг)	1 455,72	17 468,64

Планові обсяги товарообороту закладу ресторанного господарства є основою для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів та прибутків.

3.4. Основні засоби

У розділі визначаємо потребу в основних засобах закладу, що проектується.

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 [31,53,54].

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.

У цьому розділі необхідно:

- визначити склад та кількість основних фондів, що необхідні закладу на основі розрахунків, які проведені у розділах 1 і 2 проекту;
- визначити первісну вартість необхідних основних фондів на основі маркетингових досліджень пропозиції та ціни можливого обладнання;
- віднести основні фонди, що проектується до закупівлі, до відповідної групи для нарахування суми амортизаційних відрахувань по кожному кварталу

планового року та в цілому на рік;

- розрахувати річну суму амортизаційних відрахувань по ЗРГ.

Розрахунки складу та первісної вартості основних засобів узагальнені у формі табл. 3.11. Вартість придбання основних фондів досліджується на етапі обґрунтування проекту. Джерелом інформації слугують прайс-листи підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів ресторанного господарства. На основі узагальнених планових показників складу, структури та первинної вартості основних фондів необхідно розрахувати обсяги амортизаційних відрахувань, що нараховуються на наявні необоротні активи у перший рік створення ЗРГ [55].

Таблиця 3.11

Обґрунтування складу, структури, вартості основних засобів та інших необоротних активів шинку «Кумець»

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн
1. Будівлі, споруди	8269,40
2. Машини та устаткування, в т.ч.	723,70
2.1. Холодильне обладнання	340,2
2.2. Механічне обладнання	94
2.3. Теплове обладнання	272,5
2.4. Торговельне обладнання	13,9
2.5. Вимірювальні прилади	3,1
3. Меблі, інше офісне обладнання	233,5
4. Автотранспорт	346,0
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини, вимірювальні прилади, телефони	46,5
6. Телефони	18,0
Інші основні засоби	0,3
Разом	9 637,10

Обсяг амортизаційних відрахувань є, з одного боку, елементом планових поточних витрат закладу ресторанного господарства, з іншого, джерелом фінансування відтворення основних фондів у процесі подальшої діяльності закладу. Норми амортизації встановлені у ПКУ в такому розмірі, у табл. 3.12 наведено розрахунок щорічних відрахувань.

Розрахунок залишкової балансової вартості основних фондів на початок кожного року наведено у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів фондів та інших нематеріальних активів

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Річна норма амортизації, %	Річна сума амортизації, тис. грн
1. Третя група амортизації			
3.1. Будівлі	7463,10	5	373,16
3.2. Споруди	806,30	5	40,32
3.3. Передавальні пристрої	-	10	0
2. Четверта група амортизації			
2.1. Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	723,70	25,00	180,93
2.2. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини, вимірювальні прилади, телефони	64,50	50,00	32,25
3. П'ята група			
Транспортні засоби	346,00	20	69,20
4. Шоста група			
Меблі, інше офісне обладнання	233,50	25	58,38
Разом	9 637,10		754,22

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань проектного закладу ресторанного господарства складає 1062,17 тис. грн. на рік.

3.5. Персонал та оплата праці

Розмір фонду оплати праці визначаємо поетапно. Спочатку розраховуємо фонд основної заробітної плати, потім фонд додаткової заробітної плати [31,53,54,56].

Чисельність і склад адміністративно-управлінського персоналу шинку «Кумець» було визначено специфікою роботи закладу, здійсненими розрахунками виробничого персоналу за нормами виробництва продукції/обслуговування, а також враховуючи досвід роботи закладів ресторанного господарства в сучасних умовах

Таблиця 3.13

Проект посадової структури штатного розпису ТОВ «Кумець» на 2019 р.

№ з/п	Посада	Кількість, штатних одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Завідувач виробництвом	1
4	Адміністратор	2
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		5
Виробничий (операційний) персонал		
5	Комірник	1
6	Кухар 4 розряду	2
7	Кухар 3 розряду	4
8	Бармен-касир	2
9	Офіціант	4
Разом по виробничому персоналу		13
Допоміжний персонал		
10	Охоронець	2
11	Мийник столового посуду	2
12	Прибиральник залу	2
Разом по допоміжному персоналу		6
Разом по закладу		24

Розмір фонду оплати праці складається з основної заробітної плати та додаткової заробітної плати. При розрахунку основної заробітної плати було визначено її тарифну частину, нараховано виплату щорічних відпусток, компенсуючих надбавок і доплат, передбачених чинним законодавством. Даним проектом передбачається застосування таких видів надбавок і доплат [31,53,54.56]:

- за роботу у шкідливих умовах праці (кухарям за роботу біля теплового устаткування);
- за роботу у вихідні та святкові дні.

Розрахунок фонду основної заробітної плати на планований рік занесено в табл. 3.14 [31,56].

Таблиця 3.14

Планування фонду заробітної плати ТОВ «Кумець» на 2019 р.

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	У розрахунку на річний, тис. грн			
				Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	8000	8,00	1,10	2,70	141,60
2	Бухгалтер	1	6200	6,20		2,70	106,80
3	Завідувач виробництвом	1	5500	5,50		2,70	98,40
4	Адміністратор	2	5000	10,00		2,70	152,40
	Разом адміністративно-управлінський персонал	5	24700	29,70	1,10	10,80	499,20
Виробничий (операційний) персонал							
5	Комірник	1	3800	3,80		1,30	61,20
6	Кухар 4 розряду	2	4200	8,40	0,20	3,50	145,20
7	Кухар 3 розряду	4	3900	15,60	0,15	2,00	213,00
8	Бармен-касир	2	4000	8,00	0,10	1,20	111,60
9	Офіціант	4	4000	24,00		3,20	230,40
	Разом виробничий (операційний) персонал	13	16100	59,80	0,45	11,20	761,40
Допоміжний персонал							
10	Охоронець	2	4600	9,2	-	-	110,4
11	Мийник столового посуду	2	3800	7,6	-	-	91,2
12	Прибиральник залу	2	3800	7,6	-	-	91,2
	Разом допоміжний персонал	6	12200	24,4	-	-	292,8
Разом місячний фонд основної заробітної плати		24	53000	105,9	1,55	22,00	1553,4

У проекті плану з праці для проектного закладу ресторанного господарства необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до нарахування премій є отримання підприємством прибутків. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначаємо рівень премій та базу їх нарахування. Запропонований наступний порядок преміювання: премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання підприємством прибутку. Розрахунки оформлено у вигляді таблиці (табл. 3.15).

Таблиця 3.15

Планування преміального фонду ТОВ «Кумець» на 2019 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис.грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	499,20	18	89,86
Виробничий персонал	761,40	15	114,21
Допоміжний персонал	322,56	10	32,26
Разом	1 583,16		236,32

Кінцевим етапом виконання даного розділу є планування загального фонду оплати праці персоналу підприємства на плановий рік та складання проекту штатного розкладу. План з праці ТОВ «Кумець» на 2019 рік наведено в табл. 3.16.

Таблиця 3.16

План з праці по закладу ТОВ «Кумець» на 2019 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	24	24
У т. ч. адміністративно- управлінський персонал	осіб	5	5
Виробничий (операційний) персонал	осіб	13	13
Допоміжний персонал	осіб	6	6
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	129,45	1 553,40
У т. ч. – адміністративно- управлінський персонал	тис. грн.	41,60	499,20
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	63,45	761,40
Допоміжний персонал	тис. грн.	24,40	292,80
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	19,69	236,32
У т. ч. адміністративно- управлінський персонал	тис. грн.	11,90	89,86
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	9,52	114,21
Допоміжний персонал	тис. грн.	2,69	32,26
Фонд оплати праці, усього	тис. грн.	149,14	1 789,72
У т. ч. адміністративно- управлінський персонал	тис. грн.	49,09	589,06
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	72,97	875,61
Допоміжний персонал	тис. грн.	27,09	325,06
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис. грн.	6,21	74,57
Адміністративно- управлінський персонал	тис. грн.	9,82	117,81
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	5,61	67,35
Допоміжний персонал	тис. грн.	4,51	54,18

Таким чином, було визначено преміальну частину оплати праці, виходячи з даних про прибутки, а також базу нарахування премій та їх рівень.

3.6. Поточні витрати

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності закладу, 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 закладу, рівень рентабельності, формування фондів фінансових ресурсів. Поточні витрати визначаються як зменшення економічної вигоди у вигляді вибуття активів чи зменшення зобов'язань, які призводять до зменшення власного [31,53,54].

Довгострокові чи капітальні витрати пов'язані з реалізацією довгострокових інвестиційних проектів – будівництво, реконструкція, розширення закладу, придбання нематеріальних активів у вигляді новітніх технологій, інноваційних, інформаційних продуктів, що використовуються закладом тривалий час.

У процесі обґрунтування бізнес-плану створення закладу планується розробити наступні планові показники:

- планову собівартість реалізованих товарів та продукції власного виробництва;
- планові операційні витрати за калькуляційними статтями;
- річну суму поточних витрат закладу.

У загальній системі показників, що характеризують ефективність діяльності закладу ресторанного господарства, що проектується, основне місце належить собівартості товарів та продукції, склад якої визначається витратами на виробництво чи придбання продукції та товарів [31,53,54].

Для закладів галузі найбільш придатним методом розрахунку собівартості реалізованих товарів та продукції є метод ціни продаж (згідно з ПС(БО) № 9 «Запаси») [31,53,54]. За методом ціни продажу собівартість реалізованої продукції (товарів) визначається як різниця між продажною (роздрібною) ціною та сумою

націнки закладу. При розрахунках враховуємо, що заклад ресторанного господарства знаходиться на стадії утворення та не має залишків товарної продукції на початок планового періоду [31,53,54].

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.17. При розрахунках припускаємо, що заклад ресторанного господарства знаходиться на стадії утворення та не має залишків товарної продукції на початок планового періоду.

Таблиця 3.17

Планування собівартості реалізованої продукції шинку «Кумець»

№ п/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки ЗРГ, тис.грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	16973,28	140	9901,08	7072,20
2.	Закупні товари	495,36	140	288,96	206,40
	Разом за рік	17 468,64			7 278,60

Обґрунтування планових операційних витрат шинку «Кумець» за калькуляційними статтями

Поточні витрати закладу ресторанного господарства за функціональним призначенням класифікуються за такими групами [31,53,54]:

- собівартість реалізованих товарів (продукції, робіт);
- витрати, пов'язані з операційною діяльністю;
- фінансові витрати; витрати від участі в капіталі;
- інші витрати звичайної діяльності;
- надзвичайні витрати.

Витрати, пов'язані з операційною діяльністю, у свою чергу, поділяються на: витрати на збут; адміністративні витрати; інші операційні витрати.

Склад поточних витрат діяльності регулюється Положеннями (Стандартами) бухгалтерського обліку. Кожен заклад з метою організації управлінського обліку має право самостійно визначати перелік та склад калькуляційних статей витрат

діяльності. Поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, розглянемо за калькуляційними статтями.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів – 7 278,6 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці – 1 789,72 тис. грн.

Стаття 3. Розрахунок відрахувань на соціальні заходи представлено в таблиці 3.18 [57].

Таблиця 3.18

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи шинку «Кумець» на плановий 2019 рік

Назва фонду до якого здійснюється відрахування	Ставка збору, % до ФОП	Сума відрахувань, тис. грн. на рік
Єдиний соціальний внесок	22	393,74

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних активів – 754,22 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів представлені в таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Планування поточних витрат на експлуатацію шинку «Кумець» на плановий період

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
1. Витрати електроенергії, кВт	18888,8	2,2709	42,89
2. Витрати на опалення, Гкал	45,7	1607,80	73,48
3. Витрати води	769,88	15,78	12,15
Разом			128,52

Крім того у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1% від роздрібного товарообороту – 174,69 тис. грн.

Разом по статті – 303,21 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Розрахунок суми зносу спеціального одягу шинку «Кумець» на 2019 р.

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	1500	7500
Оперативно-виробничий персонал та допоміжний	19	2	1100	41800
Разом				49300

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат представлено в таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів шинку «Кумець»

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, тис. грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд	50	3	240	270	40500
2. Столові набори	50	3	240	220	33000
Разом					73,5

Разом витрати по статті «Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів» – 122,8 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень – не плануються.

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

1. 8000 грн на рік – збір за місця для паркування транспортних засобів;
2. 3600 грн на рік – транспортний податок.

Разом витрати за статтею 8 становлять 10,6 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 – 8,73 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції розраховуються виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажно-пасажирський автотранспорт становлять – 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280 днів.

Оскільки, в проектованому закладі передбачається один автомобіль, витрат за даною статтею матиме вигляд:

Добовий пробіг автомобіля – 190 км.

Вартість бензину (А95) – 35,81 грн.

Витрати на паливо:

у розрахунку на рік – $190 \times 280 \times 0,12 \times 35,81 / 1000 = 228,61$ тис. грн.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції – 2,18 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції. Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообороту.

Разом витрати за статтею 12 становлять 684,19 тис. грн.

Результати розрахунку по всіх статтях заносимо у таблицю 3.22.

Таблиця 3.22

Планування поточних витрат шинку «Кумець»

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.	
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	7 278,60	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	1 789,72	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	393,74	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	754,22	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	303,21	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	122,80	ПВ
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	10,60	ПВ
9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	8,73	ЗВ
10. Витрати на транспортування	228,61	ЗВ
11. Витрати на охорону ЗРГ	2,18	ПВ
12. Інші поточні витрати діяльності.	684,19	ПВ
13. Фінансові витрати		ПВ
Разом поточні витрати	11 576,60	
У тому числі умовно змінні витрати	7 515,95	
Умовно постійні витрати	4 060,66	

Таким чином, поточні витрати на 2019 рік шинка «Кумець» становлять 11 576,6 тис. грн.

3.7. Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту створення закладу закладів ресторанного господарства є проведення закладного аналізу доходів, витрат прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit). Цей метод одним з найбільш ефективних засобів планування діяльності підприємств [31,53,54].

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальним товарооборотом підприємства (без урахування ПДВ та сумою змінних витрат. Розрахунки показників аналізу таблиця 3.23.

**Планування маржинального доходу та порогу рентабельності шинку
«Кумець» на 2019 рік**

Показники	Розрахунки тис.грн
1.Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ, грн	13 974,91
2.Середній процент торговельної націнки, %	200,00
3. Змінні витрати, у тому числі	7 515,95
3.1.Собівартість продукції, грн	7 278,60
3.2. Інші непрямі змінні витрати, грн	237,35
4.Маржинальний дохід, грн	6 458,97
5. Постійні витрати, грн.	4 060,66
6. Прибуток, грн.	2 398,31,53,54
7.Рівень змінних витрат, %	53,78
8. Поріг рентабельності, точка беззбитковості, грн	2 777,12
9. Маржинальний запас стійкості, %	403,22
10. Рентабельність товарообороту, %	17,16

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що шинок «Кумець» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Діагностика отриманих результатів за сценаріями розвитку ЗРГ

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 [31,53,54].

Можливий прибуток – прибуток, який розраховуємо виходячи з виробничої програми, планових доходів, витрат закладу закладів ресторанного господарства. Планові показники доходу (товарообороту) від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначаються у попередніх розрахунках [31,53,54].

Діюча ставка податку на додану вартість – 20%. Ставка податку на прибуток підприємства з 1.01.2015 року встановлена у розмірі 18%.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.24 [61,62,63,64].

Таблиця 3.24

Планування основних результатів діяльності шинку «Кумець» на 2019 рік

№ п/п	Статті	Разом за рік
1	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарооборот без ПДВ)	13 974,91
2	Собівартість реалізованої продукції	7 278,60
3	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	4 298,00
4	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	2 398,31,53,54
5	Фінансові витрати	0
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	2 398,31,53,54
7	Податок на прибуток	431,53,54,70
8	Чистий прибуток – можливий	1 966,61
9	Рентабельність, операційної реалізації, %.	14,07
10	Чистий прибуток – цільовий	2 096,24
11	Чистий прибуток – плановий.	1 966,61

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства

Розрахунок основних показників рентабельності шинка «Кумець» наведений у табл.3.25.

Таблиця 3.25

Основні показники рентабельності шинка «Кумець»

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції $(P_{РП}, \%) = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий дохід від реалізації продукції}} * 100$	14,07
2.	Рентабельність поточних витрат $(P_{ПВ}, \%) = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$	16,99
3.	Рентабельність операційних витрат $(P_{ОВ}, \%) = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$	20,41

Аналізуючи попередньо розраховані дані рентабельності шинка «Кумець», можна зробити висновок, що перший рік діяльності є цілком рентабельними.

3.8.Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності на перші п'ять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій.

Планування на цей період рекомендується здійснювати за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань – обсягів доходу, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Розрахунок чистого доходу від реалізації здійснюється виходячи з запланованих темпів його зростання за формулою [31,53,54]:

$$\text{ЧДпл} = (\text{ЧДбаз} * I) / 100, \quad (3.1)$$

де ЧДпл. – товарооборот у плановому році, тис. грн..

ЧД баз. - товарооборот у базисному році, тис.грн..

I – темп росту товарообороту у плановому періоді, %.

Для закладу закладів ресторанного господарства, що проектується, темп росту чистого доходу від реалізації на усі чотири роки пропонується у обсязі 8% річних (умовно).

Визначаємо плановий обсяг чистого доходу від реалізації відповідно на другий, третій, четвертий та п'ятий планові роки, за умови, що товарооборот першого року діяльності ЗРГ складає 18206,64 тис.грн.. щорічний приріст товарообороту передбачений у обсязі 8%.

Планування чистого прибутку підприємства здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності закладу закладів, який досягає середньо галузевого рівня. Для закладу закладів ресторанного господарства, що проектується, рівень рентабельності товарообороту на усі чотири роки закладається у обсязі 12% річних.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як постійна величини та дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, що скоригована на 0,95 [31,53,54].

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюються у таблиці 3.26.

Таблиця 3.26

**Планування основних результатів діяльності шинка «Кумець»
на перші п'ять років**

Роки	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	Тис. грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	17 468,64	8	1 966,61	8	754,22
2-й рік	18 866,13	8	2 202,61	8	716,51
3-й рік	20 375,42	8	2 466,92	8	680,68
4-й рік	22 005,46	8	2 762,95	8	646,65
5-й рік	23 765,89	8	3 094,50	8	614,32
Разом за п'ять років	102 481,54		12 493,59		3 412,38

Отже, згідно з даними таблиці 3.26, планований дохід за п'ять років становитиме 102481,54 тис.грн., чистий прибуток – 12 493,59 тис.грн., амортизаційні відрахування – 3412,38 тис.грн.

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту

У системі управління реальними інвестиціями оцінка ефективності інвестиційних проектів представляє собою один з найбільш відповідальних етапів. Об'єктивність та обґрунтованість оцінки ефективності інвестиційного проекту у значній мірі визначається використанням відповідного методу її проведення. Базовими принципами, що використовуються у сучасній практиці оцінки ефективності проекту реальних інвестицій є наступні [31,53,54]:

Оцінка ефективності реальних інвестиційних проектів повинна здійснюватися на основі співставлення обсягів інвестиційних витрат, з одного боку, та обсягів та термінів повернення інвестованого капіталу, з іншого. Оцінка обсягів інвестиційних затрат повинна охоплювати усю сукупність ресурсів, що використовуються [31,53,54].

Оцінка окупності інвестованого капіталу повинна здійснюватися на основі показника „чистого грошового потоку”.

У процесі оцінки показники інвестиційних затрат та чистого грошового потоку повинні бути приведеними до теперішньої вартості, т.т. дисконтова ними.

Основними показниками оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів є наступні [31,53,54]:

- чистий приведений дохід;
- індекс доходності;
- індекс рентабельності;
- період окупності;
- внутрішня ставка доходності.

Чистий приведений дохід – дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефекти у абсолютній сумі [31,53,54].

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 [31,53,54]:

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

ИД – чистий приведений дохід(інвестиційний дохід);

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

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t – тривалість розрахункового періоду.

n – кількість років загального розрахункового періоду t .

Припустимо, що дисконтна ставка, яка характеризує рівень інфляції, становить в середньому на рік 10%. Розрахунок чистого приведенного доходу по реальному інвестиційному проекту рекомендується здійснюється таблиці 3.27.

Таблиця 3.27

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом тис.грн.

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід. ІД
1	9 637,10	2 720,83	2 720,83	2 473,48	
2		2 919,11	5 639,95	2 560,63	
3		3 147,60	8 787,55	2 690,26	
4		3 409,60	12 197,15	2 602,75	
5		3 708,82	15 905,97	2 540,29	
Разом	9 637,10	15 905,97		12 867,40	3 230,30

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту становив 3230,30 тис. грн.

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:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.3)$$

Де ІД – індекс доходності за інвестиційним проектом;

Розраховуємо індекс доходності

$$ID = 12\,867,40 / 9\,637,10 = 1,335$$

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 дозволяю у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.4)$$

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

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 15\,905,97 / 5 = 31,53,5481,19 \text{ тис.грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 31,53,5481,19 / 9\,637,10 * 100 = 33,01\%.$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 33,01%.

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

$$ПО = IB / ЧГП \text{ р.}, \quad (3.5)$$

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

ЧГП р. – середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

$$ПО_o = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГТ_t}{(1+i)^n \times t} \quad (3.6)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 9\,637,10 / 3230,3 = 2,98 \text{ роки}$$

За результатами проведених розрахунків встановлено, що період окупності його становить менше 3 років.

Висновки до розділу 3

За результатами проведених досліджень визначено організаційно-правову форму господарювання та розроблено організаційну структуру управління ТОВ «Кумець». Розроблено штатний розпис, план з праці, план доходів і витрат на майбутні періоди діяльності закладу, визначено рентабельність його діяльності – 14,07%, що є середнім значенням по галузі. Результати економічних розрахунків дозволили здійснити діагностику ефективності інвестиційного проекту, розрахувати його рентабельність (33,01%) та період окупності – до 3-х років.

Кумулятивний грошовий потік упродовж п'яти років експлуатації проекту становив 15 905,97 тис. грн. Він складається з прибутку та амортизаційних відрахувань, що будуть накопичені за п'ять років експлуатації шинку.

Капітальні витрати на будівництво та оснащення шинку становлять 9 637,10 тис. грн, що більше за кумулятивний грошовий потік. Це означає, що за п'ять років капітальні витрати зможуть окупитись, а чистий приведений дохід становитиме 3230,30 тис. грн.

Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення закладу ресторанного господарства можуть бути окуплені за 3 роки експлуатації. Через три роки заклад отримає чистий приведений дохід обсягом 3230,30 тис. грн.

Показник «індекс дохідності» проекту становить 1,34, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення. Це свідчить про можливість принести додаткові інвестиційні доходи за умови реалізації інвестиційного проекту і є позитивним критерієм при прийнятті інвестиційного рішення.

Таким чином, можна дійти висновку, у розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, що інвестиційний проект закладу ресторанного господарства. Він може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випусковий кваліфікаційний проект присвячений проектуванню шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва. Проект складається з трьох розділів: концепції проекту, архітектурно-будівельного та організаційно-економічного.

Проведене маркетингове дослідження Дніпровського району м. Києва, на основі отриманих даних обрано і обгрунтовано місце проектування шинку: вул. Генерала Жмаченка, 11-А.

Проведений моніторинг ресторанного господарства в районі проектування закладу розташовано 9 закладів: ресторан-паб «Тадіс», ресторн «Рукола», ресторанний комплекс «Диканька», ПАБ «GOGOLPUB», піцерія «Pizza Celentano», ресторан «Башта Мерліна», суши-бар «Сушія», кавярня-пекарня Франс.уа, ресторан «Братислава».

Розроблено неймінг, легенду та логотип шинку. Для відображення специфіки шинку та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «Кумець».

Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою шинку «Кумець» є сучасні українські страви: вареники із чорнилом каракатиці з картоплею та білими грибами, вареники із гречаного борошна з м'ясом кролика, буряковий мус із вершковим сиром на грінках, річкова форель запечена із овочами, млинці солодкі із сирним мусом та полуничним мармеладом.

Обгрунтовано фірмового дизайну інтер'єру шинку «Кумець», підбрано дизайн меблів та текстилю. Атмосфера закладу сприятиме комфортному проведені часу відвідувачами та знайомите гостей міста із українською кухнею.

Розроблено та обгрунтовано технологію борошняної кулінарної продукції з підвищеним вмістом йоду та харчових волокон. Новітню технологію вареників з м'ясом з додаванням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри впроваджено на базі закладу ресторанного господарства «Sauvage».

Моделювання сервісно-виробничого процесу шинку розроблено за допомогою схеми технологічного процесу відповідно до якої визначили послідовності етапів процесу виробництва продукції.

Розраховано денну кількість страв за групами у шинку «Кумець» – 1491 страва, було розроблено денну виробничу програму шинку «Кумець» на основі якої визначено необхідну кількість сировини для приготування кулінарної продукції. Розраховано необхідну кількість виробничих працівників шинку та підібрано необхідну кількість технологічного устаткування.

В проекті враховано клінінгові операції, що є необхідною складовою для функціонування шинку та визначаються комплексом заходів для впровадження.

На основі проведених розрахунків визначено загальну площу закладу ресторанного господарств, складає 358,4 м².

Наведено загальну характеристику ділянки будівництва шинку «Кумець», розраховано площу ділянки під будівництво закладу – 1400 м², розраховано за укрупненим показником витрати шинку на: електроенергію, опалення та воду.

Вартість загальнобудівельних робіт шинку «Кумець» складає 9637,10 тис. грн. Розроблено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища.

В випусковому кваліфікаційному проекті визначено та обґрунтовано організаційно-правовий статус ресторану шинку «Кумець».

За результатами проведених досліджень визначено організаційно-правову форму господарювання та розроблено організаційну структуру управління ТОВ «Кумець». Розроблено штатний розпис, план з праці, план доходів і витрат на майбутні періоди діяльності закладу, визначено рентабельність його діяльності – 14,07%, що є середнім значенням по галузі. Результати економічних розрахунків дозволили здійснити діагностику ефективності інвестиційного проекту, розрахувати його рентабельність (33,01%) та період окупності – до 3-х років. У розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с
2. Офіційний сайт київської міської державної адміністрація [Режим доступу: [http:// kyivcity.gov.ua](http://kyivcity.gov.ua)]
3. Офіційний сайт Дніпровського районну в місті Києві державна адміністрація [Режим доступу: [http:// dnipr.kievcity.gov.ua](http://dnipr.kievcity.gov.ua)]
4. Офіційний сайт Ресторан Тадіс» [Режим доступу: <http://tadis.com.ua>]
5. Офіційний сайт піцерія «Pizza Celentano» [Режим доступу: <http://www.pizza-celentano.kiev.ua/restaurants>]
6. Офіційний сайт Суші-бар «Сушія» [Режим доступу: <https://www.sushiya.ua/ru/restorany/restorany>]
7. Офіційний сайт ресторан «Братислава» [Режим доступу: <https://www.bratislava.com.ua/ru/restaurants-and-bars>]
8. Офіційний сайт ресторанный комплекс «Диканька» [Режим доступу: <http://dykanka.com.ua/>]
9. Офіційний сайт Tarantino-Family [Режим доступу: <https://www.tarantino-family.com/restaurants/rukkola>]
10. Офіційний сайт кавярня-пекарня Франс.уа [Режим доступу: <https://frans.ua/ru/places>]
11. Офіційний сайт ПАБ «GOGOLPUB» [Режим доступу: <http://gogolpub.com.ua>]
12. Записки маркетолога: Нейминг / [Електронний ресурс] – Режим доступу http://marketch.ru/marketing_dictionary/marketing_terms_n/naming/index.php
13. Доцяк В.С.Українська кухня/ В.С.Доцяк. -Л.: Оріяна-Нова,1998. - 567с
14. Сборник рецептур мучных и булочных изделий. - М.: Профикс, 2016. 6. Зубар М.О Физиология питания. / - Киев. : КНТЭУ, 2007
15. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>

16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: Арий, 2011. – 656 с.
17. Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. - Х.: Світ книг, 2012.-537с.
18. Даниленко В.Я. Дизайн: Підручник для студ. вищих навч. закл., які навч. за спец. “Дизайн” /Харківська держ. академія дизайну і мистецтв; Інститут проблем сучасного мистецтва Академії мистецтв України.-Х.: Видавництво ХДАДМ, 2003.-320 с.
19. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П’ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011
20. Касабова К.Р. Характеристика харчових джерел для збагачення борошняних кондитерських виробів / Касабова К.Р., Самахвалова О.В., Олійник С.Г // Технологии и оборудование пищевых производств. – 2013. – № 6/11. – С. 8-13.
21. Нові підходи у вирішенні проблеми ліквідації йододефіцитних станів / Циб А.Ф. [та ін.] // Довкілля та здоров’я. – 2004. – № 3. – С. 66-69.
22. Шаран А.Б. Перспективи використання нової біологічно цінної сировини при виробництві кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства / Шаран А.Б., Бондар Н.П. / Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. – 2017. – С. 30 -31.
23. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – 2007. – 848 с.
24. Українські традиції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://traditions.in.ua/kukhnia/tradytsiini-stravy/124-varenyky>
25. Запотоцька О.В. Використання харчових волокон при виробництві рисового корпусу для коекструзійних продуктів / Запотоцька О.В., Бур’ян А.І., Шаран А.В.// Харчові технології. – 2012. - №3. – С. 27-30.

26. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник / Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, О.М. Постнова, С.Г. Олійник, М.В.Артамонова, О.В. Нєміріч, О.Т.Старчасенко; Під ред. Г.М. Лисюк.- Харків : ХДУХТ, 2007. – с.: 412
27. Парац А.М. Гігієнічна оцінка морських водоростей і харчових продуктів з ними, як засобів мінімізації дії радіації та ендемії: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. мед. наук: спец. 14.02.01 «Гігієна» / А.М. Парац. - Київ, 2004. – 20 с.
28. Семенова А.Б. Обґрунтування застосування вівсяних та гречаних пластівців у хлібопеченні / Семенова А.Б., Михонік Л.А./ Технологии хлебопечения. – 2014. - №5. – С. 75-78.
29. Химический состав пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.
30. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. – 2 ге вид., відред. і допов. / А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 307 с.
31. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т.2 Ресторани / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ.нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
32. Офіційний сайт [Режим доступу: <https://www.kiy-v.ua/posuda-i-inventar/naplitnaja-posuda/posuda-iz-nerzhavejusczej-stali.html>]
33. 32. Офіційний сайт [Режим доступу: <http://technofood.com.ua/>]
34. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
35. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : курс лекцій / С.Л. Шаповал. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 208 с.
36. Шаповал С.Л. Основи будівництва : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 186 с.
37. СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.

38. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування , Київ-2013. – 149с.
39. ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація /Київ-2012. – 49с.
40. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
41. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
42. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення.
43. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів : постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 № 923 (зі змінами і допов. від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534).
44. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
45. Законодавство України про охорону праці : зб. норм. док. : у 3 т. – К. : Основа, 2006.
46. Гандзюк М.П. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.П. Гандзюк , Є.П. Желібо, М.О. Халімовський / за ред. М.П. Гандзюка. – 2-ге вид. – К. : Каравела, 2005. – 390 с.
47. Гогіташвілі Г.Г. Основи охорони праці / Г.Г. Гогіташвілі, В.М. Лапін, – Л. : Новий світ-2000, 2005. – 232 с
48. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.
49. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
50. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення.
51. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
52. Тарасюк Г.М., Шваб Л.І. Навчальний посібник. Київ: "Каравела", 2003, 432 с.

53. Ефимова О.П. Экономика гостиниц и ресторанов / О.П. Ефимова, Н.А. Ефимова. – М. : Новое знание, 2006. – 392 с.
54. Економіка підприємства : підруч. для студ. екон. спец. вищ. навч. закл. / І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Л.Л. Стасюк та ін. – К., 2005. – 568 с.
55. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
56. Про оплату праці : Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
57. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
58. Про ціни та ціноутворення : Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
59. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV.
60. Правила роботи закладів громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
61. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати» : наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
62. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби» : наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.
63. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи» : наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.
64. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати» : наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Завідувач кафедри технології і Директор _____
організації ресторанного (назва закладу)
господарства _____

_____ Кравченко М.Ф. _____
(підпис) (П.І.Б.)

«_____» _____ 2017 р. «_____» _____ 2017 р.
М.П. М.П.

Акт

впровадження науково-дослідної роботи

Замовник _____

(найменування організації)

в особі директора

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

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему «Технології борошняної кулінарної продукції з підвищеним вмістом йоду та харчових волокон», яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства з «10» квітня 2018р. по «01» травня 2018 р. впроваджено в

_____ (найменування організації, де здійснюється впровадження)

У виробничих умовах було виготовлено і реалізовано 10 кг вареників з м'ясом з додаванням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри.

Впроваджені науково обґрунтовані технології вареників з м'ясом з додаванням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри; розроблена нормативна документація виробу.

Борошняні вироби відзначаються високими органолептичними властивостями, за фізико-хімічними показниками відповідають діючій нормативній документації, користуються попитом споживачів.

Від КНТЕУ
Керівник випускного кваліфікаційного проекту

Від підприємства
Зав. виробництвом

(підпис) (ПІБ)
Студент

(підпис) (ПІБ)
Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

(підпис) (ПІБ)

Додаток Б

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)

М. П.

Технологічна карта

Вареники «Калинка» з кисломолочним сиром

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно Гречане	40	40	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Яйця	1/7 шт.	4,5	
Сіль	0,1	0,1	
Тісто для вареників	-	82	
Свинина (лопатка)	82	77	
Цибуля ріпчаста	20	15	
Цистозіра	2	2	
Шрот із зародків пшениці	6	6	
Маса начинки	-	100	
Маса сирих вареників	-	185	
Маса варених вареників	-	200	
Масло вершкове	-	25	
Вихід		225	

Технологія приготування

У борошно гречане додають нагріту до 30-35°C воду. Потім вводять яйця, сіль і замішують тісто, до тих пір поки воно не набуде однорідної консистенції. Перед формуванням тісто витримують 30-40 хв.

Для приготування начинки, свинину (лопатка) тушкують, цибулю обсмажують до золотого кольору, обсмажену цибулю із тушкованою свининою подрібнюють на маторубці до однорідності, у готову суміш додають гідратовану цистозіру та шрот зародків пшениці і все ретельно перемішують.

Формують вареники. Вареники опускають у киплячу підсолону воду і варять при слабкому кипінні 5-7 хв. При подачі вареники (7-8 шт. на порцію) поливають маслом вершковим.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – правильна форма – півмісяця, краї добре заціпані, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка, начинки – соковита, м'яка.

Смак та запах – відповідає виробу з прісного тіста з ароматом мяса.

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	14,85
Жири	г	4,66
Вуглеводи	г	51,91
Харчові волокна	г	8,50
Енергетична цінність	ккал	298,58

Розробив: магістр М. М. Ярмош

Перевірив: к.т.н., доц. Д.В. Федорова

Додаток В стаття

Додаток Г

КНТЕУ 181.18 05-28 з.ф.н. ВКП КТО

**АПК
142**

Виробнича програма шинку «Кумець»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Холодні закуски		462
Карпачо з сала із заварним житнім хлібом, хрінном та молодою цибулею	100/50/10/20	38
Скумбрія пряного посолу із печеною картоплею	200	32
Оселедець із запеченим буряком та яблучним сорбетом	150/80/50	44
Слабосолена тюлечка на хрумкій житній грінці	150/80	27
Відварний яловичий язик з хрінном та сирним соусом	140/10/30	38
Салат «Традиція»	170	29
Салат «Цезар»	180	42
Олів'є з копченою індичкою	160	52
Салат із трьох видів помідорів із бринзою та соусом песто	170	38
Салат зі спаржею з козиним сиром та кедровими горіхами	160	38
Бочкові соління за народними рецептами	40/30/50/40/20	32
Буряковий мус із вершковим сиром та грінках	80/60	21
Асорті маринованих грибів	50/50/50	31
Гарячі закуски		73
Хрусткі чорноморські бички с соусом тар-тар	150/40	12
Ковбаска домашня	120	11
Кров'янка запечена	110/10	12
Деруни з м'ясом зі сметаною	180/25	12
Деруни із кисломолочним сиром та зеленю	120/10	14
Гуцульський банош з білими грибами та бринзою	140/30/40	12
Супи		44
Юшка рибна по-Бессарабські	250	12
Бульйон із домашньої курки з локшиною	250	15
Борщ український із телятиною та пампушками	250/50	17
Основні гарячі страви		292
Річкова форель запечена із овочами	140/80	14
Стейк лосося із овочами нуазет	150/70	11
Дніпровський судак зі картопляним пюре	180/50	13
Короп із солодкою цибулею, смаженою морквою, та печеним буряком	120/80/20	10
Телятина «По-Козацьки»	120/40/20	14
Свинячі реберця з тушкованою капустою	310/40	9
Стейк із свинячого ошийка та картоплею	150/80	13
Домашня лапша із м'ясними м'ітболами та томатним соусом	1120/80/30	14
Котлета по-київськи із картопляним пюре	150/80	18
Курачі крученики у вершково-грибному соусі	170	13
Домашні голубці із сметаною	200/40	16
Вареники із м'ясом та сметаною	200/30	14
Вареники із гречаного борошна з м'ясом з додаванням шроту зародків пшениці та цистозіри	220	15

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Вареники із гречаного борошна з м'ясом кролика та сметаною	200/20	17
Вареники з картоплею та шкварками	200/50	12
Вареники з чорнилом каракатиці із картоплею та білими грибами	220	15
Вареники з квашеною капустою та шкварками	220/50	14
Вареники із кисломолочним сором та сметаною	220/50	17
Вареники на пару із вишнями та сметаною	220/30	14
Вареники на пару із чорницями та сметаною	220/30	15
Вареники на пару із полуницею та сметаною	220/30	14
Гарніри		49
Картопля по-селянські	200	17
Каша гречана з шкварками	200	19
Каша рисова з овочами	200	13
Десерти		97
Сирники із полуничним конфі та сметаною	120/40/20	19
Запіканка з цукатами та шоколадним соусом	150/20	18
Карамелізовані налисники з пористих млинців, з сиром і родзинками	150	20
Млинці солодкі із сирним мусом та полуничним мармеладом	140/30	21
Пана-кота із вишневим соусом	120/30	19
Гарячі напої		122
Чай чорний		
Чай «Дарджилінг»	200/400	5
Чай «Англійський Сніданок»	200/400	4
Зелений чай		
Зелений чай з жасмином	200/400	3
Чай «Сенча Коллегава»	200/400	2
Фруктовий чай		
Чай з полуниці	200/400	4
Чай зі смородини	200/400	2
Трав'яний чай		
М'ята	200/400	5
Меліса	200/400	1
Кава		
Кава еспресо (міцна кава)	30	15
Кава еспресо без кофеїну	30	16
Кава допіо (подвійне еспресо)	60	9
Кава по-американськи (кава з великою кількістю води)	200	14
Кава з молоком	200	13
Капучино (кава, гаряче зпінене молоко)	160	14
Кава Латте (шари кави, гаряче молоко, молочна піна)	160	6
Кава Мокко (кава з додаванням шоколаду)	180	9

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Холодні напої		146
Фреші		
Апельсиновий	150	16
Грейпфрутовий	150	4
Яблучний	150	8
Морквяний	150	2
Лимонади власного виробництва		
Полуниця-базилік	300	16
Смородина-бузина	300	15
Полуниця-грейпфрут	300	6
М'ята-тархун	300	17
Імбир-лимон	300	8
Морси власного виробництва		
Журавлиний	300/500	19
Лісові ягоди	300/500	11
Безалкогольні напої		
Мінеральна вода «Моршинська» слабо газована	500	5
Мінеральна вода «Моршинська» не газована	500	4
«Кока-Кола», «Спрайт», «Фанта»	500	3
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, ананасовий, яблучний, томатний, мультівітамінний, виноградний)	250/1000	12
Борошняні кондитерські вироби		122
Тарт із лимонним курдом	120	29
Штрудель із грушою та кулькою ванільного морозива	120/30	31
Полуничний чізкейк	140	32
Медовик із чорносливом	120	30
Хліб і хлібобулочні вироби		24
Пшеничний хліб	50	10
Бородінський хліб	50	9
Булочка з кунжутом	80	6
Пиво, мл		24
Пиво бочкове Злата Прага Світле	300/500	7
Приватна Броварня Авторське	300/500	8
Приватна Броварня Радомишль	300/500	9
Наливки власного виробництва		36
Вишнева	50/100/500	8
Журавлина	50/100/500	6
Смородинова	50/100/500	8
Грушева	50/100/500	7
Хріновуха	50/100/500	3
Медівка	50/100/500	4

Графік погодинної реалізації продукції шинку «Кумець»

Години роботи	09-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	Кількість порцій, шт.
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи													
Коефіцієнт перерахунку													
Холодні закуски													
Карпачо з сала із заварним житнім хлібом, хрінном та молодю цибулею	2	2	3	1	8	3	2	1	3	3	2	2	38
Скумбрія пряного посолу із печеною картоплею	1	1	3	1	6	3	2	1	3	3	2	1	32
Оселедець із запеченим буряком та яблучним сорбетом	2	2	4	1	9	4	3	1	4	4	3	2	44
Слабосолена тюлечка на хрумкій житній грінці	1	1	2	0	5	2	2	1	2	2	2	1	27
Відварний яловичий язик з хрінном та сирним соусом	2	2	3	1	8	3	2	1	3	3	2	2	38
Салат «Традиція»	1	1	2	0	6	3	2	1	3	3	2	1	29
Салат «Цезар»	2	2	3	1	8	4	3	1	4	4	3	2	42
Олів'є з копченою індичкою	2	2	4	1	10	5	3	2	5	5	3	2	52
Салат із трьох видів помідорів із бринзою та соусом песто	2	2	3	1	8	3	2	1	3	3	2	2	38
Салат зі спаржею з козиним сиром та кедровими горіхами	2	2	3	1	8	3	2	1	3	3	2	2	38
Бочкові соління за народними рецептами	1	1	3	1	6	3	2	1	3	3	2	1	32
Буряковий мус із вершковим сиром та грінках	1	1	2	0	4	2	1	1	2	2	1	1	21
Асорті маринованих грибів	1	1	2	0	6	3	2	1	3	3	2	1	31
Гарячі закуски													
Хрусткі чорноморські бички с соусом тар-тар	0	0	1	0	2	1	1	0	1	1	1	0	12
Ковбаска домашня	0	0	1	0	2	1	1	0	1	1	1	0	11
Кров'янка запечена	0	0	1	0	2	1	1	0	1	1	1	0	12
Деруни з м'ясом зі сметаною	0	0	1	0	2	1	1	0	1	1	1	0	12
Деруни із кисломолочним сиром та зеленю	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	14
Гуцульський банош з білими грибами та бринзою	0	0	1	0	2	1	1	0	1	1	1	0	12
Супи													
Юшка рибна по-Бессарабські	0	0	1	0	2	1	1	0	1	1	1	0	12
Бульйон із домашньої курки з локшиною	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	15
Борщ український із телятиною та пампушками	1	1	1	0	3	2	1	1	2	2	1	1	17
Основні гарячі страви													
Річкова форель запечена із овочами	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	14
Стейк лосося із овочами нуазет	0	0	1	0	2	1	1	0	1	1	1	0	11
Дніпровський судак зі картопляним пюре	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	13
Короп із солодкою цибулею, смаженою морквою, та печеним буряком	0	0	1	0	2	1	1	0	1	1	1	0	10
Телятина «По-Козацьки»	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	14

Свинячі реберця з тушкованою капустою	0	0	1	0	2	1	1	0	1	1	1	0	9
Стейк із свинячого ошийка та картоплею	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	13
Домашня лапша із м'ясними м'ітболами та томатним соусом	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	14
Котлета по-київськи із картопляним пюре	1	1	1	0	4	2	1	1	2	2	1	1	18
Курячі крученики у вершково-грибному соусі	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	13
Домашні голубці із сметаною	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	16
Вареники із м'ясом та сметаною	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	14
Вареники із гречаного борошна з м'ясом з додаванням шроту зародків пшениці та цистозіри	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	15
Вареники із гречаного борошна з м'ясом кролика та сметаною	1	1	1	0	3	2	1	1	2	2	1	1	17
Вареники з картоплею та шкварками	0	0	1	0	2	1	1	0	1	1	1	0	12
Вареники з чорнилом каракатиці із картоплею та білими грибами	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	15
Вареники з квашеною капустою та шкварками	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	14
Вареники із кисломолочним сором та сметаною	1	1	1	0	3	2	1	1	2	2	1	1	17
Вареники на пару із вишнями та сметаною	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	14
Вареники на пару із чорницями та сметаною	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	15
Вареники на пару із полуницею та сметаною	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	14
Гарніри													
Картопля по-селянські	1	1	1	0	3	2	1	1	2	2	1	1	17
Каша гречана з шкварками	1	1	2	0	4	2	1	1	2	2	1	1	19
Каша рисова з овочами	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	1	1	13
Десерти													
Сирники із полуничним конфі та сметаною	1	1	2	0	4	2	1	1	2	2	1	1	19
Запіканка з цукатами та шоколадним соусом	1	1	1	0	4	2	1	1	2	2	1	1	18
Карамелізовані налисники з пористих млинців, з сиром і родзинками	1	1	2	0	4	2	1	1	2	2	1	1	20
Млинці солодкі із сирним мусом та полуничним мармеладом	1	1	2	0	4	2	1	1	2	2	1	1	21
Пана-кота із вишневим соусом	1	1	2	0	4	2	1	1	2	2	1	1	19
Борошняні кондитерські вироби													
Тарт із лимонним курдом	1	1	2	0	6	3	2	1	3	3	2	1	29
Штрудель із грушою та кулькою ванільного морозива	1	1	2	0	6	3	2	1	3	3	2	1	31
Полуничний чізкейк	1	1	3	1	6	3	2	1	3	3	2	1	32
Медовик із чорносливом	1	1	2	0	6	3	2	1	3	3	2	1	30
Хліб і хлібобулочні вироби													
Пшеничний хліб	0	0	1	0	2	1	1	0	1	1	1	0	10
Бородінський хліб	0	0	1	0	2	1	1	0	1	1	1	0	9
Булочка з кунжутом	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	6

Предмети для сервірування шинку «Кумець»

Назва	Розміри, мм, місткість, см3, 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 одну порційні салатники тощо.	50
Салатники	1-порційні	Для подавання салатів, маринадів, натуральних овочів тощо	30
Лотки	1-порційні	Для рибної гастрономії в маслі, закусок з твердих сирів, вершкового масла, лимону при індивідуальному обслуговуванні.	10
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
Соусники	1-порційні	Для холодних соусів чи сметани	20
Чашка бульйонна з блюдцем	300 мл	Для подавання бульйонів, супів – пюре, супів – кремів, заправочних супів з дрібно нарізаними продуктами.	20
Тарілка столова глибока	Ø 240 мм	Для заправочних супів повними порціями	40
Тарілка столова глибока	Ø 220 мм	Для супів напівпорціями.	40
Тарілка столова мілка	Ø 240 мм	Для подавання індивідуально оформлених других страв	50
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
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 мл	Для подавання чаю, кави з молоком, какао.	40
Чашки кавові "Моко" з блюдцями	80 мл	Для подавання кави чорної	30
Чашки з блюдцями для кави	100 мл	Для подавання кави по-східному	30
Молочники	100-150 мл	Для молока до чаю, кави	8
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 леза		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		20
Фруктовий ніж	Для сервірування столу при подаванні фруктів натуральних (яблук, груш, кавуна, дині, персиків тощо)		20
Виделка столова	Для других страв		50
Для риби			20
Виделка закусочна	Для закусок		10
Виделка десертна	Для сервірування столу при подаванні солодких страв		40
Ложка столова	Для подавання перших страв		50
Ложка десертна	Для сервірування столу при подаванні солодких страв		10
Чайна ложка	Для сервірування чаю		50
Кавова ложка	Для сервірування кави		40
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

ПОГОДЖЕНО

М.П. _____

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

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

Інвестор (замовник) ТОВ «Кумець»

Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти) м. Київ, Дніпровський район вул. Генерала Жмаченка 11-А.

Характеристика діяльності (об'єкта) Надання послуг ресторанного господарства. Технічні і технологічні дані: страв за добу 1520, 50 місць.

Соціально-економічна необхідність планованої діяльності - Організація послуг ресторанного господарства.

Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації: земельних 1400 м² енергетичних - 18888,8 кВт/рік, паливо - відсутні, витрати тепла – 45,7 Гкал/рік, водних - 696,88 м³/рік, трудових - 32 чол.

Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації) прокладання під'їздів.

Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами – відсутні.

Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами – відсутні.

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.

Навколишнє соціальне середовище (населення) створення 32 робочих місця.

Навколишнє техногенне середовище - відсутні.

Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення утилізація ТБВ.

Обсяг виконання ОВНС розрахунок величини впливу за вказаними напрямками.

Участь громадськості Дніпровського району м. Києва.

Замовник Директор ТОВ «Купець»

Генпроектувальник Будівельна компанія ТОВ «ІнвесБуд»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ТОВ «Кумець»

(підпис) (ПІБ)
« 19 » вересня 2018 р.

План заходів з охорони праці шинку «Кумець»

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 треступеневого контролю за станом охорони праці	Зав. виробництва Кухар - бригадир, бригадир офіціантів Адміністратор Комірник Директор	Постійно
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу,	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу	Уповноважений представник трудового колективу	Щорічно

його соціального захисту		Директор	
	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	Зав. виробництвом Адміністратор	Постійно
	3. Запровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю	Інженер з ОП та ПБ	Постійно
	4.Забезпечення працівників гарячими харчуванням	Зав. виробництвом	Постійно
	5.Контроль за проходженням періодичних медоглядів	Адміністратор Зав. виробництвом	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 К план евакуації

Додаток Л
ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ТОВ «Кумець»

(підпис, ПІБ керівника)
04 жовтня 2018р.

ПЛАН
Заходів з цивільного захисту шинку «Кумець»

№ 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 ЗРГ	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
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 М

“Затверджено”

Зборами Учасників Товариства
з обмеженою відповідальністю

”_____”

Протокол № 1 від 01 листопада 2018 року

Голова зборів Ярмош М.М.

СТАТУТ

Товариства з обмеженою відповідальністю

«Кумець»

м. Київ – 2018 р.

1. Загальні положення

1.1. Товариство з обмеженою відповідальністю «Кумець» (надалі - Товариство) утворене його учасниками відповідно до вимог чинного законодавства України на необмежений термін.

1.2. Найменування Товариства:

повне українською мовою: Товариство з обмеженою відповідальністю «Кумець»;

скорочене українською мовою: ТзОВ «Кумець»;

1.3. Місцезнаходження товариства: Україна, м. Київ, вул. Бажана 16.

1.4. Товариство є юридичною особою від дня державної реєстрації та діє на принципах господарського розрахунку і валютної самоокупності, може від свого імені набувати майнові та особисті немайнові права, вступати в зобов'язання, виступати у суді, господарському суді, третейському суді.

1.5. Товариство здійснює свою діяльність у відповідності до вимог актів чинного законодавства України та цього Статуту.

1.6. Товариство відповідає за своїми зобов'язаннями майном, яке йому належить.

Товариство не несе відповідальності по зобов'язаннях держави, як і держава не несе відповідальності по зобов'язаннях Товариства.

Товариство не несе відповідальності за зобов'язаннями Учасників. Угоди, укладені Учасниками до моменту реєстрації Товариства і надалі не схвалені Товариством, тягнуть за собою правові наслідки лише для Учасників.

Учасники Товариства не відповідають за зобов'язаннями Товариства і несуть ризик збитків, пов'язаних з його діяльністю, 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.

1.7. Товариство є власником майна, переданого йому Учасниками, одержаних доходів, а також іншого майна, набутого на підставах, не заборонених актами чинного законодавства України.

Ризик випадкової загибелі або пошкодження майна, що є власністю Товариства або передане йому в користування, несе Товариство.

1.8. Товариство має право створювати на території України та за її межами філії та представництва, входити в об'єднання відповідно до чинного законодавства України.

1.9. Товариство має самостійний баланс, поточні та інші рахунки в національній та іноземних валютах в установах банків, фірмову марку, товарний знак, знак обслуговування, які затверджуються Директором Товариства та реєструються в установленому актами чинного законодавства України порядку, круглу печатку і штампи зі своїм найменуванням, а також інші реквізити.

2. Мета та предмет діяльності Товариства

2.1. Метою створення Товариства є насичення внутрішнього ринку України товарами широкого вжитку, високоякісною продукцією вітчизняного та іноземного виробництва, здійснення будівництва промислових об'єктів та об'єктів соціально-культурного призначення, просування на світовий ринок науково-технічної продукції, сучасних приладів і техніки, розширення асортименту експортованих та імпортованих товарів і послуг, конкурентноздатних на вітчизняному та світовому ринках, залучення іноземних інвестицій, отримання прибутку від комерційної діяльності.

2.2. Предметом діяльності Товариства є:

- Здійснення торгівельної діяльності у всіх видах, дозволених законодавством України (оптової, роздрібною, комісійною тощо), промисловими та продовольчими товарами, газетною, журнально-книжковою та іншою друкованою продукцією на території України та за її межами;
- Створення та експлуатація магазинів, ресторанів, кафе, барів, інших закладів громадського харчування, а також клубів, готелів та відеосалонів;
- Створення та експлуатація центрів відпочинку та дозвілля;
- Оптова та роздрібна торгівля промисловими та продовольчими товарами, обладнанням, зовнішня торгівля;
- Виробництво продуктів харчування, переробка, реалізація сільськогосподарської продукції;
- Фізкультурно-оздоровча та спортивна діяльність: організація та проведення спортивних занять професіоналів та любителів спорту; діяльність з підготовки спортсменів до змагань з різних видів спорту, визнаних в Україні;
- Оптова, роздрібна торгівля алкогольними напоями;
- Оптова, роздрібна торгівля тютюновими виробами;

- Створення власних або спільних з іншими суб'єктами підприємницької діяльності мережі стоянок, місць відпочинку водіїв, motelів, кемпінгів, місць харчування, інших об'єктів дорожнього сервісу;
- Організація готельної справи;

Товариство також може здійснювати іншу діяльність, проведення якої не заборонено чинним законодавством України.

Якщо для здійснення якогось виду діяльності Товариства згідно чинного законодавства України потрібна ліцензія або дозвіл відповідного державного органу, то такий вид діяльності Товариство здійснює після отримання необхідного дозволу (ліцензії).

3. Статутний капітал, інші фонди та прибуток Товариства.

3.1. Для забезпечення фінансово-господарської діяльності Товариства, а також для гарантії його майнових зобов'язань, за рахунок внесків Учасників створюється Статутний капітал (фонд) в розмірі 6000000 (шість мільйонів) грн.

Вкладами Учасників Товариства можуть бути будинки, споруди, обладнання та інші матеріальні цінності, цінні папери, права користування землею, водою та іншими природними ресурсами, будинками, спорудами, обладнанням, а також інші майнові права (в тому числі на інтелектуальну власність), грошові кошти, в тому числі в іноземній валюті.

Вклад, оцінений у гривнях, становить частку Учасника у Статутному фонді. Порядок оцінки вкладів визначається Зборами Учасників Товариства, якщо інше не передбачено законодавством України на момент внесення вкладу.

Забороняється використовувати для формування Статутного фонду Товариства бюджетні кошти, кошти, одержані в кредит та під заставу.

3.2. Розмір статутного капіталу (фонду) Товариства розподіляється між Учасниками Товариства наступним чином:

ППП Андерсен Г.Х. – 2000000 (два мільйони) грн., що становить 33 % (тридцять три відсотки) Статутного капіталу Товариства;

ППП Достоевський Ф.М. - 2000000 (два мільйони) грн., що становить 33 % (тридцять три відсотки) Статутного капіталу Товариства;

ППП Ярмош А.М. – 2000000 (два мільйони) грн., що становить 33 % (тридцять три відсотки) Статутного капіталу Товариства.

3.3. Статутний капітал Товариства може бути збільшений за рішенням Зборів Учасників у відповідності з вимогами актів чинного законодавства України.

Збільшення Статутного капіталу може бути здійснене лише після внесення повністю всіма Учасниками Товариства своїх вкладів. Зменшення Статутного капіталу при наявності заперечень кредиторів Товариства не допускається.

Рішення про зміну розміру Статутного капіталу набирає чинності після державної реєстрації цих змін у встановленому актами чинного законодавства України порядку. Рішення Товариства про зменшення його Статутного капіталу набирає чинності не раніш як через три місяці після державної реєстрації і публікації про це у встановленому актами чинного законодавства України порядку.

3.4. 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 відсотки по кредитах банків та по облігаціях, а також вносяться передбачені законодавством України податки та інші платежі до бюджету. Чистий прибуток, одержаний після зазначених розрахунків, залишається у повному розпорядженні Товариства, яке визначає напрями його використання. Порядок розподілу чистого прибутку Товариства, строки та порядок виплати частки прибутку

Учасникам у вигляді дивідендів встановлюється Зборами Учасників за підсумками роботи за календарний рік. Збори Учасників розглядають пропозиції Директора Товариства з цього питання.

3.6. Резервний фонд Товариства створюється в розмірі двадцять п'ять відсотків його Статутного капіталу шляхом відрахувань до нього щорічно не менше п'яти відсотків з суми чистого прибутку Товариства, з урахуванням цього конкретний розмір щорічних відрахувань у Резервний фонд визначають Збори Учасників. Кошти фонду зараховуються на спеціальний рахунок в установі банку і використовуються для покриття збитків, пов'язаних з господарською діяльністю Товариства. Рішення про використання коштів з Резервного фонду приймається Директором Товариства.

3.7. З прибутку, який залишається у розпорядженні Товариства, створюються наступні фонди:

- фонд виробничого та соціального розвитку;
- фонд заробітної плати;
- інші фонди.

Порядок створення та використання фондів затверджується Зборами Учасників.

4. Учасники Товариства

4.1. Учасниками Товариства є наступні фізичні особи – громадяни України:

Андерсен Г.Х., 1983 року народження, паспорт серія , виданий Солом'янським РВ УМВС України у місті Києві 2002 р., який проживає в Україні, м. Київ, вул. Кіото, 19;

Достоевський Ф.М., 1985 року народження, паспорт серія СН, виданий Печерським РВ УМВС України у місті Києві 2005 р., який проживає в Україні, м. Київ, вул. Хрещатик 23;

ПП Ярмош А.М., 1991 року народження, паспорт СН серія , виданий РВ УМВС України у 2001 р., який проживає в Україні, м. Київ, вул. Малишка, 16.

5. Права та обов'язки Учасників Товариства

5.1. Учасник Товариства мають право:

- брати участь в управлінні справами Товариства в порядку, визначеному цим Статутом;
- брати участь в 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;

- вийти у встановленому законодавством України та цим Статутом порядку зі складу Учасників Товариства;

- одержувати інформацію про діяльність Товариства; на вимогу Учасника відповідний орган управління Товариством в межах власної компетенції зобов'язаний надавати йому для ознайомлення річні баланси, звіти Товариства про його діяльність, протоколи Зборів;

- вносити пропозиції щодо діяльності Товариства на розгляд Зборів Учасників, Голови Товариства, Директора;

- отримати частину вартості майна Товариства у випадку його ліквідації;

- вимагати проведення аудиторської перевірки річної фінансової звітності Товариства;

- першочергового отримання послуг, які надаються Товариством.

5.2. Учасник Товариства зобов'язаний:

- додержуватись вимог установчих документів Товариства і виконувати рішення Зборів Учасників Товариства;

- виконувати свої зобов'язання перед Товариством, в тому числі пов'язані з майновою участю, а також вносити вклади у розмірі, в порядку та засобами, передбаченими статутними документами та інвестиційними програмами Товариства;

- не розголошувати відомості, що становлять комерційну таємницю та конфіденційну інформацію про діяльність Товариства;

- сприяти Товариству у досягненні поставленої мети його діяльності, утримуватись від будь-яких дій, що можуть пошкодити Товариству.

5.3. Учасник Товариства має право продати чи іншим чином відступити свою частку (її частину) у Статутному капіталі одному чи або кільком учасникам цього Товариства, а також третім особам.

З цією метою він повинен повідомити про це інших Учасників Товариства шляхом направлення їм рекомендованого листа з повідомленням про вручення. Учасники Товариства користуються переважним правом придбання частки (її частини) Учасника, який має намір її відступити, пропорційно їх часткам у Статутному фонді Товариства або в іншому погодженому між ними розмірі. Купівля здійснюється за ціною та на інших умовах, на яких частка (її частина) пропонувалась для продажу третім особам.

Таким правом Учасники Товариства можуть скористатися на протязі місяця з моменту отримання письмового повідомлення Учасника про відступ своєї частки (її частини). У випадку, якщо Учасники Товариства не виявили бажання придбати таку частку (її частину) і не повідомили про це Учасника, що має намір відступити свою частку (її частину), рекомендованим листом з повідомленням про вручення, Учасник, що має намір відступити свою частку (її частину), має право відступити її третім особам.

Передача частки (її частини) третім особам можлива тільки після повного внесення вкладу Учасником, який її відступає. При передачі частки (її частини) третій особі відбувається одночасний перехід до неї всіх прав та обов'язків, що належали Учаснику, який відступив її повністю або частково.

Частка Учасника Товариства після повного внесення ним вкладу може бути придбана самим Товариством. У цьому разі воно зобов'язане передати її іншим Учасникам або третім особам у строк, що не перевищує одного року. Протягом цього періоду розподіл прибутку, а також голосування і визначення кворуму у вищому органі управління Товариством – Зборах Учасників проводяться без урахування частки, придбаної Товариством.

5.4. 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 одностайно прийнятого рішення Зборів Учасників Товариства. При цьому цей Учасник (його представник) у голосуванні участі не бере. Виключення Учасника з Товариства призводить до наслідків, передбачених пунктами 5.5, 5.6 цього Статуту. Спори про виключення Учасника з Товариства вирішуються в судовому порядку.

5.5. Учасник Товариства має право вийти з Товариства, повідомивши про це не пізніше, ніж за три місяці до виходу.

Учасник, який виходить з Товариства, має право одержати вартість частини майна, пропорційну його частці у статутному капіталі Товариства. Виплата провадиться після

затвердження звіту за рік, в якому він вийшов з Товариства, і в строк до дванадцяти місяців з дня виходу.

На вимогу Учасника та за згодою Товариства вклад може бути повернуто повністю або частково в натуральній формі.

Якщо вклад до Статутного капіталу був здійснений шляхом передання права користування майном, відповідне майно повертається учасникові без виплати винагороди.

При виході Учасника з Товариства йому виплачується вартість частини майна Товариства, пропорційна його частці у Статутному капіталі.

Учаснику, який вибув, виплачується належна йому частка прибутку, одержаного Товариством в даному році до моменту його виходу.

5.6. При реорганізації юридичної особи, Учасника Товариства, або у зв'язку із смертю громадянина, Учасника Товариства, правонаступники (спадкоємці) мають переважне право вступу до Товариства. При відмові правонаступника (спадкоємця) від вступу до Товариства 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 фонду Товариства підлягає зменшенню.

5.7. Спори, що виникають у зв'язку із виходом Учасника із Товариства, у тому числі спори щодо порядку визначення частки у Статутному капіталі, її розміру і строків виплати, вирішуються судом.

6. Органи управління Товариством

6.1. Управління Товариством здійснюють його органи:

- Збори Учасників Товариства;
- Голова Товариства;
- Директор Товариства.

6.2. Вищим органом Товариства є Збори Учасників Товариства, які складаються з Учасників Товариства або їх представників, призначених ними у відповідності до вимог чинного законодавства України.

Представники Учасників можуть бути постійними або призначеними на певний строк. Учасник вправі в будь-який час замінити свого представника у Зборах Учасників, сповістивши про це інших Учасників. Учасник Товариства вправі передати свої повноваження на зборах іншому Учаснику або представникові іншого Учасника Товариства. Учасники Товариства мають кількість голосів, пропорційну розміру їх часток у Статутному капіталі (фонді). Збори Учасників

правомочні розглядати і приймати рішення з будь-яких питань діяльності Товариства в порядку, визначеному актами чинного законодавства України та цим Статутом.

6.3. До компетенції Зборів Учасників Товариства належить:

6.3.1. Визначення основних напрямів діяльності Товариства і затвердження його планів та звітів про їх виконання;

6.3.2. Внесення змін до Статуту Товариства;

6.3.3. Прийняття рішення про зміну Статутного капіталу;

6.3.4. Встановлення розміру, форми і порядку внесення Учасниками додаткових вкладів;

6.3.5. Вирішення питання про придбання Товариством частки Учасника;

6.3.6. Прийняття в число Учасників Товариства нових осіб, у тому числі правонаступників (спадкоємців);

6.3.7. Виключення Учасника з Товариства;

6.3.8. Затвердження річних звітів та бухгалтерських балансів Товариства, включаючи його філії та представництва, порядку розподілу прибутку, строку та порядку виплати частки прибутку (дивідендів), визначення порядку покриття та розподілу збитків;

6.3.9. Створення, реорганізація та ліквідація філій та представництв, затвердження їх статутів і положень;

6.3.11. Обрання та відкликання Директора Товариства;

6.3.12. Обрання та відкликання Голови Товариства;

6.3.13. Визначення форм контролю за діяльністю виконавчого органу, створення та визначення повноважень відповідних контрольних органів.

6.3.13. Затвердження укладених Директором договорів (угод, контрактів) по господарських операціях з майном Товариства, балансова вартість якого перевищує суму, еквівалентну половині Статутного фонду Товариства на момент укладання договору (угоди, контракту);

6.3.14. Отримання Товариством банківських кредитів; надання в заставу належного Товариству майна з метою забезпечення його зобов'язань;

6.3.16. Визначення умов оплати праці посадових осіб Товариства, його філій та представництв;

6.3.17. Винесення рішення про притягнення до майнової відповідальності посадових осіб виконавчих органів Товариством;

6.3.18. Прийняття рішення про припинення діяльності Товариства, призначення ліквідаційної комісії, затвердження ліквідаційного балансу;

6.3.19. Здійснення інших повноважень, передбачених цим Статутом. Збори Учасників вправі давати обов'язкові для виконання доручення виконавчому органу та органу контролю Товариства, а також окремим посадовим особам Товариства. Виконання цих доручень контролюється Зборами Учасників. Про виконання доручень відповідна посадова особа, якій це доручення видане, звітує Зборам Учасників. З питань, зазначених в підпунктах 6.3.1, 6.3.2, 6.3.7 пункту 6.3 цього Статуту, рішення вважається прийнятим, якщо за нього проголосують учасники, що володіють у сукупності більш як 50 відсотками загальної кількості голосів Учасників Товариства. З решти питань рішення приймається простою більшістю голосів.

6.4. Повноваження, передбачені підпунктами 6.3.1 – 6.3.19 пункту 6.3 цього Статуту, належать до виключної компетенції Зборів Учасників Товариства і не можуть бути передані іншим органам управління Товариства. Збори Учасників Товариства можуть віднести до своєї виключної компетенції також інші повноваження.

6.5. Збори Учасників вважаються повноважними, якщо на них присутні Учасники (представники Учасників), що володіють у сукупності більш як 60 відсотками голосів. Брати участь у зборах з правом дорадчого голосу має право Директор Товариства, який не є Учасником Товариства. Учасники Товариства, 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 Зборах Учасників за умови, що воно було ним поставлено не пізніш як за 25 днів до початку зборів. Голова Зборів Учасників Товариства організує ведення протоколу. Книга протоколів має бути у будь-який час надана Учасникам Товариства. На їх вимогу повинні видаватися засвідчені витяги з книги протоколів. 6.6. Збори Учасників Товариства скликаються не рідше двох разів на рік. 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 фонду. Збори Учасників Товариства скликаються також на вимогу Директора. Учасники Товариства, що володіють у сукупності більш як 20 відсотками голосів, мають право вимагати скликання позачергових 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 Збори Учасників. Про проведення Зборів Товариства Учасники персонально повідомляються Головою Товариства та/або Директором рекомендованими листами з повідомленням про вручення та факсом з зазначенням часу і місця проведення Зборів та порядку денного. Повідомлення повинно бути зроблено не менш як за тридцять днів до скликання Зборів

Учасників. Будь-хто з Учасників Товариства вправі вимагати розгляду питання на Зборах Учасників за умови, що воно було ним поставлено не пізніш як за двадцять п'ять днів до початку Зборів. Не пізніш як за сім 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. 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. Уся робота з підготовки та скликання Зборів Учасників Товариства проводиться Головою та Директором Товариства.

6.7. Збори Учасників відкриває Голова Товариства або будь-який інший Учасник Товариства, визначений за згодою інших Учасників Товариства, який доповідає про наявність кворуму на Зборах. Збори Учасників обирають голову зборів та секретаря зборів. Рішення щодо кандидатур приймається простою більшістю голосів Учасників, що беруть участь у Зборах.

6.8. Голова Зборів Учасників Товариства: Тригубчак Д.В.

6.8.1. Керує роботою Зборів;

6.8.2. Оголошує питання порядку денного, надає слово виступаючим;

6.8.3. Проводить голосування з питань порядку денного зборів та оголошує підсумки голосування. Секретар Зборів веде протокол українською мовою. Підсумки голосування з питань порядку денного Зборів Учасників підраховуються Секретарем Зборів.

6.9. Рішення Зборів Учасників Товариства, прийняті з додержанням вимог цього Статуту, є обов'язковими для всіх Учасників Товариства, включаючи тих, хто не брав участі у Зборах, а також всіх органів і посадових осіб Товариства.

6.10. Хід Зборів Учасників Товариства та прийняті ними рішення, включаючи підсумки голосування по кожному питанню, оформляються протоколом Зборів. За рішенням Зборів Учасників Товариства протокол Зборів може бути посвідчений нотаріально.

6.11. Учасники, що брали участь у Зборах і не згодні з їх рішеннями, можуть висловити окрему думку, яка заноситься до протоколу Зборів.

6.12. Голова зборів та Секретар зборів несуть персональну відповідальність за достовірність відомостей, що внесені до протоколу Зборів Учасників Товариства.

6.13. Протокол Зборів Учасників Товариства підписується головою та секретарем Зборів і не пізніше ніж через три робочих дні після закінчення Зборів разом з додатками до протоколу передається Директору Товариства.

6.14. Протоколи Зборів Учасників Товариства і всі додатки до них зберігаються в Директора Товариства протягом усього часу діяльності Товариства.

6.15. Директор Товариства несе персональну відповідальність за збереження протоколів Зборів Учасників.

6.16. Якщо Збори Учасників Товариства не відбулися через відсутність кворуму, передбаченого цим Статутом, то Голова Товариства та/або Директор повинні скликати повторні Збори Учасників з тим самим порядком денним.

6.17. Повторні Збори Учасників повинні бути підготовлені та проведені з додержанням порядку, передбаченого цим Статутом та чинним законодавством України.

6.18. У повідомленні про повторні Збори Учасників Товариства викладається порядок денний та міститься вказівка на те, що ці Збори Учасників є повторними.

6.19. На Зборах Учасників Товариства із числа його Учасників обирається Голова Товариства, який здійснює постійний контроль за фінансово-господарською діяльністю Директора Товариства та представляє інтереси Учасників між Зборами Товариства.

6.20. До компетенції Голови Товариства належить:

6.20.1. Організація роботи Товариства згідно доручень Зборів Учасників;

6.20.2. Скликання Зборів Учасників Товариства.

6.20.3. Головування на Зборах Учасників Товариства.

6.20.4. Здійснення інших функцій, необхідних для організації діяльності Товариства в межах своїх повноважень, визначених цим Статутом.

6.21. Виконавчим органом Товариства, що здійснює керівництво та управління поточною діяльністю Товариства, є Директор Товариства. У своїй діяльності Директор Товариства керується Конституцією України, іншими актами чинного законодавства України, цим Статутом, рішеннями Зборів Учасників та Голови Товариства, прийнятими в межах їх компетенції, визначеної цим Статутом.

6.22. Директор вирішує усі питання діяльності Товариства, за винятком тих, що належать до виключної компетенції Зборів Учасників Товариством, визначених цим Статутом.

Директор підзвітний Зборам Учасників і організує виконання їх рішень. Директор не може приймати рішення, обов'язкові для Учасників Товариства. Директор діє від імені Товариства в межах, встановлених актами чинного законодавства України та цим Статутом. Директор має право без довіреності виконувати дії від імені Товариства. Директор не може бути обиратися головою Зборів Учасників Товариства. 6.23. Директор обирається та відкликається Зборами Учасників Товариства. 6.24. Учасник Товариства, який є Директором, не може бути одночасно Головою Товариства. 6.25. Рішення Директора оформляються його наказами. 6.26. До компетенції Директора Товариства належить:

6.26.1. Організація діяльності (в тому числі зовнішньоекономічної) по всіх напрямках статутної діяльності Товариства у відповідності до планів, програм, інших нормативних актів Товариства;

6.26.2. Контроль за відповідністю діяльності Товариства актам чинного законодавства України;

6.26.3. Підготовка проектів рішень з питань, які входять до компетенції Зборів Учасників Товариства;

6.26.4. Здійснення заходів по розвитку матеріально-технічної бази Товариства;

6.26.5. Організація діловодства і внутрішнього розпорядку роботи Товариства.

6.26.6. Підготовка і подання на розгляд та затвердження Зборів Учасників Товариства:

6.26.6.1. Звітів про результати діяльності Товариства за рік;

6.26.6.2. Пропозицій з питань удосконалення діяльності Товариства;

6.26.6.3. Програм і планів діяльності Товариства.

6.26.7. Без довіреності (доручення) представляти Товариство перед іншими фізичними та/або юридичними особами як на території України, так і за її межами;

6.26.8. Видавати доручення іншим фізичним та/або юридичним особам на представництво інтересів Товариства, здійснення господарських операцій. При цьому обсяг повноважень уповноважених Директором в такий спосіб інших осіб не може перевищувати обсяг компетенції Директора, що визначений цим Статутом;

6.26.9. Проведення господарських операцій, підписання договорів, угод та контрактів від імені та на користь Товариства без попереднього погодження та наступного затвердження Зборами Учасників Товариства, за винятком договорів (угод, контрактів) по господарських операціях з майном Товариства, балансова вартість якого перевищує суму, еквівалентну половині Статутного фонду Товариства на момент укладання договору (угоди, контракту);

6.26.10. Видавати накази з питань діяльності Товариства;

6.26.11. Затверджувати штатний розклад, інструкції про посадові обов'язки і порядок оплати праці працівників Товариства з урахуванням вимог колективного договору, приймати на роботу та звільняти працівників Товариства;

6.26.12. Укладення колективного договору з працівниками Товариства;

6.26.13. Організовувати проведення планових ревізій та аудиторських перевірок діяльності Товариства;

6.27. Перелік повноважень Директора Товариства може бути розширений на підставі окремих доручень Зборів Учасників Товариства.

6.28. Директор Товариства в межах наданих йому повноважень несе персональну відповідальність за результати діяльності Товариства, за виконання правомірних рішень Зборів Учасників Товариства.

7. Облік та звітність Товариства. Ревізійна комісія

7.1. Товариство веде бухгалтерський облік, складає і подає фінансову звітність відповідно до чинного законодавства України. Організація діловодства в Товаристві, його філіях, представництвах визначається Директором. По закінченню кожного року складається баланс та розрахунок прибутків та збитків, що затверджуються Зборами Учасників Товариства.

Фінансовий рік Товариства співпадає з календарним роком. Перший фінансовий рік закінчується 31 грудня року початку діяльності Товариства.

Бухгалтерська документація Товариства ведеться українською мовою. Вартісний облік ведеться в національній валюті – гривнях. Статистична звітність, що використовує грошовий вимірник, ґрунтується на даних бухгалтерського обліку і подається в установленому обсязі органам державної статистики України. Достовірність та повнота річної фінансової звітності Товариства повинні бути підтверджені аудитором (аудиторською фірмою). Обов'язкова аудиторська перевірка річного балансу і звітності Товариства проводиться у випадках передбачених актами чинного законодавства України, а також за рішенням Зборів Учасників Товариства або Директора Товариства. Аудиторську перевірку річної фінансової звітності Товариства із залученням професійного аудитора, не пов'язаного майновими інтересами з Товариством чи його Учасниками може бути проведено і на вимогу будь-кого з Учасників Товариства, який несе витрати, пов'язані із проведенням такої перевірки.

7.2. Списання з балансу Товариства безнадійної до стягнення заборгованості, втрат товарно-матеріальних цінностей, морально застарілого, зношеного та непридатного для подальшого використання обладнання, а також втрат по припинених та нездійснених капітальних роботах, інвестиційних програмах здійснюється за рішенням Директора у відповідності до вимог актів чинного законодавства України з погодженням цього рішення Зборами Учасників.

8. Зовнішньоекономічна діяльність Товариства

8.1. На підставі Конституції та Закону України “Про зовнішньоекономічну діяльність” в межах предмету діяльності Товариства, що визначений цим Статутом, Товариство здійснює зовнішньоекономічну діяльність в порядку, передбаченому чинним законодавством України.

8.2. У випадках, передбачених актами чинного законодавства України, Товариство здійснює реєстрацію, отримує дозволи, ліцензії для здійснення конкретних видів зовнішньоекономічної діяльності в межах предмету діяльності Товариства, що визначений цим Статутом.

8.3. При здійсненні зовнішньоекономічної діяльності Товариство користується повним обсягом прав і обов'язків суб'єкта зовнішньоекономічної діяльності відповідно до актів чинного законодавства України.

9. Порядок внесення змін до Статуту Товариства

9.1. Внесення змін до цього Статуту Товариства є компетенцією Зборів Учасників. Рішення з питань зміни Статуту приймається в порядку, встановленому цим Статутом.

9.2. Зміни, які внесено до установчих документів Товариства, реєструються у порядку, встановленому законодавством України.

10. Трудовий колектив Товариства та його самоврядування

10.1. Трудовий колектив Товариства становлять усі громадяни, які своєю працею беруть участь в його діяльності на основі трудового договору.

10.2. Трудовий колектив Товариства:

10.2.1. Розглядає і затверджує проект колективного договору;

10.2.2. Розглядає і вирішує згідно з Статутом Товариства питання самоврядування трудового колективу;

10.2.3. Бере участь у матеріальному і моральному стимулюванні продуктивної праці, заохочує винахідницьку і раціоналізаторську діяльність, порушує клопотання про представлення працівників Товариства до державних нагород.

10.3. Повноваження трудового колективу Товариства реалізуються загальними зборами (конференцією) членів трудового колективу та через їх виборні органи у відповідності до Положення про ці органи та актів чинного законодавства України. Для представництва інтересів трудового колективу на загальних зборах (конференції) трудовий колектив може обрати орган колективного самоврядування, до складу якого не можуть входити Голова Товариства та Директор Товариства. Члени виборного органу не можуть бути звільнені з роботи з ініціативи власників Товариства або уповноваженого ними органу без згоди цього виборного органу трудового колективу.

10.4. З метою регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів між трудовим колективом в особі його представницького виборного органу та власниками Товариства в особі Директора укладається колективний договір, зміст якого визначається сторонами відповідно до вимог чинного законодавства України.

11. Комерційна таємниця та конфіденційна інформація

11.1. Комерційну таємницю Товариства становлять наступні відомості: зміст, характер, кількість угод (договорів, контрактів), укладених Товариством з іншими фізичними та/або юридичними особами; аналітичні матеріали, інформація про зміст та характер,

а також кількість послуг, наданих Товариством фізичним та юридичним особам або отриманих від них в Україні та/або за кордоном, крім даних, які визначені актами чинного законодавства України як такі, що не становлять комерційної таємниці.

11.2. Конфіденційну інформацію Товариства становлять наступні відомості:

матеріали листування Товариства з контрагентами за договорами та угодами, іншими фізичними та/або юридичними особами, у тому числі у випадках, якщо таке листування здійснюється за допомогою електронної пошти; матеріали особових справ працівників та посадових осіб Товариства; відомості про користувачів (споживачів) послуг Товариства; розміри посадових окладів та інших видів оплати праці.

11.3. Порядок забезпечення збереження, використання відомостей, що становлять комерційну таємницю та конфіденційну інформацію Товариства, визначається у відповідному Положенні, яке затверджується Директором Товариства.

11.4. Посадові особи, працівники Товариства повинні зберігати комерційну таємницю та конфіденційну інформацію і несуть за її розголошення відповідальність, передбачену актами чинного законодавства України. Збитки, завдані внаслідок розголошення комерційної таємниці та конфіденційної інформації Товариства, відшкодовуються винними особами в повному обсязі.

12. Порядок вирішення суперечок

12.1. Всі спори та розбіжності, які можуть виникнути між Учасниками, між Товариством та третіми особами, між трудовим колективом Товариства та Директором або Учасниками Товариства, між Директором та Учасниками Товариства, будуть, по можливості, вирішуватись шляхом узгодження на засадах компромісу. При неможливості досягнення згоди зацікавлені сторони вирішують спори у судовому порядку.

13. Порядок виплати дивідендів Учасникам Товариства

13.1. Учасник Товариства має право на отримання частки прибутку Товариства у вигляді дивіденду.

13.2. Дивіденд — це частина прибутку Товариства, що виплачується у вигляді доходу на вклад. Дивіденди виплачуються один раз на рік за підсумками діяльності Товариства у відповідному календарному році за рахунок чистого прибутку Товариства після сплати встановлених законодавством України податків та формування фондів Товариства у відповідності з рішенням Зборів Учасників Товариства.

13.3. Пропозиції щодо виплати дивідендів готуються Директором Товариства у відповідності до вимог актів чинного законодавства України та підлягають затвердженню на Зборах Учасників Товариства.

Рішення про сплату дивідендів та їх розмір приймаються Зборами Учасників Товариства в порядку, визначеному актами чинного законодавства України, Установчим Договором та цим Статутом.

13.4. Прийняття Зборами Товариства рішення про сплату дивідендів означає, що дивіденд оголошений. Дивіденд оголошується у повному розмірі без врахування податків, що стягуються з Учасників.

13.5. Збори Учасників Товариства можуть прийняти рішення не сплачувати дивіденди за підсумками відповідного року з урахуванням рекомендацій Директора та перспективного плану розвитку Товариства.

13.6. Директор Товариства на підставі рішення Зборів Учасників Товариства оголошує розміри дивідендів і дату початку їх сплати Учасникам.

13.7. Дата початку сплати дивідендів - це дата, починаючи з якої Учасники можуть отримувати кошти способом, який передбачений рішенням Зборів Учасників Товариства. Початок виплати дивідендів - через тридцять діб після прийняття такого рішення. Виплата дивідендів здійснюється протягом одного місяця.

13.8. Право на отримання частини прибутку (дивідендів) пропорційно частці кожного з Учасників мають особи, які є Учасниками Товариства на початок строку виплати дивідендів.

13.9. Дивіденди сплачуються з оголошеної дати на підставі підготовленого перепису з вирахуванням податку на прибуток за дивідендами. До початку сплати дивідендів на розрахунковому рахунку Товариства повинна бути необхідна сума коштів.

13.10. Учасникам - фізичним особам дивіденди сплачуються способом, що визначений у рішенні Зборів Учасників Товариства, як правило, шляхом перерахування їх на рахунок Учасника у банку, перерахування поштовим переказом. У випадку невчасного отримання дивідендів останні депонуються.

13.11. Учасники можуть вимагати внесення змін до Статуту, які визначають порядок сплати дивідендів в Товаристві або прийняття відповідних рішень Зборами Учасників Товариства.

13.12. Розміри дивідендів оголошуються у відсотках до вкладу Учасника.

13.13. Якщо сплата дивідендів пов'язана з додатковими витратами, наприклад зі сплатою відсотків установі банку, за перерахування дивідендів Учасникам, то такі витрати здійснюються за рахунок Товариства.

13.14. Дивіденди на не повністю внесений вклад не нараховуються.

14. Припинення діяльності

14.1. Припинення діяльності Товариства відбувається шляхом його реорганізації (злиття, приєднання, поділу, виділення, перетворення) або ліквідації з дотриманням вимог антимонопольного законодавства України. Реорганізація Товариства відбувається за рішенням Зборів Учасників Товариства або в порядку, передбаченому актами чинного законодавства України. При реорганізації Товариства відповідна сукупність прав та обов'язків Товариства переходить до його правонаступників.

14.2. Товариство ліквідується:

14.2.1. За рішенням Зборів Учасників Товариства.

14.2.2. На підставі рішення суду або господарського суду у випадках, передбачених чинним законодавством України.

14.2.3. На підставі рішення господарського суду в порядку, встановленому законодавчими актами України про банкрутство.

14.3. Ліквідація Товариства проводиться ліквідаційною комісією, призначеною Зборами Учасників Товариства, а у випадках припинення діяльності за рішенням суду чи господарського суду - ліквідаційною комісією, призначеною цими органами. З дня призначення ліквідаційної комісії до неї переходить повноваження по управлінню справами Товариства. Ліквідаційна комісія у триденний строк з моменту її призначення публікує інформацію Товариства в одному з офіційних (загальнодержавному і місцевому) органів преси із зазначенням строку подачі заяв кредиторами своїх претензій, оцінює наявне майно Товариства, виявляє його дебіторів і кредиторів та розраховується з ними, вживає заходів до оплати боргів Товариства третім особам, а також його Учасникам, складає ліквідаційний баланс та подає його Зборам Учасників Товариства або органу, що призначив ліквідаційну комісію. Достовірність та повнота ліквідаційного балансу повинна бути підтверджена аудитором (аудиторською фірмою), крім випадку, якщо відповідний річний господарський оборот Товариства менше ніж двісті п'ятдесят неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, що встановлений актами чинного законодавства України. Ліквідаційна комісія несе відповідальність за збитки, заподіяні нею Товариству, його Учасникам, третім особам.

14.4. Грошові кошти, що належать Товариству, включаючи виручку від розпродажу його майна при ліквідації, після розрахунків по оплаті праці осіб, які працюють на умовах найму, та виконання зобов'язань перед бюджетом, банками та іншими кредиторами, розподіляються ліквідаційною комісією між Учасниками пропорційно їх вкладам у шестимісячний строк після опублікування інформації про його ліквідацію. Майно, передане Товариству Учасниками у користування, повертається у натуральній формі без винагороди. У разі виникнення спорів щодо

виплати заборгованості Товариства його грошові кошти не підлягають розподілу між Учасниками до вирішення цього спору або до одержання кредиторами відповідних гарантій.

14.5. Ліквідація Товариства вважається завершеною, а Товариство таким, що припинило свою діяльність, з моменту внесення запису про це до державного реєстру в порядку, встановленому актами чинного законодавства України.

Додаток 2.1

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ТОВ «Берлога»

(посада Інвестора)

Савчук Ю.Р.

(підпис) (ПІБ)

« 01 » листопада 2018р.

Завдання на проектування

Заклад ресторанного господарства «Берлога»

(тип, назва закладу ресторанного господарства, що проектується)

м. Київ, вулиця Круглоуніверситетська, 5

(повна поштова адреса закладу)

Продовження дод. 2.1

Підстава для проектування.	Дозвіл міської районної адміністрації в м. Києві (форма №7)
Вид будівництва.	Нове будівництво
Дані про інвестора.	ТОВ «Берлога» ліц. №652597 від 10.03.2018р.
Дані про замовника.	Савчук Ю.Р. студентка 6-го курсу КНТЕУ
Джерело фінансування.	Активи ТОВ «Берлога»
Необхідність розрахунків ефективності інвестицій.	визначити показники рентабельність закладу та термін окупності інвестицій
Дані про генерального проектувальника.	Архітектурна майстерня Романенко К.С. ліц. №190406431 від 21.05.2005р.
Дані про генерального підрядника.	ХК «Київміскбуд» Ліц.№ 455613631 від 11.05.2006.
Стадійність проектування з визначенням затверджувальної стадії.	дві стадії – ЕП – затверджувальна; РП;
Інженерні вишукування.	Зам. № 1132106
Вихідні дані про особливі умови будівництва (сейсмічність, група складності умов будівництва на просадних ґрунтах, підроблювані і підтоплювані території тощо).	Відсутні
Основні архітектурно-планувальні вимоги і характеристики запроектованого об'єкта.	АПЗ №235871 від 15.06.2007
Черговість проектування та будівництва, необхідність виділення пускових комплексів.	в одну чергу
Вказівки про необхідність:	
• розроблення окремих проектних рішень в декількох варіантах і на конкурсних засадах;	Відсутні
• попередніх погоджень проектних рішень із зацікавленими відомствами;	Відсутні
• виконання демонстраційних матеріалів, макетів і креслень інтер'єрів, їх склад та форма;	Рішення інтер'єру залу
• виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва;	Відсутні
• технічного захисту інформації.	згідно закону України «Про авторське право»
Дані про вид палива та попередні погодження щодо його використання, якщо передбачається власне теплопостачання.	Відсутні
Потужність або характеристика об'єкта, виробнича програма.	Ресторан на 100 місць з повним асортиментом продукції власного виробництва
Вимоги до благоустрою майданчика.	Передбачити автостоянку на 6

Вимоги до інженерного захисту територій і об'єктів.	машиномісць передбачити систему пожежної та охоронної сигналізації
---	---

Закінчення дод. 2.1

Основні вимоги щодо інвестиційних намірів.	Оплата проектних робіт здійснюватиметься у три етапи 30% – авансовий платіж, 50% після затвердження проектної документації 20% після здачі об'єкту в експлуатацію
Вимоги щодо розроблення розділу "Оцінка впливів на навколишнє середовище".	Згідно заяви про наміри
Вимоги з енергозбереження та енергоефективності.	Застосування матеріалів та конструктивних елементів будівлі з підвищеною теплоізоляцією
Дані про імпорتنі технології і (або) науково-дослідні роботи, які пропонує застосувати замовник.	Відсутні
Вимоги до режиму безпеки та охорони праці.	Відповідно до вимог чинного законодавства
Вимоги до розроблення спеціальних заходів.	Відсутні
Призначення нежитлових поверхів.	Розташування венткамер
Перелік будинків та споруд, що проектується у складі комплексу.	Будівля закладу ресторанного господарства, автостоянка, розворотний майданчик, транспортні та пішохідні доріжки
Необхідність підготовки ТУ на стадіях ЕП, ТЕО (ТЕР), якщо такі стадії передбачені.	Відсутня

Замовник

Студентка: Савчук Ю.Р.

(посада, найменування юридичної (фізичної, особи)

(підпис) (ПІБ)

«15» жовтня 2018р.

Погоджено

Дудка Д.С.

(проектувальник найменування юридичної (фізичної, особи)

(підпис) (ПІБ)

«31» жовтня 2018р.

Погоджено

Головний підрядник

Іванов І.П.

(підпис) (ПІБ)

«31» жовтня 2018р.

Додаток 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі закладу ресторанного господарства у ресторану

№ з/п	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
I. Підземна частина будівлі		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний;
		Глибина закладання 1,5 м;
		Матеріал –(бетонні блоки.);
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Стіни внутрішні – стрічковий монолітний;
		Глибина закладання 0,6 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Колони – стаканного типу;
		Глибина закладання 1,5 м;
		Матеріал – залізобетонні блоки стаканного типу;
		Гідроізоляція – двошарова гідро ізол на бітумній мастиці;
II. Надземна частина будівлі		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі;
		Матеріал – цегла М150, розчин будівельний М100;
		Товщина 510 мм;
		Стіни внутрішні- перегородки;
		Матеріал – цегла М150, розчин будівельний М100;
		Товщина 120 мм.
3.	Колони	Матеріал – залізобетон;
		Розміри перерізу 400ммх400мм;
		Крок сітки колон 6, 3 м
4.	Перекриття	Тип - плити пустотні;
		Матеріал – залізобетон;
		Висота 220 мм.
5	Покрівля	Тип – з технічним поверхом;

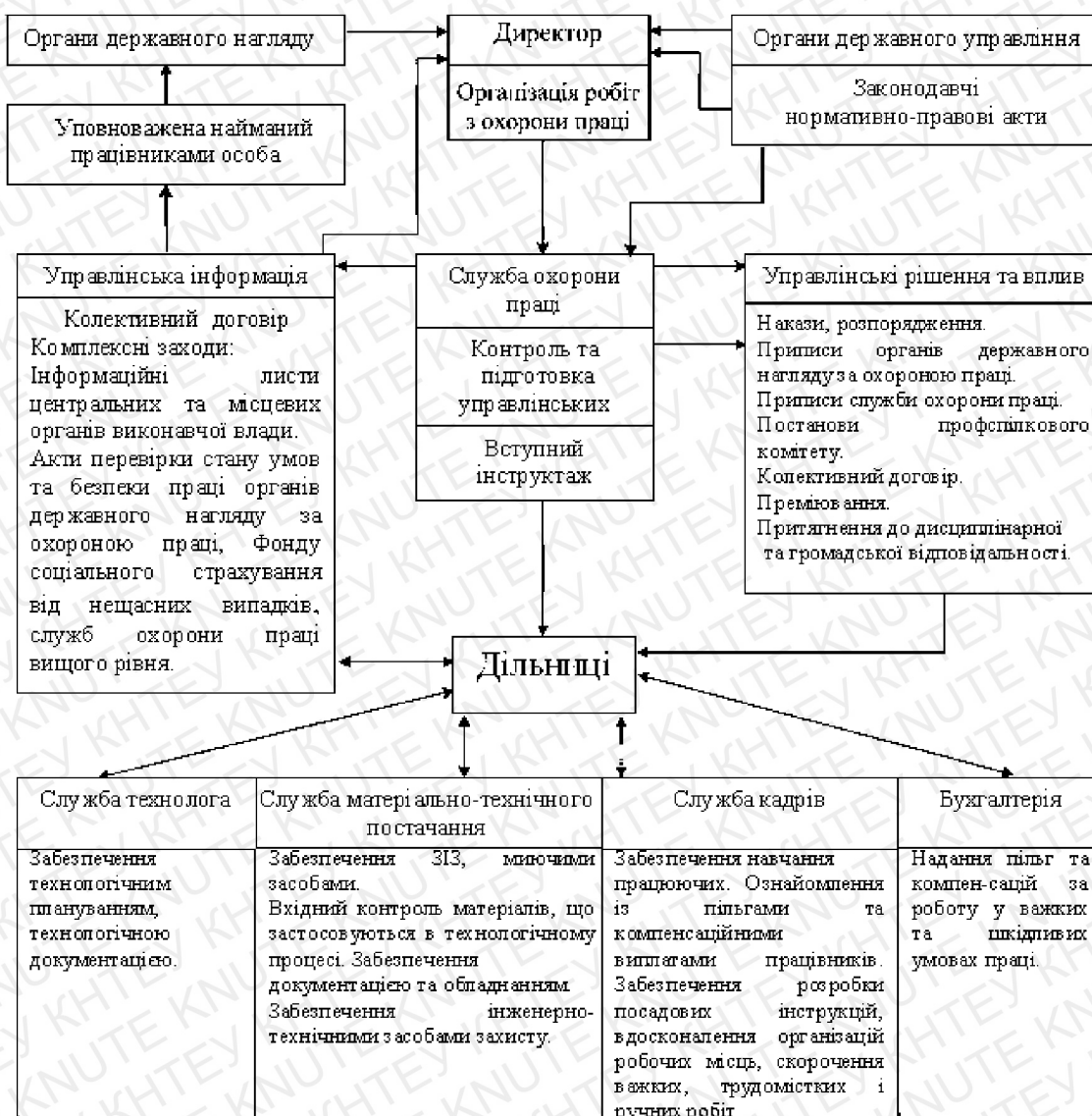
	Форма –плоска;
	Структура:
	захисний прошарок : щєбінь ф 20мм;
	гiдрoізоляція: HDPE мембрана товщиною 3 мм;
	утеплювач: пінопласт ПСБ-35;
	парoізоляція: полімерна плівка;
	настил: цементно-піщана армована стяжка (ВрІ Ф4) – 50 мм;
	Керамзит - 60 з ухилом 100мм;
	цементна стяжка – 40 мм;
	плита перекриття 220 мм

Закінчення дод. 2.2

6.	Вікна	Тип віконних блоків – подвійні;
		Матеріал віконного блоку – металопластик;
		Засклення – склопакет;
		Розміри 900 мм x 900 мм, кількість 5 шт;
		Розміри 1200 мм x 1200 мм, кількість 14 шт;
		Відстань від полу до підвіконня 900 мм;
		Вітрини:
		Розміри 1500мм x 3000мм , кількість 7 шт.
7	Двері	Розміри 1500мм x 1500мм , кількість 6 шт.
		Призначення – внутрішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові;
		Тип дверних полотен – засклені;
	Двері	Матеріал дверного блоку – дерево;
		Розміри 2000мм x 900мм, кількість 12 шт.
		Призначення – зовнішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові;
		Тип дверних полотен – скляні дерев'яні та металеві;
		Матеріал дверного блоку – скло;
		Розміри 1800мм x 2200мм, кількість 2 шт.
		Матеріал дверного блоку – металеві;
		Розміри 1700мм x 2100мм, кількість 3 шт.
		Матеріал дверного блоку – дерев'яні ;
		Розміри 1800мм x 2100мм, кількість 4 шт.

Додаток 2.3

Схема управління охороною праці



Додаток 2.4

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ТОВ «Берлога»

(посада)

(підпис) (ПІБ)
«01» листопада
2018р.

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Шлях виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці	Директор	2018
	2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	Інженер з ОП та ПБ	2018
	3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві	Директор	2018
	4. Розроблення графіку навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Інженер з ОП та ПБ	2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Директор	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу	Інженер з ОП та ПБ	2018
	2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Інженер з ОП та ПБ	2018
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація триступеневого контролю за станом охорони праці	Зав. виробництва Кухар -бригадир, бригадир офіціантів Адміністратор Комірник Директор	Постійно
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Щорічно

Закінчення дод. 2.4

	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	Зав. виробництвом Адміністратор	Постійно
	3. Запровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю	Інженер з ОП та ПБ	Постійно
	4. Забезпечення працівників гарячими харчуванням	Зав. виробництвом	Постійно
	5. Контроль за проходженням періодичних медоглядів	Адміністратор Зав. виробництвом	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

М.П. _____

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

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

1. *Інвестор (замовник) ВАТ «Укрбуд» Поштова і електронна адреса м. Київ вулиця В. Житомирська 8/14, ukrbud@ukr.net*
2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти) м. Київ, вулиця Круглоуніверситетська, 5.
3. Характеристика діяльності (об'єкта) Надання послуг ресторанного господарства
Технічні і технологічні дані: 1453 страв за добу, 100 місць
4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності - Організація послуг ресторанного господарства
5. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації: земельних 2000 енергетичних (паливо, електроенергія, тепло – 36426 кВт/рік, паливо - відсутні, витрати тепла –339 Гкал/рік, водних 1853 м³/рік, трудових -58 чол
6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації) прокладання під'їздів.
7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами - відсутні
8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами - відсутні
9. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище: клімат і мікроклімат, тепло, повітряне дим і пил, водне каналізація і стоки ґрунт тверді побутові відходи, рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти відсутні.
навколишнє соціальне середовище (населення) створення 58 робочих місць
навколишнє техногенне середовище - відсутні.
10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення утилізація ТБВ.

11. Обсяг виконання ОВНС розрахунок величини впливу за вказаними напрямками

12. Участь громадськості м. Березань вулиця Шевченка, 2 дата проведення зборів 20.11.18, 13:00. т. 241 12 12 ukrbud@ukr.net

Замовник Директор ТОВ «Берлога» _____ Савчук Ю.Р.

Генпроектувальник ТОВ «Укрбуд» _____

Додаток 2.7

ЗАТВЕРДЖУЮ
Тов Берлога
(посада керівника)

(підпис, ПІБ керівника)

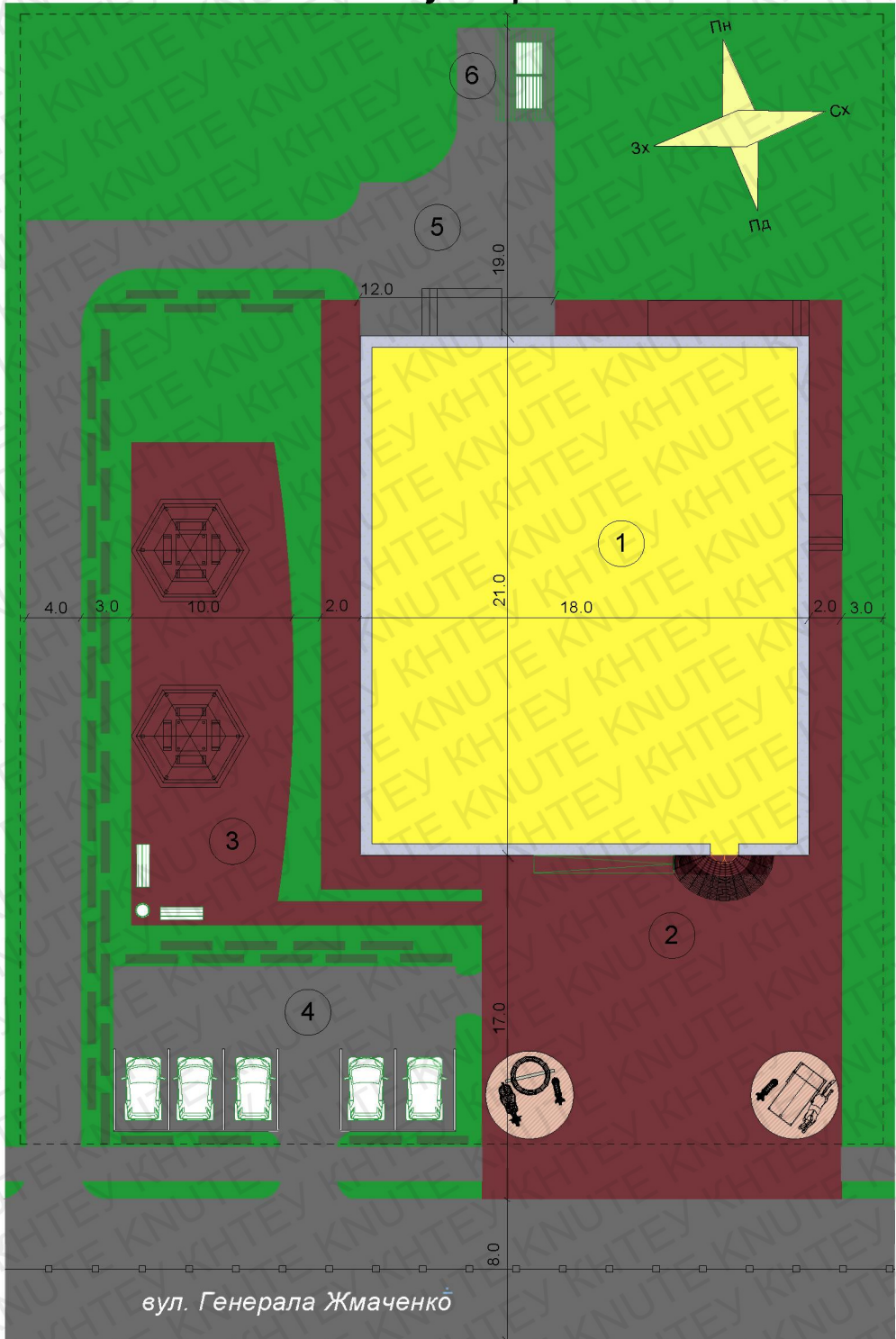
(дата)

ПЛАН
заходів цивільного захисту ресторану

№	Захід	Відповідальні за виконання	Термін 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	Розроблення і затвердження заходів техногенного та протипожежного захисту будівель ресторану	Начальник штабу цивільного захисту	2018
5	Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсів	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розроблення та 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	Керівники навчальних груп	2018

	нормативів цивільного захисту		
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд ресторану	Начальник штабу цивільного захисту	2018
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу ресторану	Начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник штабу цивільного захисту	2018

План благоустрою М 1:500

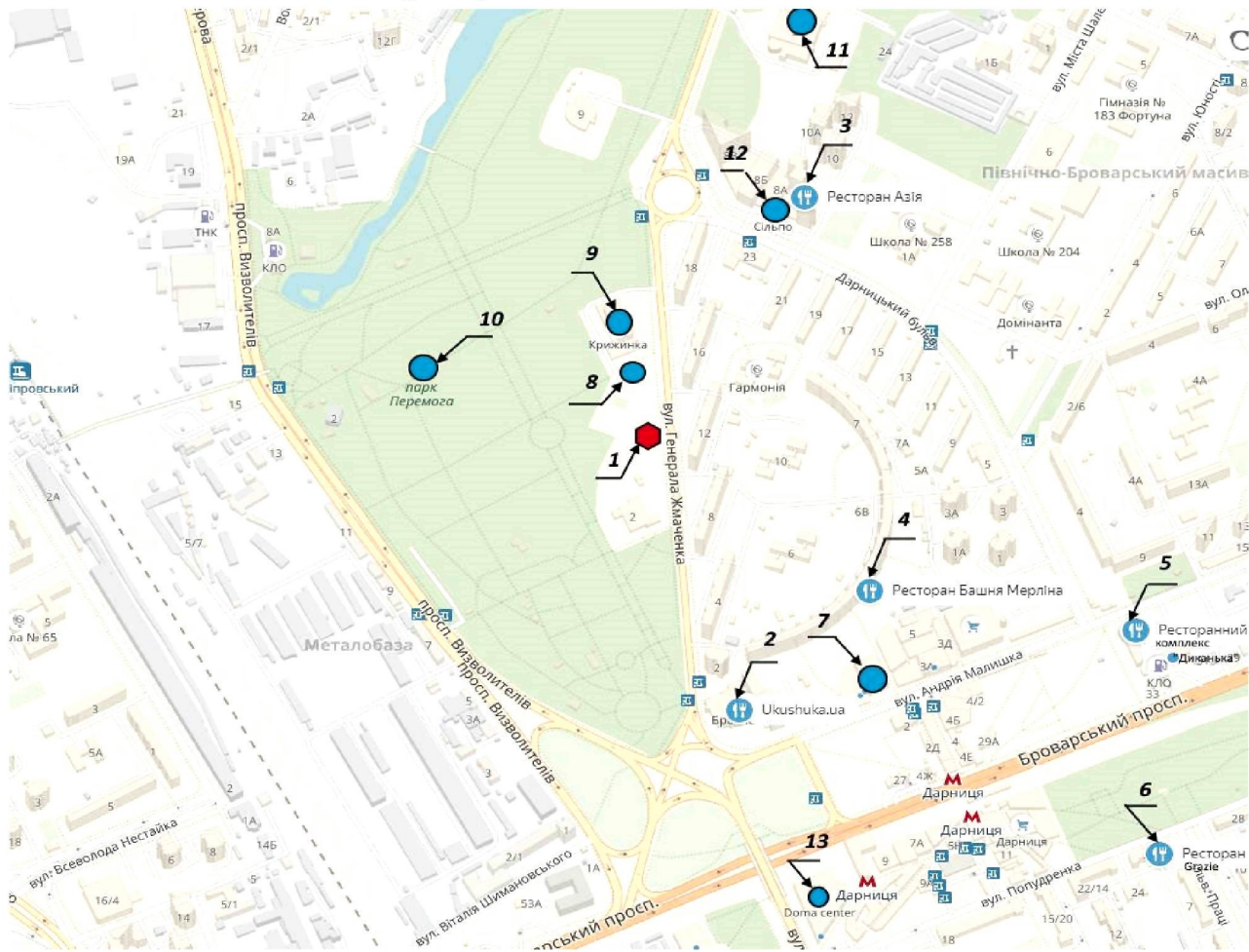


Умовні позначення			
	Межа ділянки		Асфальтування
	Будівля, що проектується		Декоративні кущі
	Бруківка		Колодязь
	Озеленення		Бричка
	Альтанка		Сільськогосподарські тварини
			Лавочка

Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Шинок	50 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	80 м ²
3	Стоянка для автомобілів	160 м ²
4	Місце відпочинку	180 м ²
5	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
6	Майданчик для сміттєзбірників	49 м ²

Ситуаційний план М 1:5000



№	Найменування об'єктів	Примітка
1	Проектований ЗРГ	
1	Шинок «Кумець»	60 місць
2	Існуючі заклади ресторанного господарства	
2	Ресторан «Ukushuka.ua»	60 місць
3	Ресторан «Азія»	50 місць
4	Ресторан «Башта Мерліна»	210 місць
5	Ресторанний комплекс «Диканька»	239 місць
6	Ресторан «Grazie»	50 місць
7	Pizza Celentano	30 місць
3	Місце зосередження потенційних відвідувачів	
8	Прокат велосипедів	1000 чол.
9	Ковзанка «Крижинка»	1000 чол.
10	Паркова зона	2000 чол.
11	Навчальні корпуси КУТЕП	1500 чол.
4	Заклади - потенційні постачальники сировини	
12	Магазин «Сільпо»	Фрукти, хліб
13	Магазин «Doma center»	Напої

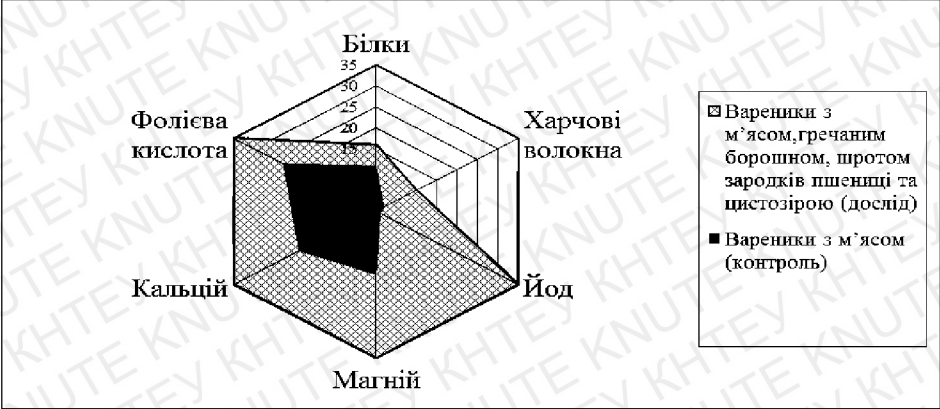
						КНТЕУ 8.181.18 05-28 з.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Шинок - 50 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.						Н	2	6
Керівник	Федорова Д.В.								
Кнсультант	Плешкань Н.М.								
Розробив	Ярош М.М.					Ситуаційний план М 1:5000 та план благоустрою території М 1:500	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 5 група. з.ф.н.		

Органолептична оцінка вареників з м'ясом з додаванням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри

Найменування страв	Показник органолептичної оцінки					
	Зовнішній вигляд	Колір	Смак	Запах	Консистенція	Загальна оцінка
Коефіцієнт вагомості	0,2	0,15	0,25	0,15	0,25	1,0
Вареники з м'ясом (контроль)	5	5	5	5	5	25
Дослід 1 (50% гречаного борошна, 0,15% цистозіри та 1,5% шроту зародків пшениці)	4,5	4,5	4,5	4,8	4,5	22,8
Дослід 2 (75% гречаного борошна, 0,25% цистозіри та 2,5% шроту зародків пшениці)	4,7	4,8	4,7	4,5	4,8	23,5
Дослід 3 (100% гречаного борошна, 0,5% цистозіри та 5% шроту зародків пшениці)	4,9	4,9	4,9	4,8	4,8	24,3

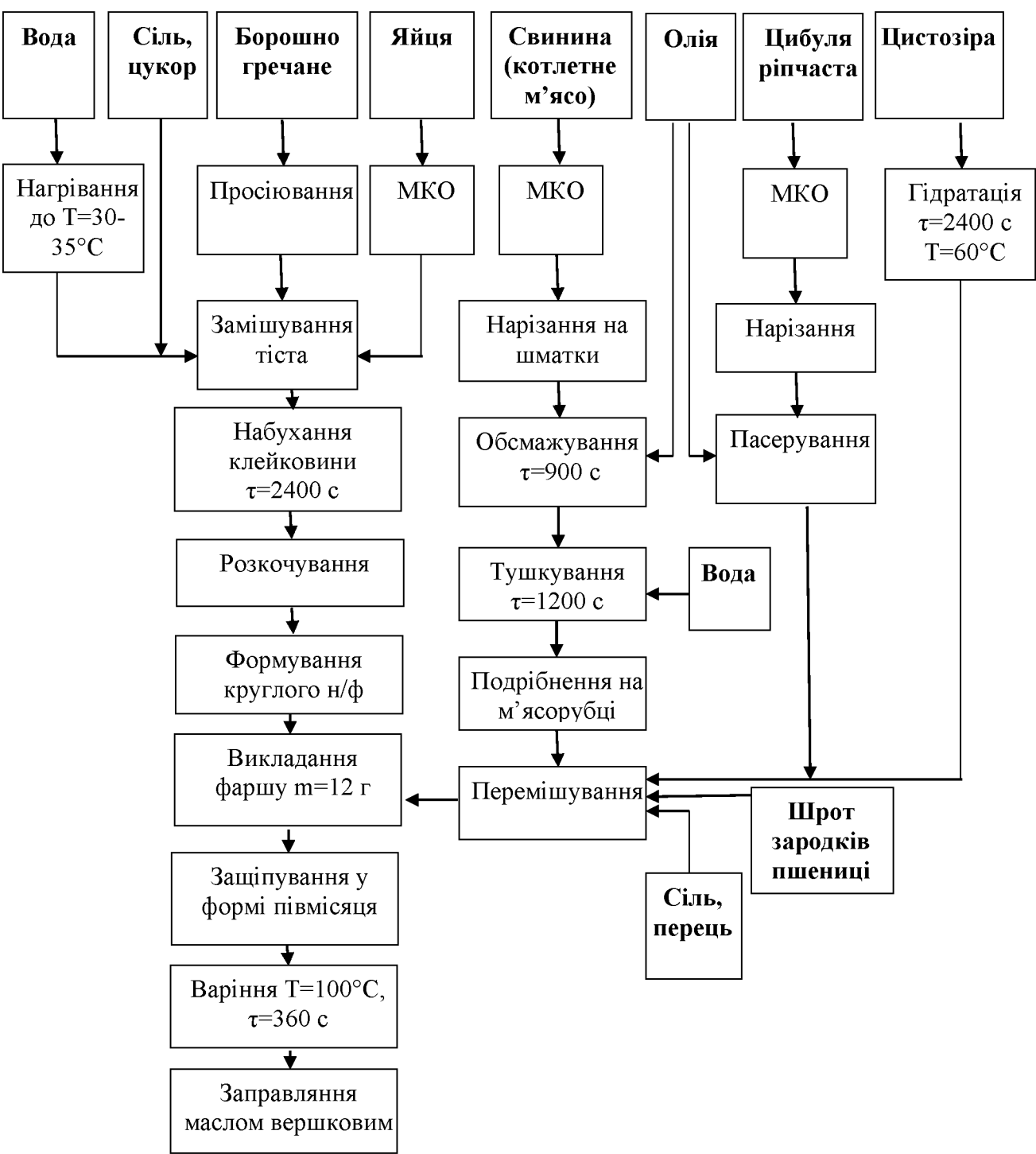
Задоволення добової потреби у нутрієнтах розроблених вареників з м'ясом з додаванням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри

Показники	Одиниці вимірювання	Добова потреба	% задоволення контроль	% задоволення дослід
Білки	г	80	14,18	18,57
Жири	г	80	4,25	5,83
Вуглеводи	г	360	13,65	14,42
Харчові волокна	г	20	12,75	42,50
Енергетична цінність	ккал	1660	16,26	17,99
Мінеральні речовини				
Кальцій	мг	800	2,49	5,96
Калій	мг	3500	4,10	10,00
Магній	мг	400	3,83	31,43
Фосфор	мг	1000	9,95	30,75
Натрій	мг	1300	1,29	2,16
Залізо	мг	15	8,07	24,79
Йод	мкг	200	0,51	50,51
Селен	мкг	70	8,34	13,11
Цинк	мг	15	7,60	27,04
Вітаміни				
Тіамін	мг	1,5	8,79	27,36
Рибофлавін	мг	2	3,22	11,02
Холін	мг	500	12,47	12,78
Пантотенова кислота	мг	5	3,82	9,42
Піридоксин	мг	2	10,60	24,95
Фолієва кислота	мкг	200	11,93	23,27
Ніацин	мг	22	15,09	27,95
Токоферол	мг	15	7,87	5,92



Профіль якості вареників з м'ясом з додаванням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри

Технологічна схема приготування вареників з м'ясом з додаванням гречаного борошна, шроту зародків пшениці та цистозіри



				КНТЕУ 8.181.18 05-28 з.ф.н. ВКП ГЧ				
				Проект шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва				
	П. І. Б.	Підпис	Дата					
				Шинок - 50 місць		Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. каф.	Кравченко М. Ф.					Н	4	6
Керівник	Федорова Д. В.							
Студент	Ярош М. М.			Графічні матеріали з провадженням новітніх технологій		Факультет ресторанно-готельного п туристичного бізнесу, 2 курс, 5 ер, з.ф.н.		

Схема водопостачання технологічного устаткування

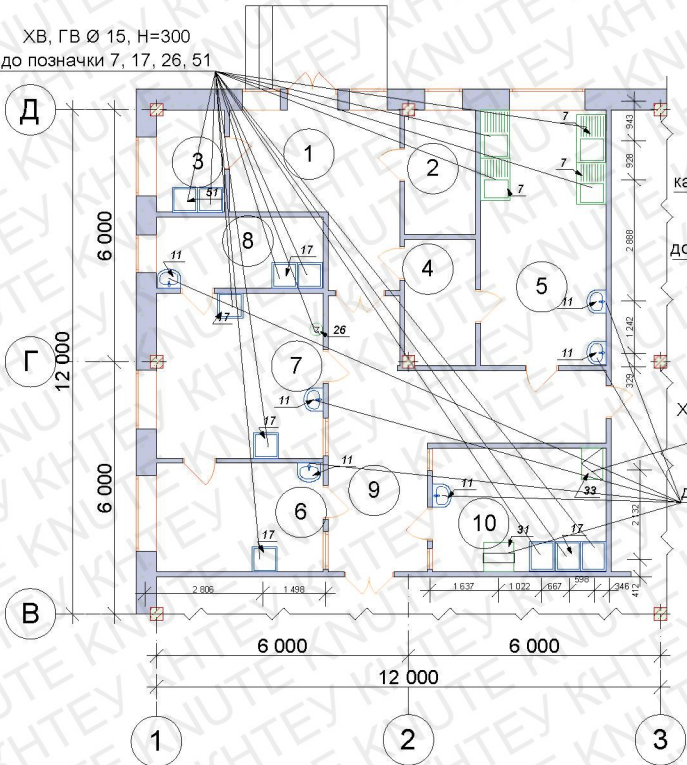


Схема виведення рідких стоків від технологічного устаткування

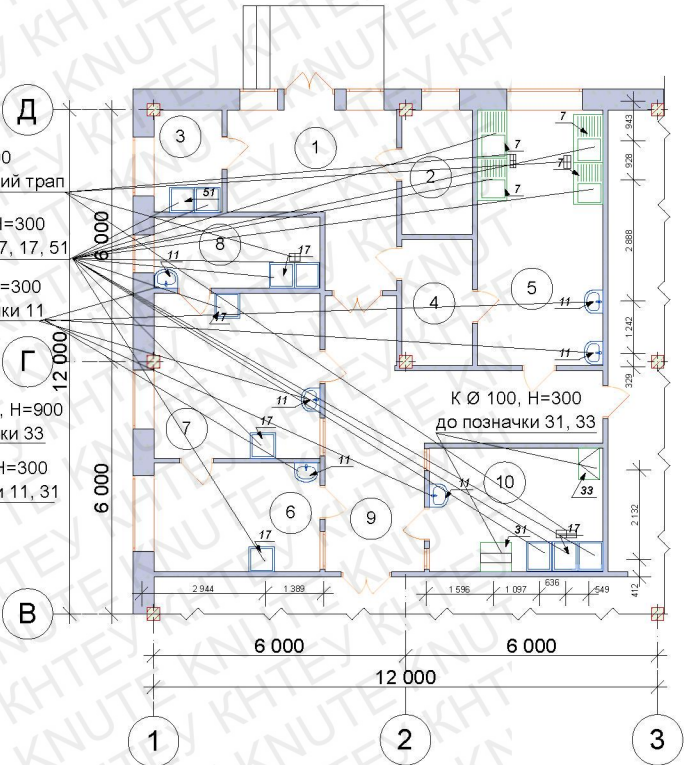


Схема підведення електричного струму до технологічного устаткування

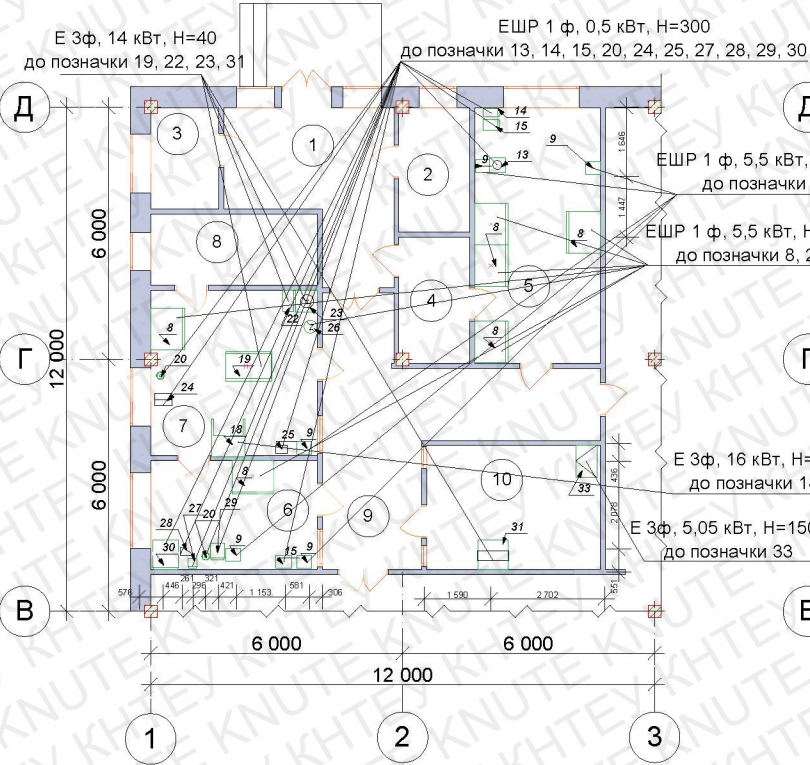
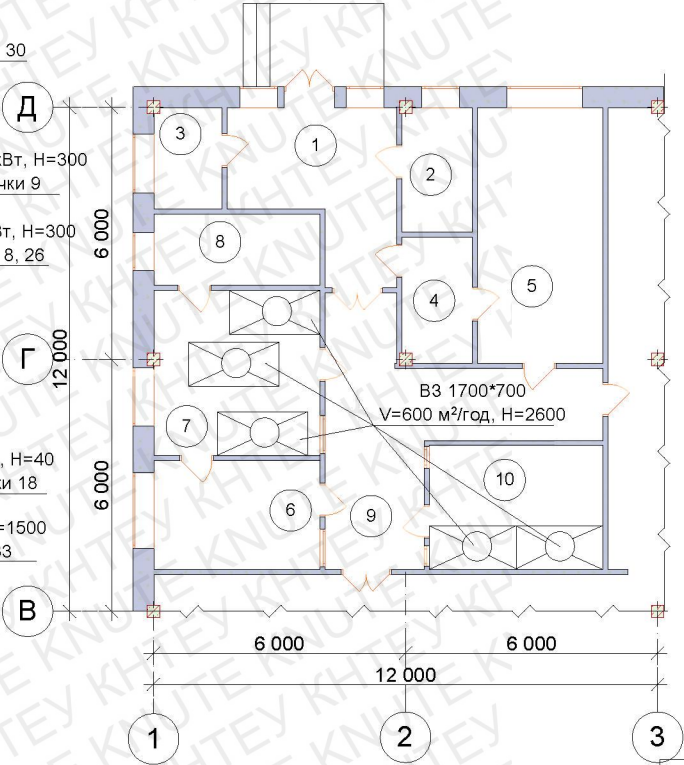


Схема видалення забрудненого повітря



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
1	Завантажувальна	5,0
2	Комора сухих продуктів та напоїв	5,0
3	Комора та мийна тари	4,0
4	Камера зберігання фруктів, овочевих н/ф, зелені	5,0
5	Доготівельний цех	17,0
6	Холодний цех	10,0
7	Гарячий цех	16,0
8	Мийна кухонного посуду	6,5
9	Роздаткова	6,0
10	Мийна столового посуду та сервізна	13,0

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
7	Стіл з ванною мийною	КИЙ-В СПМ1	4	1000	700
8	Холодильна шафа	Frosty	6	1000	800
9	Ваги настільні порційні	BTHE-6L	5	350	210
11	Раковина для миття рук	КИЙ-В AP-15	6	492	432
13	Кухонний процесор	Robot Coupe	1	380	350
14	М'ясорубка	Panasonic MK	1	195	437
15	Вакуумна пак. машина	Hippo AS-V	2	394	266
17	Ванна мийна	КИЙ-В BMC5	8	600	700
18	Пароконвектомат	EME102GIOR	1	860	900
19	Плита електрична	BertosE7PQ6	1	1200	700
20	Блендер	Robot Coupe	2	210	330
22	Тістомісильна машина	PRISMAFOO	1	260	500
23	Борошнопросіювач	POCC ВП-1	1	510	510
24	Фритюрниця	Hurakan HKN	1	290	550
25	Апарат для борош. вир.	ARRISCE352	1	210	280
26	Кип'ятильник	HENDI 10 Л	1	384	355
27	Соковижималка	J 100 ULTRA	1	250	190
28	Слайсер	BECKERS ES	1	448	365
29	Овочерізка	ROBOT	1	340	360
30	Хліборізка	ALTEZORO	1	650	740
31	Машина для миття посуду	Krupps K1500	1	720	700
32	Шафа для посуду	STALGAST	1	800	600
33	Утилізатор відходів	IN-SINK-ERA	1	500	800

КНТЕУ 8.181.18 05-28 з.ф.н. ВКП ГЧ

Проект шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва

Шинок - 50 місць

Стадія	Лист	Листів
Н	6	6

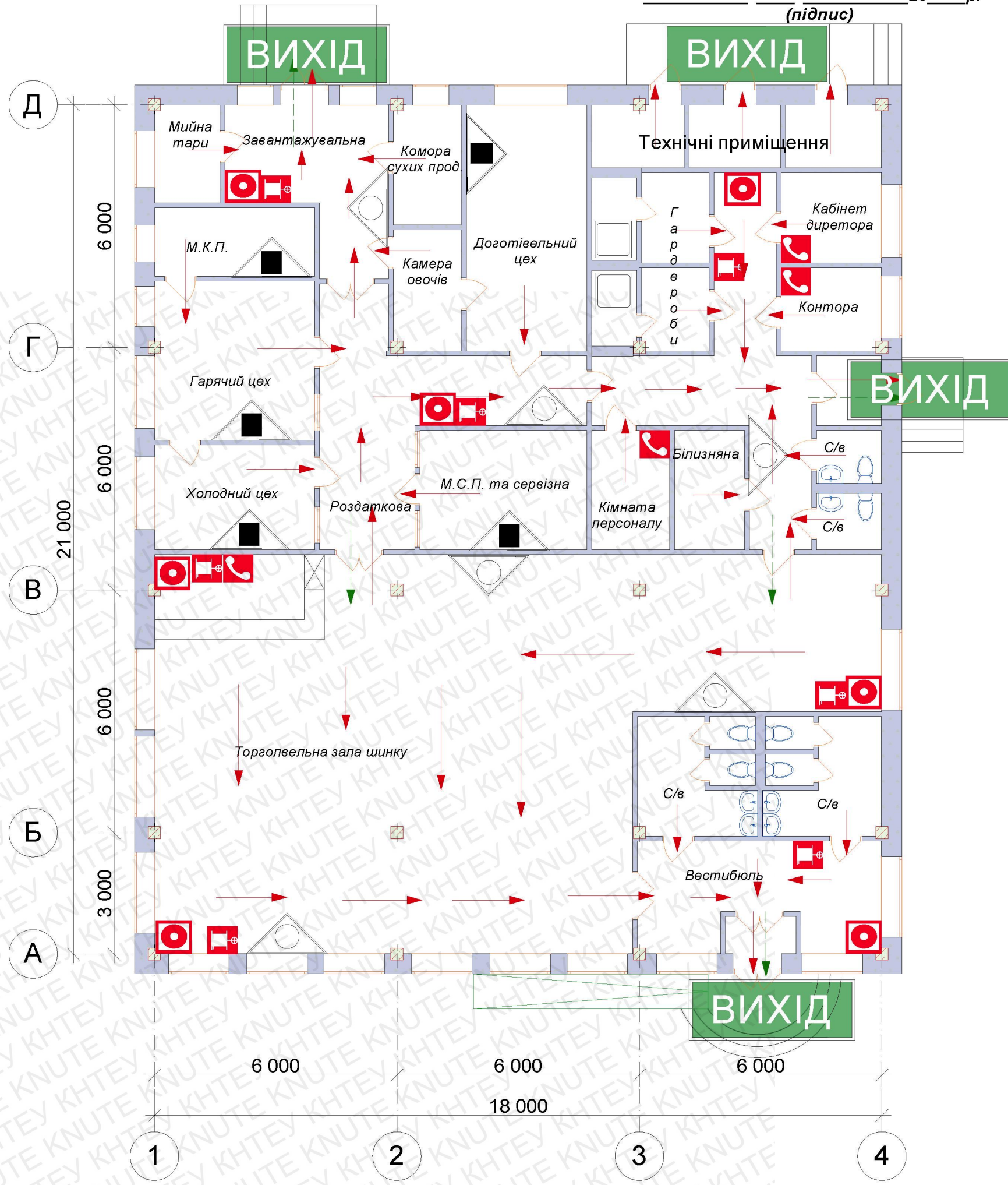
Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування

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

ПЛАН ЕВАКУАЦІЇ
на випадок виникнення пожежі

Затверджую
Директор шинку "Кумець"

ПІП
" " " 20__р.
(підпис)



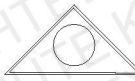
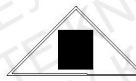
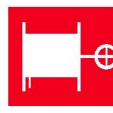
ПОГОДЖЕНО

Інженер з ОП та ПБ

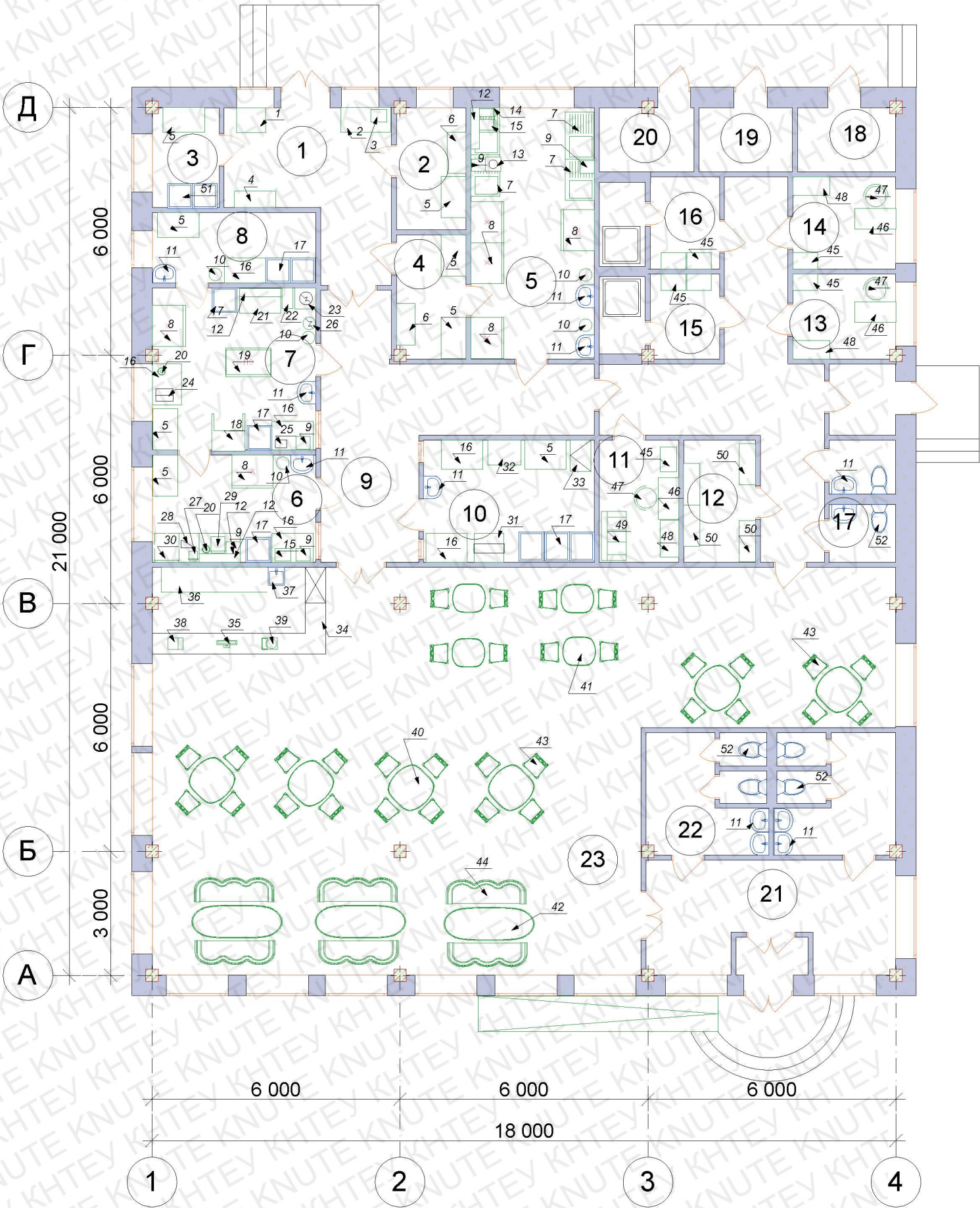
(підпис)

ПІП

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	Завантажувальна	5,0
2	Комора сухих продуктів та напоїв	5,0
3	Комора та мийна тари	4,0
4	Камера зберігання фруктів, овочевих н/ф, зелені	5,0
5	Доготівельний цех	17,0
6	Холодний цех	10,0
7	Гарячий цех	16,0
8	Мийна кухонного посуду	6,5
9	Роздаткова	6,0
10	Мийна столового посуду та сервізна	13,0
11	Приміщення для персоналу	5,0
12	Білизняна та інвентарна	5,0
13	Контора та кабінет комірника	5,0
14	Кабінет директора	5,0
15	Гардероб жіночий з душовими	6,0
16	Гардероб чоловічий з душовими	6,0
17	Санвузол для персоналу	4,0
18	Електрощитова	4,0
19	Припливна та витяжна вентиляційна камера	4,0
20	Теплопункт	4,0
21	Вестибюль	17,0
22	Туалетні кімнати	14,0
23	Торговельна зала	107,0

Примітка: лист 3 див. разом з листом 3а

						КНТЕУ 8.181.18 05-28 з.ф.н. ВКП ГЧ				
						Проект шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва				
Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата					
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.					Шинок - 50 місць		Стадія	Лист	Листів
Керівник	Федорова Д.В.							Н	3	6
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	Ярош М.М.									

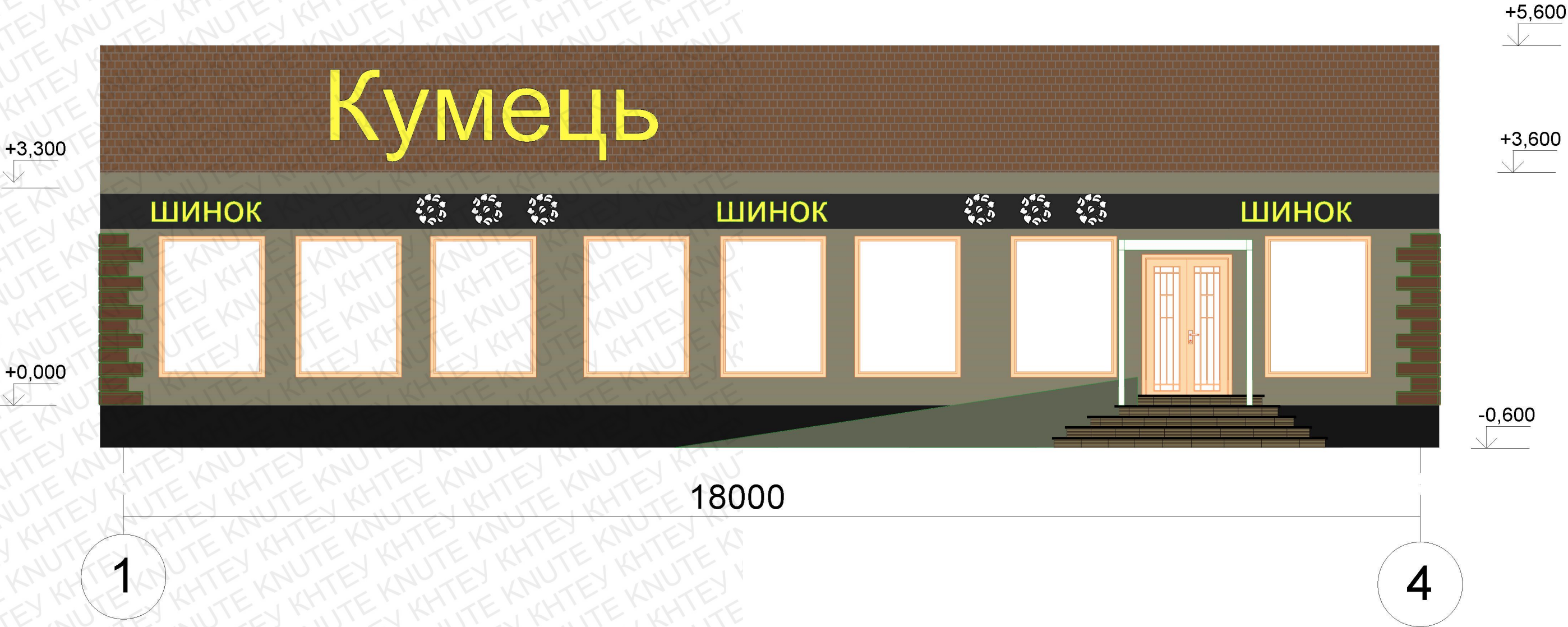
№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Ваги товарні	CAS DB-II-300	1	700	600
2	Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	1	1200	700
3	Ваги настільні	ER-PLUS-E/L	1	385	265
4	Візок вантажний	NobleLift4ZH9	1	1000	400
5	Стелаж	КИЙ-В Бюдж	7	1000	600
6	Підтоварник	КИЙ-В	2	1000	450
7	Стіл з ванною мийною	КИЙ-В СПМ1	4	1000	700
8	Холодильна шафа	Frosty	6	1000	800
9	Ваги настільні порційні	BTHE-6L	5	350	210
10	Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	7	525	435
11	Раковина для миття рук	КИЙ-В АР-15	6	492	432
12	Полички настінні	КИЙ-В ПНО	4	1000	300
13	Кухонний процесор	Robot Coupe	1	380	350
14	М'ясорубка	Panasonic MK	1	195	437
15	Вакуумна пак. машина	Hippo AS-V	2	394	266
16	Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	7	1000	700
17	Ванна мийна	КИЙ-В ВМС5	8	600	700
18	Пароконвектомат	EME102GIOR	1	860	900
19	Плита електрична	BertosE7PQ6	1	1200	700
20	Блендер	Robot Coupe	2	210	330
21	Стіл для борош. виробів	КИЙ-В СП-2	1	1000	700
22	Тістомісильна машина	PRISMAFOO	1	260	500
23	Борошнопросіювач	POCC ВП-1	1	510	510
24	Фритюрниця	Hurakan HKN	1	290	550
25	Апарат для борош. вир.	ARRISCE352	1	210	280

26	Кип'ятильник	HENDI 10 Л	1	384	355
27	Соковижималка	J 100 ULTRA	1	250	190
28	Слайсер	BECKERS ES	1	448	365
29	Овочерізка	ROBOT	1	340	360
30	Хліборізка	ALTEZORO	1	650	740
31	Машина для миття посуду	Krupps K1500	1	720	700
32	Шафа для посуду	STALGAST	1	800	600
33	Утилізатор відходів	IN-SINK-ERA	1	500	800
34	Барна стійка	High-tech	1	2600	850
35	Касовий апарат	Flytech POS	1	365	218
36	Холодильна шафа	SARO SC 70	1	825	625
37	Ванна барна	High-tech	1	400	400
38	Кавова машина	Nuova	1	780	545
39	Пивна башта	Оскар Кобра	1	80	80
40	Стіл чотирьохмісний	Дивосвіт-4	6	1000	1000
41	Стіл двохмісний	Дивосвіт-2	4	800	700
42	Стіл шестимісний	Дивосвіт-6	3	2000	800
43	Крісло	Квест-2	32	400	500
44	Диван	Ерос	6	2100	800
45	Шафа для одягу	ШО-ЗБ	7	600	400
46	Стіл офісний	Прогрес-П	3	1000	500
47	Стілець	Преміум	3	450	450
48	Шафа для документів	ШД-1А	3	900	450
49	Диван	Люкс	1	1200	550
50	Шафа підсобна	ШП-2	4	1000	400
51	Ванна	ВМ-1А	2	600	600
52	Унітаз	RAVAK	6	685	380

Примітка: лист 3а див. разом з листом 3

						КНТЕУ 8.181.18 05-28 з.ф.н. ВКП ГЧ					
						Проект шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва					
Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Шинок - 50 місць	Стадія	Лист	Листів		
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.						Н	За	6		
Керівник	Федорова Д.В.										
Кнсультант	Плешкань Н.М.										
Розробив	Ярош М.М.					Специфікація обладнання	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 5 група. з.ф.н.				

ФАСАД 1-4 М 1:100



						КНТЕУ 8.181.18 05-28 з.ф.н. ВКП ГЧ					
						Проект шинку на 50 місць у Дніпровському районі м. Києва					
Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Шинок - 50 місць	Стадія	Лист	Листів		
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.						Н	5	6		
Керівник	Федорова Д.В.										
Кнсультант	Плешкань Н.М.										
Розробив	Ярош М.М.					Фасад 1-4 М 1:100	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 5 група. з.ф.н.				