



**Київський національний
торговельно-економічний університет**

**HoReCa:
ТОМ 2. РЕСТОРАНИ**

*Навчальний посібник
для студентів вищих навчальних закладів*

*За редакцією доктора економічних наук,
професора А.А. Мазаракі*

Київ 2017

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ заборонено

УДК 640.43
ББК У 424.14
Х79

Автори:

А.А. Мазаракі, д-р екон. наук, проф. (загальні положення, розд. 1, 2, 3); С.Л. Шаповал, канд. техн. наук, д.с. (розд. 2); С.В. Мельниченко, д-р екон. наук, проф. (розд. 3); Н.І. Ведмідь, д-р екон. наук, проф. (розд. 3); М.Ф. Кравченко, д-р техн. наук, проф. (загальні положення, розд. 1); М.Г. Бойко, д-р екон. наук, проф. (розд. 1); Босовська М.В., д-р екон. наук, проф. (розд. 3); О.М. Григоренко, канд. техн. наук, доц. (розд. 1), І.Ю. Антонюк, канд. техн. наук, д.с. (розд. 1); Т.І. Юдіна, д-р техн. наук, проф. (розд. 1); Т.Є. Литвиненко, канд. т.зн. наук, д.с. (розд. 1); Д.В. Федорова, канд. т.зн. наук, д.с. (розд. 1); Р.А. Расулов, канд. техн. наук, доц. (розд. 2); І.І. Тарасенко, канд. техн. наук, доц. (розд. 1); Т.І. Ткаченко, д-р екон. наук, проф. (розд. 3); І.О. Чаюн, канд. екон. наук, доц. (розд. 3); Т.О. Марцин, канд. техн. наук, доц. (загальні положення), Плешкань Н.М., асист. (розд. 2).

За редакцією доктора економічних наук, професора А.А. Мазаракі

Рецензенти: Д.Р. Таубер, д-р наук, проф., ректор Академії готельного управління та ресторанного господарства, м. Познань;
Є.В. Клименко, д-р техн. наук, проф., проректор з наукової роботи, завідувач кафедри будівельних конструкцій Одеської державної академії будівництва та архітектури;
О.В. Косар, генеральний директор «Сім'ї ресторанів «Козирна Карта»

*Рекомендовано до друку вченою радою
Київського національного торговельно-економічного університету
(протокол № 2 від 30 серпня 2016 р.)*

HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі,
Х79 С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ :
Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
ISBN 978-966-629-841-9
DOI: 10.31617/np.knute.2017-1503

Узагальнено управлінські рішення щодо ініціювання ексклюзивних концептів для реалізації стартапів; вибору привабливих локацій; обґрунтування ефективних та енергоощадливих будівельних, архітектурних, дизайнерських технологій; вибору новітнього устаткування; налагодження ефективної логістики, організації операційних процесів; реалізації дієвих економічних стратегій; забезпечення ефективного управління персоналом.

Професійне видання є актуальним для успішних власників, професіоналів ресторанного бізнесу, початківців-рестораторів, інвесторів, а також студентів, викладачів, науковців та усіх причетних до ресторанної справи.

**УДК 640.43
ББК У 424.14**

ISBN 978-966-629-841-9

© Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Кравченко М.Ф., Бойко М.Г., Босовська М.В., Григоренко О.М., Антонюк І.Ю., Юдіна Т.І., Литвиненко Т.Є., Федорова Д.В., Расулов Р.А., Тарасенко І.І., Ткаченко Т.І., Чаюн І.О., Марцин Т.О., Плешкань Н.М., 2017
© Київський національний торговельно-економічний університет, 2017

ЗМІСТ

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.....	4
1.1. Концепція підприємства	4
1.2. Виробничий процес	19
1.2.1. Проектування виробничого процесу закладу	19
1.2.2. Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів (заготівельні цехи)	24
1.2.3. Проектування процесу виробництва кулінарної продукції	30
1.3. Процес обслуговування споживачів	34
1.4. Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг	44
1.5. Адміністративно-побутові приміщення	51
1.6. Технічні приміщення	55
1.7. Об'ємно-планувальне рішення.....	57
Додатки до розділу 1	87
 Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	 167
2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	168
2.2. Характеристика будівлі.....	172
2.3. Інженерні системи	173
2.4. Дизайн.....	185
2.5. Кошторис.....	189
2.6. Охорона навколишнього середовища.....	190
2.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	191
2.8. Охорона праці	194
2.9. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	201
Додатки до розділу 2	207
 Розділ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА	 230
3.1. Організаційно-правова форма господарювання	230
3.2. Організаційна структура	240
3.3. Доходи	255
3.4. Основні засоби.....	261
3.5. Персонал та оплата праці.....	263
3.6. Поточні витрати.....	270
3.7. Прибутки	276
3.8. Ефективність інвестиційного проекту.....	280
Додатки до розділу 3	286
 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....	 290
Додатки до загальних положень	297
 СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ	 209

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція підприємства

Умовою створення успішного закладу ресторанного господарства (ЗРГ) є творча частина проекту – ринкова концепція, що розкриває його бізнес-ідею, яка характеризується унікальністю для конкретного регіонального ринку і спрямована на задоволення потреб визначеного контингенту споживачів.

Студент має обґрунтувати відмінні характеристики та унікальність заданого типу закладу ресторанного господарства: *певний формат, клас, гастрономічне спрямування, види та особливості концептуального меню, концептуальні вимоги до дизайнерського стилю та атмосфери, особливості сервісу – форми й методи обслуговування, основні і додаткові послуги*, що нададуть йому ринкові пріоритети у задоволенні потреб цільових сегментів ринку.

Для цього студент має визначити:

1. *Характеристику обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства.*

Надати характеристики особливостей визначеної завданням на проектування локації. Надати характеристику конкурентному середовищу функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку, яким буде надано перевагу. Обґрунтувати переваги вибору конкретного місця розміщення закладу ресторанного господарства (*ділянки для будівництва, оренди приміщення*) у визначеній завданням місцевості (*місті, районі, іншому населеному пункті тощо*) з урахуванням доцільності будівництва чи оренди приміщення у торговельному, торговельно-офісному, розважальному, бізнес-центрі, житловому будинку тощо.

2. *Неймінг закладу.*

Розробити неймінг закладу (*назва закладу має бути доречною, відповідати його концептуальній ідеї, нести функціональне та інформаційне навантаження*), легенду (*історія створення*), логотип закладу, що дозволить виділити проєктований заклад серед конкурентів та привабити споживачів.

3. *Концептуальне меню закладу.*

Визначити перелік видів меню, карти вин, барної, сигарної, кальянної карти тощо, які пропонуватимуться у закладі. Розробити базовий асортимент фірмової продукції, яка визначатиме унікальність і ринкові переваги закладу. Зазначити особливості концептуального меню закладу. Розробити концепцію кулінарного дизайну продукції закладу і визначити вимоги до рівня кулінарного мистецтва приготування продукції (*вимоги до компетентності кухарів, кондитерів*), вимоги до оформлення й подавання страв.

Встановити пріоритети у продовольчому забезпеченні закладу за факторами ціна-якість; використанні напівфабрикатів і створення власних заготовок відповідно до заданого рівня сервісу та встановлених вимог до швидкості обслуговування.

4. *Концептуальний дизайн та атмосфера.*

Обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду. Розробити вимоги до реконструкції приміщення (у випадку вибору оренди приміщення), обґрунтувати доцільність зонування локацій (залів, концептуальних зон) з метою створення особливої концептуальної атмосфери і максимального комфорту для споживачів, доцільність організації барної зони, зони «відкритої кухні», інших концептуальних зон (*наприклад, зони «сільська піч», «теппан-зони», «хоспер-зони», «кіно-зони», «сцени», «арт-зони» тощо*) у приміщеннях для споживачів. *Враховуючи економічні переваги й сучасні підприємницькі актуалітети щодо концепцій розміщення закладів ресторанного господарства, певною популярністю серед підприємців користується*

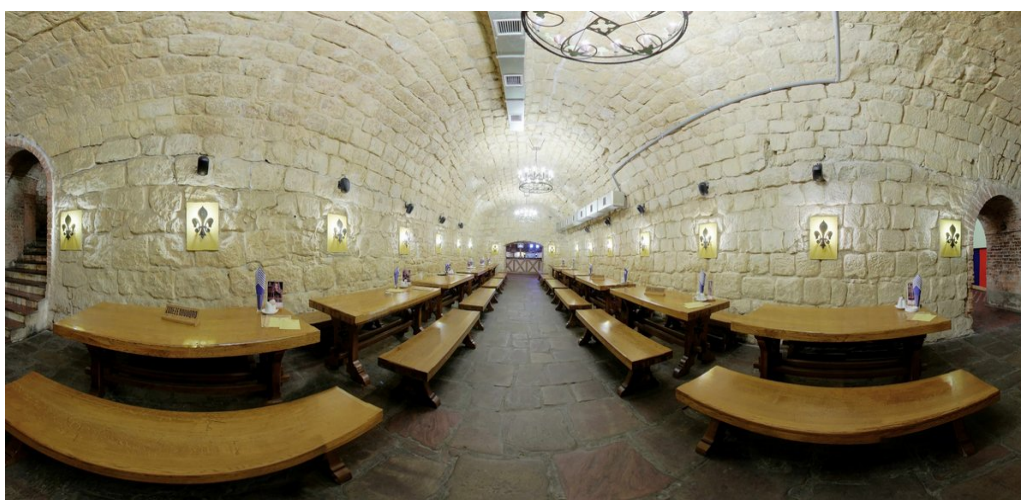
створення у підвальних та цокольних приміщеннях таких концептуальних закладів як «рок-бар-підвал» (паб-ресторан «Роберт Домс») (рис. 1.1), «кіно-підвал» (рис. 1.2), «партизанський підвал» (ресторан «Криївка») (рис. 1.3), арт-кафе-підвал (арт-кафе «Бродячая собака») (рис. 1.4), «кав'ярня-підвал» (кав'ярня «Золотий Дукат») (рис. 1.5).



Арт-галерея



1-ша зала з барною стійкою



2-га зала

Рис. 1.1. Концептуальні підходи дизайну локацій у паб-ресторані «Роберт Домс» (м. Львів, Україна)

Джерело: <http://hdrd.virtual.ua/ru/photo/>



Рис. 1.2. Концептуальні підходи дизайну локацій у концептуальному барі «кіно-підвал» (приклад)

Джерело: <http://pogreb-podval.ru/ispolzovanie/dokumentaciya/kak-organizovat-restoran-ili-klub-v-podvale->

132



Вхід



Зала

Тир

Рис. 1.3. Концептуальні підходи дизайну локацій у ресторані «Криївка» (м. Львів, Україна)

Джерело: <http://www.fest.lviv.ua/uk/restaurants/kryjivka/>



Вхід



Зала



Арт-зона

*Рис. 1.4. Концептуальні підходи дизайну локацій у арт-кафе
«Бродячая собака» (м. Санкт Петербург, Російська Федерація)*

Джерело: https://yandex.ua/images/search?p=1&text=кафе%20подвал%20бродячей%20собаки&img_url=http%3A%2F%2Fcs406527.userapi.com%2Fv406527713%2F5d12%2FXW2A2-TcKY0.jpg&pos=30&rpt=simage



Рис. 1.5. Концептуальні підходи дизайну локацій у кавярні «Золотий Дука́т»
(м. Київ, Україна)

Джерело: https://yandex.ua/images/search?img_url=http%3A%2F%2Fs.gvult.com%2Fuploads%2Fposts%2F2609%2Fgvult-2609-6-1394207833.jpg&text=Кафе%27ярня%20Золотий%20дука́т%20у%20києві%20фото&noreask=1&pos=2&lr=143&rpt=simage

Студент має розробити вимоги до складових концепції атмосфери закладу – невербальних елементів чуттєвого сприйняття внутрішнього середовища закладу – звуків, ароматів, ефектів освітлення, візуальних образів, арт-програм, тощо.

5. Сервіс.

Визначити режим роботи закладу, форми й методи обслуговування, види сервісів. Для ресторанів і барів необхідно визначити вимоги до рівня сервісу (класу) згідно із положеннями ГОСТ 30523–97 «Услуги общественного питания. Общие требования». Описати ексклюзивні технології сервісу страв і напоїв, сигар у закладі для основного й бенкетного (за наявності) обслуговування. Визначити перелік додаткових послуг у проєктованому закладі. Визначити необхідність спеціального обслуговуючого персоналу. Розробити концептуальні вимоги до обслуговуючого персоналу, дизайну їх форми, гендерного фактора, компетентності і гостинності персоналу, особливих навичок. Визначити можливі канали збуту продукції закладу.

Під час роботи над концепцією закладу ресторанного господарства необхідно використовувати нормативно-правові документи (міжнародні й державні стандарти, постанови, рішення державних та регіональних органів управління тощо), достовірну й перевірену інформацію, опубліковану у науковій та науково-методичній літературі, на офіційних сайтах глобальної мережі Інтернет, у науковій періодиці.

Під час роботи над розділом рекомендується використовувати:

- ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація;
- ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення;
- Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIS) ООН;
- Міждержавний стандарт ГОСТ 30523–97. Услуги общественного питания. Общие требования;
- Міждержавний стандарт ГОСТ 30524–97. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;
- Стандарти ISO 22000:2005, 22004:2014 «Системы менеджменту безпеки харчових продуктів»;
- Статистичний бюлетень «Торговельна діяльність і ресторанне господарство в Україні» (державна служба статистики України – режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua/>);
- галузеві аналітичні оцінки експертів ресторанного бізнесу;
- Міжнародну систему оцінки готелів та ресторанів (МСО);
- наукову й методичну літературу, фахові періодичні джерела, інтернет-ресурси.

Приклад розроблення концепції ресторану української кухні у Шевченківському районі м. Києва

1. Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства.

Шевченківський район є історичним і туристичним центром столиці. Він займає 3,2% від загальної території м. Києва і межує з Печерським, Голосіївським, Солом'янським, Святошинським, Подільським районами міста. Чисельність наявного населення у ньому станом на 01.01.2015 р. – 231,3 тис. осіб. На території району знаходиться 1730 одиниць пам'яток історії (577 од.), архітектури (1024 од.), культури (46 од.), природи (4 од.), археології (40 од.) України тощо. Невід'ємною частиною туристичної інфраструктури Шевченківського району є 25 музеїв та галерей, 8 театрів.

На території району понад 50 держав світу розташували свої посольства і представництва. У районі знаходяться важливі державні установи – Міністерство закордонних справ України (Михайлівська площа, 1), Головне Управління Міністерства внутрішніх справ України (вул. Володимирська, 15), Апеляційний суд Київської області (вул. Володимирська, 15) та інші.

У районі знаходяться 5 великих паркових зон: Пушкінський, Сирецький парки, парк «Нивки», Тараса Шевченка, «Володимирська гірка».

На території Шевченківського району м. Києва розміщені 17 готелів, серед яких найбільш відомі у Києві: «Опера» (5*), «Прем'єр-Палац» (5*), «Radison SAS» (5*), «Інтерконтиненталь» (5*), «Хрещатик» (4*), «Сіті Парк готель» (4*), «Роял Сіті готель» (4*), «Козацький» та інші. Для обслуговування туристів, гостей і мешканців міста у Шевченківському районі функціонує 523 заклади ресторанного господарства.

За даними Головного управління статистики відомо, що Шевченківський район м. Києва щорічно відвідують від 1,8 до 2,2 млн туристів, серед яких 80% – іноземні туристи, 20% – з регіонів України (внутрішній туризм). Переважна більшість туристів (понад 60%) – представники бізнес-сегменту, серед них більше 70% – іноземні.

Значними перевагами споживчої аттрактивності району користується вулиця Володимирська, яка насичена пам'ятками історії, архітектури, культури. Висока концентрація історично-культурних пам'яток у даній локації визначає високий рівень її туристичної привабливості. Окрім того, перевагами такого місця розташування для ресторану є також наявність значної кількості зон ділової активності – державних установ, комерційних підприємств і банківських установ. Передбачається, що контингент проектного ресторану буде представлений, в основному, іноземними і внутрішніми туристами, працівниками розташованих поруч державних установ, комерційних підприємств і банківських установ, місцевими мешканцями.

Встановлено, що в ареалі діяльності проектного ресторану в радіусі 2 км знаходяться 20 закладів ресторанного господарства, серед яких 9 ресторанів («Мамакота», «Каркас», «Whisky Corner», «Рибний базар», «Osteria Pantagruel», «Tres branch», «Володимирська гірка», вегетаріанський ресторан «Tri», ресторан японської кухні «СушиЯ»), 3 бари («Бабай», «Tom Sour», винний бар «Виан»), 6 кафе і кав'ярень, їдальня домашньої української кухні «Шкварочка».

Враховуючи високу туристичну привабливість Шевченківського району та високий рівень ділової і туристичної активності в ньому, перспективним є створення у даній локації концептуального гастрономічного міського ресторану з гастрономічною орієнтацією та демократичним рівнем сервісу за доступними цінами. Оскільки у визначеному ареалі діяльності проектного закладу відсутні ресторани української кухні, яка користується популярністю як серед іноземних туристів, так і вітчизняних споживачів, перспективним є створення міського гастрономічного ресторану української кухні.

Враховуючи визначені пріоритети щодо місця розміщення ресторану та відсутність вільних ділянок для будівництва у цій локації, здійснено аналіз існуючих на ринку нерухомості пропозицій оренди комерційних площ у Шевченківському районі (джерела: <http://kiev.mesto.ua/uk/rent/shevchenkovskij-rajon-commercial/>; http://100realty.ua/realty_search/). Згідно з даними адміністрації Шевченківського району на території зареєстровано 1012 приміщень нежитлового фонду, загальною площею 214002 м². Встановлено можливість оренди приміщення на цокольному поверсі будівлі по вул. Володимирській 16, загальною площею 300 м². З огляду на існуючі можливості оренди площі нежитлового фонду, встановлено доцільність проектування у визначеному приміщенні ресторану на 100 місць.

Для розроблення ефективної концепції закладу ресторанного господарства необхідно обґрунтувати цільові ринкові сегменти споживачів та відповідність *обраного формату, типу, класу, гастрономічного спрямування* закладу ресторанного господарства для забезпечення потреб у харчуванні та/або проведенні дозвілля (*забезпеченні інших потреб*): 1) вести світське життя («модне місце»); 2) співати караоке; 3) пограти у казино; 4) потанцювати; 5) побувати на романтичному побаченні; 6) дегустувати вина; 7) випити з друзями; 8) провести вечір у п'ятницю; 9) побути з дітьми у вихідні дні; 10) провести ніч; 11) поспідати; 12) посидіти на літній терасі; 13) отримати бізнес-ланч; 14) харчуватися по дорозі в інше місто; тощо).

Отже, за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування у визначеній локації ресторану вищого класу. Формат закладу – гастрономічний міський ресторан української кухні з демократичними цінами та рівнем обслуговування (формат «Quick & Casual»), із середнім чеком на рівні 250–300 грн.

Конкурентними перевагами проектового ресторану можуть бути:

- ексклюзивне концептуальне меню, яке поєднує традиційну українську кухню радянських часів та модернізовану українську кухню;
- використання нетрадиційних (ексклюзивних) способів подавання страв;
- якість, свіжість і натуральність страв, які приготовані з локальної сировини, значна частка органічної сировини з фермерських господарств;
- демократичні ціни;
- ексклюзивний дизайн залів, невимушена домашня атмосфера, привітний, ввічливий та гостинний персонал;
- широкий асортимент додаткових сервісів: продукція «take away», на замовлення споживачів, бенкетні обслуговування, бізнес-ланчі тощо.

2. *Неймінг закладу.*

Для відображення специфіки українського національного колориту та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву ресторану «Спотикач». Неймінг¹ ресторану «Спотикач» спрямований на формування серед потенційних гостей образного уявлення українського народного культурного побуту радянських часів та іміджу гастрономічного міського етноресторану. Зокрема, «Спотикач» – це популярний у домашній українській кухні міцний алкогольний напій – сливова настоянка, яка пропонуватиметься у ресторані «Спотикач» як фірмовий напій закладу. Отже, неймінг ресторану «Спотикач» спрямований на створення позитивних асоціацій у споживачів,

¹ **Неймінг** закладу ресторанного господарства – комплексна система заходів з розроблення назви закладу, що відповідає загальній ідеї і надає змогу ідентифікувати певний заклад, його продукцію й послуги, підкреслюючи їхні переваги та новизну, унікальні особливості і конкурентні переваги. Процес неймінгу включає підбір або створення назви закладу та перевірку її на співзвучність, легкість для вимови та запам'ятовування, комплексне дослідження її сприйняття цільовою аудиторією, визначення патентної чистоти фонетики назви. Звучні, легкі для вимови та запам'ятовування слова, що частково мають конкретне значення і спонукають споживача до сприйняття специфіки продукції та послуг певного закладу ресторанного господарства – складові успішної назви. (Елистратов В.С. Неймінг: искусство называть : учеб.-практ. пособие / В.С. Елистратов, П.А. Пименов. – М. : Омега-Л, 2012).

пов'язаних з українською кухнею, невимушеною домашньою атмосферою, веселим проведенням часу.

Позиціювання ресторану «Спотикач» як демократичного міського ресторану української кухні із широким асортиментом страв нової і класичної київської кухні з ексклюзивним еклектичним дизайном – у сучасному та ретро- стилі дозволить:

- не залишити байдужими ні іноземних туристів, ні місцевих мешканців;
- стимулювати цікавість до закладу і спонукати споживачів до його відвідування;
- створити особливий настрій відвідувачам;
- забезпечити конкурентні переваги закладу.

Особливістю проектного закладу є нетрадиційний підхід до звичних страв української кухні, концепції закладу та меню взагалі. Пріоритет перед основними конкурентами полягає у тому, що ресторан пропонуватиме страви нової й класичної української, зокрема, «київської» (за фірмовою легендою), кухні з ексклюзивним еклектичним дизайном – у сучасному та ретро-стилі. Ресторан «Спотикач» відрізнятиметься особливою атмосферою, дизайном інтер'єру, меню та оригінальною подачею страв від існуючих у Києві ресторанів української кухні.

Легенда² ресторану (основна концептуальна ідея) – демократичний міський ресторан нової і класичної київської кухні, що запрошує гостей до квартири «хрущовки» дизайну 70-х років, яка на сьогодні дісталась у спадок онуку. Він захоплюється сучасним мистецтвом «графіті». Це відобразилося на дизайні інтер'єру «квартири», який поєднує радянський ретро-стиль і сучасне мистецтво «графіті». Стіни у «квартирі» розписані сучасними картинами у стилі графіті із зображеннями відомих діячів науки і мистецтва минулих часів та сучасної України.

Розроблено фірмовий логотип³ ресторану «Спотикач» (рис. 1.6).



*Рис. 1.6. Фірмовий логотип ресторану «Спотикач»
(надано адміністрацією ресторану «Спотикач»)*

² **Легенда бренду** – повна історія бренду, що створює детальнішу картину ідеї позиціонування бренду і фомує у споживача більш чіткий образ бренду, заданий його основною ідеєю. У легенді бренду описують історію його створення (вигадану або справжню), його унікальні властивості, технології чи традиції тощо, а також передбачають можливість інтеграції історії створення фірмових кольорів, пакування та інших атрибутів бренду. Легенда бренду є основою для усіх видів комунікації бренду, таких як: фірмовий стиль, упаковка, брендбук, рекламна концепція, PR-кампанія, BTL-акції, трейд-маркетинг, заходи, презентації та прес-конференції, веб-сайт бренду.

³ **Логотип** (дав.-гр. *ὁ λόγος* – слово і *ὁ τύπος* – знак, відбиток) – графічний або текстовий символ, який представляє певний конкретний суб'єкт або об'єкт, наприклад, компанію, організацію, приватну особу чи продукт. Логотип має пряме відношення до словесного знака, але одночасно може бути наділений усіма ознаками знака. Комбіновані фірмові/товарні знаки вміщують у себе знаки зображувального й словесного виду. Композиція таких знаків може бути поєднанням: рисунку й слова, рисунку та літери, рисунку і цифри, слів та літер, літер і цифр (Рунге В.Ф. История дизайна, науки и техники : учеб. пособие / В.Ф. Рунге. – Т. 1. – М. : Архитектура-С, 2006. – 368 с.).

Фірмовий слоган⁴ ресторану «Спотикач»:

Говорить Київ – вільне місто! Будьте вільні у своєму виборі справжніх київських ресторацій, ретельно відновлених рецептур старовинних київських страв та актуальних прочитань столичної класики – справжній домашній «Київський» торт, еталонна котлета «По-київськи», «Київський борщ», у тому числі у вигляді морозива-ескімо, запечена свинна рулька, подана на декоративній лопаті, хліб «Київський з каштанами», «Парне пташине молоко» тощо. Тут можна не лише смачно поїсти та випити, але й пограти у шашки з домашніх київських настоянок і домашнього сала. І запити все це можна буде не менш дивовижними домашніми київськими лікерами, коктейлями, як, наприклад, «Київська хризантема»!

«Spotykach» – місце для всіх, хто любить Київ, або тільки-но зібрався його полюбити. Спробуй частинку Києва на смак!

Внутрішнє оздоблення ресторану буде виконане в еклектичному стилі, який поєднує неокласичний стиль із ретро-стилем радянських часів та сучасним стилем кітч – зображення «графіті» на стінах. В інтер'єрі використані культові зображення відомих діячів політики, культури, мистецтва України у незвичайних вигадливих образах, виконані у стилі сучасних коміксів, підвищуючи їх до рангу витворів мистецтва.

У проектованому закладі гості зможуть скуштувати спотикач власного виробництва, а також інші алкогольні напої («Хріновуху», «Медовуху») і фірмові вироби нової та класичної київської кухні.

У закладі можна буде придбати продукцію не лише за умови споживання у залі закладу, а й взяти із собою «на виніс» (послуги «take away»). Серед інших послуг пропонуватимуть також послуги бенкетного обслуговування за спеціально розробленим меню бенкетних страв.

3. Концептуальне меню закладу.

Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою ресторану «Спотикач» є страви нової київської кухні з елементами молекулярної і класичної київської кухні з ексклюзивним еклектичним дизайном – у сучасному та ретро-стилі. До них належать фірмовий домашній «Київський» торт, еталонна котлета «По-київськи», «Київський борщ», у тому числі у вигляді морозива-ескімо, запечена свинна рулька, подана на декоративній лопаті, хліб «Київський з каштанами» тощо. У ресторані можна буде спробувати сучасну трансформацію класичного вінегрету у прозорий «мільфей» чи ніжне філе оселедця на молекулярній овочевій шубі, який подається з «їстівною землею» – «Шубогрет по-київськи модерновий». Любителям м'ясних страв до смаку припаде ароматний холодець з молодого півня на подушці з молекулярного хрону чи пікантне карпачо із сала під шоколадом, горіхом та чорносливом.

Іноземним туристам, що звикли до бургерів, ресторан «Спотикач» запропонує сучасні українсько-американські бургери в асортименті з домашньою ковбаскою, котлеткою із щуки або бужениною.

⁴ **Слоган** – стисле формулювання ідеї бренду, рекламний девіз, який у стислому вигляді передає рекламне повідомлення, частина довгострокової комунікаційної платформи бренду. Вживається в усіх видах рекламної комунікації для залучення уваги цільової аудиторії, підвищення її лояльності до бренду, стимулювання продажів. Може бути зареєстрований як товарний знак.

Ласуни зможуть скуштувати незвичні десерти, наприклад, солодке желе на основі морквяного мусу, кропиви та хрону чи оригінальне морозиво з бурякового мусу, фірмовий домашній «Київський» торт, десерт «Парне пташине молоко» тощо.

Вразить гостей, особливо дитячу аудиторію, справжня космічна їжа та напої за улюбленими рецептами українських космонавтів: «Космо-бефстроганов» із картопляним пюре, «Космо-форшмак» з крихтами житнього хліба, «Космо-борщ», «Космо-олів'є», «Космо-торт» «Пташине молоко», «Космо-торт «Наполеон», «Космо-настоянка «Маракуйя», «Космо-настоянка «Хріновуха», «Космо-кисіль «Ягідний», «Космо-лікер «Цитрус».

Концептуальне меню (базовий асортимент фірмової продукції) ресторану «Спотикач», що визначатиме унікальність і створюватиме конкурентні переваги закладу, представлено у дод. 1.1.

Передумовою успішної реалізації продукції ресторану «Спотикач» є фірмовий дизайн та ексклюзивне оформлення запропонованих страв. Саме тому дуже важливо обирати для роботи професійних кухарів високого рівня майстерності, які б мали творчі здібності і знання сучасних ресторанних технологій, вносили у виробництво інноваційні ідеї та вміли б міксувати різні етнічні кулінарні спрямування і сучасні кулінарні техніки.

Пріоритетним у продовольчому забезпеченні закладу є закупівля локальної сировини у місцевих виробників та фермерів, зокрема, органічної. Для оптимізації виробничого процесу на проектованому підприємстві будуть створюватися заздалегідь такі заготовки: соуси, фарші, стейки, тістові напівфабрикати у вакуумному пакуванні охолоджені. Принциповою особливістю ресторану є відмова від використання замороженої сировини – тільки свіжа, натуральна та охолоджена сировина (риба, птиця, м'ясо).

У ресторані «Спотикач» буде запропонована барна карта з асортиментом соків-фреш, тонізуючих холодних напоїв – різних видів лимонаду власного виробництва, імбирного напою, прохолоджувальних чайних напоїв у асортименті, широкий асортимент чаю й кави, а також пропонуватимуться алкогольні напої – «Спотикач», «Хріновуха», «Медовуха», солодкі плодови та ягідні настоянки, настоянки на травах, горілка, віскі й ром, обмежений асортимент вин, декілька видів шампанського, взимку – глінтвейн і грог.

Гостям будуть запропоновані концептуальні алкогольні набори – «Шашки з ромом та шоколадом» (цукерки з білого й чорного шоколаду, чарки з білим і темним ромом) та «Шашки з настоянками та домашнім салом» (2 види домашнього сала на житньому хлібі, настоянки «Хріновуха» та «Оригінальна» на травах), подані на шаховій дошці у шаховому порядку.

4. Концептуальний дизайн та атмосфера.

Дизайн ресторану «Спотикач» планується виконати в еkleктичному стилі, який поєднує неокласичний стиль із ретро-стилем радянських часів та сучасним стилем кітч – зображення «графіті» на стінах. В інтер'єрі ресторану, який відображає взагалі квартиру «хрущовку» 70-х років, використані культові зображення відомих діячів політики, культури, мистецтва України у незвичайних вигадливих образах, виконані у стилі сучасних коміксів, підвищуючи їх до рангу витворів мистецтва.

Найважливішим для нас є сформувати у споживачів особливий емоційний стан позитивних вражень та емоцій, викликати здивування й захоплення. Для цього атрибутом інтер'єру будуть культові зображення відомих діячів культури, мистецтва, політичного життя України у незвичайних вигадливих образах і формах у стилі «графіті коміксів».

Атмосфера закладу спрямована на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних із сімейними обідами, приємним проведенням часу у родинному затишному колі. В інтер'єрі залу будуть використані декоративні елементи українського народного побуту та елементи радянської культури 70-х років – кришталевий посуд радянських часів і глиняні українські глечики, лижі, санки, велосипед, прив'язані до стін та стелі, характерні радянські серванти, килими на підлозі поряд зі старовинним шкіряним диваном, що залишився у «квартирі бабусі» (за легендою) ще зі сталінських часів.

Стильове спрямування закладу виражатиметься також у меблевому дизайні. У залі будуть розміщені 2-х, 4-х та 6-місні столики з дерев'яним покриттям, накриті білими наперонами, і стільці з дерев'яними ніжками. В окремих нішах будуть встановлені шестимісні столики зі шкіряними «зістареними» диванами двох кольорів – теракотового й оливкового. У залі ресторану будуть встановлені декоративні «бабусині» серванти із посудом радянських часів та книгами. Орієнтовний макет 3-D візуалізації дизайну залу ресторану «Спотикач» наведено на рис. 1.7.



*Рис. 1.7. Орієнтовний макет 3-D візуалізації дизайну залу ресторану «Спотикач»
(надано адміністрацією ресторану «Спотикач»)*

Посуд передбачається використовувати двох видів дизайну: сучасний (керамічний, фарфоровий, фаянсовий) і традиційний для радянських часів – «бабусині» різнокольорові каструльки, пательні для запікання, глечики, стакани із підстаканниками. Для подавання страв буде використано дерев'яні дощечки та підставки.

У залі ресторану планується використати авторські аксесуари ручної роботи «хенд мейд» – від авангардних статуєток, ваз із «бабусиними» роботами (квіти, серветки, в'язані крючком тощо), старовинного авторського годинника на стіні, світильників і люстр.

Форма для обслуговуючого персоналу буде включати білі сорочки з національною вишивкою (маки), джинси, синій фартух; для дівчат – віночок або стрічка з квіткою, службовий значок з емблемою закладу, посадою та ім'ям працівника (рис. 1.8). Гендерних вимог до персоналу не встановлено. Кваліфікований, гостинний та задоволений оплатою праці персонал – запорука якісного обслуговування й гарного настрою у гостей.



*Рис. 1.8. Варіант дизайну форми персоналу ресторану «Спотикач»
(надано адміністрацією ресторану «Спотикач»)*

5. Сервіс.

Ресторан «Спотикач» позиціонується як сучасний демократичний заклад – гастрономічний міський ресторан української кухні (Quick & Casual). У закладі планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий). Передбачено споживання продукції як у залі, так і реалізацію виробів із собою (послуги «take away») у фірмовому пакуванні від ресторану «Спотикач».

Передбачено також реалізацію продукції ресторану через інтернет-мережу – на спеціально створеному сайті. Серед інших послуг пропонуватимуть і послуги бен-

кетного обслуговування за спеціально розробленим меню бенкетних страв. У проєктованому закладі також передбачається створити літню терасу на 120 місць для обслуговування споживачів у теплі періоди року – з травня по вересень.

Серед додаткових послуг ресторан пропонує доставку продукції додому та в офіс кур'єром, реалізацію страв із собою «на виніс», замовлення обслуговування свят у бенкетному залі. Постійні клієнти ресторану у день народження отримують 30% знижки на бенкетне обслуговування.

Проектований заклад ресторанного господарства буде розташований у досить примітному для мешканців і гостей Києва місці – вул. Володимирська, 16. Обрана ділянка знаходиться у арці будівлі, тож вивіску ресторану не буде прямо видно із центральної автотраси. З цією метою планується встановити рекламну вивіску-щит на фасаді будівлі з боку центральної автотраси – велика вивіска з назвою ресторану та яскравим підсвічуванням у нічний час.

Основним каналом збуту готової продукції у проєктованому закладі буде торговельна зала ресторану «Спотикач». Додатковими видами доходу передбачається реалізація продукції на замовлення споживачів за допомогою сайту підприємства, бенкетні обслуговування у закладі. У перспективі планується відкриття літньої тераси ресторану, яка буде розміщена біля ресторану в арці будівлі 16 по вул. Володимирській (двір будівлі), де планується здійснювати обслуговування споживачів офіціантами.

Для постійних гостей будуть впроваджені бонусні програми лояльності, які дають привілеї для постійних відвідувачів, а також дисконтні знижки. Так, запропоновано на день народження постійного клієнта дарувати ексклюзивний «Київський» торт, який, за бажанням споживача, доставлятиметься додому. Пропонується система знижок на бенкетні обслуговування.

Важливим чинником, здатним вплинути на рішення про відвідування закладу споживачем, є зручна парковка. Це визначає необхідність облаштування тимчасових паркомісць для споживачів на автомобілях.

Відомо, що заклади ресторанного господарства, формуючи свою унікальну товарну пропозицію, переслідують дві мети – залучення відвідувачів і збільшення суми чека. Для цього використовуються наступні заходи: пропозиція спеціального меню, що включає найбільш популярний набір, який на 10–15% дешевший, аніж кожна із страв окремо; надання знижок на деякі позиції асортименту в «непопулярний» час; надання безкоштовного доповнення до основного меню. З цією метою будуть пропонуватися додаткові спеціальні види меню, зокрема, комплекси страв.

Режим роботи проєктованого закладу планується з 11.00 до 23.00 без вихідних. При розробленні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування та особливості потенційного контингенту споживачів.

Висновки

Результати аналізу ринку послуг ресторанного господарства Шевченківського району м. Києва підтверджують доцільність проєктування ресторану «Спотикач» на 100 місць у орендованому приміщенні по вул. Володимирська, 16, загальною площею 300 м².

Формат – гастрономічний міський ресторан української кухні (Quick & Casual) з демократичними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 250–300 грн.

Позиціювання ресторану «Спотикач» – демократичний міський ресторан української кухні із широким асортиментом страв нової та класичної київської кухні з ексклюзивним еклектичним дизайном – у сучасному та ретро-стилі.

Цільовим сегментом ринку споживачів для ресторану «Спотикач» є люди віком від 35 до 60 років, переважно чоловіки із рівнем доходів вище середнього. За видом зайнятості цільовий сегмент – це підприємці, керівники, службовці, а за місцем проживання – переважно іноземні туристи (понад 40%), для яких характерними ознаками є задоволення потреб у щоденному харчуванні, а також відвідування з пізнавальними мотивами («цікаво»), ділова зустріч.

Ґрунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію ресторану «Спотикач» (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Концепція ресторану «Спотикач»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Шевченківський район
Місце розташування проектного закладу	м. Київ, Шевченківський район, вул. Володимирська, 16
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Високий рівень туристичної аттрактивності і ділової активності: 1730 одиниць пам'яток історії (577 од.), архітектури (1024 од.), культури (46 од.), природи (4 од.), археології (40 од.) України. Функціонує багато державних установ національного значення, комерційних і банківських установ, медичних, наукових установ та начальних закладів
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	523 заклади ресторанного господарства; 20 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	Ресторан «Спотикач»
Логотип	

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Легенда	Демократичний міський ресторан нової і класичної київської кухні, що запрошує гостей до квартири «хрущовки» дизайну 70-х років, яка на сьогодні дісталась у спадок онуку. Він захоплюється сучасним мистецтвом «графіті». Це відобразилося на дизайні інтер'єру «квартири», який поєднує радянський ретро-стиль і сучасне мистецтво «графіті». Стіни у «квартирі» розписані сучасними картинами у стилі графіті із зображеннями відомих діячів науки і мистецтва минулих часів та сучасної України
Концептуальне меню	
Позиціонування ресторану «Спотикач» – демократичний міський ресторан із широким асортиментом страв нової і класичної київської кухні з ексклюзивними стравами сучасної української кухні та «радянської» кухні, звичної для киян у кулінарному «ретро»-дизайні	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Еклектичний, який поєднує неокласичний стиль із ретро-стилем радянських часів та сучасним стилем кітч – кітчеві зображення діячів політики, культури, мистецтва України у стилі «графіті-коміксів»
Фірмові кольори	Терракотовий, оливковий та світло-коричневий
Фірмові атрибути, атмосфера	В інтер'єрі ресторану використані культові зображення відомих діячів політики, культури, мистецтва України у незвичайних вигадливих образах, виконані у стилі сучасних коміксів, підвищуючи їх до рангу витворів мистецтва. У інтер'єрі залу будуть використані декоративні елементи українського народного побуту та елементи радянської культури 70-х років – кришталевий посуд радянських часів і глиняні українські глечики, лижі, санки, велосипед, прив'язані до стін та стелі, характерні радянські серванти із посудом радянських часів і книгами, килими на підлозі поряд зі старовинним шкіряним диваном, що залишився у «квартирі бабусі» (за легендою) ще зі сталінських часів
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат – гастрономічний міський ресторан української кухні (Quick & Casual) з демократичними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 250–300 грн
Види обслуговування	Індивідуальне, бенкетне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору фірмової продукції у залі, бенкетне меню, електронне меню на сайті
Форми обслуговування	У закладі планується застосовувати обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).
Додаткові послуги	• Реалізація виробів із собою (послуги «take away») у фірмовому пакуванні від ресторану «Спотикач»; • реалізація продукції ресторану через інтернет-мережу – на спеціально створеному сайті; • послуги бенкетного обслуговування за спеціально розробленим меню бенкетних страв
Режим роботи	11:00–23:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал ресторану на 100 місць, літня тераса на 40 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	2,8 разів

Після оформлення концепції закладу ресторанного господарства та затвердження його науковим керівником, студент розпочинає роботу над організаційно-технологічною частиною проекту.

1.2. Виробничий процес

1.2.1. Проектування виробничого процесу закладу

Структуризацію виробничого процесу проводять відповідно до схеми технологічного процесу закладу ресторанного господарства, за допомогою якої визначають послідовність етапів процесу виробництва продукції у проектованому закладі, а також об'ємно-планувальних рішень для їх забезпечення (дод. 1.2).

На *першій* стадії проектування виробничого процесу закладу необхідно визначити прогнозовану кількість споживачів і кількість страв по групах в асортименті, що реалізуються за день закладом ресторанного господарства та розробити розрахункове меню (виробничу програму) відповідно до обраної концепції закладу.

Визначення прогнозованої кількості споживачів

Прогнозована кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 100 місць (приклад)

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
11:00–12:00	60	1,00	0,2	20
12:00–13:00	60	1,00	0,3	30
13:00–14:00	60	1,00	0,3	30
14:00–15:00	60	1,00	0,5	50
15:00–16:00	60	1,00	0,4	40
16:00–17:00	60	1,00	0,3	30
17:00–18:00	60	1,00	0,4	40
18:00–19:00	150	0,40	0,6	24
19:00–20:00	150	0,40	0,6	24
20:00–21:00	150	0,40	0,8	32
21:00–22:00	150	0,40	0,5	20
22:00–23:00	150	0,40	0,3	12
23:00–24:00	150	0,40	0,2	8
Усього споживачів за день				360
Оборотність місця протягом дня				3,6

Оборотність місця протягом години залежить від тривалості приймання їжі. Якщо у закладі передбачено застосування скомплектованих раціонів харчування (сніданок, обід, вечеря), то кількість споживачів визначають для кожного прийому їжі окремо.

Орієнтована тривалість прийому їжі залежить від типу закладу ресторанного господарства та методу обслуговування (дод. 1.3).

Прогнозована кількість споживачів у закладах ресторанного господарства визначається за формулою:

$$N_q = P \cdot \varphi \cdot K_3, \quad (1.1)$$

де N_q – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год роботи зали;

P – місткість зали (кількість місць);

φ – оборотність місця у залі за годину;

K_3 – коефіцієнт завантаження зали, частка від од.

Загальна прогнозована кількість споживачів за день:

$$N_d = \sum N_{ч.}$$

Орієнтовні значення оборотності місць у закладах ресторанного господарства різних типів протягом дня наведені в дод. 1.4.

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. 1.3):

$$n = N \cdot t, \quad (1.2)$$

де n – денна кількість страв групи, страв;

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали, осіб;

t – коефіцієнт споживання страв.

! Орієнтовні коефіцієнти споживання окремих груп страв та купівельних товарів для закладів ресторанного господарства різних типів наведено у дод. 1.5.

Орієнтовні коефіцієнти споживання страв для барів наведені у дод. 1.5, а для підприємств швидкого обслуговування – у дод. 1.6.

Таблиця 1.3

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні закуски		
Гарячі закуски		
Супи		
...		

Примітка. Фірмові (авторські) страви враховуються у числі страв основних груп.

Розробка розрахункового меню (виробничої програми) закладу

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

Розрахункове меню складається з урахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу закладу ресторанного господарства (дод. 1.7), Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної фахової літератури та наводиться у табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Розрахункове меню (виробнича програма) закладу

№ рецептур страв	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
1	2	3	4

Примітка. Фірмові (авторські) страви враховуються в числі страв основних груп, технологічні карти на них наводяться у додатках.

На **другій** стадії: **формування сировинних запасів, системи їх постачання й зберігання** на основі логістичних досліджень, проведених під час виробничої (переддипломної) практики, визначають стратегію управління сировинними запасами. Від обраної стратегії залежить інфраструктура складського господарства закладу.

! У випадку, якщо в районі, де проектується заклад ресторанного господарства, постачальники дозволяють застосовувати гнучку систему управління формуванням запасів (існує значна пропозиція сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, рівень витрат на доставку невисокий, наявна конкуренція постачальників), то у закладі використовують стратегію оперативного управління сировинними запасами. Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення не потребує виділення окремих складських приміщень.

У разі високого рівня транспортних витрат (постачальники розташовані в іншому населеному пункті, районному центрі тощо) застосовують стратегію рівномірного постачання або поповнення запасів до максимуму. У цьому випадку організовують зберігання 1–10-денного запасу (залежно від групи сировини (товару) та здійснюють розрахунок добової кількості сировини.

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

$$Q = \frac{n \cdot g_p}{1000}, \quad (1.3)$$

де n – кількість порцій (виробів), шт.;

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

Розрахунок добової кількості сировини зводиться у розрахунково-продуктову відомість (табл. 1.5) і наводиться у додатках до випускного кваліфікаційного проекту.

Таблиця 1.5

Розрахунково-продуктова відомість

Найменування сировини й продуктів	Холодні страви і закуски				...	Разом, кг
	Назва страви (кількість порцій)		Назва страви (кількість порцій)		тощо	
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	...	

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування товарних запасів. Для цього проводять оптимізацію обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами

Товарна група	Назва сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, дів	Оптимальний обсяг запасу, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Яловичина, великий шматок			
	Яловичина, вирізка			
	Свинина, великий шматок			
	Свинина, корейка			
	...			
Риба та морські продукти				

Закінчення табл. 1.6

Товарна група	Назва сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, дів	Оптимальний обсяг запасу, кг
М'ясна й рибна гастрономія				
Молоко, кисломолочні та жирові продукти				
Овочі				
Фрукти				
Бакалійні товари				
Напої алкогольні				
Напої безалкогольні та слабоалкогольні				
Інші				

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

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпуску необхідно обґрунтовано поділити на елементи:

- приймання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення;
- складування за видами товарів, умовами й термінами зберігання;
- зберігання сировини, продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання;
- відпуск сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення;
- відпуск продукції для реалізації поза межами закладу (експедиція).

Приміщення для отримання й зберігання сировинних і матеріально-технічних ресурсів визначають на підставі асортименту та оптимальних обсягів сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення з урахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів.

Склад приміщень для прийому й зберігання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення визначають відповідно до структури процесу з урахуванням кількості, оптимальних умов і термінів їхнього зберігання.

Кількісний склад складського механічного, ваговимірювального і підйомно-транспортного устаткування визначають за нормами технічного оснащення (дод. 1.16, 1.17).

Площу приміщень для приймання й зберігання сировини визначають на основі розрахунків та за СНиП II-Л.8-71.

Процес постачання й зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення наведено у табл. 1.7. У разі потреби, схема може бути доповнена або скорочена відповідно до концепції закладу.

Таблиця 1.7

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		Матеріально-технічні		Просторові			
		Марка устаткування	Кількість, одиниць	Площа устаткування, м ²	Приміщення	Площа, м ²	
Завантажувальна	▪ Постачання, розподіл, складування та зберігання сировинних запасів. ▪ Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	▪ Розвантажувальний пристрій. ▪ Вантажний візок. ▪ Складське немеханічне устаткування. ▪ Ваги товарні. ▪ Інші види устаткування			▪ Завантажувальна. ▪ Приміщення комірника	▪ Комірник; ▪ вантажник	
Склад	▪ Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення. ▪ Відпуск сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення. ▪ Санітарне оброблення та ремонт тари	▪ Складське немеханічне устаткування. ▪ Складське холодильне устаткування. ▪ Ваги настільні. ▪ Ваги товарні. ▪ Мийні ванни			▪ Комори для зберігання при знижених температурах та звичайних умовах. ▪ Комора-мийна тари	▪ Комірник; ▪ вантажник	
Експедиція	Відпуск продукції для реалізації за межами закладу	▪ Складське немеханічне устаткування. ▪ Складське холодильне устаткування. ▪ Ваги настільні. ▪ Ваги товарні			▪ Експедиція. ▪ Склад готової продукції	▪ Експедитор	

Примітка. При розрахунку професійно-кваліфікаційного складу необхідно визначити посадові обов'язки відповідно до типу та концепції закладу.

1.2.2. Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів (заготівельні цехи)

У цьому підрозділі випускного кваліфікаційного проекту необхідно виконати наступні завдання:

- скласти виробничу програму цехів з механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів;
- визначити робочі місця (ділянки, технологічні лінії) для механічного кулінарного оброблення сировини та приготування напівфабрикатів;
- обґрунтувати режим роботи заготівельних цехів;
- розрахувати необхідну чисельність працівників закладу;
- обґрунтувати кількість, тип і модель механічного, холодильного, немеханічного (нейтрального) устаткування;
- визначити корисну та загальну площі заготівельних цехів.

Виробнича програма цехів з механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Обґрунтування складу заготівельних цехів здійснюється з урахуванням характеру виробничого процесу, типу й потужності закладу ресторанного господарства, що проектується.

До заготівельних належать:

- у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом: м'ясо-рибний, м'ясний, птахо-гомільковий (за наявності), рибний цехи, що працюють на сировині або на напівфабрикатах невисокого ступеня готовності від підприємств харчової промисловості, та овочевий цех;
- у закладах ресторанного господарства з неповним виробничим циклом: доготівельний цех, цех або відділення обробки зелені (за наявності).

Перед складанням виробничої програми заготівельного цеху надається стисла характеристика його виробничої діяльності та асортименту напівфабрикатів, що виробляються, з переліком технологічних ліній з їхнього виробництва.

Приклад. Овочевий цех – це заготівельний цех закладу, в якому здійснюють механічне кулінарне оброблення овочів, фруктів і зелені та виробляють овочеві напівфабрикати (очищені і нарізані овочі).

Для подальших розрахунків складаємо схему виробничого процесу овочевого цеху (рис. 1.9).

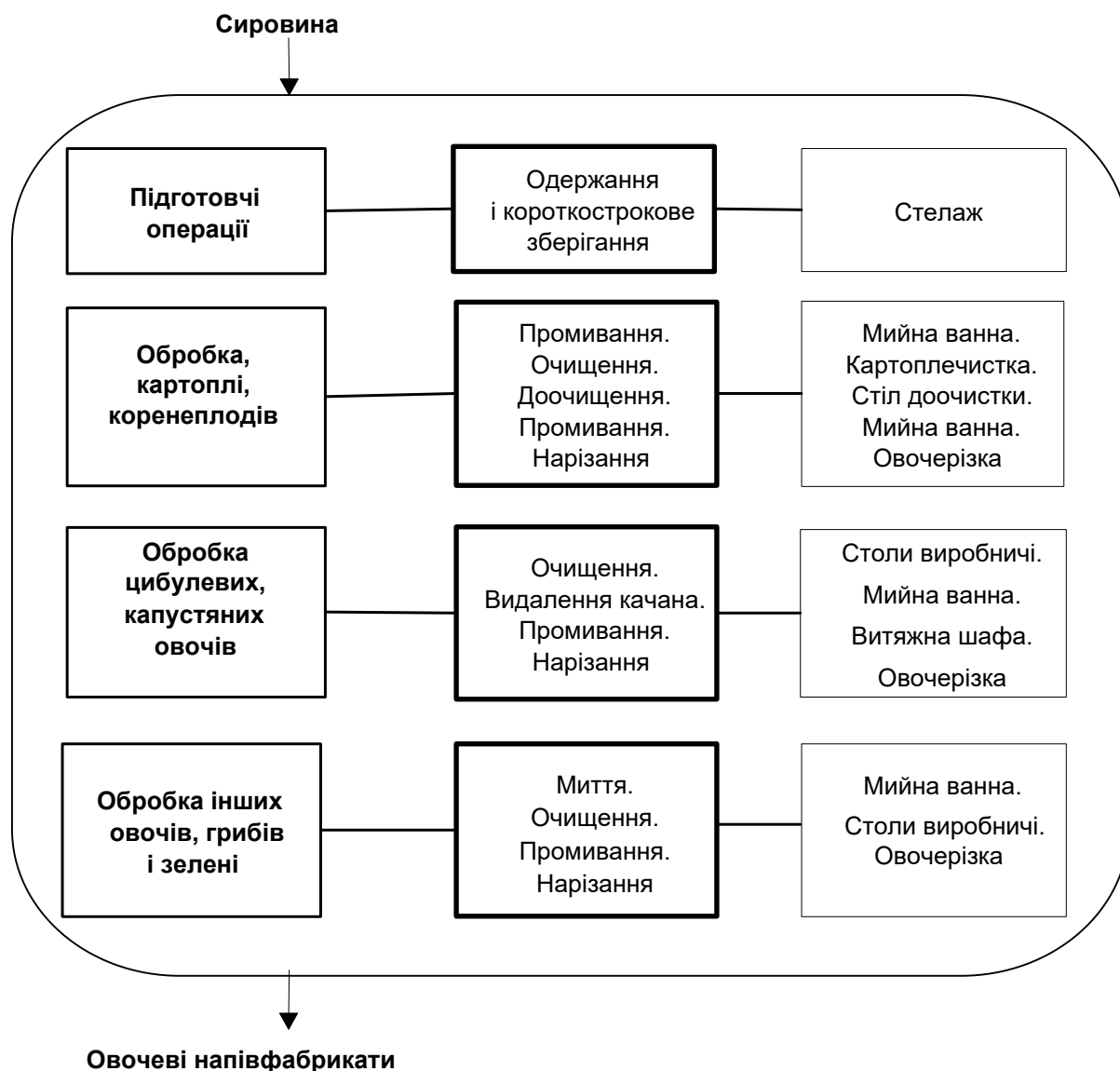


Рис. 1.9. Виробничий процес овочевого цеху (приблизна схема)

Виробничу програму заготівельних цехів складають на підставі виробничої програми закладу для кожного цеху окремо й оформлюють у вигляді таблиць 1.8 та 1.9.

Таблиця 1.8

Виробнича програма овочевого цеху (приклад)

Назва сировини	Добова кількість, кг	Технологічна обробка	% відходу	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка	Призначення напівфабрикатів
Картопля	105,0	Миття, очищення, доочищення, промивання	20	84,0	Нарізання	Борщ український, картопляне пюре
Морква	2,20	Миття, очищення, доочищення, промивання	25	1,6	Нарізання	Борщ український; судак, запечений з овочами
...	...	...	...	...	...	...

Таблиця 1.9

Виробнича програма м'ясо-рибного цеху (приклад)

Назва сировини	Добова кількість, кг	Технологічна обробка	% відходу	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка	Призначення напівфабрикатів
Яловичина	4,840	Миття	–	4,840	Нарізання	Антрекот – 28 порц. Гуляш – 46 порц.
Куряче філе	15,840	Миття, зачищення	12	13,94	Нарізання	Суп – 12 порц. Котлета – 18 порц. ...
...	...	...	...	...	...	...

**Визначення робочих місць у цеху (ділянки, технологічні лінії)
для механічного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів**

Згідно з виробничою програмою і схемою виробничого процесу у заготівельних цехах передбачають технологічні лінії з обробки сировини та надають їхню характеристику із зазначенням необхідного обладнання.

! Технологічні лінії механічного оброблення сировини проектує так, щоб процес оброблення окремих видів продуктів був найкоротшим, а траєкторії руху сировини не перетиналися між собою і не мали зворотного руху.

Приклад

В овочевому цеху передбачаємо три лінії обробки сировини:
– лінія обробки картоплі, коренеплодів, призначена для ..., відповідно, що необхідно встановити таке устаткування ..;
– ...

Обґрунтування режиму роботи заготівельних цехів

Режим роботи заготівельних цехів залежить від режиму роботи закладу, що проектується. Робота цеху починається і закінчується на 2–3 години раніше зали закладу ресторанного господарства.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

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

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

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

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

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції, с;

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

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

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

де K – коефіцієнт трудомісткості страв (дод. 1.8).

Розрахунки зводяться у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Чисельність виробничих працівників закладу

Найменування страв	Кількість страв, порц.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, осіб
1	2	3	4

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно із запропонованою методикою, визначається для усього закладу, то пропонується їхній розподіл по цехах підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу (у % від розрахункової чисельності, N_1)

Заклад ресторанного господарства з повним виробничим циклом	Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом
М'ясо-рибний цех – 15%	Доготівельний цех – 20%
Овочевий цех – 15%	
Холодний цех – 20%	Холодний цех – 20%
Гарячий цех – 50%	Гарячий цех – 60%

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

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

де α – коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні (дод. 1.9).

Обґрунтування кількості, типів механічного, холодильного та немеханічного (нейтрального) устаткування

Основою для підбору механічного устаткування є:

- кількість сировини, що обробляється;
- функціональність і продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність, габаритність;
- зручність та безпечність в експлуатації й обслуговуванні.

Підбір устаткування здійснюють на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» і оформлюють у вигляді структурно-технологічних схем виробництва для заготівельних цехів.

Кількість сировини, що обробляється з використанням механічного устаткування, визначається на підставі виробничої програми заготівельних цехів і надається у таблицях 1.12, 1.13.

Таблиця 1.12

Розрахунок кількості овочів, що піддаються механічній обробці

Найменування овочів	Кількість овочів, кг	
	Очищення	Нарізання
Картопля. Морква. Бурак. ... Разом:		

Таблиця 1.13

**Розрахунок кількості продуктів, що піддаються механічній обробці
для приготування січених напівфабрикатів**

Найменування продуктів	Найменування страви		Найменування страви	
	Норма на одну порцію, г	На __ порцій, г	Норма на одну порцію, г	На __ порцій, г
1	2	3	4	5

! *Вибираючи устаткування, перевагу слід надавати вітчизняним зразкам; встановлення імпортного устаткування передбачають у тому випадку, якщо воно за тими чи іншими показниками переважає вітчизняне, або якщо подібне в Україні не випускають.*

Для визначення технічних характеристик окремих видів устаткування можна скористатися каталогами та довідниками, або Інтернет-сайтами фірм-постачальників, що працюють на ринку України (наведені у списку рекомендованих джерел).

Об'єднання технологічних операцій у робочі місія, ділянки, цехи можливе лише при виконанні вимог СанПіН 42–123–5777–91.

Після підбору механічного устаткування необхідно провести перевірочний розрахунок (у записці не відображається) його завантаженості із розрахунком фактичного коефіцієнта використання за формулою:

$$\eta = \frac{t}{T}, \quad (1.7)$$

де t – час роботи машини, год;

T – час роботи цеху, год

Час роботи машини визначається за формулою:

$$t = \frac{G}{Q}, \quad (1.8)$$

де G – кількість продукту, що переробляється за зміну, кг;

Q – продуктивність машини, кг/год.

Примітка. Розрахунок часу роботи м'ясорубки при виробництві січених напівфабрикатів визначається за формулою:

$$t = \frac{G_1}{Q} + \frac{G_2}{0.85 \div 0.8 \cdot Q}, \quad (1.9)$$

де G_1 – кількість продукту без наповнювача, кг;

G_2 – кількість продукту з наповнювачем, кг.

Показник фактичного коефіцієнта використання не повинен перевищувати 0,5 – для поопераційних машин і 0,7–0,8 – для поточкових ліній. При його більш високих значеннях передбачають до установки у заготівельному цеху дві машини або машину більшої продуктивності.

Якщо $\eta < 0,3$, доцільною є машина меншої продуктивності. Якщо устаткування, що випускається промисловістю, для виконання визначеної технологічної операції (наприклад, рибочистка) має одну продуктивність, то таку машину можна прийняти без розрахунку.

Приклад розрахунку

М'ясорубка, яка прийнята згідно з «Рекомендованими нормами...», встановлена у м'ясо-рибному цеху ресторану на 100 місць, має продуктивність 150 кг/год. Кількість сировини, що підлягає обробці протягом зміни, за даними технологічних розрахунків становить 180 кг. Тривалість робочої зміни – 8 годин. Визначити фактичний коефіцієнт використання машини і зробити висновки щодо ефективності її експлуатації.

$$\eta = 180/150 \cdot 8 = 0,15.$$

Таким чином, для даного закладу м'ясорубка з продуктивністю 150 кг/год буде використовуватися не ефективно, тож доцільною стане машина з меншою продуктивністю. Це може бути м'ясорубка з індивідуальним приводом або змінний механізм універсальної кухонної машини.

Розрахунок і підбір холодильного устаткування

Необхідна місткість холодильної шафи визначається за формулою:

$$E = \sum \frac{G}{\gamma}, \quad (1.10)$$

де E – місткість шафи, кг;

G – маса продуктів, що переробляється в цеху за 1/2 зміни, кг;

γ – коефіцієнт, який враховує вагу тари (0,7–0,8).

Розрахунки оформлюються у вигляді табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Розрахунок необхідної місткості холодильної шафи

Найменування продукту	Кількість продуктів, кг	Коефіцієнт, що враховує вагу тари	Місткість холодильної шафи, кг
1	2	3	4

Після визначення необхідної місткості холодильної шафи за довідниками обладнання підбирається холодильна шафа, місткість якої близька до розрахункової.

Нейтральне устаткування (*виробничі столи, мийні ванни, стелажі, полиці, шафи, візки, підставки під устаткування, допоміжне устаткування тощо*) вибирають, визначивши основне за технологічною необхідністю, враховуючи також кількість виділених технологічних ліній та чисельність виробничих працівників цеху. Стислу характеристику нейтрального устаткування наведено у дод. 1.17.

При доборі устаткування можна використати рекомендації щодо орієнтовної комплектації обладнання окремих виробничих приміщень закладів ресторанного господарства (дод. 1.18).

Визначення корисної й загальної площ заготівельних цехів

Загальну площу заготівельних цехів ($S_{\text{заг.}}$) визначають за формулою:

$$S_{\text{заг.}} = \frac{S_{\text{кор.}}}{k}, \quad (1.11)$$

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

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

Таблиця 1.15

Визначення корисної та загальної площ _____ цеху

(приклад)

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм			Площа, що займає устаткування, м^2
			Довжина	Ширина	Висота	
Ванна мийна	SP	1	700	700	850	0,49
Стіл виробничий	ATUS ЄВРОСТАНДАРТ	1	1400	700	850	1,02
Разом площа устаткування						$\sum S_{\text{кор.}}$
Площа цеху						$S_{\text{заг.}}$

1.2.3. Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

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

- складання виробничої програми цехів;
- організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції та розробку схеми виробничого процесу гарячого (холодного) цеху;
- обґрунтування режиму роботи цехів;
- прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;
- визначення корисної і загальної площ гарячого (холодного) цеху.

Виробнича програма гарячого (холодного) цеху складається на основі виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Виробнича програма гарячого (холодного) цеху

№ за збірником рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порц.
1	2	3	4

На основі даних виробничої програми і схеми виробничого процесу цехів з виробництва кулінарної продукції (див. приклад холодного цеху – рис. 1.10) розробляють перелік технологічних ліній виробництва кулінарної продукції, наводять їх характеристику у вигляді тексту та оформлюють у табл. 1.17.

Таблиця 1.17

Організація технологічних процесів готової кулінарної продукції закладу

Технологічні лінії	Технологічні операції	Назва страви, напівфабрикату	Години виконання робіт	Кількість (об'єм) за години максимального завантаження, порцій (л, кг)	Посуд, його площа, м ²	Необхідне устаткування (тип)	Кваліфікація працівника
Гарячий цех							
Приготування бульйонів і супів	Приготування рідкої основи для страв	Бульйон	7.00–11.00	10 л	Каструля, _____ л, 0,054	Плита, виробничий стіл	Кухар III розряду
	Приготування гарніру	Пасеровані овочі	9.00–9.30	1,5 кг	Сотейник, 0,035	Плита	Кухар III розряду
		...	...	...	...	...	...
	Компонування та порціонування страв	Солянка збірна м'ясна	...	3 л	Каструля, 0,025	Плита, виробничий стіл	Кухар V розряду
Приготування основних гарячих страв, гарнірів, соусів	Варіння, припускання	Осетрина припущена	...	5 порцій	Сотейник, 0,018	Плита	Кухар V розряду
		...	...	...	...	...	...
	Смаження, тушкування	...	...	...	...	...	...
	Запікання	...	...	...	...	...	...
Приготування гарячих напоїв та солодких страв	Приготування окропу, сиропу						
	Приготування напою						
...	...	...	...	...	...	...	...
Холодний цех							
Холодних страв і закусок	...	...	...	...	...	...	...
Солодких страв та холодних напоїв	...	...	...	...	...	...	...
...	...	...	...	...	...	...	...

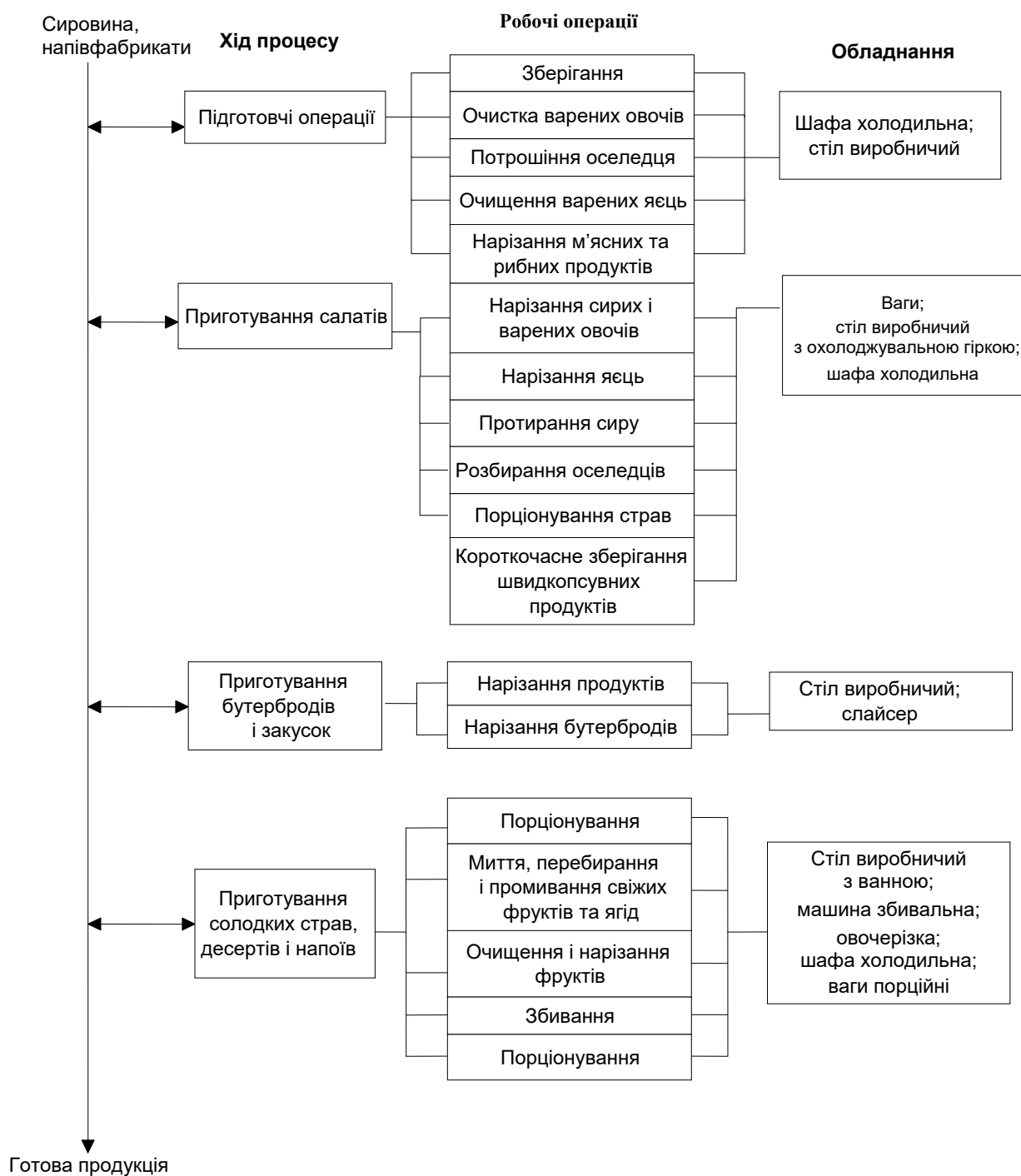


Рис. 1.10. Виробничий процес холодного цеху

Обґрунтування режиму роботи цехів

Режим роботи гарячого (холодного) цеху залежить від режиму роботи закладу ресторанного господарства, що проектується. Робота цеху починається за 2 години до відкриття залу і закінчується – разом із залом закладу.

Для виконання розрахунків по підбору технологічного (теплого, холодного) устаткування враховується графік погодинної реалізації продукції закладу ресторанного господарства, що проектується (табл. 1.18).

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

$$n_{\max} = K \cdot n_{\text{день}}, \quad (1.12)$$

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

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

K – коефіцієнт перерахунку, що визначається як співвідношення прогнозованої кількості відвідувачів, які користуються послугами закладу протягом години максимального завантаження ($N_{\max}$), до загальної кількості відвідувачів за день ($N_{\text{день}}$) за формулою:

$$K = \frac{N_{\max}}{N_{\text{день}}}. \quad (1.13)$$

У разі проектування комплексного закладу ресторанного господарства (2–3 заклади в одній будівлі) графік реалізації складається для кожного закладу окремо.

Таблиця 1.18

Графік погодинної реалізації продукції закладу

	Години роботи												Кількість страв за день
	10–11	11–12	12–13	13–14	14–15	15–16	16–17	17–18	18–19	19–20	20–21	21–22	
Кількість споживачів	12	30	36	32	18	1	12	23	21	24	15	9	
Коефіцієнт перерахунку	0,052	0,130	0,156	0,139	0,078	0,001	0,052	0,100	0,091	0,104	0,065	0,039	
Бутерброди із сиром	0	1	2	1	1	0	1	1	1	1	1	0	10
Бутерброди зі смаженим м'ясом	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	5
...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

! Прогнозована кількість відвідувачів, які користуються послугами закладу протягом години максимального завантаження, приймається відповідно до прогнозованої динаміки відвідувань закладу (табл. 1.2).

Обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування

На основі даних табл. 1.19 і наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2 «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» встановлюють тип, характеристики і кількість устаткування (у тому числі нейтрального).

Технологічні лінії у гарячому (холодному) цеху закладу ресторанного господарства мають бути укомплектованими відповідним обладнанням, а розміщення його має відповідати послідовності технологічного процесу.

У текстовому вигляді надають комплектацію обладнання по технологічних лініях цеху.

Приклад. Для доведення до готовності натуральних і січених м'ясних, рибних виробів, приготування голубців та запікання страв у цеху встановлюють конвекційну шафу CV110 потужністю 16 кВт. Оскільки в годину максимального завантаження здійснюють теплову обробку невеликої кількості продукції, то розрахунок шафи не проводять.

Для приготування судака, смаженого у тісті, встановлюють фритюрницю FR9-2E13 з місткістю робочої чаші 2 кг продукту потужністю 9 кВт.

Для зберігання напівфабрикатів передбачають стелаж SC-136, на стіну вішають полицку для інвентаря ПП-1, встановлюють рукомийник.

Також у гарячому цеху встановлюють 3 столи ТА-15 для кухарів та передбачають 1 стіл ТА-15 біля сковороди. Згідно з вимогами до організації робочих місць з випікання та смаження (сковорода і конвекційна піч) біля них встановлюють ще по одному стелажу SC-136, окрім того, бачок для відходів. Для тимчасового зберігання готових страв у гарячому цеху ресторану передбачають марміт з робочою температурою 60–90°C B9V-2E ...

Після визначення загального переліку устаткування необхідно, з урахуванням вимог до організації технологічних процесів, провести розподіл його по виробничих цехах, а також в інших приміщеннях ЗРГ. При цьому можна використати орієнтовну комплектацію обладнання окремих виробничих приміщень ЗРГ (дод. 1.17).

Визначення корисної та загальної площ гарячого (холодного) цеху

Загальну площу цехів з виробництва кулінарної продукції визначають за формулою:

$$S_{\text{заг.}} = \frac{S_{\text{кор.}}}{k}, \quad (1.14)$$

де $S_{\text{кор.}}$ – площа, зайнята під устаткування, м²;

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

Таблиця 1.19

Визначення корисної та загальної площ _____ цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм			Площа, що займає устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	Висота	
Разом площа устаткування						$\sum S_{\text{кор.}}$
Площа цеху						$S_{\text{заг.}}$

1.3. Процес обслуговування споживачів

Організація процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства починається з розроблення фірмового сервісу відповідно до вибраної концепції, для чого необхідно визначити номенклатуру послуг і розрахувати обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг, а саме:

- модель процесу обслуговування;

- кількість і номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування (місткість, форма, розстановка тощо);
- кількість обслуговуючого персоналу;
- надання інших послуг (паркування, продаж сувенірів, квітів, пакування продукції, забезпечення доступу до мережі Інтернет; факсу, надання залів для проведення ділових зустрічей тощо).

Визначаючи метод обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства, слід обґрунтувати, чому обрано один із наступних методів: повне обслуговування офіціантами, часткове обслуговування офіціантами, самообслуговування; а також необхідність надання послуг сомельє, баріста тощо.

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



Рис. 1.11. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проектованому закладі ресторанного господарства

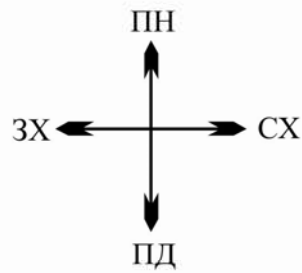
Після складання схеми організації процесу обслуговування у проектованому закладі ресторанного господарства слід навести стислу характеристику приміщень для споживачів і визначити їхню площу на основі нормативів.

Проектування приміщень для споживачів

Вестибюль – перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі та де розпочинається процес обслуговування. У вестибюлі розміщують гардероб для відвідувачів, вхід до зали, туалетні кімнати. Площу вестибюля з урахуванням гардеробу та туалетних кімнат розраховують згідно з нормативом 0,30–0,45 м² на одне місце в залі. Обладнаний вестибюль може бути дзеркалами.

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

При вирішенні стилістики санвузлів бажано дотримуватися загальної концепції закладу. Управління освітленням і системою витяжної вентиляції комбінується для одночасного вмикання.



Експлікація об'єктів на плані

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Кафе	100 місць
Існуючі заклади ресторанного господарства		
2	Кафе «Фортуна»	45 місць
3	Ресторан «Слов'яни»	150 місць
4	Бар англійський «Черчиль»	25 місць
5	Бар «Форум»	32 місця
6	Піцерія «На Солом'янській»	38 місць
7	Ресторан-бар «Афродіта»	40 місць
8	Бар-магазин «Каріна»	10 місць
Місця зосередження потенційних відвідувачів		
9	Універсам «Фуршет»	25 працівників, 500 відвідувачів
10	ТОВ «Всеслав»	12 працівників
11	ТОВ «СПОРТТОРГ»	30 працівників
12	«Правекс-банк»	120 працівників
13	АКБ «Укрсоцбанк»	50 працівників
14	Страхова компанія «Надра»	15 працівників
15	Банк «VABбанк»	40 працівників
Заклади – потенційні постачальники сировини		
16	ЗАТ «Ікс-маркет»	Сипучі продукти
17	Гастроном «Парфьонова»	Овочі, зелень
9	Універсам «Фуршет»	Алкогільні напої
15 мм	120 мм	50 мм

				КНТЕУ 181.17 01-11 д.ф.н. ВКП ГЧ			
				Заклад ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва			
Зав. кафедри	Сидоров А.А.	Ресторан французької кухні на 150 місць		Стадія	Аркуш	Аркушів	
Керівник	Макаров В.В.			Н	2	6	
Консультант	Кушнір С.А.						
Розробив	Петренко Р.А.						
		Ситуаційний план території М 1:5000		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 1 група, д.ф.н.			

У дизайнерські рішення щодо оформлення приміщень санвузлів можна включати використання предметів образотворчого мистецтва, репродукції, листівки, плакати, аматорські фотографії, декоративні вази, вази з композиціями із живих квітів, букетами квітів, кімнатними рослинами тощо.

Тамбури санвузлів слугують перехідними зонами між санвузлами та іншими приміщеннями для відвідувачів.

Туалетні кімнати розташовані поряд із гардеробом. До їхнього санітарного стану висуваються високі вимоги: бездоганна чистота, хороша вентиляція, яскраве освітлення. Туалетні кімнати забезпечені гарячою й холодною водою, туалетним милом, сушильними електрорушниками і дзеркалами.

Туалетна кімната проектується у тамбурах вбиралень у закладах з обслуговуванням офіціантами. В інших закладах (швидкого обслуговування, лікувально-профілактичного та оздоровчого спрямування, їдальнях при навчальних закладах тощо) у вестибюлях або окремих приміщеннях для відвідувачів слід передбачати додатково по одному умивальнику на кожні 50 місць у залах; у закусочних без вестибюлів умивальники дозволяється встановлювати у залі.

Перелік обладнання для туалетних кімнат наведено у дод. 1.10.

У закладах клубного типу в разі необхідності можуть бути встановлені автомати для продажу (видачі) жіночих панчішних виробів тощо.

Кількість умивальників визначається залежно від типу закладу (дод. 1.11). При визначенні структури та розмірів **вбиралень** враховують наступне:

- у закладах усіх типів незалежно від місткості обов'язкова наявність окремих вбиралень для чоловіків та жінок у ресторанах усіх класів, барах класів люкс та вищий, кафе, в якому застосовано метод обслуговування офіціантами, їдальнях;
- наявність окремих вбиралень для чоловіків і жінок не обов'язкова у барах першого класу, закусочних, кафетеріях;
- у закладах ресторанного господарства місткістю до 50 місць можлива наявність в одному приміщенні чоловічої та жіночої вбиралень;
- у закладах ресторанного господарства місткістю до 50 місць у разі дотримання санітарно-гігієнічних норм дозволено користуватися однією вбиральною персоналові та споживачам.

Перелік обладнання для вбиралень наведено у дод. 1.12.

Гардероб – місце для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів. Гардероб має огороження. У гардеробі встановлюють двобічні вішалки із розсувними кронштейнами. Площу гардеробу розраховують згідно з нормативом 0,10 м² на одне місце у залі.

Аванзала (зала очікування). Оформлення аванзали пов'язане з декоративним рішенням торговельної зали. Аванзалу обладнують м'якими кріслами, журнальними столиками тощо. Площу аванзали розраховують згідно з нормативом 0,15–0,20 м² на одне місце.

Поряд із торговельною залою розміщують приміщення для офіціантів. У них встановлюють столики, стільці, шафи, дивани тощо. Площа приміщень визначається відповідно до ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Торгова зала. За призначенням поділяють на зали загального призначення та бенкетні (VIP-зали). VIP-зали є спеціальними і призначені для прийому невеликої кількості гостей. Бенкетних зал може бути декілька з різними інтер'єрами, меню, способами подавання страв і напоїв.

Інтер'єр зал оформлюють відповідно до обраної концепції. Підбір меблів має відповідати загальній ідеї закладу та запитам потенційних відвідувачів. Якісний і кількісний склад меблів для закладів наведено у дод. 1.13.

Площа зал визначається за нормативами 1,4–2,2 м² на 1 місце у закладі (залежить від способу прийому їжі, форм обслуговування, класу та типу закладу). До складу зали включають такі зони:

- естрада (для музичних та шоу-програм) – 8–10 м²;
- танцмайданчик у залі – 0,125–0,2 м² на одне місце;
- проходи у залах (мінімальні відстані між торцями столів або стільцями, які знаходяться у робочому стані):

⇒ основний – 1,2–1,5 м;

⇒ додатковий (розподілення потоків) – 0,9–1,2 м;

⇒ підхід до місць – 0,6–0,8 м.

Розрахунок площі бенкетної зали здійснюється за нормативом площі на одну особу:

- при бенкеті за столом – 1,5–2 м²;
- при бенкеті-фуршеті – 0,4–0,7 м².

Мінімальні розміри місця за столом на 1 відвідувача:

- їдальні при промислових підприємствах, ВНЗ, ПТУ – 400×400 мм;
- інші підприємства – 600×400 мм;
- ресторани:
 - ⇒ повсякденне обслуговування – 600–800×500 мм;
 - ⇒ бенкетне обслуговування за столом – 800–1000×700 мм.

Зали ігрового призначення

Площа зал визначається відповідно до обраного устаткування та специфіки типу закладу. Допускається організація у цих залах барної стійки та незначної кількості місць для глядачів (до 40% від гравців).

При визначенні площі приміщень слід врахувати габаритні розміри устаткування (дод. 1.13), розважального обладнання і меблів (дод. 1.14) та раціональність використання площі, що може бути визначена за допомогою коефіцієнта:

$$K = 0,3 \div 0,4.$$

Приміщення для забезпечення музичних та шоу-програм

До складу цієї групи приміщень входять:

- приміщення для зберігання музичних інструментів – 6 м²;
- приміщення гримерної – 0,375 м² на одного актора. При кількості акторів різної статі більше 4-х передбачається окремо чоловіча та жіноча гримерна і кожна обладнується умивальником.

Бари, організовані при якомусь підприємстві, складаються з торгового залу і підсобного приміщення. Якщо бар є самостійним підприємством, то додатково можуть виділятися виробничі приміщення для приготування холодних закусок і основних гарячих страв нескладного приготування, цех для механічного оброблення деяких видів сировини.

Торговий зал бару оснащують сучасними зручними меблями: напівм'якими і м'якими кріслами або стільцями, столами, стільниці яких покривають декоративним пластиком, деревом або склом. Скатертинами столи накривають у барах класу «люкс», вищого, де подають холодні й гарячі кулінарні страви (вироби). У пивному барі встановлюють дерев'яні столи, сидіння навколо них у вигляді бочок або табурети, стільці. У залі пивного і молочного бару можуть бути встановлені високі столи для прийняття їжі стоячи. Оснащення молочних барів в основному таке саме, як і в кафе. У залі танцювального бару виділяють місце для оркестру, танцювальної площадки, концертних виступів.

Якщо в барі немає гардероба, у залі встановлюють вішалки для одягу відвідувачів. Після завершення описової частини оформлюють таблиці 1.20, 1.21.

Таблиця 1.20

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування
в закладі ресторанного господарства**

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Самообслуговування				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	• Вестибюль; • гардероб верхнього одягу; • санітарний вузол; • інші	• Стільці; • лави; • вішалки; • сантехнічні прилади; • інші	Відвідувачі. Гардеробник. Прибиральниця
Роздавальні	Надання послуг харчування	• Торговельна зала	• Роздавальна лінія (форма, марка, спосіб розміщення)	Роздавальник. Касир. Споживач
Споживання	Споживання продукції та послуг	• Торговельна зала	• Торгові меблі, столовий посуд, устаткування	Працівник торговельної зали. Споживач
Забезпечення процесу обслуговування	Санітарне оброблення використаного столового посуду, таць, наборів тощо	• Торговельна зала; • мийна столового посуду	• Транспортер для використаного посуду; • столи для використаного посуду, збирання відходів; • посудомийна машина; • ванни для миття посуду, скла, наборів, таць; • шафи для зберігання посуду; • утилізатор відходів	Працівник торговельної зали. Споживач. Мийник посуду. Оператор посудомийної машини
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	• Торговельна зала; • приміщення для організації дозвілля	• Гральні автомати; • більярдні столи; • інше	Адміністратор. Споживач
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	• Автопаркування; • вестибюль; • гардероб; • камера схову цінних речей; • аванзала; • інше	• Гардеробна стійка; • сейф; • прилад для чищення взуття; • полиця для зберігання засобів гігієни; • обладнання для дрібного ремонту; • санітарні прилади; • стійка адміністратора; • м'які меблі	Паркувальник. Швейцар. Менеджер з обслуговування. Адміністратор. Метрдотель. Хостес
Послуг харчування і відпочинку	Надання й споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	• Торговельна зала; • естрада; • бенкетні зали; • VIP-зали; • бар	• Меблі та обладнання торговельного залу; • столовий посуд; • столові набори; • столова білизна; • елементи інтер'єру; • декорації шоу-програм; • інше	Менеджер з обслуговування. Адміністратор. Метрдотель. Хостес. Офіціант. Бармен, баріста. Сомельє. Відвідувач. Інші

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	• Торговельна зала; • роздавальна; • сервізна; • буфет; • бар; • мийна столового посуду; • приміщення офіціантів; • приміщення менеджера з продажів; • приміщення для зберігання музичних інструментів; • гримерна	• Торговельно-технологічне устаткування; • устаткування для забезпечення видовищних заходів	Спеціаліст відповідного спрямування. Споживач. Мийник столового посуду
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ 30523-97)	• Приміщення ігрового призначення; • приміщення для проведення естрадно-видовищних заходів без приймання їжі; • дитяча кімната (ігрова); • інші	• Настільні ігри; • гральні автомати; • більярд; • боулінг; • інше	Спеціаліст відповідного спрямування. Споживач
Інформаційно-консультативна	Консультування. Навчання кулінарній майстерності	• Торговельна зала; • приміщення для надання інформаційно-консультативних послуг	• Офісні меблі; • торговельні меблі; • технологічне устаткування	Спеціаліст відповідного спрямування. Споживач
Інших послуг	Надання інших послуг (ГОСТ 30523-97)			

У таблиці 1.21 наведено площі приміщень для здійснення обслуговування у ресторані.

Таблиця 1.21

**Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування
в ресторані на 100 місць**

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	35
у тому числі	
гардероб	10
туалетні кімнати	12
Аванзала	20
Торговельна зала	210
Приміщення для офіціантів та адміністратора	10
Усього	275

Основними видами меблів у залі ресторану є обідні столи, крісла, підсобні столи, серванти тощо. Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу споживання наведено у табл. 1.22.

Таблиця 1.22

**Характеристика меблів закладу ресторанного господарства
(приклад, ресторан на 100 місць)**

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800×800	Для споживання страв споживачами	9
Стіл чотирьохмісний	1200×800		16
Стіл шестимісний	900×1500		3
Стільці	600×600	Для сидіння гостей	100
Барні табурети	Ø400		4
Сервант для офіціантів	1150×750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	3
Стіл для офіціантів (підсобний)	450×750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	5
Візок офіціантський	400×600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв при груповому обслуговуванні	4

*Добір кількості меблів і торговельно-технологічного устаткування
для забезпечення процесу обслуговування*

Кількість підсобних столів та сервантів у ресторанах і кафе з обслуговуванням офіціантами має відповідати чисельності офіціантів, зайнятих у зміну. При обслуговуванні бенкетів один підсобний стіл або сервант розрахований для обслуговування 10–15 гостей. У закладах із самообслуговуванням у залі встановлюють декілька підсобних столів для використаних таць (посуду). Розстановка меблів у залі залежить від конфігурації приміщень, форми і виду меблів. Якщо у залі використовують столи різної форми, то прямокутні краще розміщувати біля стін, а круглі, овальні, квадратні – посередині. Столи прямокутної форми раціональніше розміщувати паралельно один з одним, квадратної – по діагоналі, або у шаховому порядку, дивани – біля стін або у центрі, створюючи ізольовані ложі.

Підсобні столи, розраховані для обслуговування споживачів за трьома-чотирма обідніми столами, встановлюють біля стін або колон.

Серванти розміщують у простінках та біля колон. У деяких випадках вони слугують засобами планування й зонування зали.

Розрахунок кількості меблів для забезпечення процесу обслуговування проводиться згідно з дод. 1.13 і зводиться у табл. 1.23.

Таблиця 1.23

**Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення
процесу обслуговування**

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант		Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	
Стіл приставний		Для обслуговування за способом подавання страв «gueridon», приготування страв у присутності споживачів	
Стіл підсобний			
Візок офіціантський			
Бар-ескімо			
Візок «Flambé» з пальником			
Касети для підігріву тарілок			
...			

Під час розроблення випускного кваліфікаційного проекту необхідно передбачити встановлення системи автоматизації діяльності закладу ресторанного господарства і при необхідності – мобільне електронне меню.

У ресторанах, кафе, барах класу люкс і вищий запроваджується обслуговування офіціантами. За кожним офіціантом передбачається закріплення певних столиків і всі елементи техніки обслуговування (приймання замовлення, сервірування столу, подавання страв і напоїв, розрахунок зі споживачами та прибирання посуду) він здійснює самостійно.

При повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів здійснюється за формулою:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1}, \quad (1.15)$$

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

N_1 – кількість місць у залі на одного офіціанта (15–20);

P – місткість зали, місць.

Кількість обслуговуючого персоналу наведено у табл. 1.24. Слід зазначити графік роботи персоналу, наприклад, обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні.

Таблиця 1.24

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану
на 100 місць**

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Офіціант	4–5	10
Гардеробник		2
Бармен-касир	4–5	2
Мийник столового посуду		2
Прибиральник залів		2
Паркувальник		2
Разом		22

У барах застосовуються різні методи обслуговування відвідувачів: самообслуговування, обслуговування офіціантами і комбіновані. Відвідувачі можуть випити коктейль біля барної стійки або перенести напої і різні вироби до обіднього столу (при самообслуговуванні), а також замовити напій у офіціанта. У деяких випадках замовлений напій готують біля столика замовника. У барі при ресторані коктейлі гостям, запрошеним на бенкет або прийом, подають «в обнос».

При самообслуговуванні біля барної стійки відвідувачі розраховуються безпосередньо з барменом, при обслуговуванні офіціантами – з офіціантом наприкінці обслуговування.

Нічний бар працює з 20 год вечора до 6 год ранку. У залі встановлюють невеликі столи круглої або квадратної форми, зручні крісла або дивани.

Меблі розміщують з урахуванням конфігурації залу так, щоб частину його можна було використати для танців. У залі транслюється танцювальна музика. У зручному місці можна установити кольоровий телевізор, це дозволить бажаючим подивитися цікаві телепередачі. Гостей у барі обслуговують бармени та офіціанти. Розрахунок у барі може здійснюватися готівкою, чеками, кредитними картками.

У молочному, винному, пивному барі біля стійки відвідувачів обслуговують бармени, у торговому залі застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами. Молочний бар в основному працює у денні години.

Можливий якісний склад обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства наведено у дод. 1.15.

1.4. Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг

Відкриття ЗРГ в обов'язковому порядку необхідно узгоджувати з територіальними органами державного санітарно-епідеміологічного нагляду. Надавати дозвіл суб'єктам підприємництва на діяльність у сфері ресторанного бізнесу є обов'язком головних державних санітарних лікарів (ст. 41 Закону України від 24.02.1994 № 4004-XII «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» із змінами та доповненнями).

У процесі експлуатації виробничих, побутових та інших приміщень, споруд, обладнання, устаткування, транспортних засобів, використання технологій їхній власник зобов'язаний створити безпечні й здорові умови праці та відпочинку, що відповідають вимогам санітарних норм, здійснювати заходи, спрямовані на запобігання захворюванням, отруєнням, травмам, забрудненню навколишнього середовища (ст. 22 Закону України від 24.02.1994 № 4004-XII «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» із змінами та доповненнями).

Санітарні правила – це основний документ, вимог якого мають дотримуватися усі суб'єкти підприємницької діяльності у сфері ресторанного бізнесу, а органи санепіднагляду повинні слідкувати за їхнім виконанням. Санітарні правила містять санітарні вимоги до облаштування й утримання приміщень, до устаткування, інвентаря, посуду, приймання та зберігання харчових продуктів, до обробляння сировини і виробництва продукції ресторанного господарства, роздавання готових страв, а також санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу.

Санітарними правилами встановлені вимоги до ЗРГ у частині:

- Території, на якій розміщено ЗРГ.
- Водопостачання та каналізації.
- Мікроклімату виробничих приміщень.
- Опалення, вентиляції та кондиціонування повітря.
- Освітлення.
- Обмеження виробничого шуму й вібрації.
- Облаштування та утримання приміщень.
- Устаткування, інвентаря, посуду й тари.
- Технологічних процесів:
 - О транспортування;
 - О приймання й збереження харчових продуктів;
 - О обробляння сировини та виробництво продукції ресторанного господарства;
 - О роздавання страв і відпуск напівфабрикатів та кулінарних виробів.
- Заходів щодо боротьби з комахами та гризунами.
- Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу.
- Вимоги до режиму праці.
- Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.

Окремо в Санітарних правилах висуваються санітарні вимоги до виробництва кондитерських виробів з кремом у ЗРГ.

Санітарні вимоги до водопостачання та каналізації; мікроклімату виробничих приміщень; опалення, вентиляції та кондиціонування повітря; освітлення й обмеження виробничого шуму та вібрації будуть розглядатися у підрозділах 2.6, 2.8.

У цих підрозділах студенти мають висвітлити питання щодо вимог із санітарії у складському господарстві (в разі його наявності), виробничих приміщеннях, зоні роздавання їжі споживачам та у торговельних приміщеннях (залах і зонах), а також дотримання особистої гігієни персоналу ЗРГ, що проектується.

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм при транспортуванні харчових продуктів, виготовленні кулінарних виробів, їхньому зберіганні, транспортуванні та реалізації повинні проводитися відповідно до «Санітарних правил і норм для підприємств громадського харчування, що включають кондитерські цехи та підприємства, які виробляють м'яке морозиво» (СанПіН 42-123-5777-91) та «Умов, термінів зберігання продуктів, що особливо швидко псуються» (СанПіН 42-123-4117-86).

Студент має у формі таблиці розробити заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу (табл. 1.25).

Таблиця 1.25

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу

Стадії технологічного процесу	Заходи	Група товарів (страв)	Засоби забезпечення	Умови забезпечення		Нормативні документи/періодичність оформлення	Відповідальні особи
				Температура/відносна вологість, °C/%	Термін (періодичність), год		
Транспортування харчових продуктів	Забезпечення умов транспортування	М'ясо охолоджене	Автомобіль з охолоджувальним кузовом, тара, спецодяг	0 °C ÷ +4°C	2	Санітарний паспорт автотранспорту/щорічно, медична книжка/раз на півроку, сертифікат якості/на кожную партію	Водій, експедитор-вантажник, комірник
	Санітарна обробка транспорту		Прибиральний інвентар, мийні засоби, дезінфікуючий розчин	Температура зовнішнього середовища	Після транспортування		
Інше							

! Таблиця заповнюється на підставі даних про структуру сервісно-виробничого процесу, умови постачання і виробничу програму.

Умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм:

- утримання території ЗРГ у чистоті;
- наявність спеціального автотранспорту, санітарного паспорта на спеціалізований транспорт, медичної книжки і санітарного одягу для осіб, які супроводжують продукти у дорозі та виконують їхнє завантаження і вивантаження;
- використання спеціально маркованої тари, дозволеної МОЗ України, при транспортуванні продуктів і кулінарних виробів, що швидко псуються, а також для їхнього зберігання у ЗРГ;
- наявність переліку нормативно-технічної документації на харчові продукти, які будуть надходити до ЗРГ на зберігання;
- дотримання правил заборони на приймання харчових продуктів, зазначених у Санітарних правилах;

- дотримання правил перевірки якості харчових продуктів, що надходять до ЗРГ;
- дотримання термінів та умов зберігання харчових товарів і предметів матеріально-технічного призначення у ЗРГ та правил використання виробничої тари;
- дотримання відповідного мікроклімату у приміщеннях ЗРГ;
- дотримання санітарних вимог до виробничих приміщень, у 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 ЗРГ, у тому числі проведення дезінфекції, дезінсекції та дератизації приміщень;
- дотримання санітарних правил до устаткування, інвентаря, посуду й тари, у тому числі і в кондитерському виробництві;
- дотримання правил миття та щоденної дезінфекції столового посуду, наборів, скла й кухонного посуду та інвентаря під час миття і наприкінці робочого дня, у тому числі і в кондитерському цеху;
- дотримання правил зберігання чистого столового посуду й наборів, кухонного посуду та інвентаря, у тому числі і в кондитерському цеху;
- дотримання правил дезінфекції та зберігання чистого інвентаря та засобів для миття столового й кухонного посуду;
- дотримання вимог до обробляння сировини та виробництва продукції ресторанного господарства, у тому числі і в кондитерському виробництві;
- дотримання вимог до зберігання, транспортування та реалізації кондитерських виробів у проектованому ЗРГ;
- дотримання правил на заборону виробництва страв і напоїв відповідно до п.11.23 Санітарних правил;
- виконання вимог до видачі страв і відпуску напівфабрикатів та кулінарних виробів у ЗРГ;
- виконання санітарних вимог до виробництва м'якого морозива у проектованому ЗРГ;
- виконання обов'язків та відповідальності за дотримання санітарних правил у проектованому ЗРГ.

Студент у формі табл. 1.26 має навести заходи щодо дезінсекції та дератизації приміщень у проектованому ЗРГ.

Таблиця 1.26

Заходи щодо проведення роботи з дезінсекції та дератизації

Приміщення	Види роботи	Характер роботи	Відповідальний
Складська група приміщень:	Дезінсекція		
	Дератизація		
Виробнича група приміщень:	Дезінсекція		
	Дератизація		
Торговельна група приміщень:	Дезінсекція		

Студент у формі табл. 1.27 повинен навести вимоги щодо дотримання особистої гігієни персоналом ЗРГ.

Таблиця 1.27

Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу проектового ЗРГ

Вид персоналу за групами	Санітарні вимоги до працівників ЗРГ	Правила особистої гігієни
Виробничий персонал: - завідувач виробництва (шеф-кухар); - кухарі; - прибиральник виробничих приміщень; - тощо	1. Обов'язкове проходження медичного огляду відповідно до наказу МОЗ України. 2. Прослухати курс із гігієнічної підготовки та здати залік. 3. Заведення особистої медичної книжки. 4. 5. Тощо	1. Приходити на роботу у чистому одязі та взутті. 2. Залишати верхній одяг та особисті речі у гардеробній. 3. 4. Тощо
Персонал складської групи: - комірник; - товарознавець; - тощо		
Персонал залу та торговельної групи: - метрдотель; - адміністратор; - хостес; - офіціант; - бармен; - помічник офіціанта; - буфетник; - прибиральник торговельних приміщень; - тощо		
Інший персонал ЗРГ		

Працівники, які займаються виробництвом, зберіганням, а також продажем харчових продуктів і продовольчої сировини, зобов'язані мати професійну спеціальну освіту (підготовку).

Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані мати Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, Санітарні правила (п0001400-91), санітарний журнал, особові медичні книжки працівників, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів з питань охорони праці, а також книгу відгуків і пропозицій. Суб'єкти господарської діяльності повинні мати також журнал реєстрації перевірок (абзац третій пункту 1.9 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки від 09.10.2006 № 309 з1174-06).

За порушення санітарного законодавства або реалізацію недоброякісної продукції суб'єкти господарської діяльності несуть відповідальність згідно із законодавством.

Заклади ресторанного господарства можуть запрошувати на умовах тимчасових угод або на постійній умові фірми, які здійснюють клінінгові послуги для закладів ресторанного господарства.

Технології та методи прибирання ресторанів, барів, кафе та інших типів ЗРГ потребують постійного удосконалення та оновлення, а також впровадження нових технологій. Основним критерієм оцінки роботи клінінгової компанії при прибиранні будь-якого ЗРГ є професіоналізм і дотримання санітарно-гігієнічних норм, правильне та уміле поводження з прибиральним інвентарем і матеріалами.

Графік та час роботи для проведення клінінгових операцій обраними фірмами визначається індивідуально, за погодженням сторін і виходячи з графіка роботи ЗРГ та побажань замовника послуг в особі керівника ЗРГ.

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

Клінінг класифікується за різними ознаками, основні з яких наступні:

- ступінь механізації (ручний, механізований);
- використання води (сухий, вологий);
- використання дезінфікуючих засобів (з використанням, без використання);
- за місцем прибирання (клінінг приміщень, прибудинкових і прилеглих територій, вулиць, доріг, газонів, садів, парків тощо);
- за цільовим призначенням (клінінг після ремонту, потопу, вибуху, повені, генеральний, поточний, щоденний, щотижневий, експрес);
- за об'єктом клінінгу (клінінг сміття, снігу, листя, виробничих приміщень ЗРГ, складських приміщень ЗРГ, торговельних та інших залів ЗРГ, транспортних засобів тощо);
- за періодичністю (періодичний, постійний, спорадичний тощо);
- за сезонністю (літо, осінь, зима, весна; міжсезонний час);
- за обсягами роботи (комплексний, об'єктний тощо);
- за видами дезінфекції (дезінфекція устаткування, приміщення; дезінсекція; дератизація; фумігація; дезодорація тощо);
- інші види (хімічне чищення килимів та килимового покриття, м'яких крісел, напівкрісел, стільців, диванів і диванних подушок, пледів та ковдр; банкеток, пуфиків; штор і гардин (у цеху та на місці) тощо; прання й прасування, підкромлювання та ароматизація (за бажанням замовників послуги), антистатичне та антибактеріальне оброблення тюлегардинних виробів; столової білизни і санспецодягу; форменого одягу обслуговуючого персоналу ЗРГ; шліфування, полірування, реставрація та кристалізація сходинок і мармурової підлоги; дерев'яних стільниць; чищення й миття елементів фіто-, аквадизайну та елементів флористики у дизайні інтер'єру ЗРГ тощо).

Види клінінгових компаній, що пропонують послуги для ресторанного бізнесу:

- «MasterHouse»;
- «Shaden Group»;
- «Інвайт»;
- «Уборка 24»;
- «DankeSchon»;
- «DaJe» тощо.

У діяльності ЗРГ найпоширенішими є наступні види клінінгу:

- Після будівництва ЗРГ (ремонт, реконструкції тощо).
- Генеральне прибирання.
- Щоденне прибирання (обслуговування).
- Експрес клінінг.
- Об'єктний клінінг.
- Прибирання прилеглих територій.

Клінінг після будівництва ЗРГ (ремонт, реконструкції тощо) направлений на приведення усіх його приміщень до ідеального стану для початку функціонування ЗРГ.

До *генерального клінінгу* включаються усі етапи щоденного прибирання та додаються усі види тих робіт, які не потребуються Санітарними правилами у щоденному та щотижневому режимах: дезінфекції і дератизації приміщень, санітарної обробки усіх поверхонь виробничих приміщень та приміщень складської групи, устаткування, у тому числі вентиляційного тощо; залів ЗРГ і їх устаткування та меблів.

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

Щоденний клінінг (обслуговування) – включає, відповідно до Санітарних правил, щоденне ретельне прибирання: підмітання вологим способом і миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів, радіаторів, підвіконь, миття й дезинфекцію раковин та унітазів. Стіни щоденно притирають ганчірками, змоченими у розчині кальцинованої соди.

Клінінгові компанії можуть пропонувати у режимі щоденного обслуговування також наступні види робіт:

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

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

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

Прибирання прилеглих територій включає як комплексне, так і разове прибирання площ і майданчиків, прилеглих до ЗРГ. Роботи з прибирання території виконуються за узгодженням із замовником (керівником ЗРГ) і можуть бути здійснені у ранішній, вечірній та нічний час. У разі необхідності прибирання в підтримуючому режимі території протягом дня, можливе використання чергового двірника (використання протягом осінньо-зимового періоду для швидкого прибирання опалого листя чи снігу, що тільки-но випав).

Прибирання території здійснюється ручним способом і засобами механізації (залежно від особливостей об'єкта та побажань замовника – ЗРГ). Студент у формі табл. 1.28 має навести види клінінгу, які планується застосовувати до відкриття проектного ЗРГ та у процесі подальшої його експлуатації.

Таблиця 1.28

Види та характеристика клінінгу у проектованому ЗРГ

Види клінінгу	Назва підрозділу, приміщення, об'єкта клінінгу	Дата і термін виконання	Характер робіт
До введення ЗРГ у дію			
Після будівництва ЗРГ	Усі приміщення ЗРГ	До відкриття ЗРГ	- Прибирання та вивезення великогабаритного будівельного сміття; - прибирання пилу зі стелі, стін, плінтусів та інших поверхонь методом сухого вакуумного очищення;

Види клінінгу	Назва підрозділу, приміщення, об'єкта клінінгу	Дата і термін виконання	Характер робіт
			- миття вікон, віконних рам, укосів підвіконь; очищення й миття підвіконь; - вологе прибирання підлоги в усіх приміщеннях за допомогою сервісного візка та професійної хімії; - видалення зайвих залишків клею, фарби, скотчу, цементу тощо на плитці, вікнах та інших місцях; - очищення кахельної плитки і швів; - видалення пилу з труб, батарей, з дверних блоків, наличників та фурнітури; з вимикачів і розеток; - протирання люстр, бра, торшерів тощо; - чищення та полірування дзеркальних і скляних та інших поверхонь, у тому числі й елементів інтер'єру; - знепилювання вбудованих меблів тощо; - прибирання та дезинфекція туалетних кімнат і вбиралень тощо
Клінінг прилеглої до ЗРГ території	Прилегла територія до ЗРГ та його господарських будівель	До відкриття ЗРГ	Незалежно від пори року: - прибирання сміття після ремонту з використанням ручного устаткування тощо; - чищення вуличних попільниць і урн для сміття, прибирання сміття; - планування ландшафтного дизайну та створення клумб і газонів. Залежно від пори року*
Після введення ЗРГ у дію			
Експрес клінінг	Складські приміщення		
	Виробничі приміщення		
	Зали ЗРГ		
Щоденний клінінг (обслуговування)	Складські приміщення		
	Виробничі приміщення		
	Зали ЗРГ		
Генеральний клінінг	Складські приміщення		
	Виробничі приміщення		
	Зали ЗРГ		
Інші види клінінгу			

* Клінінг прилеглої до ЗРГ території залежно від пори року може включати наступні роботи:

- *Влітку:*
 - підмітання територій, прилеглих до ЗРГ;
 - покіс трави, фарбування парканів, огорож, воріт, люків, бордюрів тощо;
 - полив асфальту або іншого вуличного покриття.
- *Восени* до цього переліку робіт може додаватися:
 - прибирання опалого листя та його вивезення;
 - обрізка дерев і чагарнику;

- скопування землі під майбутні зелені насадження.
- *Взимку* до цього переліку робіт може додаватися:
 - видалення бурульок з дахів будівлі ЗРГ;
 - прибирання та утилізація снігу і полію з використанням ручного устаткування;
 - посипання льоду та снігу реагентами проти ожеледі;
 - чищення промисловими альпіністами даху будівлі від снігу та полію.
- *Навесні* до цього переліку робіт може додаватися:
 - миття фасаду будівлі і чищення її фасадних елементів;
 - обрізка сухих гілляк дерев та чагарнику;
 - декоративне кронування дерев і створення флористичних скульптур;
 - скопування землі під зелені насадження та засів газону травою;
 - чищення дворових дощоприймачів тощо.

1.5. Адміністративно-побутові приміщення

До адміністративно-побутових приміщень закладів ресторанного господарства відносять:

- приміщення адміністрації (кабінет директора, офісні приміщення);
- побутові приміщення (санвузли, гардероби і душові персоналу та офіціантів, білизняна, кімната персоналу, кімната відпочинку, майстерні, диспетчерські, радіовузол, комори прибирального інвентаря, кабінети завідуючого виробництвом і комірника).

Склад і площі приміщень службово-побутової підгрупи приймаються відповідно до ДБН В.2.2-25:2009, а проектувати їх рекомендується в єдиній зоні (блоці), функціонально пов'язуючи її з групами інших виробничих приміщень коридорами (табл. 1.29, 1.30).

Таблиця 1.29

Розгорнутий перелік службово-побутових приміщень

Приміщення	Типи підприємств харчування (закладів РГ)									
	Ресторан	Кафе				Їдальня	Закусочна			Бар
		Загального типу	Молодіжне, молочне, дитяче	Кафе-кондитерська	Кафе-морозиво		Загального типу	Спеціалізоване	Швидкого обслуговування	
<i>1. Адміністративні приміщення:</i>										
1.1. Кабінет директора	+	+	+	+	+	+	+	+ ⁷⁾	-	+
1.2. Контора (бухгалтерія)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
1.3. Головна каса	Для місткості понад 200 місць									
<i>2. Службові приміщення і приміщення персоналу:</i>										
2.1. Кабінет зав. виробництвом	+	-	+ ⁶⁾	-	-	+	-	-	-	
2.2. Приміщення офіціантів і барменів	+	+ ²⁾	+ ²⁾	-	-	-	-	-	-	+ ²⁾
2.3. Гардероб офіціантів і барменів	+	+ ²⁾	+ ²⁾	-	-	-	-	-	-	+ ²⁾
2.4. Приміщення персоналу	+ ¹⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	-	+ ³⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾
2.5. Гардероб персоналу	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.6. Душові, туалети	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Закінчення табл. 1.29

Приміщення	Типи підприємств харчування (закладів РГ)									
	Ресторан	Кафе				Їдальня	Закусочна			Бар
		Загального типу	Молодіжне, молочне, дитяче	Кафе-кондитерська	Кафе-морозиво		Загального типу	Спеціалізоване	Швидкого обслуговування	
2.7. Особистої гігієни жінок	За кількості жінок у максимальну зміну 15 і більше (згідно з ДБН В.2.2-9)									
2.8. Білизняна	+	Для місткості 50 місць і більше				-	+ ³⁾	-	-	-
2.9. Комірника	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.10. Слюсаря-механіка	+	+ ³⁾	+ ³⁾	-	-	-	-	-	-	-
2.11. Ремонтна майстерня	Для кафе-автоматів і за наявності автоматів у залі					-	-		-	-
2.12. Радіовузол, диспетчерські	+	+ ³⁾	+ ³⁾	-		+ ³⁾	-	-	-	-
2.13. Приміщення ради кафе і подібні	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-
2.14. Комора (приміщення) прибирального інвентаря й обладнання	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.15. Завідувач господарством	+ ⁸⁾	-	-	-	-	-	-	-	-	-
¹⁾ Для місткості 100 місць і більше. ²⁾ При обслуговуванні офіціантами. ³⁾ Для місткості 150 місць і більше. ⁴⁾ Для місткості 50 місць і більше. ⁵⁾ Для місткості 70 місць і більше. ⁶⁾ Для кафе-молодіжного, починаючи із 150 місць. ⁷⁾ Для шашличної, починаючи із 75 місць. ⁸⁾ Для місткості 300 місць і більше										

Таблиця 1.30

Мінімально необхідні площі службово-побутових приміщень, м²

Підприємства харчування (заклади РГ)	Розрахункові показники	Площа розрахункова, м ²		
		Форма виробництва		
		Напівфабрикати високого ступеня готовності	Напів-фабрикати	На сировині
1. Ресторани	На 50 місць	46	46	48
	На 100 місць	50	51	53
	На кожне подальше місце	0,32	0,38	0,4
2. Їдальні	На 50 місць	26	28	29
	На кожне подальше місце	0,33	0,28	0,3
3. Кафе, закусочні	На 50 місць	30/35	30/35	-
	На кожне подальше місце до 200	0,28/0,32	0,28/0,32	-
	На 200 місць	72/82	72/82	-
	На кожне подальше місце	0,25/0,29	0,25/0,29	-
4. Пивні бари	На 50 місць	23	-	-
	На кожне подальше місце	0,4	-	-
5. Кафе-автомати	На 75 місць	42	-	-
	На кожне подальше місце	0,12	-	-

Закінчення табл. 1.30

Підприємства харчування (заклади РГ)	Розрахункові показники	Площа розрахункова, м ²		
		Форма виробництва		
		Напівфабрикати високого ступеня готовності	Напів-фабрикати	На сировині
6. Кафе-морозиво	На 50 місць	20	-	-
	На кожне подальше місце	0,8	-	-
7. Кафе-кондитерські	На 50 місць	26	-	-
	На кожне подальше місце	0,48	-	-
Примітка 1. Дані у чисельнику – при самообслуговуванні; у знаменнику – при обслуговуванні офіціантами.				
Примітка 2. У кафе-молодіжному можлива наявність приміщення ради кафе (орієнтовні розміри приймаються з розрахунку 0,1 м ² /місце в залі)				

При проектуванні адміністративних приміщень рекомендується забезпечити їх природним освітленням. Офісні приміщення проектують, виходячи з нормативу 4 м² на 1 працівника для робочих місць, не обладнаних комп'ютером, і 6 м² на 1 працівника для робочих місць, обладнаних комп'ютером (мінімальний розмір приміщення – не менше 6 м²). Ширина коридорів у цій групі складає 1,5 м.

При наявності каси у ЗРГ з кількістю понад 200 місць, службовий вхід до каси слід передбачати тільки через бухгалтерію. Касу не рекомендується розміщувати біля зовнішньої стіни та з окремим входом. Вона обладнується металевими дверима з віконечком, сейфом та ґратками на вікнах.

Офісні приміщення проектуються на одному поверсі з торговельними залами і доготівельними цехами для швидкого усунення суперечливих питань та зручності контролю.

У групі адміністративно-побутових приміщень ЗРГ на 100 місць і більше рекомендується передбачати місця короткотривалого відпочинку (для персоналу, що працює в обідніх і торговельних залах), обладнані засобами звукоізоляції і звукопоглинання.

За відсутності відповідних вимог у завданні на проектування слід приймати:

- кількість працюючих у максимальну зміну – 60% загальної кількості працюючих;
- у тому числі в їдальнях вищих навчальних закладів – 75% загальної кількості працюючих;
- співвідношення працюючих за статтю – 70% жінок, 30% чоловіків;
- гардеробні для зберігання одягу – 85% загальної кількості працюючих.

Площу білизняної слід приймати з розрахунку 5 м² на 50 місць у залі з подальшим збільшенням на 1 м² на кожні подальші 10 місць у залі. У білизняній виділяються відділення для чистої і брудної білизни.

Проектування побутових приміщень (гардеробні, душові, туалети, кімнати особистої гігієни жінок), а також розрахунок санітарних приладів слід проводити згідно із вимогами СНиП 2.09.04 і санітарними характеристиками виробничих процесів (табл. 1.31).

Таблиця 1.31

Мінімальні розміри кабін вбиралень, душових, проходів та відстані між обладнанням

Показник	Вбиральні	Умивальні	Душові
Розміри кабін у плані, м, якщо двері відчиняються:			
- назовні;	0,85x1,2	-	0,85x1,8**
- усередину;	0,85x1,5*	-	-
- відкриті кабінки (без дверей)	-	-	0,85x1,0

Закінчення табл. 1.31

Показник	Вбиральні	Умивальні	Душові
Висота розподільювальних екранів (від підлоги), м	1,8	-	1,8
Відстань від підлоги до розподільювального екрану, м	0,2	-	0,2
Відстань між приладами (в осях), м:			
- умивальниками;	-	0,65	-
- пісуарами	0,7	-	-
Ширина проходів, м,			
між рядами кабін:			
- до 6 у ряду;	1,5	-	1,5
- понад 6 в ряду;	2,0	-	1,5
між рядами умивальників;	-	1,6	-
між рядами пісуарів:			
- до 6 у ряду;	1,5	-	-
- понад 6 в ряду;	2,0	-	-
між стіною (перегородкою) і рядом кабін;	1,3	1,1	1 – при кількості в ряду до 6; 1,5 – при 7 кабінах і більше
між кабінами і рядом пісуарів	2,0	-	-
*Допускається тільки для вбиралень, що складаються з однієї kabіни і шлюзу			
** У тому числі місце (шлюз) для переодягання			

Приміщення для персоналу призначене для відпочинку, прийому їжі та зборів виробничого персоналу, обладнується обідніми меблями та умивальником. Його розміщують окремим блоком зі сторони входу для персоналу (службовий вхід). У блоці побутових приміщень передбачається виділення гардеробу для персоналу, санвузлів, душових та кімнати для відпочинку. Для персоналу передбачають кімнату відпочинку, де працівники можуть пообідати та відпочити під час перерви.

Гардероб призначений для зберігання вуличного й домашнього одягу, а також спецодягу. Гардероби проектується на основі принципу роздільного зберігання вуличного та спеціального одягу. Для цього передбачається встановлення подвійних шаф, з розрахунку одна шафа на кожного працівника. Біля шаф розміщуються лави. Передбачаються окремі гардеробні для чоловіків і жінок, суміжно відповідно з чоловічими та жіночими душовими кімнатами. Перед душовими передбачаються переддушові, призначені для витирання й переодягання, які обладнуються вішалками для рушників та лавами.

Білизняна призначена для зберігання санітарного спецодягу персоналу та його прасування. При наявності у штаті понад 50 осіб виробничого персоналу в максимальну зміну окремо виділяють приміщення для збору використаного санспецодягу. Норматив площі – 4–6 м² на кожні 50 осіб виробничого персоналу.

Гардероби офіціантів і персоналу призначені для переодягання персоналу кухні та офіціантів, і в них обов'язково має бути встановлений умивальник.

Основні нормативи для проектування гардеробів наступні:

- при кількості працівників понад 10 у максимальну зміну передбачається окремо чоловічий і жіночий гардероби;
- площа на 1 працівника – 0,65 м² (але не менше 6 м²);
- кожен працівник повинен мати індивідуальну шафу (на 2 відділення) з мінімальним розміром 600x500 мм;

● гардероб оснащується стільцями-бенкетками для переодягання та умивальниками.

Душові розраховуються, виходячи з нормативу: 1 душова на 10 осіб виробничого персоналу у максимальну зміну, але не менше однієї кабінки у гардеробі. Вхід до душових має здійснюватися з гардеробу персоналу. Приклади позначень планувальних рішень душових наведено на рис. 1.12.

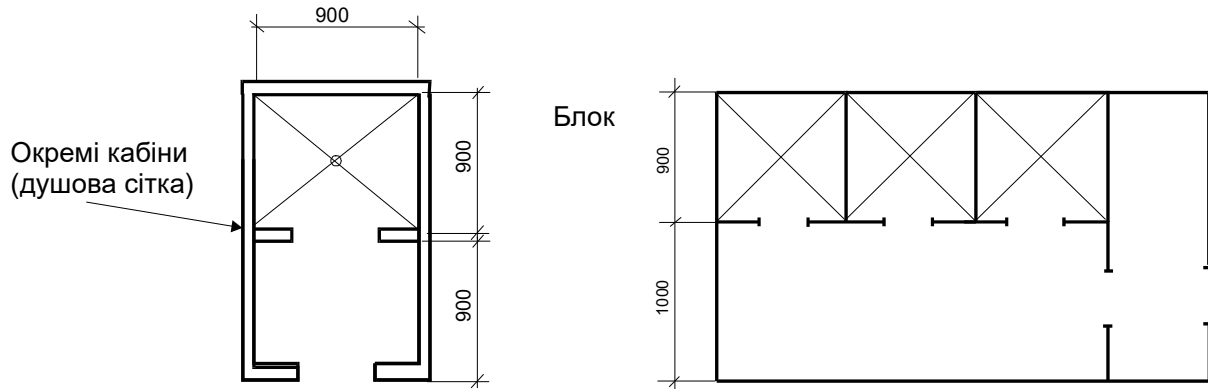


Рис. 1.12. Планувальні схеми душової

Кількість санвузлів визначається, виходячи з нормативу: 1 санвузол на 20 осіб працюючих у максимальну зміну, при кількості працюючих понад 20 – облаштовують 2 санвузли – чоловічий і жіночий. Планувальні рішення санвузлів для персоналу аналогічні вбиральням для відвідувачів, але, додатково, в них передбачається відсік для зняття спецодягу з розмірами не менше 600х800 мм.

Усі умивальники мають проектуватися з підведенням гарячої й холодної води до змішувачів.

1.6. Технічні приміщення

До технічних приміщень (ТП) закладів ресторанного господарства відносять електрощитову, тепlopункт, приточну й витяжну вентиляційні камери, бойлерну і насосну. Вказані приміщення призначені для забезпечення проектного ЗРГ водо- і теплопостачанням, електроенергією та вентиляцією повітря. Проектування цих приміщень регламентується наступними документами:

- ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»;
- ДБН В.2.2.-9.-99 «Громадські будинки та споруди»;
- ДБН В.2.5-23-2010 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення».

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

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

Приточна вентиляційна камера – приміщення, в якому розміщені вентилятор вільного напору, водяне охолодження, водяний нагрів.

Витяжна вентиляційна камера – приміщення, в якому розміщені вентилятор вільного напору та фільтр грубої очистки повітря.

Бойлерна – приміщення, де розміщують підігрівач води із мережі її постачання (загальна міська система, або автономна). Якщо проєктований ЗРГ підключений до загальноміської мережі постачання гарячої води, бойлерну можна не передбачати.

Насосна – приміщення, де розміщена система для перекачки води з одного місця в інше. Наприклад, якщо ЗРГ обладнаний автономною системою водозабезпечення з артезіанської свердловини, то подавання й циркуляцію води у закладі забезпечують насоси, встановлені у даному приміщенні. Насосні, в основному, передбачають у ЗРГ з автономною системою водозабезпечення.

Технічні приміщення в ЗРГ розміщують і проєктують відповідно до будівельних норм, а саме:

- ТП розміщують лише біля зовнішніх стін будівлі зі сторони господарчого двору;
- для кожного ТП передбачається окреме приміщення;
- із кожного технічного приміщення обов'язково передбачають власні окремі виходи на вулицю;
- мінімальна рекомендована ширина коридорів у зоні технічних приміщень – 1200 мм;
- ширина дверей у технічних приміщеннях – 700 мм;
- площі технічних приміщень у ЗРГ залежать від його типу і місткості та визначені у ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»;
- висота технічного поверху приймається залежно від габаритів розташованого у ньому інженерного обладнання і комунікацій. У місцях проходу обслуговуючого персоналу висота від підлоги до низу конструкцій, що виступають, має бути не менше 1,9 м;
- технічний підпідлоговий простір, у якому прокладено інженерні мережі, повинен мати виходи назовні (через люки розміром не менше 0,6 м x 0,6 м або двері).

При проєктуванні *приміщень для забезпечення вентиляції* дотримуються таких вимог:

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

При проєктуванні приміщень *електрощитових* слід користуватися нормативами: відстань між головним розподільчим щитом при розташуванні на протилежних стінах – не менше ніж 2 м, розмір робочої зони для обслуговуючого персоналу – 2×2 м. Дозволяється влаштовувати електрощитові на глухих стінах коридорів у спеціальних шафах за умови відсутності капітальних обмежувальних конструкцій, що зменшують робочий простір обслуговуючого персоналу.

1.7. Об'ємно-планувальне рішення

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

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

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

Для досягнення поставленої мети вирішуються наступні завдання: організація внутрішнього простору закладу, визначення просторових функціональних взаємозв'язків між окремими приміщеннями, відображення рішень щодо організації технологічного процесу у цілому, технологічних ліній і робочих місць відповідно до чинних норм та правил.

Головним завданням розроблення об'ємно-планувального рішення є просторове вирішення виробничої функції закладу.

Згідно із сучасними тенденціями проектування ЗРГ вважається, що загальна сума площ приміщень для споживачів має бути більшою або дорівнювати сумі площ усіх інших приміщень проектного ЗРГ.

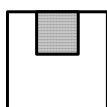
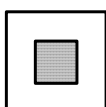
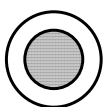
Нормативні вимоги для проектування закладів ресторанного господарства викладені у ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», тож мінімальна висота поверху для ЗРГ складає:

- надземних (кількість місць до 150) – 3,3 м;
- надземних (кількість місць понад 150) – 4,2 м;
- підземних (при наявності складів) – 2,5 м;
- підземних (технічні та побутові приміщення) – 2,2 м;
- верхніх технічних – 1,9 м.

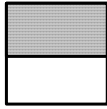
Типи композиційно-планувальних схем (КПС) підприємств харчування

Позначення:	 – приміщення виробничого призначення
	 – приміщення торговельного призначення

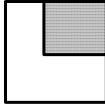
Центрична КПС:



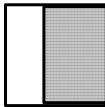
ЗРГ з декількома залами та понад 200 місць.

Фронтальна КПС:

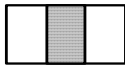
невеликі ЗРГ (до 100 місць) та вбудовані.

Кутова КПС:

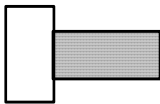
ЗРГ середньої (до 150 місць) та малої потужності з декількома залами, сезонним і змішаним функціонуванням.

Глибинна КПС:

невеликі ЗРГ (до 100 місць) вбудовані та заблоковані.

Розрізнена КПС:

комплексні ЗРГ (понад 200 місць) сезонного функціонування.

Т-подібна КПС:

комфортні ЗРГ (понад 100 місць) у зонах відпочинку, на курортах (при наявності достатньої площі ділянки забудови).

Комбіновані КПС:

(П-подібні,
Г-подібні
тощо)

ЗРГ середньої та великої потужності, готельних комплексів, зони відпочинку, підвищеної комфортності.

Розроблення об'ємно-планувального рішення виконується у такій послідовності:

- Вибір конфігурації та поверховості будівлі.
- Попереднє вирішення вертикальних зв'язків (поверховість – більше одного поверху).
- Визначення зон будівлі:
 - для відвідувачів;
 - складських приміщень;
 - виробництва;
 - адміністративно-побутових приміщень;
 - технічних приміщень.
- Вирішення основних горизонтальних зв'язків у будівлі.
- Проектування (планування) приміщень по зонах.
- Перевірка прийнятих рішень щодо відповідності технологічним проти-пожежним, санітарним та будівельним нормам і правилам.

• Вибір конфігурації та поверховості будівлі

Архітектурна композиція будівлі та її конфігурація приймаються відповідно до обраного за концепцію стилю й спрямування закладу. Загальне рішення щодо конфі-

гурації будівлі приймає замовник на основі наданих проектувальником передпроектних розробок (попередніх концептуальних архітектурних пропозицій – фор-ескізів).

Проектувальник розробляє фор-ескізи на основі вихідних даних, що надає замовник, а саме: завдання на проектування (де мають зазначатися основні вимоги щодо спрямування закладу, оздоблювальних матеріалів тощо) містобудівних планувальних матеріалів, проектів детального планування та забудови, генеральних планів, інвентаризації забудови тощо.

Проектувальник повинен забезпечити відповідність проекту архітектурним і містобудівним вимогам, високу архітектурно-художню якість [ДБН А.2.2-3-2004].

При визначенні конфігурації будівлі необхідно враховувати, що входи до ЗРГ, які розміщуються у житлових будинках, мають бути відокремлені від входів до будинку.

Входи до ЗРГ, що розміщуються у громадських та у допоміжних будівлях промислових підприємств, допускається поєднувати з основними входами до цих будівель.

У ЗРГ з кількістю місць у залах понад 50 необхідно передбачати відокремлені входи для відвідувачів і персоналу.

Кількість евакуаційних виходів з будинків і з кожного поверху необхідно приймати відповідно до ДБН В.1.1-7-2002, але не менше двох.

Поверховість будівлі ЗРГ залежить від містобудівних умов (площі та конфігурації земельної ділянки; типу закладу за способом розміщення: окрема будівля, прибудована, вбудована у будівлю іншого призначення).

Підвали будівель мають бути одноповерховими.

Одноповерхові будівлі приймаються для ЗРГ в окремих будівлях за кількості місць до 120, при розміщенні закладу у зоні відпочинку, для закладів сезонної дії, проектуванні збірно-розбірних та полегшених будівель ЗРГ.

Після визначення конфігурації і поверховості будівлі проводять її зонування.

• *Попереднє вирішення вертикальних зв'язків (для будівель з двома і більше поверхами)*

Основними засобами, що забезпечують вертикальні зв'язки у будівлях, є сходи й ліфти. При проектуванні сходів слід враховувати, що:

- для ЗРГ із кількістю місць у залах понад 50 необхідно передбачати відокремлені сходи для відвідувачів і персоналу;

- влаштування гвинтових сходів, забіжних східців на шляхах евакуації не допускається;

- сходові клітки мають бути відокремленими дверима від приміщень будь-якого призначення;

- головні сходи для відвідувачів з першого на другий поверх будинків II ступеня вогнестійкості допускається проектувати відкритими, без вестибюлів і поверхових холів;

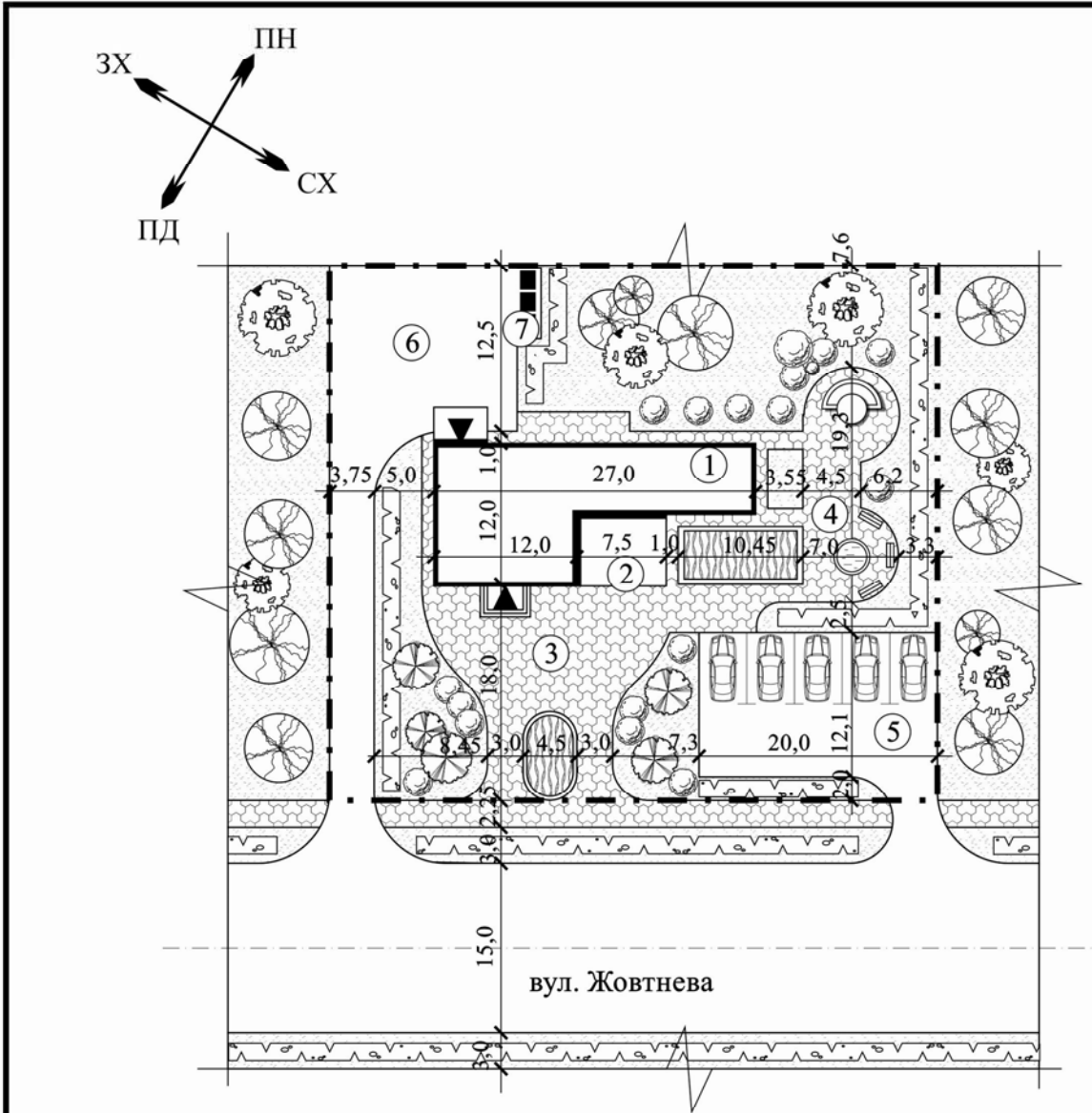
- сходи для персоналу необхідно розміщувати з урахуванням можливості використання їх для евакуації відвідувачів;

- ширина сходових маршів повинна бути не меншою за ширину евакуаційного виходу (дверей) у сходову клітку (не менше 0,8 м);

- ширина сходових площадок має бути не меншою за ширину маршу, а при влаштуванні на цих площадках входів у пасажирські ліфти з двійчастими дверима – не менше суми ширини маршу й половини ширини дверей ліфта, але не менше ніж 1,6 м;

- між сходовими маршами доцільно передбачати відстань шириною не менше 50 мм;

- улаштування прорізів (за винятком дверних) у внутрішніх стінах сходових кліток не допускається;



Умовні позначки:

- Квітник
- Кущі стрижені (рядна посадка)
- Дерева листяні
- Дерева хвойні
- Поодинокі кущі
- Лава
- Сміттєзбірник

Експлікація будівель та споруд

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Кафе	100 місць
2	Літній майданчик	45,0 м ²
3	Майданчик для збору відвідувачів	184,1 м ²
4	Майданчик для відпочинку	129,0 м ²
5	Стоянка для автомобілів	5 місць
6	Розвантажувальний майданчик	190,0 м ²
7	Майданчик для сміттєзбірників	12,0 м ²

Умовні позначки:

- Межа ділянки проектування
- Будинок, що проектується
- Будинок (споруда), що підлягає зносу
- Автомобільна дорога
- Тротуари (брукування)
- Басейн
- Озеленення (газон)

20 мм	20 мм	15	10	120
КНТЕУ 181.17 01-11 д.ф.н. ВКП ГЧ				
Заклад ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва				
Зав. кафедри	Сидоров А.А.	Ресторан французької кухні на 150 місць		
Керівник	Макаров В.В.			
Консультант	Кушнір С.А.			
Розробив	Петренко Р.А.			
План благоустрою території М 1:500			Стадія	Аркуші
			Н	2 6
			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 1 група, д.ф.н.	

– у сходових клітках не допускається передбачати приміщення будь-якого призначення, виходи з підйомників і вантажних ліфтів, а також устаткування, що виступає з площини стін на висоті до 2,2 м від поверхні проступів і сходових площадок;

– ширина зовнішніх дверей сходових кліток і дверей у вестибюль має бути не менше розрахункової ширини сходових маршів;

– двері сходових кліток у відкритому положенні не повинні зменшувати розрахункову ширину сходових площадок і маршів;

– ескалатори доцільно проектувати за нормами, встановленими для проектування сходів, з урахуванням вимог ДБН В.1.1-7-2002;

– ліфти для відвідувачів доцільно проектувати при розташуванні зал вище третього поверху;

– вантажні ліфти необхідно передбачати при розміщенні приміщень ЗРГ на двох і більше рівнях;

– для вантажних ліфтів вантажопідйомністю 500 кг і більше проектують розвантажувальні площадки розміром не менше ніж 2,7х2,7 м.

Місця розташування сходів та ліфтів визначаються при зонуванні будівлі так, щоб вони доповнювали стильовий образ закладу, не порушували зв'язків у технологічному процесі та, по можливості, розміщувалися поза межами будівлі (у барабанах, вежах тощо) або у середині будівельного об'єму будівлі (специфіка цих елементів дозволяє розміщувати їх у місцях без природного освітлення), аби не займати площу біля зовнішніх стін і не обмежувати природну інсоляцію приміщень, які її потребують.

• **Зонування будівлі**

Окремі приміщення ЗРГ об'єднують у зони за призначенням, а саме:

- зона складських приміщень;
- зона виробництва;
- зона обслуговування;
- адміністративно-побутові приміщення;
- технічні приміщення;
- інші.

Для проведення зонування підсумовують площу приміщень в окремих зонах та проводять остаточну їхню ревізію. Слід враховувати, що площа зони обслуговування має бути близькою до сумарної площі усіх інших зон.

Як наступний крок, проводять виділення у будівельному просторі будівлі окремих функціональних зон. Розподіл починають із зони обслуговування.

• **Зона обслуговування**

Приміщення для відвідувачів необхідно розміщувати у надземних поверхах. Допускається передбачити ці приміщення у цокольних поверхах.

Зали, як правило, мають природне освітлення (бічне або верхнє); інтенсивність освітлення повинна відповідати СанПіН 42-123-5777-91.

Зону обслуговування зазвичай розміщують з боку головного фасаду будівлі або уздовж фасаду, з вікон якого відкривається найбільш вигідний краєвид (історичне місце, споруда, вид на місто тощо). За сприятливих містобудівних умов зону обслуговування розташовують уздовж південного або південно-східного фасаду будівлі закладу.

Приклад виділення зони обслуговування у будівлі закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць) наведено на рис. 1.13.

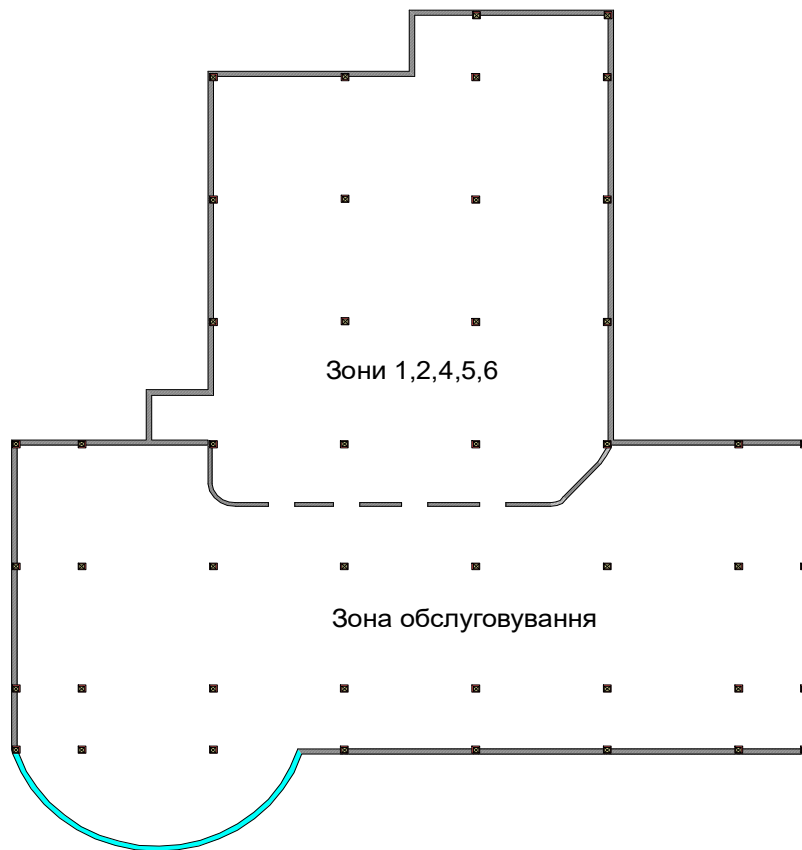


Рис. 1.13. Виділення зони обслуговування у закладі клубного типу
(ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

! Мийну столового посуду необхідно розташовувати на одному рівні із залом.
Гардеробні, убиральні, умивальні, буфети, мийні, роздавальні та сервізні допускається проектувати без природного освітлення.

• Зона складських приміщень

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

Складські приміщення необхідно проектувати поблизу з виробничими, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я й обладнувати її навісом.

Комори продуктів і охолоджувальні камери не слід розміщувати під мийними та санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями із трапами, а стаціонарні охолоджувальні камери – поруч із приміщеннями котелень, бойлерних і душових, а також над цими приміщеннями або під ними.

! Охолоджувальні камери не розміщують під адміністративно-побутовими приміщеннями.

Комори проектують без природного освітлення з північного, північно-західного боку будівлі або у центрі будівельного об'єму будівлі закладу.

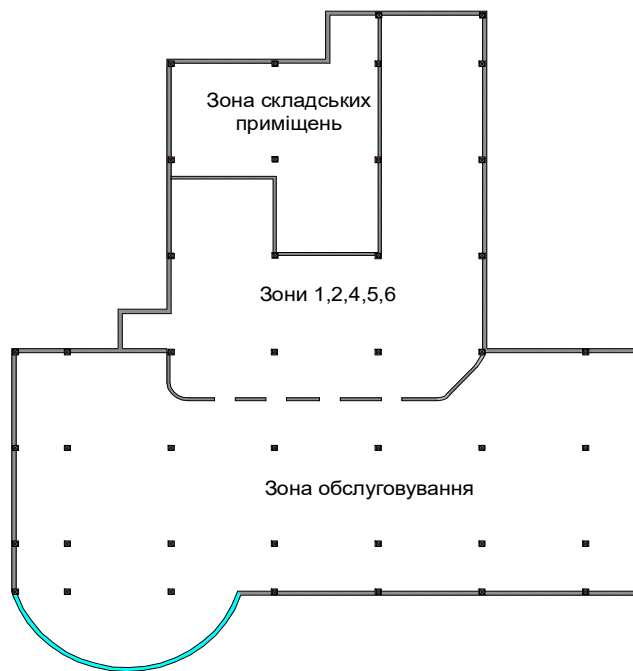


Рис. 1.14. Визначення місця розташування зони складських приміщень у будівельному об'ємі закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

У закладах з кількістю місць у залах 500 і більше перед приміщенням завантажувальної необхідно проектувати платформу висотою 1,1 м, шириною 3 м і довжиною не менше 3 м; у закладах з меншою кількістю місць, як правило, проектують розвантажувальні площадки та застосовують підйомно-спусковий механізм.

Приміщення завантажувальних, розташовані у цокольних або підвальних поверхах, потрібно обладнати люками з дверима (вертикальними) і пандусами. Над розвантажувальними площадками, платформами та люками варто передбачати навіс для розміщення одного вантажного автомобіля при розвантаженні й навантаженні.

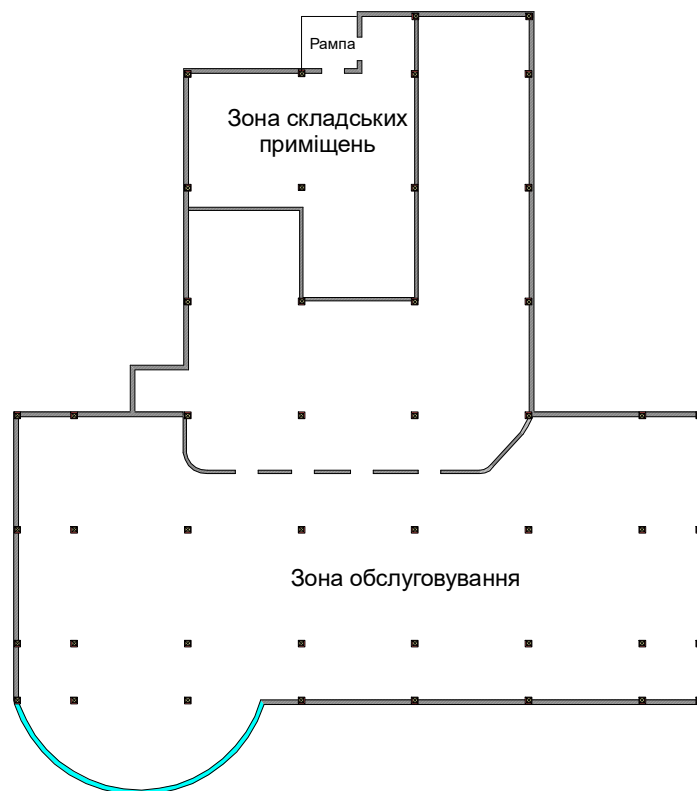


Рис. 1.15. Влаштування розвантажувальної площадки перед складською групою приміщень закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

Вхід у приміщення завантажувальної для закладів з кількістю місць у залах понад 100 необхідно проектувати відокремленим від входу для персоналу.

! При проектуванні складських приміщень варто передбачати можливість розвантаження овочів безпосередньо в комору, минаючи завантажувальну.

При проектуванні закладів з кількістю місць у залах понад 500, при техніко-економічних обґрунтуваннях – з кількістю місць понад 250 допускається передбачати в'їзд автомобілів у завантажувальні приміщення (влаштування воріт).

- **Зона виробництва**

Виробничі приміщення необхідно розміщувати у надземних поверхах.

Ці приміщення, як правило, забезпечують природним освітленням (бічне або верхнє); інтенсивність освітлення має відповідати ДБН В.2.5-28-2006.

Виробничі цехи, що обслуговують залу, необхідно розташовувати на одному рівні з нею.

Оскільки об'ємно-планувальні рішення ЗРГ мають передбачати послідовність і прямоструминність технологічного процесу, а також максимальне скорочення шляхів руху вантажопотоків, зону виробництва розташовують максимально наближено до зони складських приміщень та зони обслуговування.

Приміщення, в яких процеси, пов'язані з утворенням горючого пилу (просіювання борошна, цукру), а також з використанням горючих газів (цехи з газовим, тепловим устаткуванням), не допускається розміщувати безпосередньо під приміщеннями, призначеними для одночасного перебування понад 50 осіб.

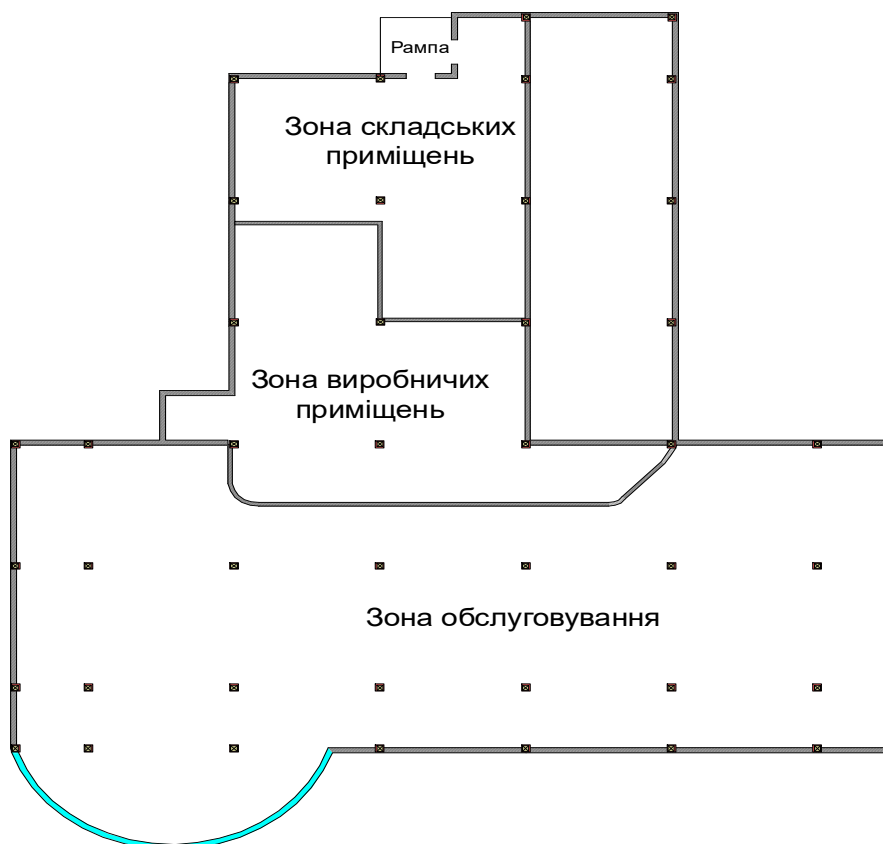


Рис. 1.16. Виділення зони виробництва в об'ємі будівлі закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

- **Адміністративно-побутові приміщення**

Адміністративні приміщення необхідно розмішувати у надземних поверхах, як правило, забезпечуючи природним освітленням (бічне або верхнє), інтенсивність якого має відповідати СанПиН 42-123-5777-91.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень та офісу бажано проектувати поблизу службового входу. Побутові приміщення проектують одним блоком поблизу службового входу, щоб максимально скоротити переміщення у межах закладу персоналу і відвідувачів у верхньому одязі.

По можливості адміністративні приміщення проектують уздовж зовнішніх стін будівлі для забезпечення природним освітленням.

! *Приміщення завідувачів виробництва та експедиції допускається проектувати без природного освітлення.*

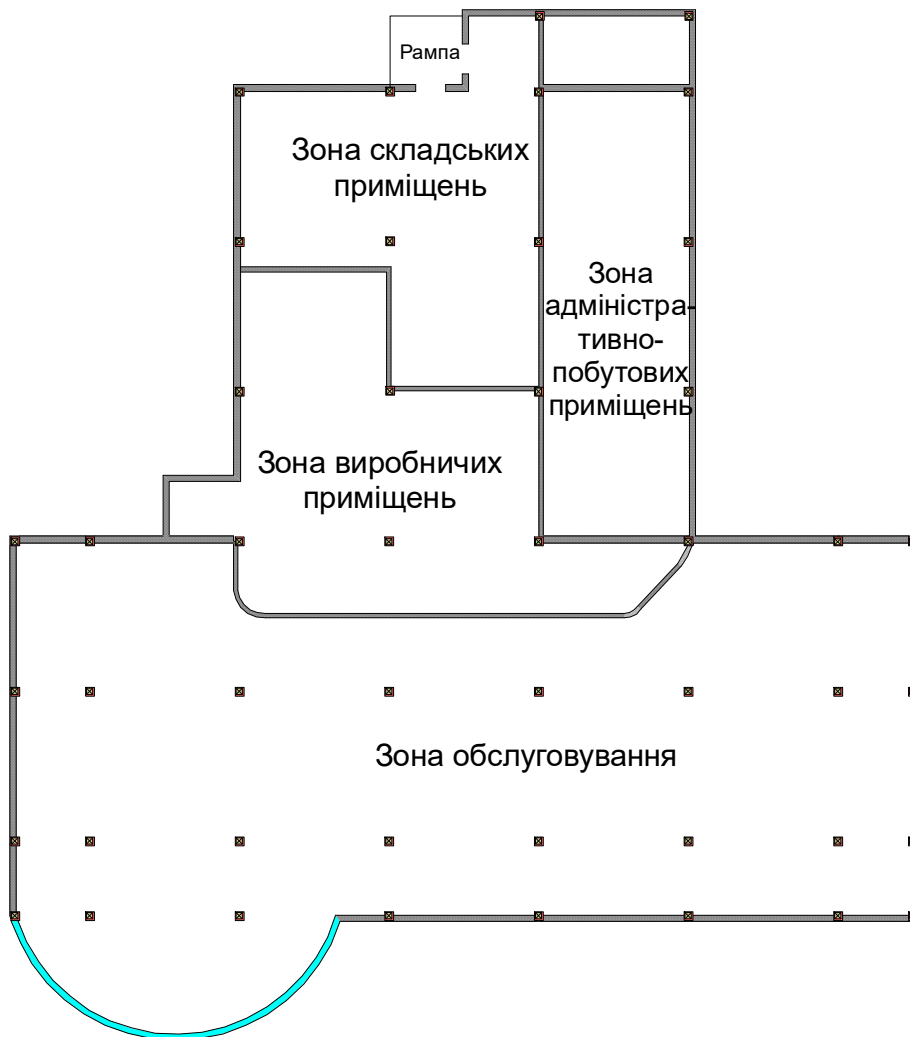


Рис. 1.17. Виділення зони адміністративно-побутових приміщень в об'ємі будівлі закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

- **Зона технічних приміщень**

Вентиляційні камери, насосні, машинні відділення холодильних установок, тепlopункти та інші приміщення з устаткуванням, що є джерелом шуму й вібрацій, не слід розташовувати суміжно, над і під робочими приміщеннями, приміщеннями з постійним перебуванням людей, розміщеними у громадських будинках.

При проектуванні майстерень слід враховувати, що у підвальних і цокольних поверхах не допускається розміщувати приміщення, в яких застосовують або зберігають горючі гази й рідини, а також легкозаймисті матеріали.

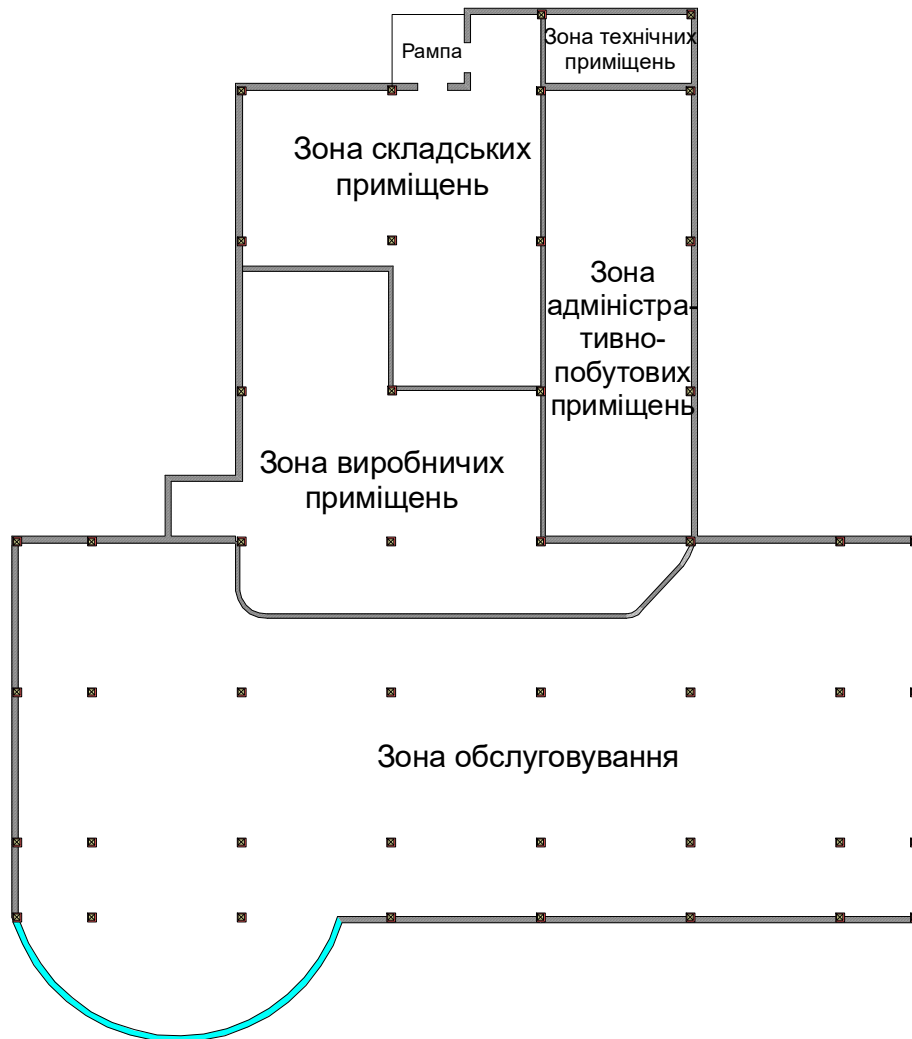


Рис. 1.18. Виділення зони технічних приміщень в об'ємі закладу клубного типу
(ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

- **Вирішення основних горизонтальних зв'язків у будівлі**

Горизонтальні зв'язки у будівлі забезпечуються шляхом влаштування коридорів і проходів, ураховуючи такі основні завдання:

- відсутність зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного й чистого посуду, руху відвідувачів і персоналу;
- забезпечення максимально коротких технологічних і транспортних вантажопотоків;
- забезпечення техніки безпеки та пожежної безпеки закладу, а саме:
 - довжина шляхів евакуації має відповідати ДБН В 1.1-7-2002;

- О ширина шляхів евакуації у світлі повинна бути не менше, ніж 1 м, дверей – не менше, ніж 0,8 м;
 - О за наявності дверей, що відкриваються з приміщень у загальні коридори, за ширину евакуаційного шляху у коридорі варто приймати ширину коридору, зменшену:
 - на половину ширини дверного полотна – при однобічному розташуванні дверей;
 - на ширину дверного полотна – при двобічному розташуванні дверей;
 - О висота проходу на шляхах евакуації має бути не менша, ніж 2 м;
 - О у підлозі на шляхах евакуації не допускаються перепади висот менші, ніж 45 см і виступи, за винятком порогів у дверних прорізах. У місцях перепаду висот варто передбачати сходи з кількістю східців не менше, ніж три, або пандуси з уклоном не більше 1:6;
 - О у загальних коридорах не допускається влаштування вбудованих шаф, за винятком шаф для комунікацій і пожежних кранів.
- Ширину коридорів наведено у табл. 1.32.

Таблиця 1.32

Ширина коридорів, м

Приміщення	Кількість місць у залах		
	До 100	100–200	Понад 200
Виробничі	1,3	1,5	1,8
Складські	1,3	1,5	1,8*
Адміністративні та побутові	1,3	1,3	1,3

*При застосуванні візків з піддонами – 2,7 м.

При визначенні габаритних розмірів дверей передбачають:

- О у завантажувальних, складських і виробничих приміщеннях площею понад 10 м² двері шириною не менше 1,2 м;
 - О у виробничих приміщеннях площею до 10 м² – не менше 0,9 м;
 - О двері для візків з піддонами шириною 1,8 м.
- Після розподілення простору закладу на зони починають виділення приміщень у зонах, при цьому необхідно враховувати, що:
 - О кількість евакуаційних виходів із приміщень має відповідати ДБН В 1.1-7-2002;
 - О евакуаційні виходи з приміщень мають розташовуватися розосереджено;
 - О мінімальну відстань (l) між найбільш віддаленими один від одного евакуаційними виходами із приміщення визначають за формулою:

$$l = 1,5\sqrt{P}, \quad (1.16)$$

де P – периметр приміщення;

- О влаштування розсувних та підйомних дверей і воріт, а також обертових дверей і турнікетів на шляхах евакуації не допускається.

- **Проектування (планування) приміщень у зоні обслуговування**

Входи до закладу ізолюють від об'єму будівлі вхідними тамбурами, якщо розрахункова температура зовнішнього повітря визначена мінус 15°C і нижче (усі області України, окрім Закарпаття та Автономної Республіки Крим).

Вестибюль: пов'язує вхід до закладу із входом до аванзали (зали); на площі вестибюля передбачається розміщення гардеробу, входів до санвузлів для відвідувачів, виходу на сходи (у разі вибору двоповерхового об'ємно-планувального рішення).

У вестибюлях допускається розміщувати кімнати охорони, відкритий гардероб і торгові лотки.

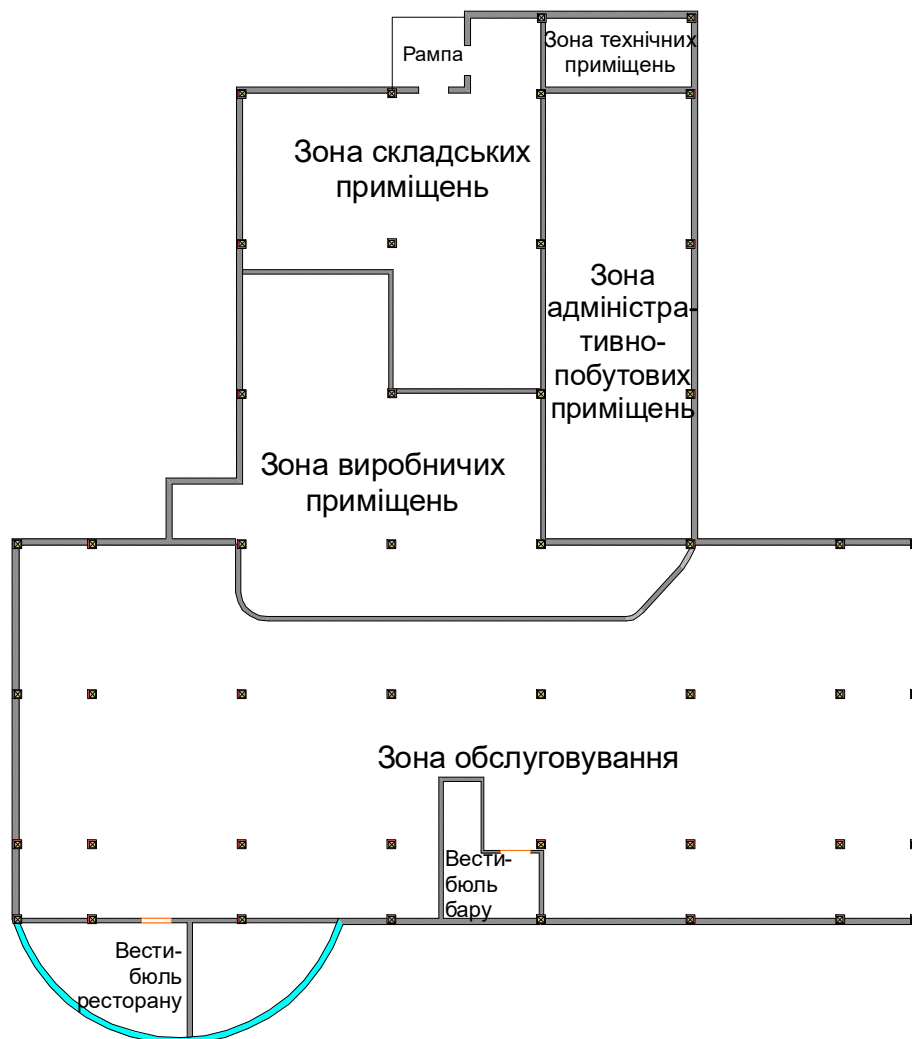


Рис. 1.19. Виділення вестибюля у структурі зони приміщень для відвідувачів закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

Гардероб: приміщення у вхідній зоні, призначене для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів. Фронт видачі одягу 1,2 м на 1 гардеробника. Приміщення має замикатися; мінімальний прохід між рядами вішалок (підвісних, консольних, наземних) – 0,8 м.

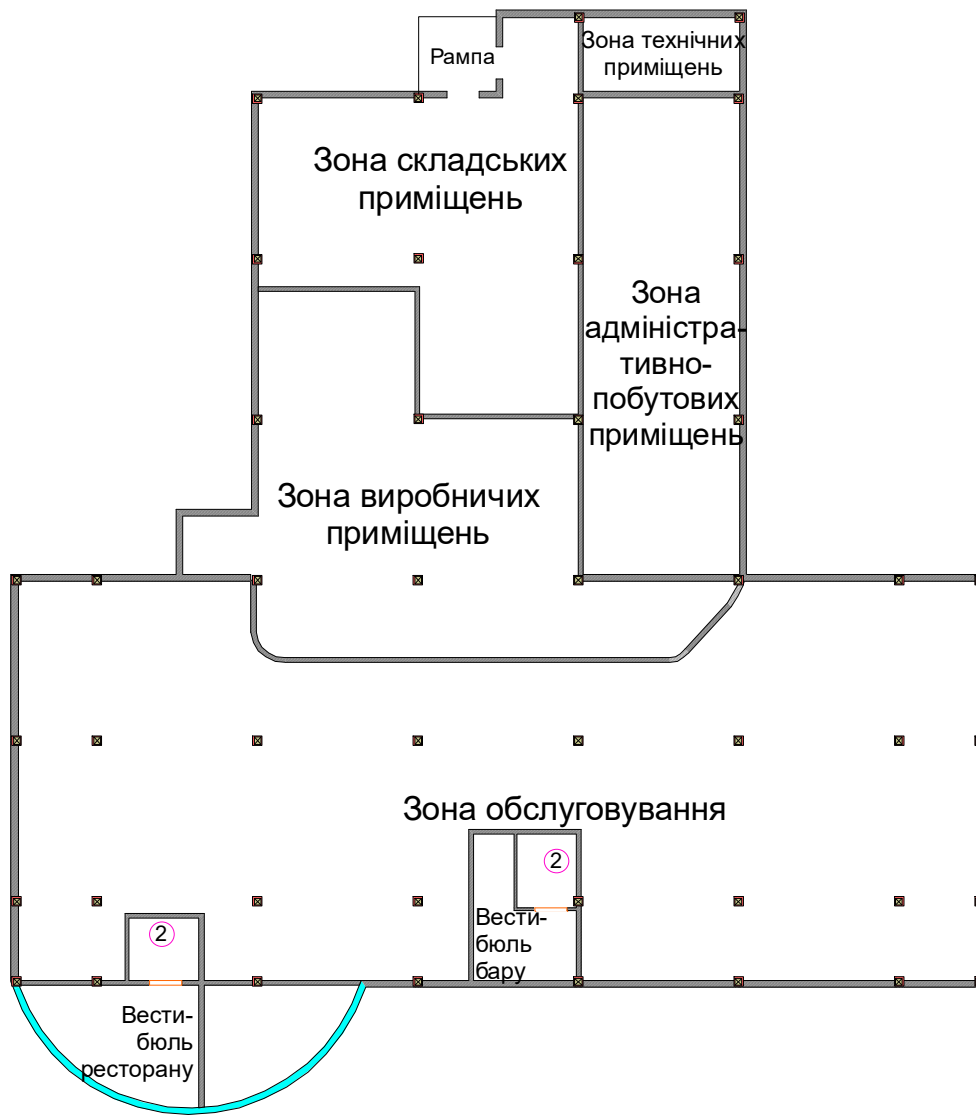


Рис. 1.20. Виділення гардеробу 2 у структурі зони приміщень для відвідувачів закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

Санвузли призначені для надання відвідувачам первинних послуг, що забезпечують дотримання особистої гігієни, саме тому їх розташовують у вхідній частині зони обслуговування з виходом до вестибюля.

У структурі цих приміщень виділяють вхідні **тамбури**, **туалетну кімнату**, **кабіни вбиралень** і, за необхідності (у закладах класу люкс, клубного типу тощо), **кімнату туалетника**, яку розміщують між жіночим і чоловічим відділеннями санвузла.

У їдальнях при промислових підприємствах вбиральні й умивальні для відвідувачів варто передбачати відповідно до зміни № 1 СНиП 2.09.04-87 з проектування допоміжних будинків і приміщень промислових підприємств.

При проектуванні санвузлів санітарні пристрої бажано розташовувати уздовж однієї стіни, що спрощує підведення комунікацій. Не бажано розміщувати ці пристрої на зовнішніх стінах будівлі.

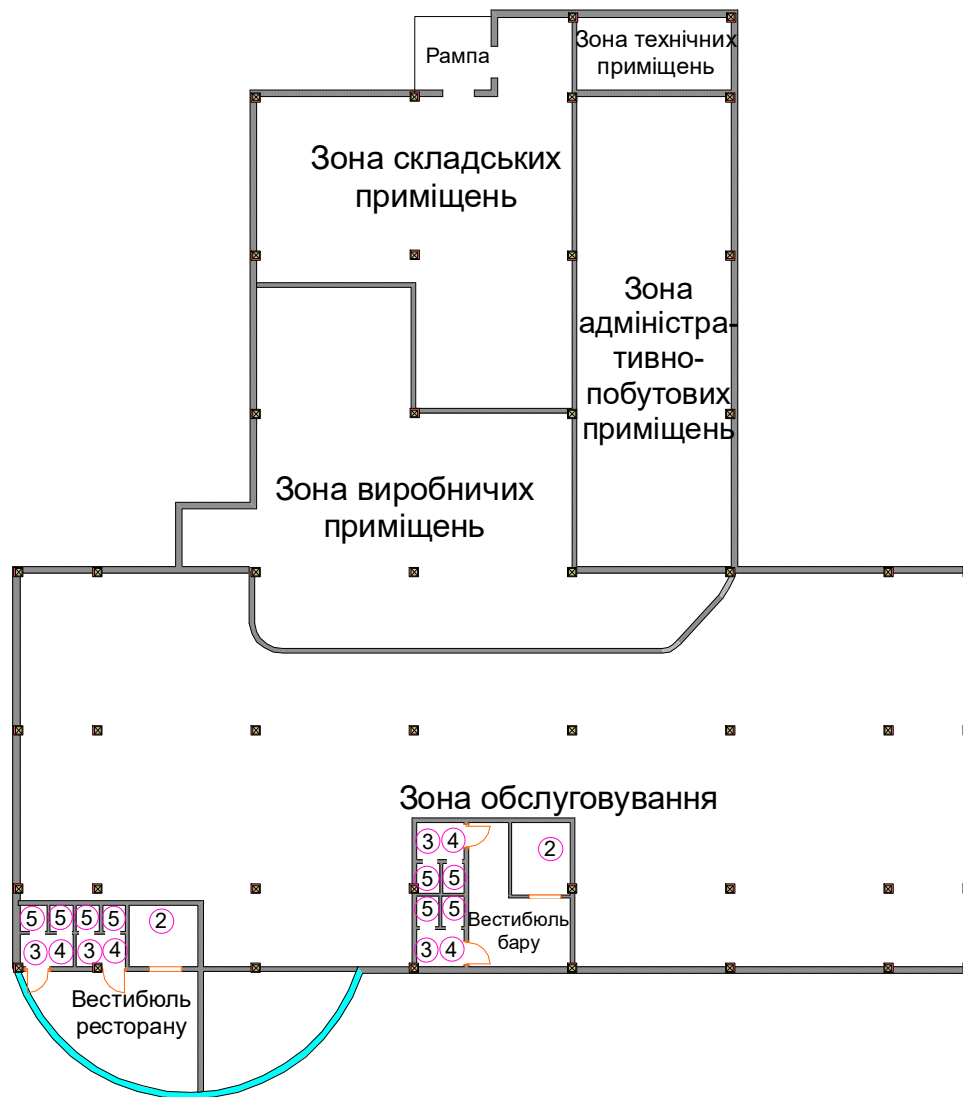


Рис. 1.21. Виділення туалетної кімнати 3, тамбура 4, кабінки вбиральні 5 у структурі зони приміщень для відвідувачів закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

Аванзала призначена для збору груп гостей, зустрічі відвідувачів метрдотелем або хостес, прийняття замовлень на бенкети та інших заходів. Специфіка приміщення обумовлює його проектування лише у складі підприємств, які надають послуги з обслуговування бенкетів, прийомів та заходів, що передбачають збір груп відвідувачів. Переважно аванзала є перехідним приміщенням з вестибюля до торгової зали.

Приміщення додаткових торгових, побутових послуг і послуг зв'язку розміщують у вхідній зоні на території вестибюля або аванзали.

Приміщення дітсестри (лікаря-дієтолога) передбачають у закладах при лікувально-оздоровчих комплексах, спортивних клубах тощо, розташовуючи його у вхідній групі приміщень.

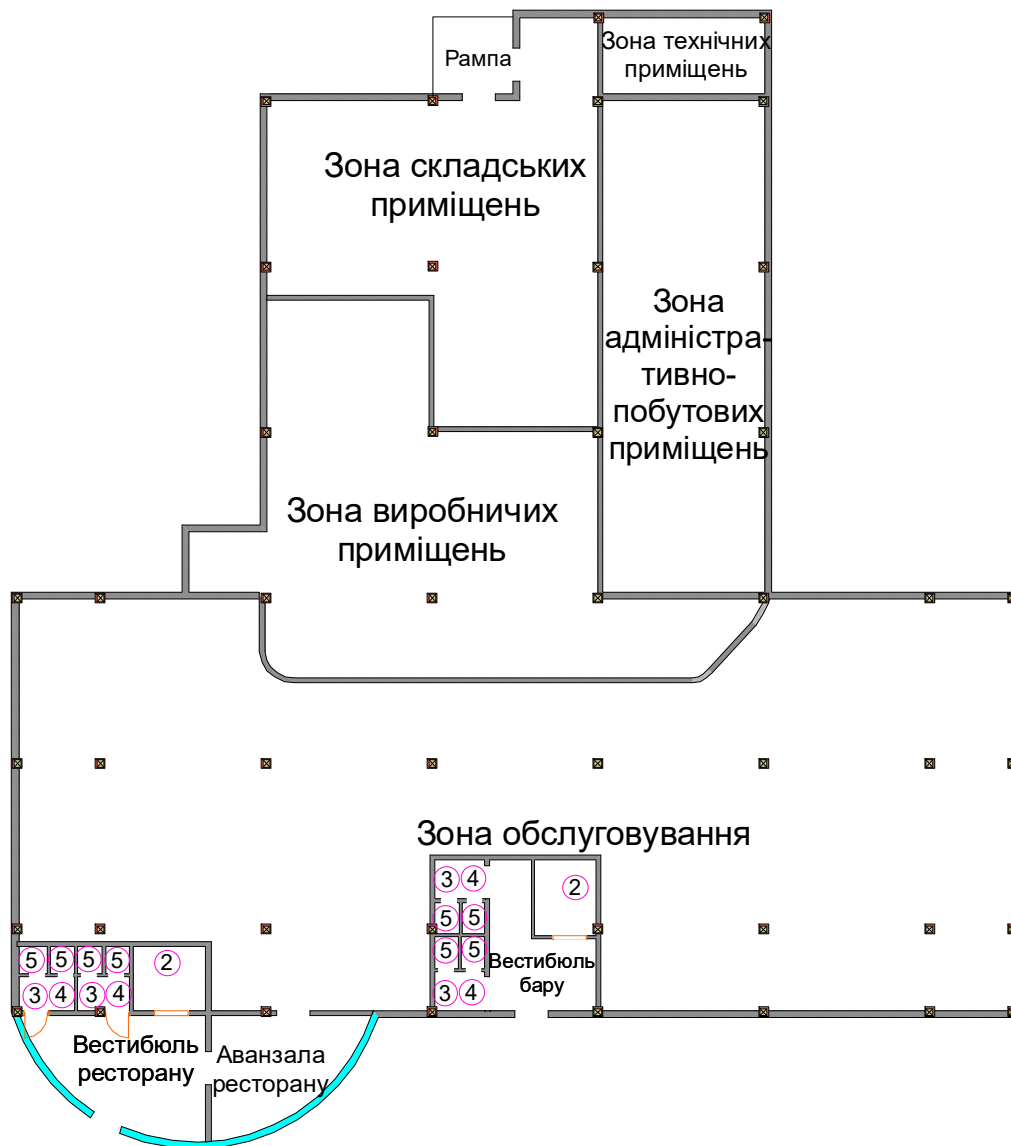


Рис. 1.22. Виділення аванзали у структурі зони приміщень для відвідувачів закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

Зали (обідні, торгові) є головними за важливістю об'єктами при створенні об'ємно-планувального рішення. Для їхнього розміщення відводять найвигідніше місце розташування у внутрішньому просторі будівлі закладу. При проектуванні зал слід враховувати, що більш привабливими для відвідувачів є місця, які мають візуальне або повне відокремлення від загального простору зали. У зв'язку з цим зали ресторанів і кафе з кількістю місць 200 і більше допускається розділяти перегородками (стаціонарними або розсувними). Досить привабливими є планувальні рішення з великою кількістю кутових зон, глибоких ніш тощо.

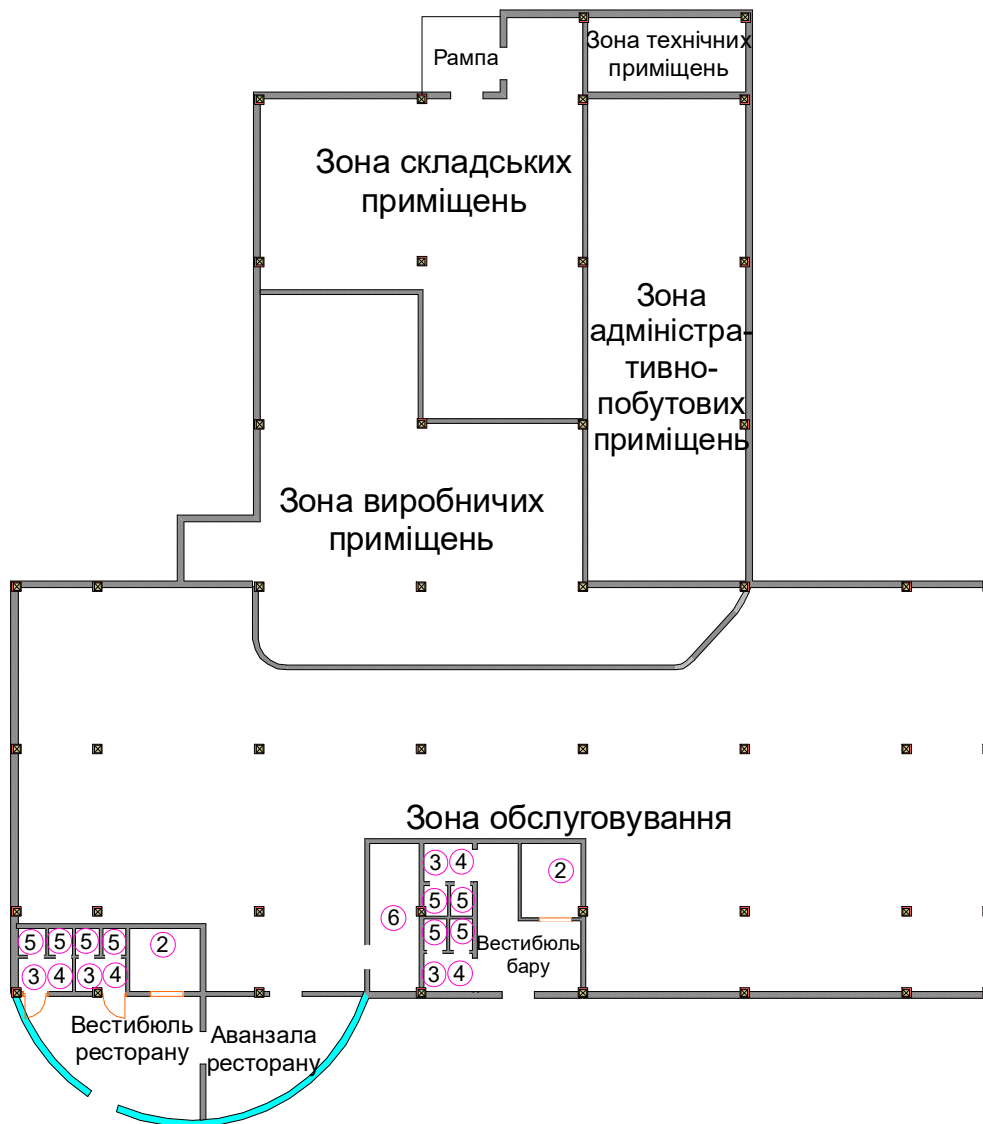


Рис. 1.23. Виділення кімнати для паління б у структурі зони приміщень для відвідувачів закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

Роздавальні – при розробленні об’ємно-планувального рішення роздавальень у закладах із самообслуговуванням:

- роздавальню розміщують на площі зали, зону роздавальної відокремлюють від площі зали буфетною стійкою або лінією самообслуговування;
- при встановленні ліній самообслуговування відстань від роздавальної лінії до бар’єра у залі має бути: при проході відвідувачів в один ряд – 0,7 м, у два ряди – 1,2 м; ширина робочої зони за роздавальною лінією – не менше 1 м;
- над технологічними роздавальними лініями, розташованими між гарячим цехом і залом (у разі відсутності між ними перегородки), доцільно проектувати екран до стелі (нижня частина екрана повинна бути на висоті 2 м від підлоги).

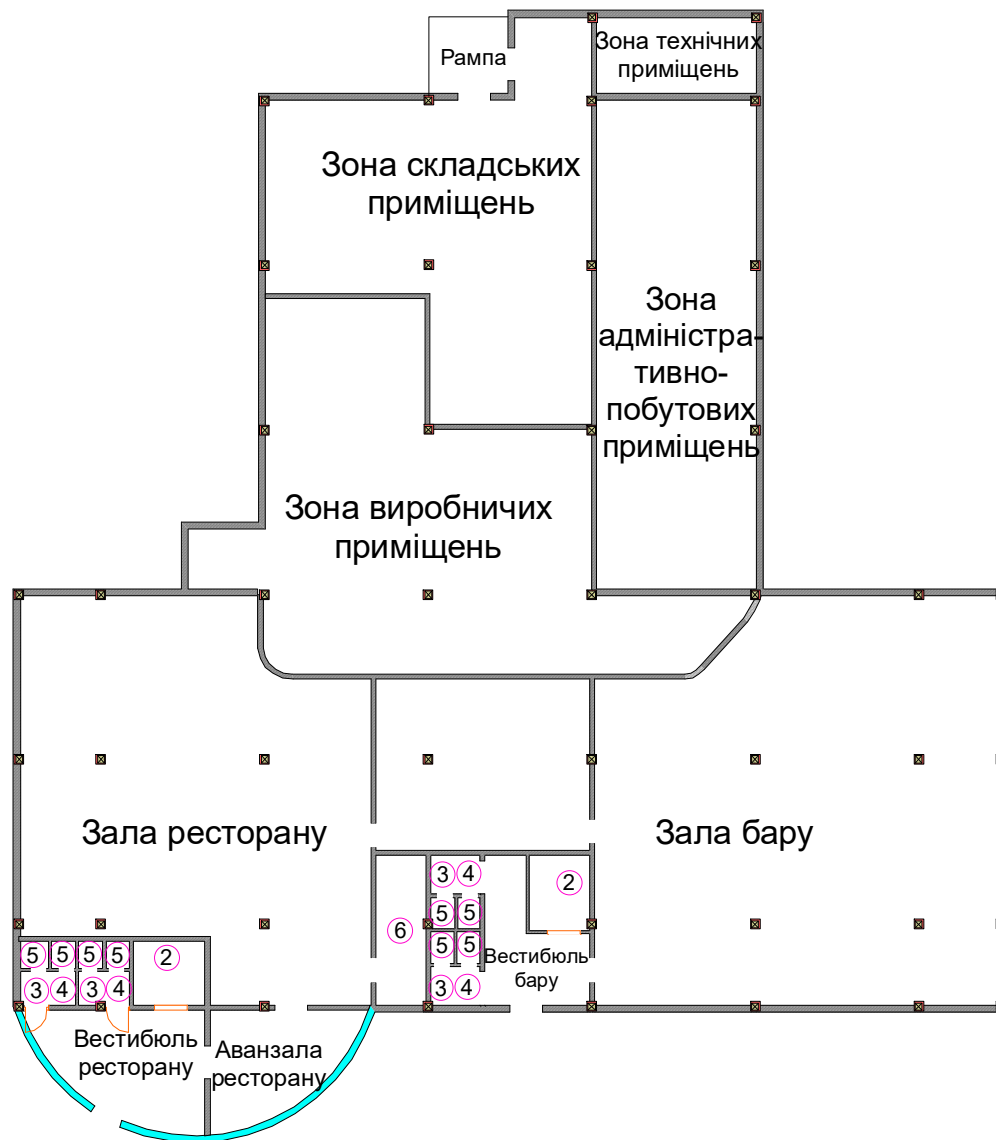


Рис. 1.24. Виділення торгових зал у структурі зони приміщень для відвідувачів закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

У повносервісних закладах приміщення роздавальної та буфета входять до групи виробничих приміщень, при цьому необхідно передбачити, що:

- приміщення роздавальної розміщують так, аби через технологічні або дверні прорізи воно було безпосередньо пов'язане з гарячим і холодним цехами, приміщенням для нарізання хліба, сервізною, мийною столового посуду та буфетом;
- приймаючи рішення розташовувати зазначені виробничі приміщення з однієї сторони роздавальної, її проектують шириною не менше 2 м, при двобічному чи іншому розташуванні – не менше 3 м;
- фронт видачі страв у роздавальній при обслуговуванні офіціантами необхідно передбачити: для гарячих цехів – 0,025 м, для холодних цехів – 0,01 м на 1 місце у залі.

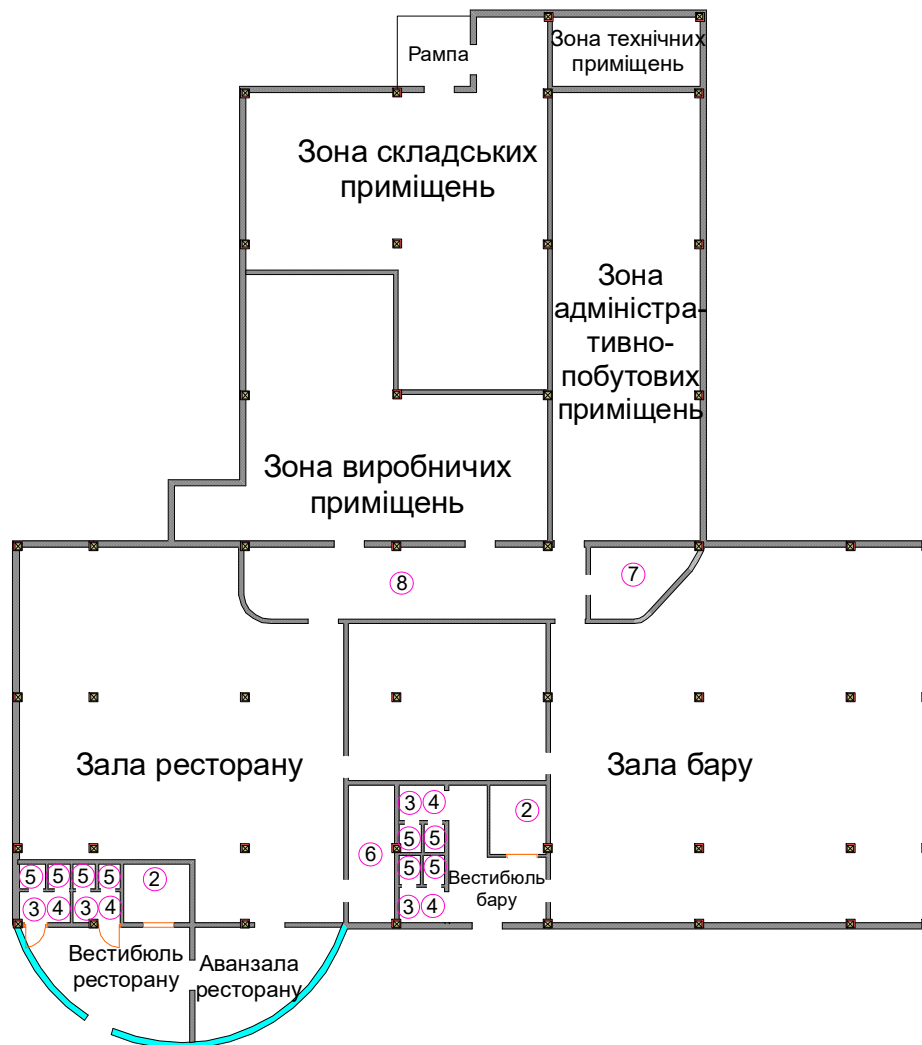


Рис. 1.25. Виділення буфета 7 на площі зали бару у структурі зони приміщень для відвідувачів та роздавальної 8 у структурі зони виробництва закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

Приміщення (зали) ігрового призначення (більярдні, гральні автомати тощо) проектується із входом через залу ЗРГ і, як правило, не облаштовують джерелами природного освітлення. Ці зали можна розміщувати у глибині будівельного об'єму закладу. Приміщення ігрового призначення можна розташовувати на більш високих поверхах будівлі, порівняно з обідніми залами ЗРГ (особливо для закладів із нетривалим перебуванням відвідувачів – заклади швидкого обслуговування, закусочні, їдальні тощо).

Приміщення (зали), призначені для естрадно-видовищних заходів, у яких непередбачено споживання їжі, як правило, потребують забезпечення засобами звуко- та світлоізоляції, тому їх також можна проектувати усередині будівельного об'єму закладу. Для стимулювання попиту на послуги ресторанного господарства ці приміщення забезпечують зв'язком із залом ЗРГ та (якщо приміщення призначені для естрадно-видовищних заходів, мають місткість, порівнянну із місткістю обідньої зали) з вестибюлем. Можна розміщувати на різних рівнях з обідньою залом.

- **Проектування (планування) приміщень у виробничій зоні**

При проектуванні виробничих приміщень необхідно врахувати:

- О прямоструминність технологічних процесів;
- О відокремленість механічного і теплового оброблення продуктів;
- О розмежування місць зберігання й оброблення сировини з різними ступенями забруднення;
- О дотримання санітарного режиму для збереження харчової цінності та нешкідливості харчових продуктів.

При розробленні об'ємно-планувального рішення враховують, що:

- О виробничі цехи допускається проектувати в одному приміщенні (при об'єднанні в одному приміщенні цехів з різними температурними режимами вологості необхідно застосовувати технологічне устаткування: з місцевими відсмоктувачами; охолоджувальними поверхнями; інфрачервоними випромінювачами тощо), що забезпечує у місцях оброблення й приготування харчових продуктів температури відповідно до СанПиН 42-123-5777-91;
- О при проектуванні виробничих приміщень передбачають роз'єднання місць оброблення сировини з різними ступенями забруднення.

Гарячий цех (доготівельний) випускає продукцію, доведену до стану повної кулінарної готовності. У цеху здійснюють теплову кулінарну обробку напівфабрикатів, порціонування, оформлення готових страв і виробів, їх передавання на реалізацію або для подальшої кулінарної обробки у холодний (борошняний, *інше*) цех. Це обумовлює розміщення гарячого (доготівельного) цеху у місці зі зручним зв'язком із заготівельними цехами, складськими приміщеннями, холодним (борошняним) цехом та роздавальнею.

Холодний цех – підрозділ закладу, який переробляє напівфабрикати, що пройшли механічну або теплову обробку, і випускає кулінарну продукцію з низькою температурою подавання, що забезпечує сприятливі умови для розвитку мікрофлори. Це обумовлює підвищені вимоги до санітарно-гігієнічного забезпечення технологічного процесу цеху. Холодний цех розміщують зблоковано з гарячим цехом, забезпечують зручний зв'язок із заготівельними цехами, мийними відділеннями, роздавальнею і поряд із залом, де продукція цеху реалізується. У цехах не повинні перехреснуватися потоки сировини, напівфабрикатів і готової їжі.

Мийні посуду розміщують поблизу місць використання чистого посуду (місць складування тари багаторазового використання). Мийні столового, кухонного посуду і мийну тари напівфабрикатів планують відокремленими. При проектуванні мийних слід передбачити їх раціональний взаємозв'язок з виробничими приміщеннями і залом. У закладах невеликої потужності мийні кухонного посуду, тари напівфабрикатів і столового посуду допускається розміщувати в одному приміщенні; у цьому випадку мийну столового посуду необхідно відокремлювати бар'єром висотою не більше 1,6 м.

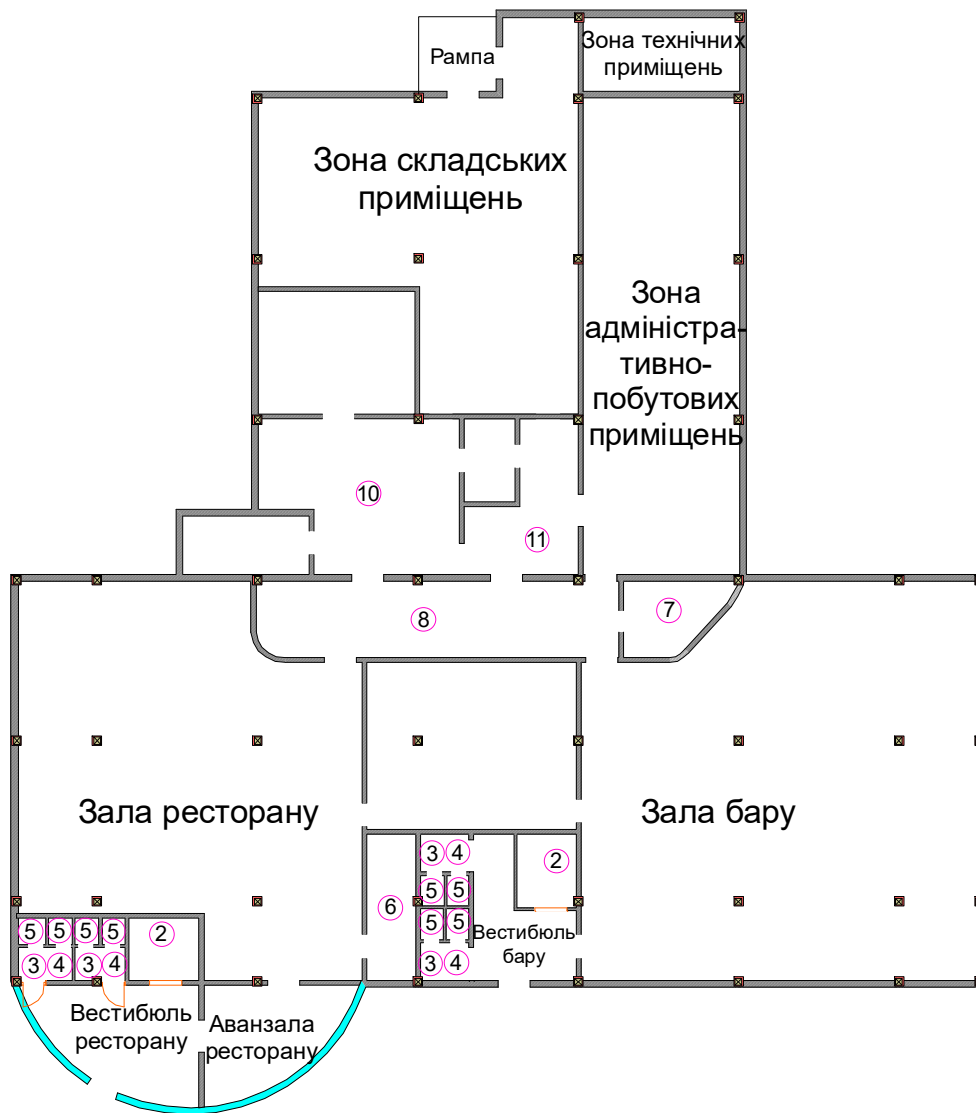


Рис. 1.26. Виділення гарячого 10 та холодного 11 цехів у структурі зони виробництва закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

Овочевий цех максимально ізолюють від виробничих приміщень (оскільки овочі є джерелом забруднень) і розташовують поблизу комори для овочів. Для недопущення зустрічних і перехресних потоків сировини та напівфабрикатів дозволяється організовувати зберігання незначного запасу овочів (на 1–3 зміни) безпосередньо у приміщенні овочевого цеху. Це дозволяє розмежовувати у часі потоки сировини та напівфабрикатів і здійснювати поточне санітарне прибирання, а також скоротити площу зон 1 і 2 у структурі будівельного об'єму закладу.

М'ясо-рибний цех розташовують поблизу камер для зберігання сировини, неподалік від гарячого або борошняного цеху, в яких напівфабрикати, виготовлені у м'ясо-рибному цеху, доводять до кулінарної готовності. При проектуванні дотримуються послідовності технологічного процесу обробки м'яса, риби, птиці, субпродуктів.

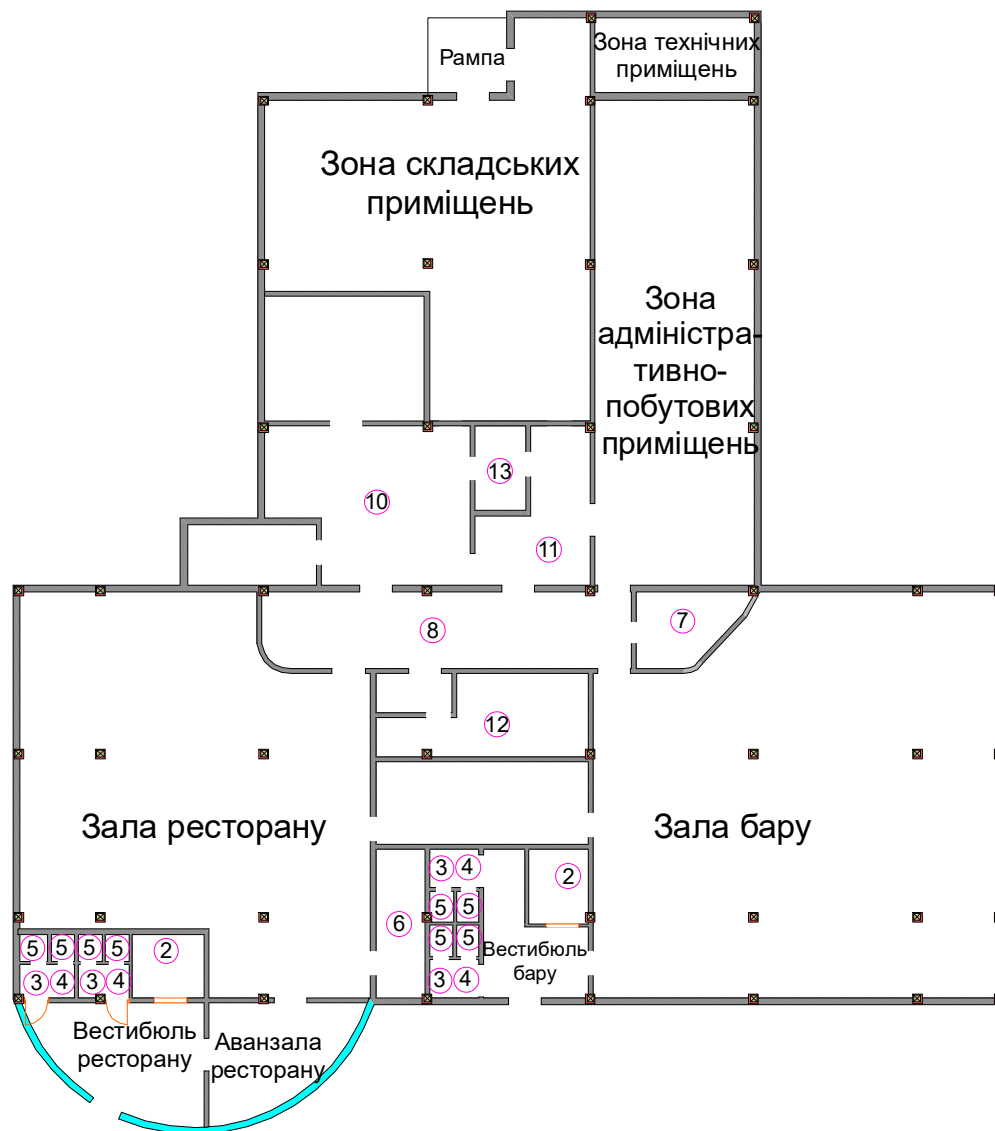


Рис. 1.27. Виділення мийних столового 12 та кухонного 13 посуду у структурі зони виробництва закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

Частину підприємства, по якій переміщують сировину, відокремлюють дверима від зони просування готової продукції.

При організації роботи ЗРГ на напівфабрикатах передбачають влаштування **доготовельного** цеху, враховуючи безпосередній зв'язок із гарячим і холодним цехами та коморами напівфабрикатів.

Кондитерський цех проектують ізольовано від інших виробничих і складських приміщень. Допускається його розміщення поряд зі складом сухих продуктів. Внутрішнє планування цеху має передбачати послідовне й чітке розмежування технологічних операцій.

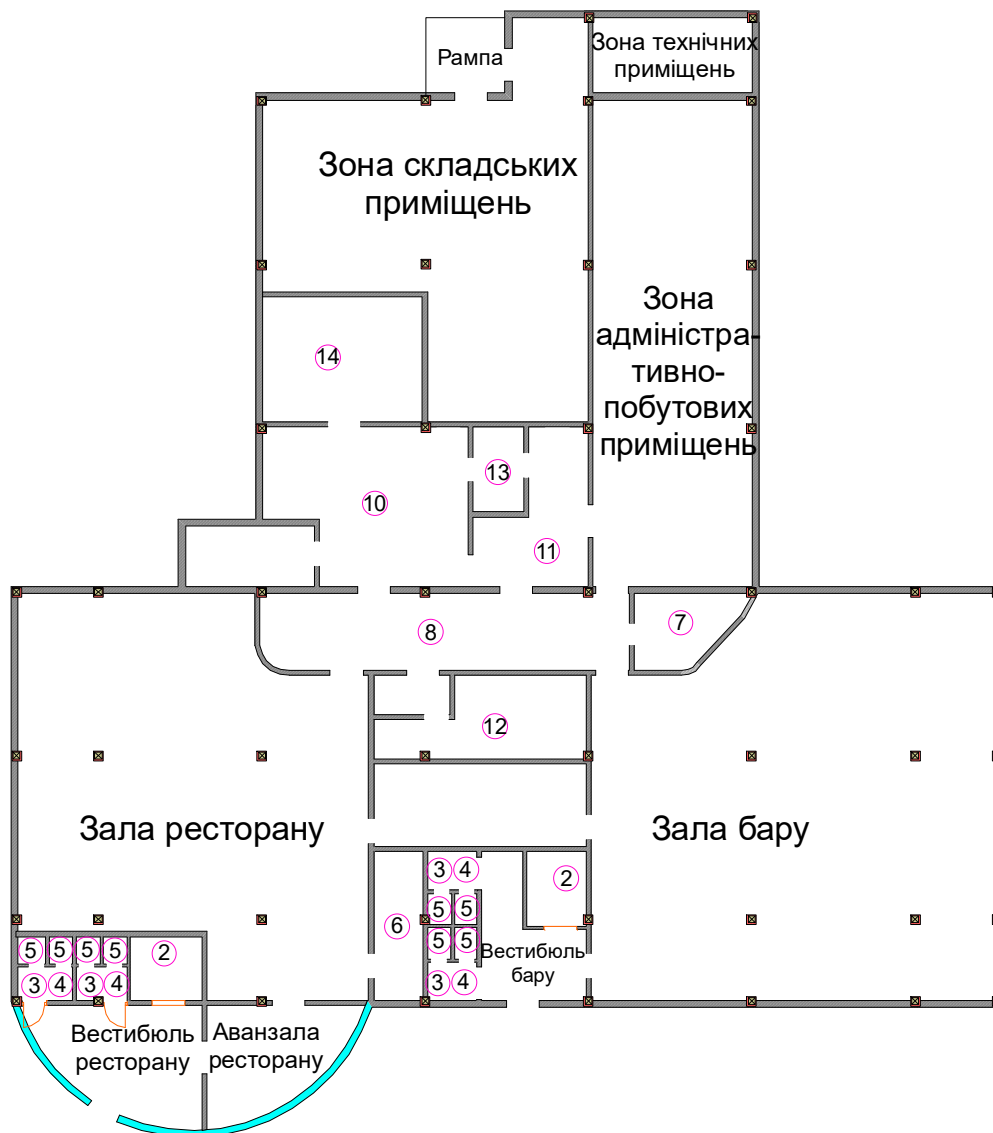


Рис. 1.28. Виділення доготівельного цеху 14 у структурі зони виробництва закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

- **Проектування зони складських приміщень**

- складські приміщення по можливості розташовують з максимально зменшеними шляхами руху сировини від місця приймання (завантажувальної) до місць складування та зберігання;
- приміщення завантажувальної відокремлюють від будівельного об'єму будівлі стаціонарною перегородкою з дверима мінімальною шириною 1,2 м; при використанні візків з піддонами – 1,8 м;
- складські приміщення, за винятком комори для зберігання й миття тари, не можна проектувати під мийними посуду, вбиральнями тощо та приміщеннями, в яких передбачено відведення стічних вод або води;

- О при проектуванні закладу з форматом виробництва «з коліс» складські приміщення для сировини та напівфабрикатів можуть не передбачатися – добовий запас зберігається безпосередньо у цехах, де проходить технологічна переробка;
- О стаціонарні охолоджувальні камери розташовують з північного або північно-західного боку будівлі, або в центрі будівельного об'єму будівлі та рекомендують поєднувати їх одним тамбуром глибиною 1,6 м;
- О окремо розташовані охолоджувальні камери при розрахунковій температурі повітря у них +2°C і вище допускається проектувати без тамбурів;
- О при різниці розрахункових температур повітря у стаціонарних охолоджувальних камерах 4°C і менше перегородки між ними доцільно проектувати без теплоізоляції;
- О стаціонарні холодильні камери повинні мати розмір не менше 2,1х2,4 м і висотою не менше 2,4 м.
- О збірно-розбірні холодильні камери по довжині та ширині – кратні модулю 300 мм;
- О камеру для харчових відходів варто проектувати, як правило, на першому поверсі будинку з виходом через тамбур назовні та у приміщення (коридор) закладу; у ній має бути запроектоване підведення гарячої і холодної води для миття бачків;
- О у сучасних закладах ресторанного господарства рекомендується встановлювати утилізатори харчових відходів безпосередньо у приміщеннях мийних. У цьому випадку камеру для харчових відходів не проектують.

Таблиця 1.33

**Вимоги до розміщення теплового технологічного устаткування у структурі виробничого приміщення
(відстань між обладнанням ..., м, не менше)**

Вид обладнання	Відстань ..., м, не менше
Окремими одиницями обладнання	0,7
Жаровими кондитерськими шафами	0,6
Спеціалізованою жаровою апаратурою	0,5
Центрами харчоварильних котлів	1,5
Мармітами (з боку обслуговування) і робочими столами або стіною	0,9
Паралельно розміщеними мармітами	1,8

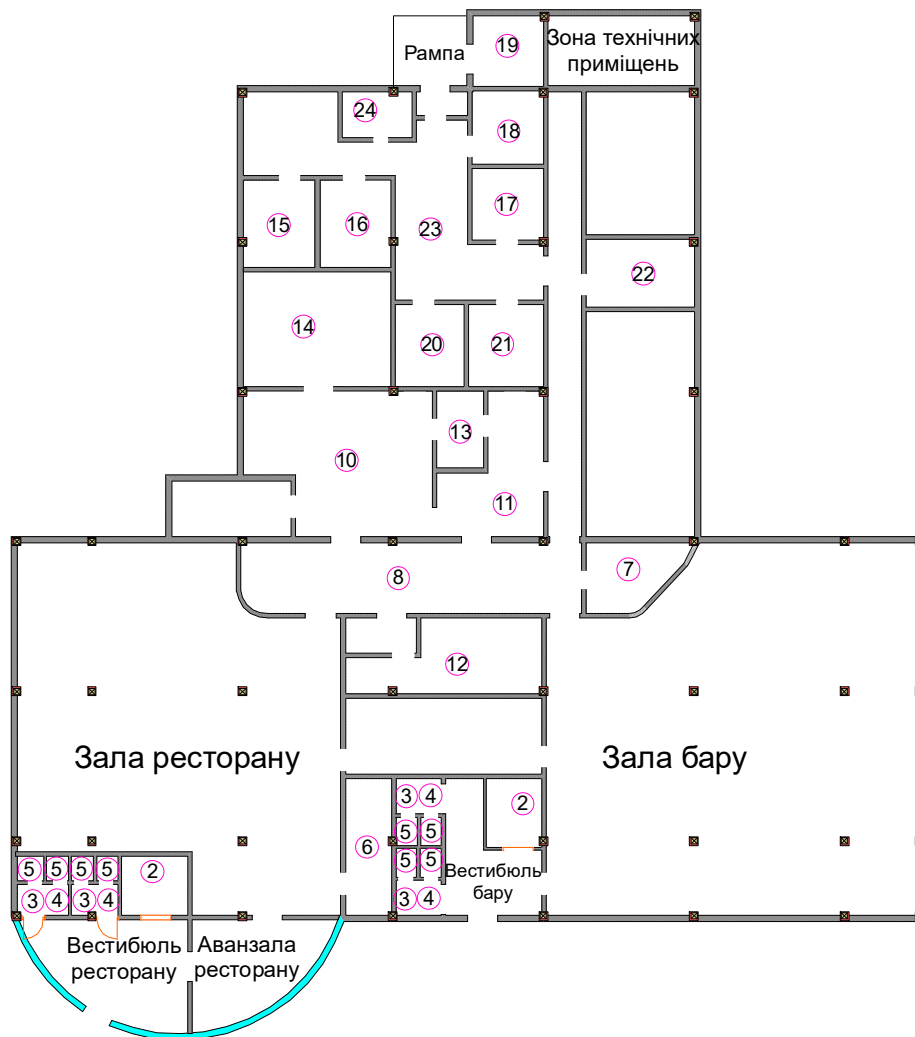


Рис. 1.29. Виділення комори м'ясних та рибних напівфабрикатів 15, овочевих напівфабрикатів 16, камери молочно-жирових продуктів 17, комори лікєро-горілочаних виробів 18, комори-мийної тари 19, комори сухих продуктів 20, камери фруктів, зелені, напоїв 21, камери для зберігання пива 22, завантажувальної 23, приміщення комірника 24 у структурі зони складських приміщень закладу клубного типу
(ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

• **Проектування зони адміністративно-побутових приміщень**

Санітарно-побутове забезпечення працівників закладів ресторанного господарства здійснюють відповідно до зміни № 1 СНиП 2.09.04-87:

- офісні приміщення по можливості проектують уздовж зовнішніх стін будівлі, забезпечуючи їх природним освітленням;
- дозволяється передбачати офісні приміщення в інших будівлях у разі розроблення проектів реконструкції та обмежених просторових ресурсів будівлі;
- приміщення для персоналу розташовують поблизу місця роботи; якщо просторові ресурси будівлі закладу обмежені, ці приміщення об'єднують з гардеробом;
- гардероб та білизняну проектують зблоковано, поблизу службового входу до будівлі ЗРГ, для обмеження руху персоналу без спецодягу у межах закладу;
- душові для персоналу передбачають із входом з гардероба; санвузли для персоналу – з окремим входом.

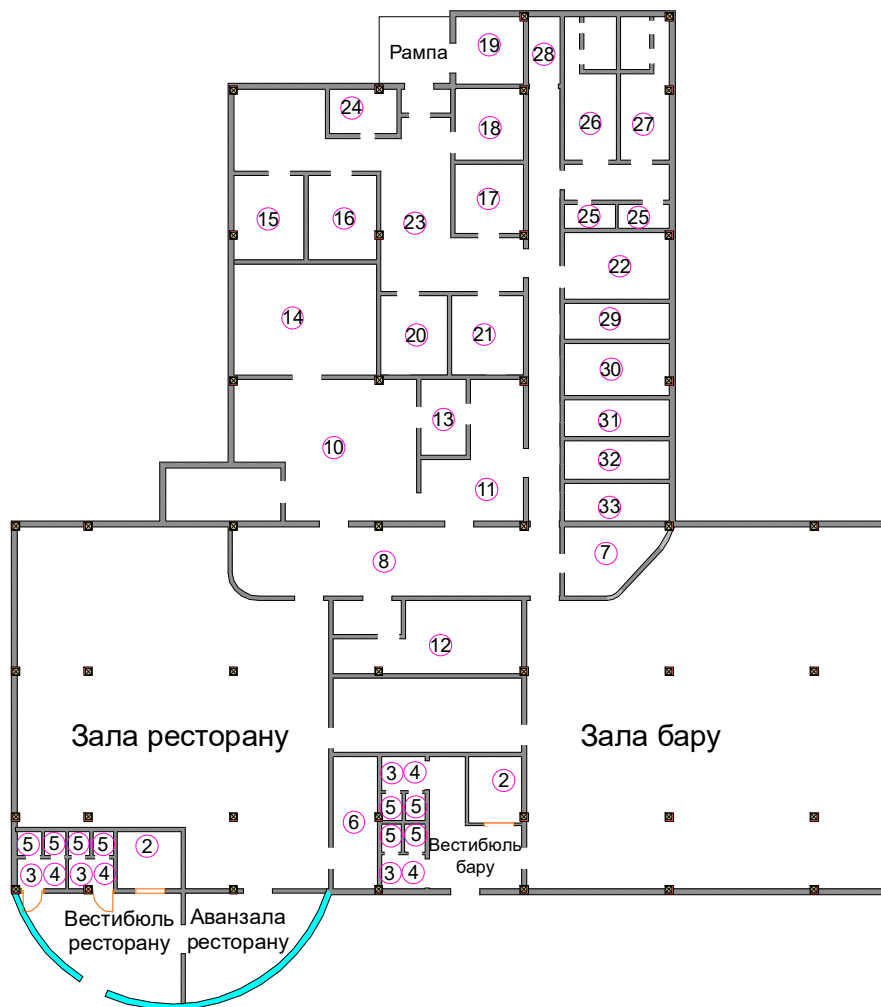


Рис. 1.30. Виділення санвузлів персоналу 25, гардероба персоналу з душовими жіночою 26 та чоловічою 27, білизняної 28, приміщення персоналу 29, кабінету директора 30, офісу 31, приміщення шеф-кухаря 32, приміщення офіціантів 33 у структурі зони адміністративно-побутових приміщень закладу клубного типу (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

• Проектування зони технічних приміщень

Технічні приміщення мають незначні площі. У них зосереджені засоби інженерного забезпечення виробничого процесу. У зв'язку з цим їх проектують останніми та в місцях, які не мають іншого функціонального призначення. При проектуванні технічних приміщень необхідно враховувати таке:

- О приміщення тепловентилятору та електрощитової доцільно проектувати із відокремленим виходом з будівлі для обмеження руху технічного персоналу в межах будівлі закладу, а також забезпечення можливості його доступу до інженерних мереж у надзвичайних випадках (у періоди, коли заклад не працює);
- О приміщення припливної та витяжної вентиляційних камер розташовують у максимально віддалених одна від одної частинах будівлі для недопущення перемішування забрудненого і чистого повітря;
- О вентиляційне устаткування дозволяється розташовувати на технічному або горищному поверхах будівлі.



Рис. 1.31. Виділення тепловипуску 34 та вентиляційної камери 35 у будівельному об'ємі (ресторан на 50 місць та бар на 100 місць)

У стінах приміщень для великогабаритного устаткування необхідно передбачати монтажні прорізи.

• **Перевірка прийнятих рішень на відповідність технологічним, протипожежним, санітарним та будівельним нормам і правилам**

У закладах ресторанного господарства відповідно до вимог, санітарних правил і норм:

О не допускається зустрічний і перехресний рух сировини, напівфабрикатів і готової продукції;

О при аналізі технологічного процесу встановлюють дотримання його послідовності.

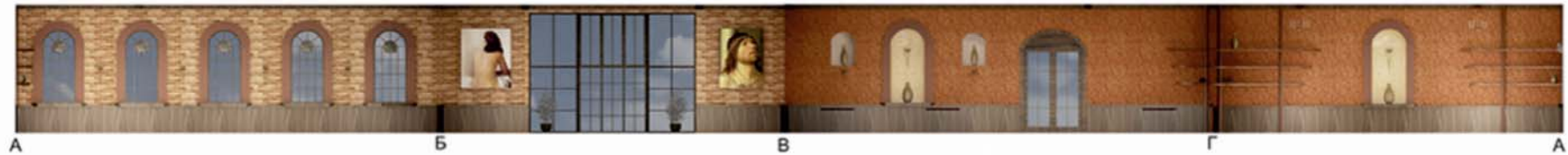
• Відповідно до протипожежних норм ДБН В.1.1-7-2002 перевіряють:

О кількість пожежних виходів з окремих приміщень та будівлі у цілому, їх розташування;

О ширину проходів, коридорів, сходів, сходових площадок і дверей;

О довжину шляхів евакуації з окремих приміщень.

Розгортка М 1:100



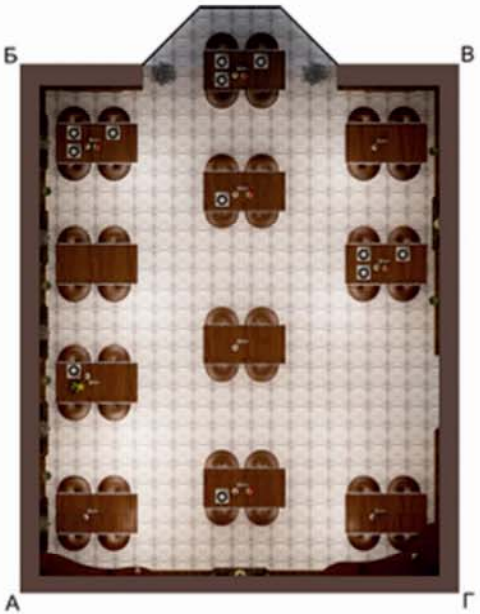
Ракурс 1



Ракурс 2



План підлоги М 1:100



План стелі М 1:100



Ракурс 3



Паспорт кольорів

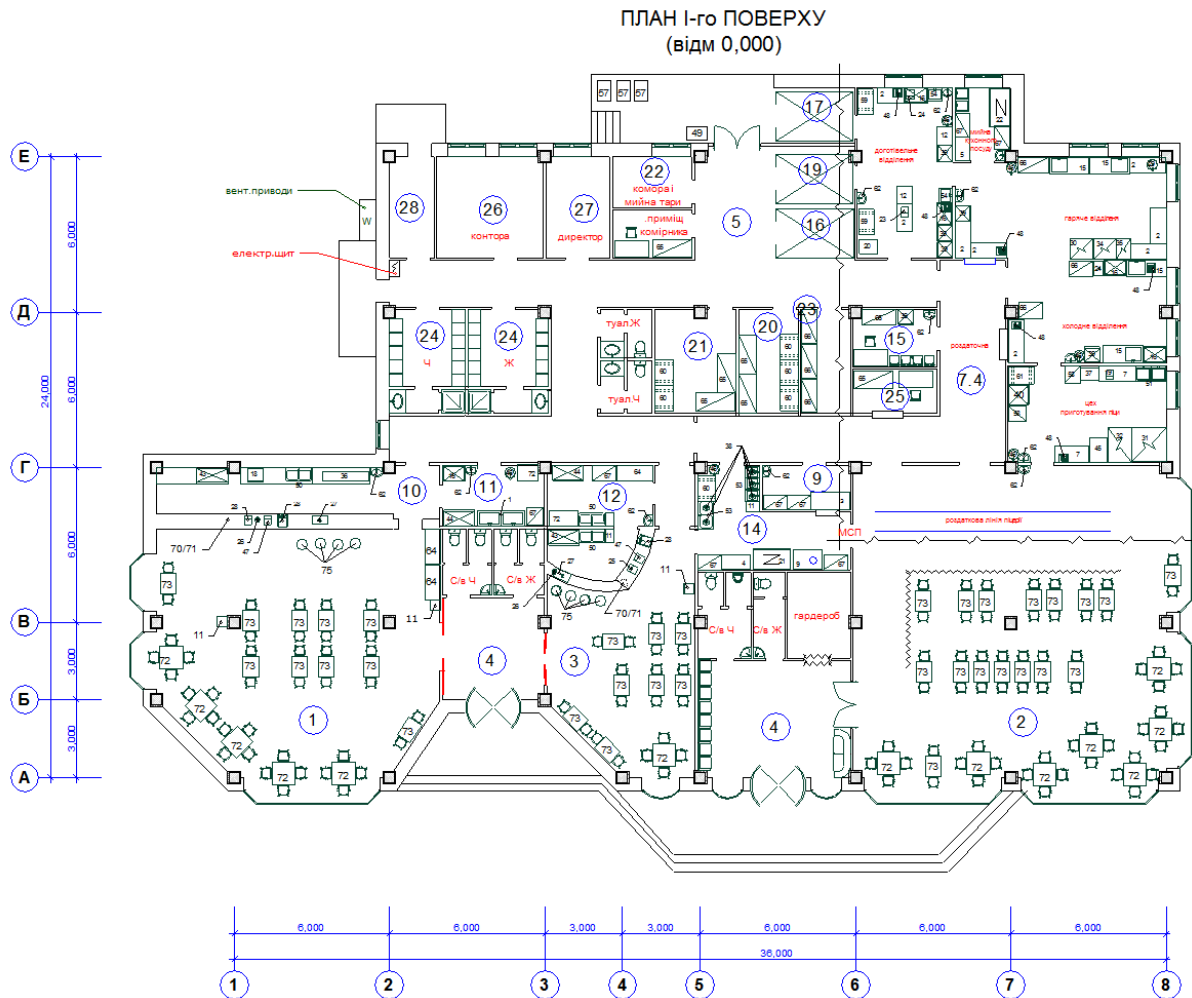
№ пор.	Зразок кольору	Матеріал	Приміщення, поверхня
1		Тиньк	Стіни
2		Дерево	Стеля, балки
3		Цегла	Стіни
4		Дерево	Стінові панелі
5		Плитка	Підлога
6		Натяжна стеля	Стеля
7		Тиньк	Стеля
8		Тиньк	Ніші у стінах

				КНТЕУ 181.17 01-11 д.ф.н. ВКП ГЧ		
				Заклад ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва		
Зав. кафедри	Сидоров А.А.			Ресторан французької кухні на 150 місць	Стадія	Аркуш
Керівник	Макаров В.В.				Н	2
Консультант	Кушнір С.А.					6
Розробив	Петренко Р.А.					
				Інтер'єр зали кафе	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 1 група, д.ф.н.	

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов у місцях постійного перебування персоналу двері у приміщення слід розташовувати так, щоб не допускати передумови виникнення протягів; біля виходів із будівлі необхідно проектувати тамбури.

Для подальшого функціонування обладнання необхідно дотримуватися норм відстані між обладнанням.

Приклад просторового рішення комплексного ЗРГ



ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ 1

Додаток 1.1

Меню ресторану української кухні

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
ФІРМОВІ СТРАВИ І НАПОЇ		
Салат «Київський» з курячими кнелями	100/50	
Юшка по-херсонськи	300	
Котлети рибні по-одеськи	100	
Верещака (свинина тушкована з буряковим квасом)	270	
Вергуни (печиво із бездріжджового тіста, смажене у киплячому смальці)	150	
ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ		
Оселедець у сметані (оселедець, цибуля ріпчаста, яблука свіжі, оцет, сметана, цукор)	150	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Рулет рибний заливний	150	
Салат м'ясний зі свіжими огірками	100	
Салат «Гетьман» з курячим філе та часниковими грінками	100/30	
Салат «Дністер» (капуста білокачанна, ковбаса напівкопчена, горошок зелений консервований, яйця, майонез)	100	
Салат із селери та яблук під горіховим соусом	100/30	
Салат «Чернігівський» (картопля, огірки солоні, морква, горошок зелений консервований, перець солодкий, цибуля зелена, яйця, майонез)	100	
Салат «Подільський» (капуста білокачанна, яблука свіжі, сир твердий, горіхи волоські, майонез)	100	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Салат «Рубін» (огірки солоні, буряк, часник, майонез)	100	
Салат із чорносливу з грибами (гриби білі сушені, чорнослив, горіхи волоські, майонез)	100	
Салат із гарбуза (гарбуз, яблука свіжі, горіхи волоські, мед, лимонний сік)	100	
Салат із печеними баклажанами та бринзою	100	
Завиванець по-гуцульськи (телятина, фарширована свининою з яйцями)	150	
Рулєт «Полтавський» (свинина із салом)	150	
Холодець по-селянськи з домашнього півня із соусом хрін	120/15	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Ковбаса із печінки з крупами	100	
Паштет з курячої печінки з домашнім маслом і кизилловим соусом	120/15/40	
Меживо з баклажанів	100	
Бочкові соління (помідори, огірки, капуста квашені, часник маринований)	50/50/70/25	
Яблука мочені з фруктовোю заправкою	100	
Закуска по-буковинськи (яйця, цибуля ріпчаста, часник, ратунда маринована, майонез)	100	
Асорті українських сирів (мисливський, мармуровий, ковбасний, бринза)	50/50/50/50	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ		
Закуска українська (курка, цибуля ріпчаста, гриби білі сушені, сметана, сир твердий)	60	
Закуска із шинки (шинка, картопля відварена, цибуля ріпчаста, запечені під соусом сметанним)	120	
Ковбаска домашня, у салі томлена	120	
Деруни, фаршировані м'ясом з цибулею та шкварками	125/15	
Деруни, фаршировані грибами з грибним соусом	100/50	
Баклажани запечені з томатами під сиром	120	
Млинці з м'ясом та сметаною	175/10	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Банош з бринзою	150/25	
СУПИ		
Бульйон із домашньої курки з локшиною	250	
Юшка з дніпровськими линами та лисичками	250	
Юшка полтавська з галушками	300/50	
Український борщ із гороховими пампушками	250/50	
Капусняк з грибами	250	
Куліш із салом	250	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Холодник наддніпрянський	250	
ОСНОВНІ ГАРЯЧІ СТРАВИ		
Карась, смажений з цибулею	200/30	
Форель з прикарпатських озер смажена на грилі	200	
Дніпровський судак смажений зі шпинатом	180/50	
Судак, запечений з овочами	160/40	
Карась, запечений у сметані	180/20	
Котлета «Марічка» (натуральна свинина з чорносливом)	140	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Телятина, смажена з білими грибами та журавлиною	250/50	
М'ясо хрустке з грінками	100/55	
Свинячі реберця, смажені з тушкованою капустою	250/100	
Крученики прикарпатські	100	
Ситна печеня зі свинини та карпатськими грибами	200	
Битки українські з тушкованою картоплею	140/100	
Голубці зі шматочками свинини зі сметанним соусом	200/75	
Мазурки по-волинськи з картоплею тушкованою та кабачками, смаженими із соусом грибним зі сметаною	90/75/75/100	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Курчата з яблуками у сметані	175	
Котлета по-київськи	128	
Домашні перепілки з морквяним пюре	160/30	
Кроляча ніжка, томлена у вершковому соусі з томатами	170/50	
Теляча печінка по-херсонськи	140	
Картопляники з грибами та рисом із соусом грибним	200/50	
Вареники з картоплею зі шкварками	200/25	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Вареники із солоним сиром і сметаною	170/20	
Вареники з маком зі сметаною	170/20	
Вареники з вишнями зі сметаною	170/20	
Галушки з м'ясним фаршем зі сметаною	200/25	
Галушки з капустою	200	
Галушки із сиром зі сметаною	225/30	
Ячня з помідорами та салом	120	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Зрази із сиру з гарбузом та чорносливом зі сметаною	150/20	
ГАРНІРИ		
Картопляне пюре	150	
Картопля смажена	150	
Капуста тушкована	150	
Каша гречана розсипчаста	150	
Рис припущений	150	
СОЛОДКІ СТРАВИ		
Карамелізовані налисники з пористих млинців, із сиром та родзинками	120	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Сирники з полуничним пюре та домашньою сметаною	120/20/20	
Яблуко фаршироване сиром з ягідним сиропом	120/30	
Пудинг із груш	100	
Повидлянка	200	
Узвар «Прикарпатський»	200	
Кисіль з вишнею	180	
Десерт «Горобина» (вершки 35%, цукор, молоко, яйця, горобина, абрикоси)	150	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Десерт «Білосніжка та сім гномів» (чорнослив, горіхи волоські, сметана 36%, рафінадна пудра, шоколад)	150	
Крем «Київський» (молоко, крупа манна, цукор, какао-порошок, вершки 35%, рафінадна пудра)	150	
В'ялена домашня слива з волоським горіхом, під сметанним соусом	100/25	
Морозиво в асортименті (ванільне, шоколадне, ягідне, пломбір, горіхове) із сиропом або фруктами	100/25	
ГАРЯЧІ НАПОЇ		
Чай чорний		
Чай «Дарджилінг»	200/400	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Чай «Англійський сніданок»	200/400	
Зелений чай		
Зелений чай із 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	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Меліса	200/400	
Шипшина	200/400	
Ромашка	200/400	
Кава		
Кава еспресо (міцна кава)	30	
Кава еспресо без кофеїну	30	
Кава допію (подвійне еспресо)	60	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Кава по-американськи (кава з великою кількістю води)	200	
Кава з молоком	200	
Капучино (кава, гаряче спінене молоко)	160	
Кава латте (шари кави, гаряче молоко, молочна піна)	160	
Кава мокко (кава з додаванням шоколаду)	180	
ХОЛОДНІ НАПОЇ		
Фреші		
Апельсиновий	150	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Грейпфрутовий	150	
Яблучний	150	
Морквяний	150	
Грушевий	150	
Напій із журавлини	250	

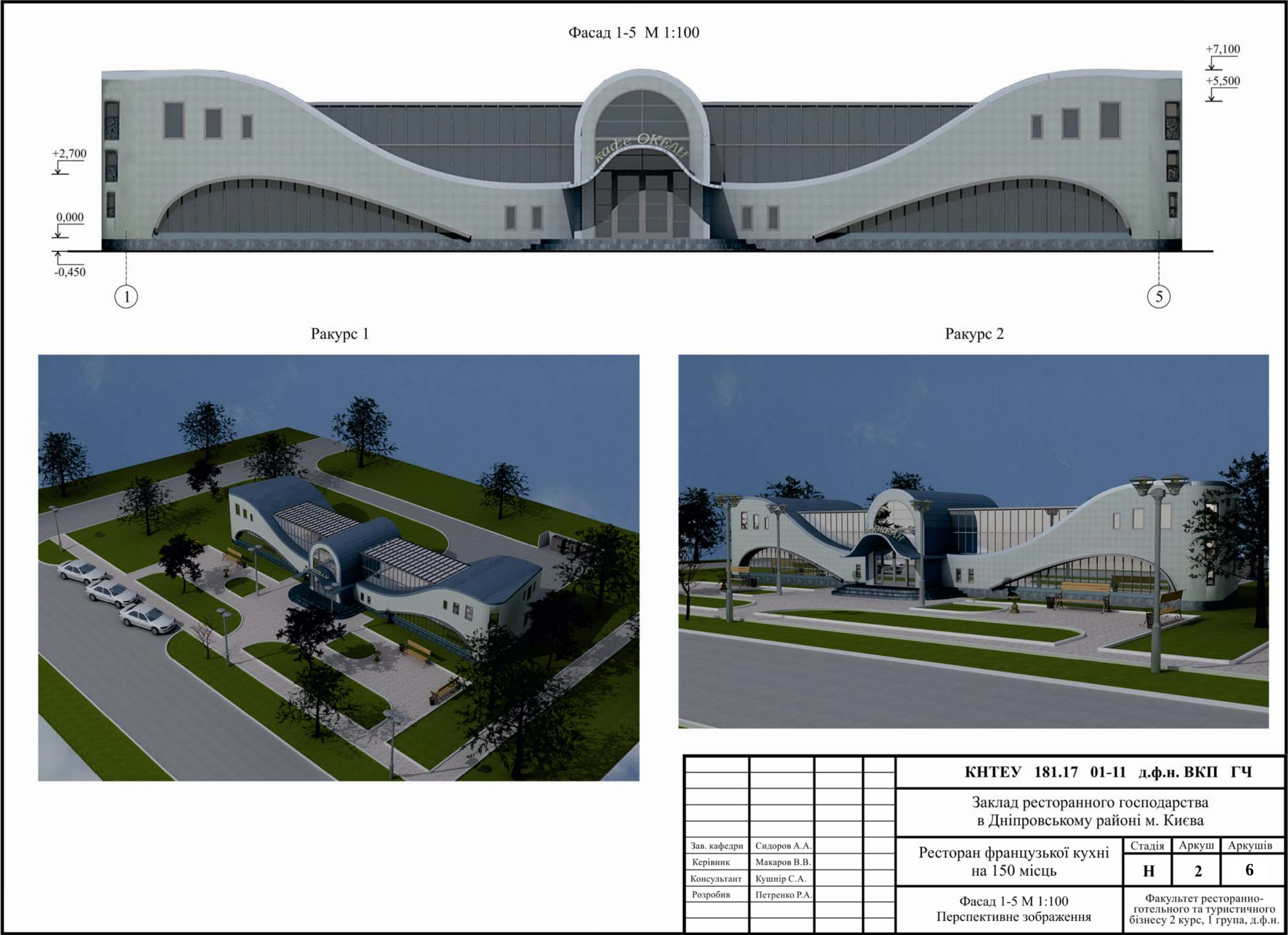
Назва страви, виробу Безалкогольні напої	Вихід, г	Фото
Напій «Кристал» (з виноградним соком)	250	
Напій «Карпати» (з медом та чорною смородиною)	250	
Мінеральна вода «Моршинська» слабогазована	500	
Мінеральна вода «Моршинська» негазована	500	
Мінеральна вода «Джермук» сильногазована	500	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
«Кока-Кола», «Фанта», «Спрайт»	500	
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, ананасовий, яблучний, томатний, мультивітамінний, виноградний)	250/1000	
БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ		
Шуліки медові з маком	120	
Торт «Київський»	120	
Торт «Сметанник»	140	
Вертун з грушами	120	
Пухкеники	150	

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Перекладенець	150	
Пиріг із вишнею	120	
Пиріг з яблуком	120	
ХЛІБ ТА БУЛОЧНІ ВИРОБИ		
Пшеничний хліб	50	
Український житній хліб	50	
Паляниця із зеленню	70	
Булочка з кунжутом	80	
Булочка із сиром твердим	80	

Концептуальне базове меню ресторану «Спотикач»

№ пор.	Назва фірмових виробів	Характеристика	Фото
ХОЛОДНІ СТРАВИ І ЗАКУСКИ			
НОВА КИЇВСЬКА КУХНЯ			
1	Оригінальний форшмак – «Тартар із яблучним димком»	Дрібні шматочки скумбрії, яблука, селери, каперсів, житнього хліба. Подається на дерев'яній декоративній дошці у скляній банці із закритою кришкою, при відкриванні – з банки підіймається яблучний димок. Прикрашається печеними яблуками	
2	Homemade-рол «Оселедець під шубою»	Шуба навпаки – відварені картопля, морква та буряк, загорнуті у шубу-рол із оселедця власного соління	
3	Шубогрет по-київськи модерновий	Класичний вінегрет у прозорому «мільфеї» у вигляді чотири-кольорового желе та ніжне філе оселедця на молекулярній овочевій шубі, який подається з «їстівною землею» на декоративній дерев'яній дошці	
4	Еклери з підкопченим форшмаком по-печерськи	Еклери із форшмаком з копченого оселедця, прикрашені помадкою з ікри мойви	
5	Вінегрет «Літо»	10 окремих скляних стаканчиків з різними начинками – відварені картопля, морква, буряк, солоний огірок, квасоля, маринована цибуля, квашена капуста, опеньки, зелень, оливкова олія, подані на дерев'яній декоративній дошці	
6	Холодець з молодого півня на подушці з молекулярного хрону	Ароматний холодець з молодого півня на подушці з молекулярного хрону. Подається з домашнім житньо-зерновим підсушеним тостом та оливково-часниковим соусом	



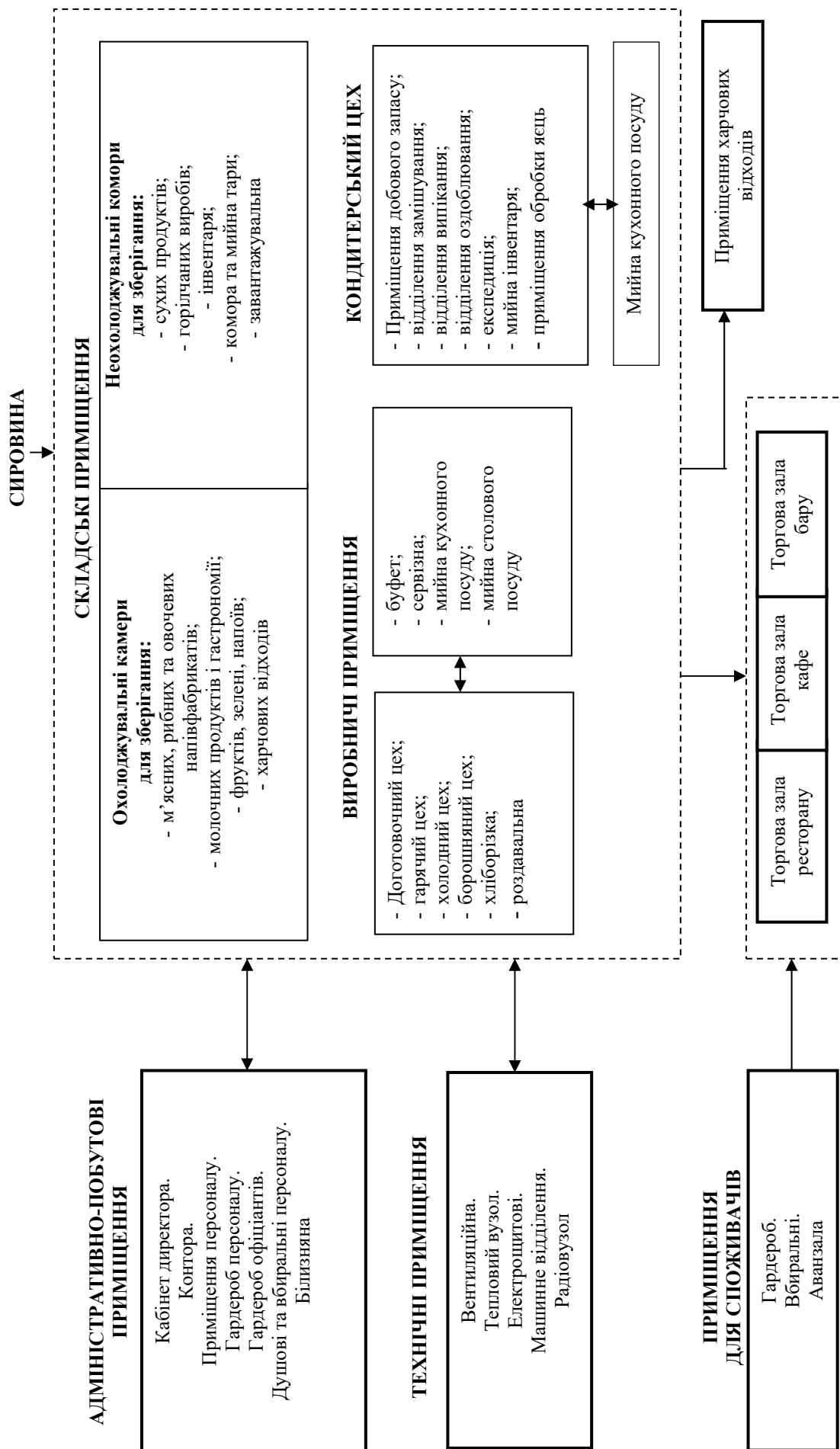
№ пор.	Назва фірмових виробів	Характеристика	Фото
КЛАСИЧНА КИЇВСЬКА КУХНЯ			
7	Справжній «Русанівський олів'є»	Відварені картопля і морква, огірки, куряче філе, яйця, зелений горошок, прикрашені цілими перепелиними яйцями та зеленню, викладені гіркою	
8	Купецька «Київська шуба»	Оселедець, цибуля, відварені картопля, морква та буряк, викладені гіркою і прикрашені чіпсом у сучасному кулінарному дизайні	
9	Холостяцька закуска	Шмат сала, житній хліб, солоні помідори, огірки, часник, зелена цибуля, подані на декоративній дерев'яній дощечці у класичному для старовинного українського села дизайні	
10	Аристократичний дует із лососевої та щучої ікри	Асорті з ікри лосося та щуки, подані на металевому блюді з домашнім білим хлібом, вершковим маслом і дольками лимону	
11	Бургер із домашньою ковбасою	Гаряча здобна булочка з домашньою ковбасою, томатами, солоним огірком, пікантним соусом. Подається на декоративній дерев'яній дощечці з картоплею по-селянськи та кетчупом	
12	Бургер з котлетою із щуки	Гаряча здобна булочка з котлеткою із щуки, морквою, селерою, свіжим огірком, пікантним соусом. Подається на декоративній дерев'яній дощечці з картоплею по-селянськи та кетчупом	
СУПИ			
13	Київський бульйон-чай	Бульйон із фермерської курки, ароматні корінці – морква, петрушка, пастернак; куряче філе, перепелине яйце, зелень. Подається у заварному чайничку, бульйонний чашці, а гарнір – у піалі	

№ пор.	Назва фірмових виробів	Характеристика	Фото
14	Борщ-ескімо	Червоний борщ, заморожений на палиці зі сметаною. Подається на паличці, викладений на папері на декоративній дощечці з дерева	
15	Червоний борщ «По-київськи»	Традиційний червоний борщ із телятиною та квасолею	
ОСНОВНІ СТРАВИ			
16	Запечена свинна рулька із соусом Деміглас	Запечена свинна рулька із соусом Деміглас. Подається на декоративній дощечці із дерева з картоплею, запеченою у спеціях, та соліннями	
17	«Корона» з телячих реберець	«Корона» з телячих реберець. Подається на декоративній дощечці із дерева з картоплею, запеченою у спеціях, та кукурудзою-гриль	
18	Запечена свинна рулька, подана на лопаті з картоплею у спеціях	Свинна рулька, запечена на лопаті з картоплею у спеціях, подана на вилах з домашньою городиною	
19	Home-Made-рол «Голубець»	Голубці зі свинини з рисом та цибулею у вигляді суши-ролів, завернуті у листя савойської капусти, подаються на декоративній дерев'яній дощечці разом із китайськими паличками для суши та соусом сметанковим	
20	Home-Made-рол «Бефстроганов»	Телятина з печерицями у вершковому соусі з рисом у вигляді суши-ролів, подаються на декоративній дерев'яній дощечці разом із китайськими паличками для суши та соусом вершковим	

№ пор.	Назва фірмових виробів	Характеристика	Фото
21	Бєбі-котлєти «По-київськи»	Бєбі-котлєти «По-київськи» на домашній локшині із соусом з томатів та базиліку	
22	Fish&Chips «По-київськи»	Хрусткі шматочки обсмаженої тріски. Подаються завернуті у папір на декоративній дерев'яній дощечці разом із соусом	
23	Вареники «Прапор України»	Мікс вареників з картоплею та бринзою із зеленню у національних кольорах прапору України	
24	Пельмені «Шахтарські»	Пельмені з чорнилами каракатиці та копченостями	
25	Карасі смажені із золотавою цибулею	Карасі смажені із золотавою цибулею, подаються у пательні на декоративній дерев'яній дощечці	
26	Котлета «По-київськи»	Котлета «По-київськи» у класичному дизайні	
27	Корейка зі свинини на грилі	Корейка зі свинини на грилі подана на декоративній дерев'яній дощечці	
28	Домашня ковбаска із золотавою цибулею	Домашня ковбаска із золотавою цибулею, подається у пательні на декоративній дерев'яній дощечці	

№ пор.	Назва фірмових виробів	Характеристика	Фото
ДЕСЕРТИ			
29	Домашній «Київський» торт	Домашній Київський торт за фірмовою рецептурою всесвітньо відомого майстра кондитерського ремесла француза П'єра Ерме	
30	Сет лікерів «Київські вареники»	Київські вареники з вишнями, подані у шотах з малиновим лікером на декоративних дерев'яних дощечках, прикрашені ягодами свіжої малини та м'ятою	
31	Львівський сирник з курагою	Львівський сирник з курагою, подається на декоративній дерев'яній дощечці	
32	Торт «Пташине молоко»	Торт «Пташине молоко» подається на декоративній дерев'яній дощечці	
КОСМО-ТЮБИКИ			
33	«Космо-бефстроганов» із картопляним пюре, «Космо-форшмак» із крихтами житнього хліба, «Космо-борщ», «Космо-олів'є», «Космо-торт «Пташине молоко», «Космо-торт «Наполеон», «Космо-настоянка «Маракуйя», «Космо-настоянка «Хріновуха», «Космо-кисіль «Ягідний», «Космо-лікер «Цитрус»		

Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства



Тривалість прийому їжі одним споживачем

Найменування підприємства	Тривалість прийому їжі, хв
Загальнодоступна їдальня:	
– сніданок;	20
– обід;	30
– вечеря.	30
Дієтична їдальня:	
– сніданок;	30
– обід;	40
– вечеря.	30
Їдальня при виробничому підприємстві. Загальний і дієтичні зали:	
– сніданок;	15
– обід;	20
– вечеря.	20
Їдальня при вузі. Зал відпустки студентам блюд по абонементам:	
– сніданок;	15
– обід;	20
– вечеря.	15
Ресторан міський, що реалізує в денні години обідню продукцію:	
– день;	40
– вечір.	150 (2,5 год)
Ресторан при готелі:	
– сніданок;	30
– обід;	40
– вечеря.	100 (1,6 год)
Ресторан міський:	
– день;	40
– вечір.	150 (2,5 год)
Ресторан міський, що реалізує в денні години комплексні обіди:	
– день;	30
– вечір.	150 (2,5 год)
Ресторан залізничний і при аеровокзалі:	
– ранок, день;	40
– вечір.	100 (1,6 год)
Кафе загального типу із самообслуговуванням:	
– день;	30
– вечір.	40
Кафе загального типу з обслуговуванням офіціантами:	
– день;	40
– вечір.	120 (2,0 год)
Спеціалізоване кафе.	
Кафе-кондитерське:	
– ранок;	20
– день;	30
– вечір.	30
Кафе-морозиво:	
– день;	30
– вечір.	50
Дитяче кафе.	30
Кафе автомат.	20
Закусочна загального типу:	
– ранок;	20
– день;	30
– вечір.	20
Шашлична (обслуговування офіціантами):	
– ранок;	40
– день;	60
– вечір.	100 (1,6 год)

Закінчення дод. 1.3

Найменування підприємства	Тривалість прийому їжі, хв
Пивний бар (обслуговування офіціантами):	
– день;	40
– вечір;	60
– самообслуговування через стійку;	20
– самообслуговування через автомат.	20
Вітамінний бар:	
– день;	15–20
– вечір.	20–30
Молочний бар:	
– день.	15–20
Коктейль-бар без танцювального майданчика:	
– день;	20–30
– вечір.	30–40
Коктейль-бар з танцювальним майданчиком:	
– вечір.	60–90
Коктейль-хол:	
– день;	30–40
– вечір.	60–90
Винний бар:	
– день;	30–20
– вечір.	20
Гриль-бар:	
– день;	20
– вечір.	25–30
Бар-вар'єте.	Одна посадка
Сосисочні, пельменні, вареничні, оладкові, пиріжкові, пончиків.	15
Біфштексні, котлетні, кебабні, купатні, гарячі бутерброди, відкриті пироги, слойка, самсові, млинчикові, чебуречні, піцерії.	12
Кафетерії змішаної спеціалізації	12

Додаток 1.4

Орієнтовні значення оборотності місць у залі закладу ресторанного господарства протягом дня

Тип ЗРГ	Денна оборотність місця, разів
Ресторан	2–3
Кафе загальнодоступне	4–5
Десертний бар	4–6
Пивний бар	≈ 5
Кафе-кондитерська	4–6
ПШО	7–11

**Орієнтовні коефіцієнти споживання страв окремих груп ресторанної продукції
для закладів ресторанного господарства різних типів**

Тип закладу/ група страв	Холодні закуси	Супи	Основні гарячі страви та закуски	Солодкі страви (десерти)	Гарячі напої
Сосисочна	0,3	0,15	1,05	0,9	0,6
Їдальня загального типу	0,4	0,8	1,1	0,4	0,5
Дієтична їдальня	0,4	1,0	0,5	0,9	0,2
Ресторан	1,9	0,18	1,2	0,4	0,3
Загальнодоступне кафе	0,5	0,7	0,9	0,4	0,6
Кафе-кондитерська	0	0	0	0,3	1,0
Кафе-молочна	0,5	0,5	1,2	0,3	0,3
Млинцева	0,9	0,4	1,4	0	1,0
Пельменна (варенична)	0,3	0,5	1,0	0	0,6
Пиріжкова (піцерія)	0,3	0,6	1,2	0,3	0,6
Чебуречна	0	0	1,0	0	0,8

Орієнтовні коефіцієнти споживання страв і напоїв у барах

Найменування блюд і напоїв	Винний бар	Коктейль- бар	Коктейль- хол	Пивний бар	Молочний бар	Вітамінний бар	Гриль- бар
Холодні закуски	0,5	0,3	0,4	0,3	-	0,3	0,7
Бутерброди	0,6	0,5	0,4	0,3	-	-	-
Гарячі закуски.	0,3	0,3	0,3	0,2	-	-	-
Страви, смажені на рожні	-	-	-	-	-	-	1,0
Кондитерські вироби	0,2	0,4	0,3	-	0,6	0,5	0,6
Соломка, палички, сушки солоні.	-	-	-	0,2	-	-	-
Фрукти, салати з фруктів	-	-	-	-	-	0,3	-
Гарячі напої: кава, чай, шоколад, шербет, глінтвейни, гроги тощо	0,1 0,2	0,2 -	0,3 0,1	- -	0,2 -	0,3	0,5 -
Морозиво, збиті вершки	0,2	0,3	0,2	-	0,3	-	-
Молоко	-	-	-	-	0,1	-	-
Вироби із сиру, запіканки, пудинги	-	-	-	-	0,2	-	-
Фруктова і мінеральна вода, соки (морси, напої власного виробництва) ¹	0,3 0,7 0,2	0,3 0,2 0,7	0,3 0,2 0,7	- - -	0,2 - 0,9	0,6 - 0,4	0,3 0,2 -
Вина, коньяки. ²	-	-	-	1,2	-	-	-
Коктейлі. Пиво. ³	1/20	1/20	1/20	1/20	-	-	-
Тютюнові вироби							

¹ За норму споживання соків, води, напоїв власного виробництва прийнято 200 г.

² За норму споживання коньяку, лікеру прийнято 100 г напою.

³ За норму споживання пива прийнято 500 г.

Зразкові норми споживання холодних напоїв, хліба, кондитерських виробів одним споживачем у закладах ресторанного господарства різного типу

Найменування	Одиниця виміру	Їдальня				Ресторан		Кафе	Закусочна	Кафетерій
		Загально-одос-тупна	Дієтична	При виробничому підприємстві	Студентська	Міський, при готелі	При вокзалі			
<i>Холодні напої</i>	л	0,05	0,05	0,1	0,06	0,25	0,15	0,09	0,07	0,05
У тому числі:										
– фруктовa вода		0,03	-	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03	0,02
– мінеральна вода		0,01	0,3	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02	0,02
– натуральний сік		0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
– напої власного виробництва		-	-	-	-	0,1	0,05	0,03	-	-
<i>Хліб та хлібобулочні вироби</i>	г	100	100	150	150	100	130	75	75	-
У тому числі:										
– житній хліб		50	50	100	75	50	80	25	25	-
– пшеничний хліб		50	50	50	75	50	50	50	50	-
Борошняні кондитерські вироби власного виробництва	шт.	0,30	-	1,0	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5
Цукерки, печиво	кг	0,005	-	0,005	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01	-
Фрукти	кг	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,03	-	-
Пиво	л	-	-	-	-	0,025	0,05	0,05	-	-
Вино-горілчані вироби	л	-	-	-	-	0,1	-	-	-	-

Коефіцієнти споживання страв та норми споживання для ПШО

Підприємство	Гарячі страви та кулінарні вироби, на яких спеціалізується підприємство, порція	Бутерброди, шт.	Гарячі напої	Соки, фруктові та мінеральні води, напої власного виробництва, л	Булочні та кондитерські вироби, шт.
Біфштексні	1,2	-	0,8	0,07	0,25
Кебабні	1,2	-	0,5	0,07	0,25
Купатні	1,2	-	0,5	0,07	0,25
Котлетні	2,0	-	0,8	0,07	0,25
Сосисочні	1,5	-	0,8	0,07	0,25
Млинцеві	2,0	-	1,0	0,07	-
З реалізації виробів з листового тіста	2,0	-	1,0	0,07	-
Відкриті пироги	1,5	-	1,0	0,07	-
Пельменні	1,5	-	1,0	0,07	-
Вареничні	1,5	-	1,0	0,07	-
Гарячі бутерброди	1,5	-	1,0	0,07	-
Пиріжкові	2,0	-	1,0	0,07	-
Пончикові	2,5	-	1,0	0,07	-
Чебуречні	1,5	-	1,0	0,07	-
Піцерії	1,5	-	1,0	0,07	-
Самсові	1,5	-	1,0	0,07	-
Оладкові	2,0	-	1,0	0,07	-
Кафетерій	-	2,5	1,0	0,07	-

Примітка: норма хліба на 1 відвідувача ПШО, що реалізують м'ясні вироби – 0,1 кг.

**Рекомендований порядок запису страв у меню
для закладів ресторанного господарства різних типів**

Для ресторану вищого класу

Фірмові страви і напої

Холодні закуски

Із рибних гастрономічних продуктів

Із риби власного виробництва

Рибне плато

Салати: рибні, м'ясні, овочеві, овочі та фрукти (солоні, консервовані, мариновані, свіжі)

Із м'ясних гастрономічних продуктів

Із м'яса, птиці власного виробництва

М'ясне плато

Закуски «Асорті»: із овочів з додаванням риби і рибних гастрономічних продуктів; із овочів з додаванням м'яса і м'ясних гастрономічних продуктів

Із сиру кисломолочного та яєць

Кисломолочні продукти

Масло вершкове, сири

Гарячі закуски

Із риби, м'яса, дичини, птиці, грибів

Супи

Бульйони з різними гарнірами

Супи заправні, солянки

Супи-пюре, супи вегетаріанські, молочні, холодні, солодкі

Основні гарячі страви

Із риби (натуральні, січені): парові, відварені, припущені, запечені, смажені, тушковані

Із м'яса (натуральні, січені): відварені, тушковані, смажені, запечені

Із субпродуктів, птиці, дичини та кроля: відварені, тушковані, смажені, запечені

Із овочів: відварені, припущені, тушковані, смажені, запечені

Борошняні, круп'яні, макаронні

Яєчні та з сиру кисломолочного

Солодкі страви

Компоти та киселі із свіжих, консервованих фруктів та ягід, узвари

Желе, муси, креми, суфле, вершки збиті з наповнювачами, фрукти фаршировані, запечені та ін.

Морозиво з різними наповнювачами

Фрукти свіжі, баштанні (по сезону)

Гарячі напої: чай та чайні напої, кава та кавові напої, какао, шоколад

Холодні напої

Із фруктів та ягід власного виробництва

Коктейлі безалкогольні

Кава з морозивом (глясе), кава з льодом (фраппе)

Вода мінеральна, фруктова, соки

Пиво пляшкове

Хлібобулочні та кондитерські вироби

Булочна здоба мілкоштучна

Пиріжки в асортименті, торти нарізні, кекси та ін.

Хліб житній, пшеничний

Цукерки шоколадні штучні, в коробках, шоколад

Винно-горілчані вироби

Для пивного ресторану

Фірмові страви і напої

Пиво пляшкове, розливне

Напої на основі пива

Спеціальні закуски до пива

Рибні гастрономічні (риба в'ялена, холодного, гарячого копчення та ін.), ракі, креветки

Соломка картопляна солоня, крекери солоні, мигдаль, горішки присолені

Соломка, палички, сушка солоня з тмином, галети, печиво з сіллю та тмином

Хліб житній, смажений у фритюрі, сухарі

Валовани, кошики закусочні

Ковбасні вироби в'ялені, смажені, шпикачки

Холодні закуски

Із риби гастрономічні та власного виробництва

Салати: рибні, м'ясні, овочеві, овочі солоні, консервовані, мариновані, свіжі

Із м'яса, птиці і м'ясних гастрономічних продуктів

Сири та масло вершкове

Гарячі закуски

Із риби, м'яса, птиці, дичини, грибів

Яєчні

Супи: солянка рибна, м'ясна, грибна

Основні гарячі страви

Із риби парові, відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені

Із м'яса, птиці, кролика, субпродуктів парові, відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені

Із овочів, грибів відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені

Хліб житній, пшеничний

Для кафе-кондитерської

Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби

Фірмові вироби

Пиріжки печені, смажені

Булочна здоба

Тістечка в асортименті, торти нарізні, кекси, бісквіт, печиво та ін.

Гарячі напої: чай та чайні напої, кава та кавові напої, какао, шоколад

Молоко і кисломолочні продукти

Молоко кип'ячене, вершки

Кисломолочні продукти

Бутерброди

З рибними продуктами

З м'ясними продуктами

З сиром

Солодкі страви

Солодкі страви

Фрукти фаршировані, запечені,

Фрукти, ягоди в сиропі, фрукти свіжі та ін.

Желе, муси, самбуки, креми, вершки збиті з наповнювачами

Компоти, узвари, киселі

Морозиво в асортименті

Проохолоджувальні напої

Кава чорна з морозивом (глясе), кава з льодом (фраппе)

Коктейлі молочно-фруктові

Соки

Кондитерські вироби

Цукерки штучні, в коробках

Коньяки та бренді

Лікери

Вина

Для кафе дитячого

Фірмові страви і напої

Напої

Кава з молоком, вершками, какао

Чай та чайні напої

Коктейлі молочно-фруктові, соки

Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби

Пиріжки печені

Булочна здоба

Тістечка дрібноштучні в асортименті, торти нарізні, печиво, кекси

Хліб пшеничний

Холодні страви

Бутерброди

Салати і вінегрети

Із сиру кисломолочного, яєць

Супи

Бульйони з гарнірами

Супи-пюре, супи молочні, солодкі (за сезоном)

Основні гарячі страви

Риба відварена (філе), парова, припущена, смажена, тушкована, із рибної котлетної маси

Із м'яса (відварене, припущене, смажене, тушковане, запечене), із котлетної маси

Борошняні, із крупів, овочів, сиру кисломолочного, яєць

Солодкі страви

Фрукти в сиропі, фрукти та ягоди свіжі натуральні (за сезоном)

Киселі, компоти

Желе, муси, креми, самбуки

Вершки збиті з наповнювачами, морозиво, пломбіри в асортименті

Для закусочної

Холодні закуски

Бутерброди

Із риби і рибних гастрономічних продуктів

Салати рибні, м'ясні, овочеві, із фруктів та овочів, вінегрети

Із м'яса та м'ясних гастрономічних продуктів

Кисломолочні продукти, яйця

Сири, масло вершкове, масляні суміші

Супи

Бульйони з різними гарнірами

Гарячі страви

Із риби, м'яса, овочів, яєць, борошняні

Солодкі страви

Компоти, киселі, желе, креми, фрукти та ягоди свіжі натуральні (за сезоном)

Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби

Пиріжки печені, смажені

Булочна здоба

Тістечка в асортименті, кекси, печиво та ін.

Хліб пшеничний, житній, булочні вироби

Гарячі напої: чай та чайні напої, кава та кавові напої

Холодні напої

Вода мінеральна, фруктова, квас

Пиво

Для шашличної

Гарячі страви

Шашлики із баранини, яловичини, свинини, птиці, риби

Риба, м'ясо, птиця на вертелі

Холодні закуски

Салати із овочів, овочі свіжі, солоні, консервовані, мариновані

Гарячі напої: кава та кавові напої, чай та чайні напої

Холодні напої: соки, вода фруктова, мінеральна

Винно-горілчані вироби

Горілка
Коньяки
Вина

Хлібобулочні та кондитерські вироби

Хліб житній, пшеничний, лаваш

Для вареничної

Гарячі страви

Бульйони з гарнірами
Вареники відварені, на пару, смажені, запечені:
вареники з м'ясом, субпродуктами
вареники з овочевим фаршем, грибами
вареники з фруктово-ягідним фаршем
вареники з сиром кисломолочним

Холодні закуски

Салати із овочів, овочі свіжі та консервовані
Закуски з сиру кисломолочного та яєць
Молоко кип'ячене та кисломолочні продукти
Сири, масло вершкове

Гарячі напої: чай та чайні напої, кава та кавові напої, какао

Холодні напої: вода фруктова, мінеральна, соки

Хлібобулочні та кондитерські вироби

Пиріжки печені, смажені
Хліб житній, пшеничний

Для пивного бару

Бутерброди

Із рибою та рибними гастрономічними продуктами
Із м'ясом і м'ясними гастрономічними продуктами

Холодні закуски

Рибні, м'ясні, гастрономічні та власного виробництва
Із нерибних продуктів моря
Сири, бринза (порціями)

Хлібобулочні вироби

Хліб житній смажений у фритюрі, сухарі
Соломка, палички, сушка солоня з тмином, печиво солоне
Галети з сіллю та тмином, крекери

Напої

Пиво пляшкове
Пиво розливне
Напої із пива

Для винного бару

Напої

Вина
Коньяки
Лікери
Коктейлі, крішоні
Гроги, глінтвейни, пунші, дейзі

Закуси

Закусочні бутерброди (канапе)
Закриті бутерброди (сандвічі)
Ковбасні вироби
Валовани з гастрономічними продуктами і салатами
Лимон, мигдаль, фісташки
Фрукти свіжі (за сезоном)

Кондитерські вироби

Тістечка в асортименті
Цукерки штучні, в коробках
Шоколад, пастила, мармелад

Для коктейль-бару

Напої

Коктейлі: міцні, десертні, ігристі, з фруктами, з яйцем, шаровані, фруктові, молочні
Крюшони, пунші, грогі, глінтвейни
Коньяки
Лікери
Вина

Закуси

Закусочні бутерброди (канапе)
Валовани закусочні з салатами
Оливки, маслини, солоний мигдаль
Фрукти свіжі та зацукрені

Кондитерські вироби

Печиво, тістечка, торти нарізні
Пастила, мармелад, шоколад
Цукерки штучні, в коробках

Морозиво з гарнірами

Напої: кава та кавові напої, напої безалкогольні власного виробництва, соки

Для гриль-бару

Страви гриль: рибні, м'ясні, овочеві, фруктові

Закуси

Овочі свіжі та консервовані,
Фрукти свіжі, консервовані, мариновані

Хлібобулочні та кондитерські вироби

Тістечка, торти нарізні, печиво, кекси
Хліб пшеничний, хліб житній, лаваш

Напої

Кава та кавові напої, чай та чайні напої
Вода мінеральна, фруктові
Горілка
Коньяк і бренді
Вино

Коефіцієнти трудомісткості приготування страв

Найменування страв і виробів виробництва	Коефіцієнт
Холодні страви та закуски	
Бутерброди	0,3–1,0
Гастрономія та різні консерви	0,5–2,0
Холодні закуски, салати та вінегрети	0,4–3,5
Холодні страви із риби, м'яса, овочів	0,4–0,5
Примітка: при приготуванні холодних страв із майонезом власного приготування коефіцієнт трудомісткості збільшується на 0,6	
Супи	
Супи прозорі	1,2–2,4
Супи заправні	0,6–3,5
Супи, пюреподібні, молочні	0,6–1,2
Супи холодні	2,0–2,5
Супи солодкі	1,2
Примітка: при приготуванні супів із птицею, м'ясом, рибою, головизною, коефіцієнт трудомісткості збільшується на 0,2. При виготовленні супів із кукурудзяним, пшеничними пластівцями і грінками з пшеничного хліба коефіцієнт трудомісткості збільшується на 0,5	
Основні гарячі страви	
Страви із риби	1,0–4,5
Страви з м'яса, птиці та дичини	0,6–4,0
Примітка: 1. Коефіцієнти трудомісткості на основні рибні і м'ясні страви вказані з гарніром. 2. При використанні напівфабрикатів (м'ясних, рибних, овочевих) коефіцієнт трудомісткості зменшується на 30–40%	
Страви з овочів	0,3–3,5
Страви з крупів і макаронних виробів	0,4–3,0
Борошняні страви	1,0–3,5
Страви з сиру та яєць	0,6–2,0
Примітка: при приготуванні напівфабрикату голубців і кабачків, фаршированих м'ясом і рисом в м'ясному цеху коефіцієнт трудомісткості для доготівельного цеху становить: а) голубці м'ясні 1,5 б) кабачки, фаршировані м'ясом і рисом 1,8	
Солодкі страви	
Фрукти, ягоди, баштанні натуральні	0,4
Киселі, компоти, муси, креми, морозиво	0,3–3,5
Напої	
Чай та чайні напої	0,2–0,4
Кава та кавові напої, какао, шоколад	0,4–0,6
Холодні напої (морси, лимонади тощо)	0,4–0,5

Коефіцієнти, що враховують вихідні і святкові дні

Режим роботи підприємства	Режим роботи виробничого працівника	Коефіцієнт
7 днів на тиждень	5 днів на тиждень із 2-ма вихідними днями	1,59
7 днів на тиждень	6 днів на тиждень з одним вихідним днем	1,32
6 днів на тиждень	6 днів на тиждень з одним вихідним днем	1,13
5 днів на тиждень	5 днів на тиждень із 2-ма вихідними днями	1,13

Обладнання туалетної кімнати закладів ресторанного господарства

№ пор.	Обладнання
1	Умивальники (порцеляна, напівпорцеляна, фаянс) сучасних форм і кольорів, а також такі, що відображають профіль закладу
2	Дзеркала (мале, на повний зріст)
3	Бенкетки (h=400–500 мм на один умивальник, фронт – 600x400 мм)
4	Диспенсери рідкого мила (один на один умивальник)
5	Тримачі для паперових рушників і серветок із логотипом закладу (один на один умивальник)
6	Тримачі бавовняних рушників із логотипом закладу
7	Бачок з кришкою для використаних паперових рушників
8	Засоби для сушіння рук (один на два умивальники)
9	Тумба для чищення взуття (одна на приміщення)
10	Навісні полиці для предметів індивідуально-гігієнічного, парфумерно-косметичного призначення тощо
11	У разі відсутності кімнати для паління у туалетній кімнаті розміщують попільниці на високих ніжках або урни-попільниці

Кількість умивальників у туалетних кімнатах закладів ресторанного господарства різних типів

Тип закладу ресторанного господарства	Нормативна кількість умивальників
Відкритого типу	1 на 50 місць
Їдальні при промислових підприємствах, гриль-бари та пивні бари	1 на 30 місць
Ресторани і бари класів люкс, вищого та першого	1 на 20–40 місць

Обладнання вбиралень

№ пор.	Обладнання
1	Унітази (напівфарфор, фаянс) сучасних форм і кольорів, а також такі, що відображають профіль закладу:
1.1	– у закладах із місткістю зал до 300 – один унітаз на 60 місць
1.2	– у закладах з більшою місткістю зал, понад 300, передбачають додатково 1 унітаз на кожні 100 місць
1.3	– на підприємствах з кількістю місць менше, ніж 50 допускається передбачати одну вбиральню (один унітаз)
2	Тримач для паперових одноразових сидінь для унітазу (один на один унітаз)
3	Тримач туалетного паперу (один на один унітаз)
4	Набір для санітарної обробки унітазу (один на один унітаз)
5	Бачок з кришкою для використаного паперу (один на один унітаз)
6	Пісуари (навісний, підлоговий) сучасних форм і кольорів, з різних матеріалів, а також такі, що відображають профіль закладу:
6.1	– у чоловічих вбиральнях на кожний унітаз слід передбачати один пісуар
6.2	– у вбиральнях пивних барів – два пісуари
7	Умивальники (один на два прилади – пісуар або унітаз)
8	Засоби для сушіння рук та обличчя (один засіб на два умивальники)
9	Дзеркало лицеве (фронт – 600 мм, одне дзеркало на один умивальник)

Кількісна характеристика столів для закладів ресторанного господарства різних типів, %

Заклад	Вид столу			
	Двомісний	Чотиримісний	Шести-місний	Восьми-місний
Ресторан класу:				
– люкс	50	30	20	–
– вищий	20	40	40	–
– перший	10	45	45	–
Кафе				
– із самообслуговуванням	15/10	85/90	–	–
– з обслуговуванням офіціантами	20	80	–	–
Бар * класу:				
– люкс	50	30	20	–
– вищий	80	20	–	–
– перший	15	80	5	–
Закусочна	–	100	–	–
Заклад швидкого обслуговування	15	70	15	–
Їдальня:				
– відкритого типу	5	80	15	–
– при установах, підприємствах	–	Вибирається самостійно		–
– при школах	–	Вибирається самостійно		–
– при навчальних закладах	–	Вибирається самостійно		–
Буфет	–	100	–	–

* У барах класу люкс кількість місць за стійкою має становити не менше ніж 50% кількості місць за столами, у барах вищого класу – не менше 25%, першого класу – не менше 20%, на кожне місце за барною стійкою у барах класів люкс і вищий передбачається не менше ніж 0,8 м, першого класу – не менше ніж 0,6 м довжини стійки.

**Якісні характеристики меблів торгової зали
закладів ресторанного господарства**

№ пор.	Тип меблів	Габаритні розміри, мм
1	Стіл двомісний	600х900 (800х800)
2	Стіл чотиримісний	900х900 (1200х800)
3	Стіл шестимісний	900х1500 (1800х1000)
4	Стіл круглий	Ø900; 1200; 1500
5	Столи овальні	Довжина 1200; 1500
6	Столи приставні	400х700
7	Крісла з підлокітниками та звичайні	600х600
8	Стільці: • дитячі; • для інвалідів; • інші	
9	Барні табурети	Ø400
10	Серванти або напівсерванти для офіціантів	1100х700

**Норми оснащення меблями
ресторанів різних класів з місткістю зали 100/150 місць
(із розрахунку на один ресторан)**

Меблі	Вимірні одиниці	Клас закладу		
		Люкс	Вищий	Перший
Стіл ресторанний шестимісний	Шт.	7/11	6/10	5/7
Стіл ресторанний чотиримісний	"-"	11/17	15/22	19/29
Стіл ресторанний двомісний	"-"	12/15	7/8	2/3
Крісло ресторанне	"-"	110/164	—	—
Стілець ресторанний	"-"	—	110/164	110/164
Стіл для офіціантів (підсобний)	"-"	7/10	7/10	3/8
Сервант для офіціантів	"-"	8/11	8/11	7/9
Гарнітур меблів для відпочинку	Комплект	1/1	—	—
Меблі для відпочинку, у тому числі:				
• журнальний столик	"-"	—	1/1	—
• крісло для відпочинку	"-"	—	4/4	2/2

Меблі	Вимірні одиниці	Місткість зали, місць		
		50	75	100
Норми оснащення меблями кафе (з обслуговуванням офіціантами) (з розрахунку на одне кафе)				
Стіл ресторанний шестимісний	Шт.	2	2	3
Стіл ресторанний чотиримісний	-"	10	16	21
Стіл ресторанний двомісний	-"	2	3	3
Стілець ресторанний ¹	-"	56	82	108
Стіл для офіціантів (підсобний)	-"	4	5	6
Сервант для офіціантів ²	-"	3	4	5
Меблі для відпочинку, ³ у тому числі:				
• журнальний столик	-"	1	1	1
• крісло для відпочинку	-"	2	2	4

Кафе спеціалізоване				
Стіл ресторанний чотиримісний	-"-	13	19	26
Стілець ресторанний	-"-	52	76	104
Стіл для офіціантів ⁴	-"-	2	3	4
Сервант для офіціантів ⁴	-"-	2	3	4
Стіл для таць ⁵	-"-	2	2	2
Крісла для відпочинку	-"-	2	2	2
Норми оснащення меблями кафе (із самообслуговуванням) (з розрахунку на одне кафе)				
<i>Перший варіант</i>				
Комплект меблів чотиримісний	Комплект	14	20	27
Стіл для таць	Шт.	2	2	2
<i>Другий варіант</i>				
Стіл з гігієнічним покриттям чотири-місний	-"-	14	20	27
Стілець напівм'який	-"-	56	80	108
Стіл для таць	-"-	2	2	2
Норми оснащення меблями кафе (спеціалізованих) (з розрахунку на одне кафе)				
<i>Перший варіант</i>				
Стіл високий чотиримісний	Шт.	13	19	26
Стілець (табурет) високий	-"-	52	76	104
Стіл для таць	-"-	2	2	2
<i>Другий варіант</i>				
Стіл високий шестимісний	-"-	13	19	26
Стіл для таць	-"-	2	2	2

Меблі	Вимірні одиниці	Місткість зали, місць		
		50	75	100
<i>Третій варіант</i>				
Стіл високий чотиримісний	-"-.	13	19	26
Стіл для таць	-"-	2	2	2
<i>Четвертий варіант</i>				
Комплект меблів чотиримісний ⁶	Комплект	13	19	26
Стіл для таць ⁵	Шт.	2	2	2
Стіл для офіціантів ⁶	-"-	2	2	3
Норми оснащення меблями коктейль-холів (з розрахунку на один коктейль-хол)				
<i>Перший варіант</i>				
Стіл ресторанний чотиримісний	Шт.	5	8	—
Стіл ресторанний двомісний	-"-	17	24	—
Крісло ресторанне	-"-	54	80	—
Стійка барна	-"-	1	1	—
Сервант для офіціантів ⁴	-"-	1	1	—
<i>Другий варіант</i>				
Стійка барна	-"-	1	1	—
Стіл чотиримісний	-"-	8	12	—
Стіл двомісний	-"-	11	16	—
Стілець ресторанний ²	-"-	54	80	—
Сервант для офіціантів ⁴	-"-	1	1	—

**Норми оснащення меблями коктейль-барів
(з розрахунку на один коктейль-бар)**

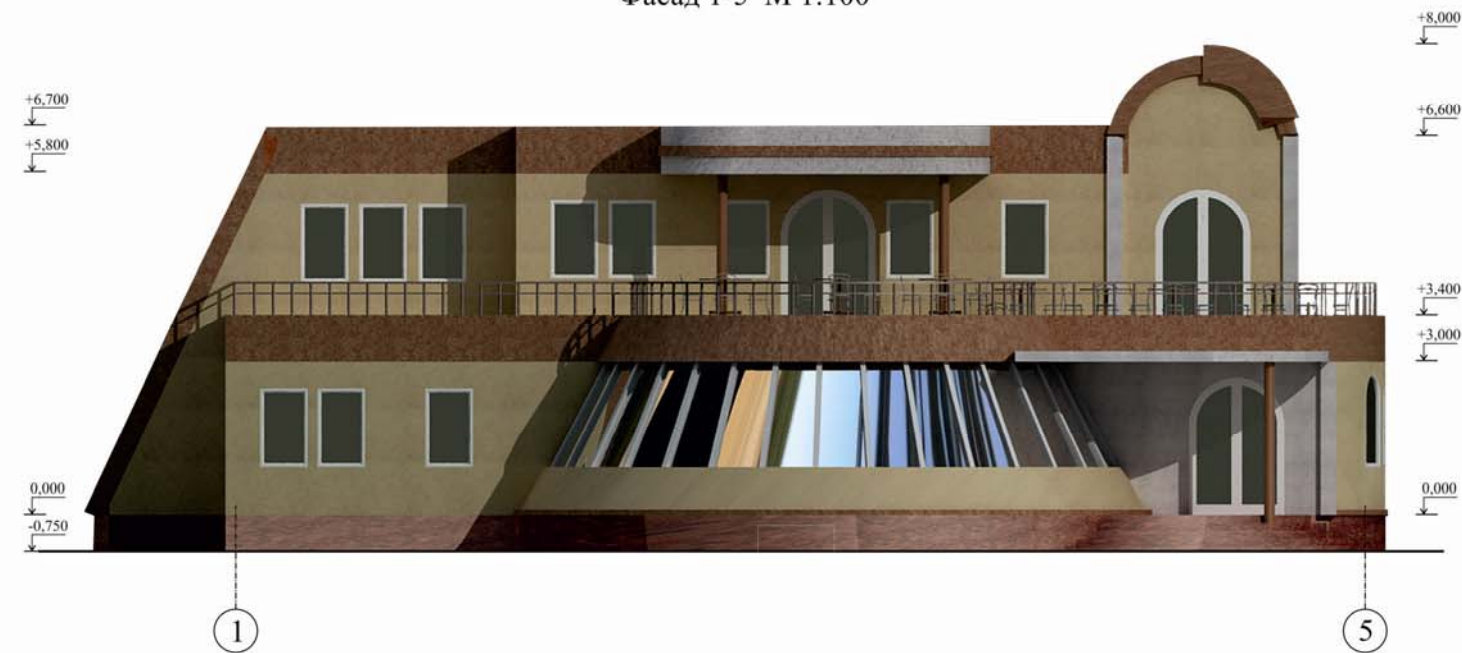
(з розрахунку на один коктейль-бар)			
Меблі	Вимірні одиниці	Місткість зали, місць	
		25	50
Клас люкс та вищий			
Стійка барна	Пог. м	6	10
Стілець (табурет) барний	Шт.	9	14
Стіл двомісний	-"-	5	11

Меблі	Вимірні одиниці	Місткість зали, місць	
		25	50
Стіл чотиримісний	-"	2	4
Крісло ресторанне	-"	18	38
Клас перший			
Перший варіант			
Стійка барна	Пог. м	6	12
Стілець (табурет) барний	Шт.	9	18
Стіл чотиримісний	-"	4	8
Крісло ресторанне	-"	18	32
Другий варіант			
Стійка барна	Пог. м	6	7
Стілець (табурет) барний	Шт.	9	10
Стіл високий шестимісний	-"	3	7

**Норми оснащення меблями спеціалізованих барів – молочних, кавових тощо
(з розрахунку на один бар)**

Меблі	Вимірні одиниці	Місткість зали, місць			
		25	50	75	100
Клас вищий					
Стійка барна	Пог. м	7	10	11	13
Стілець (табурет) барний	Шт.	9	14	15	20
Стіл двомісний	-"	5	11	11	14
Стіл чотиримісний	-"	2	4	10	14
Стілець ресторанний	-"	18	38	62	82
Сервант для офіціантів ⁴	-"	—	—	1	1
Крісло для відпочинку ⁷	-"	2	2	2	2
Журнальний стіл ⁷	-"	—	—	1	1
Клас перший					
Перший варіант					
Стійка барна	Пог. м	7	7	11	13
Стілець (табурет) барний	Шт.	10	10	15	20
Стіл чотиримісний	-"	4	10	15	20
Стілець напівм'який	-"	16	40	60	80
Стіл для таць	-"	2	2	2	2
Другий варіант					
Стійка барна	Пог. м	7	7	11	13
Стілець (табурет) барний	Шт.	10	10	15	20
Стіл високий чотиримісний ⁸	-"	—	10	15	20
Стіл для таць	-"	—	2	2	2
Норми оснащення меблями закусочних загального типу та спеціалізованих (з розрахунку на одну закусочну)					
Меблі	Вимірні одиниці	Місткість зали, місць			
		25	50	75	100
Перший варіант					
Стіл з гігієнічним покриттям чотиримісний	Шт.	7	13	20	26
Стілець напівм'який	-"	28	52	80	104
Стіл для таць	-"	2	2	2	2
Другий варіант					
Комплект меблів чотиримісний	Комплект	7	13	20	26
Стіл для таць	Шт.	2	2	2	2
Третій варіант					
Стіл високий шестимісний	-"	5	8	12	14
Стіл з гігієнічним покриттям чотиримісний	-"	—	1	2	5
Стілець напівм'який	-"	—	4	8	20
Стіл для таць	-"	2	2	2	2

Фасад 1-5 М 1:100



Перспективне зображення



Фасад А-Г М 1:200



				КНТЕУ 181.17 01-11 д.ф.н. ВКП ГЧ			
				Заклад ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва			
Зав. кафедри	Сидоров А.А.			Ресторан французької кухні на 150 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Макаров В.В.				Н	2	6
Консультант	Кушнір С.А.						
Розробив	Петренко Р.А.						
				Фасад 1-5 М 1:100 Фасад А-Г М 1:200 Перспективне зображення	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 1 група, д.ф.н.		

**Норми оснащення меблями закладів швидкого обслуговування
(з розрахунку на один заклад)**

Меблі	Вимірні одиниці	Місткість зали, місць				
		25	50	75	100	150
<i>Перший варіант</i>						
Стіл високий чотиримісний	Шт.	7	13	19	25	38
<i>Другий варіант</i>						
Стіл високий шестимісний	"-	4	9	13	17	25
<i>Третій варіант</i>						
Стіл високий чотиримісний	"-	7	12	18	23	36
Стіл з гігієнічним покриттям чотиримісний	"-	—	1	1	2	3
Стілець жорсткий	"-	—	4	4	8	12
<i>Для всіх варіантів</i>						
Стіл для таць	"-	2	2	2	2	2

¹ Замість стільців можуть бути використані (повністю або частково) крісла за тією самою нормою.

² При індивідуальній формі обслуговування. При бригадній формі обслуговування передбачається один сервант на бригаду офіціантів.

³ Можна замінити гарнітурами меблів для відпочинку.

⁴ У закладі з обслуговуванням офіціантами.

⁵ Для закладів із самообслуговуванням.

⁶ У дитячих кафе передбачаються дитячі столи й стільці та обслуговування офіціантами.

⁷ У коктейль-холах та коктейль-барах, розташованих спільно з ресторанами й кафе (з обслуговуванням офіціантами), меблів для відпочинку не передбачається. В окремо розташованих барах класу люкс та першого передбачається один журнальний столик та два крісла.

⁸ Чотиримісні столи можуть бути замінені шестимісними з урахуванням місткості зали.

Габаритні характеристики розважального обладнання

№ пор.	Ігрове устаткування	Габаритні розміри, мм
1	Боулінг	
	Одна доріжка (мінімальна)	1524×25350
	Дві доріжки	3389×25350
2	Більярд	
2.1	Столи «Піраміда»	
	12 футів	3600×1800
	10 футів	2840×1420
	9 футів	2540×1270
2.2	Столи «Пул»	
	8,5 футів	2400×1200
	8 футів	2240×1120
	7 футів	1980×990
	6 футів	1820×910
3	Гральні автомати	
3.1	Класу AWP	560(600)×720; 600×1800(1600)
3.2	Імітатори	600(790)×700; 1200×1800
3.3	Стимулятори	600×1200
4	Пушер (електронна рулетка)	
4.1	3 поля	980×1370
4.2	5 полів	1320×1690
4.3	8 полів	2510×2000

Якісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд
Паркувальник	
Швейцар	
Гардеробник	
Менеджер з обслуговування	
Адміністратор зали (денний, нічний)	
Метрдотель	
Хостес	
Офіціант	3–5
Сомельє	
Фумельє (вітольє)	
Баріста	
Фромажері	
Кетерьє	
Бармен	4–5
Буфетник	3–4
Менеджер з продажів	
Експедитор-кур'єр	
Стюард (денний, нічний)	
Прибиральник зали	
Дітсестра	
Лікар-дієтолог	
Спеціалісти-консультанти (з виготовлення, оформлення кулінарної продукції і кондитерських виробів, сервірування столу)	
Спеціалісти з навчання кулінарній майстерності	
Роздавальник	
Касир	
Роздавальник-касир	
Пакувальник	
Продавець	
Майстер з дрібного ремонту та чищення одягу	
Вихователь дитячої кімнати	
Спеціаліст з догляду за домашніми улюбленцями (тваринами)	
Артисти шоу-програм	
Музики	
V-джей, D-джей	
Спеціаліст з консумації	

Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування

1. Загальні положення

1. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (далі – Норми) розроблено відповідно до вимог організації і роботи закладів громадського харчування, які визначені Порядком заняття торговельною діяльністю і правилами торговельного обслуговування населення, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 08.02.1995 р. № 108, і Правилами роботи закладів (підприємств) громадського харчування, затвердженими наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 20.08.2002 р. за № 680/6968.

2. Зазначені Норми розраховані для найбільш поширених закладів громадського харчування різних типів, які складають основу виробничо-торгівельної сфери (громадського харчування) на території України.

3. Норми призначено для застосування під час проектування, будівництва, реконструкції або технічного переобладнання закладів громадського харчування різних типів усіх організаційно-правових форм.

4. Дані Норми є інструментом забезпечення відповідного рівня технологічності виробничо-торгівельного процесу, механізації та автоматизації технологічних операцій з дотриманням вимог санітарно-гігієнічних норм, правил техніки безпеки, охорони праці, протипожежних вимог, що підвищує рівень захисту прав працівників закладів громадського харчування і споживачів.

5. Одночасно Норми рекомендовано для використання відповідними державними органами з метою визначення достатнього рівня технічного оснащення під час введення в експлуатацію закладів громадського харчування суб'єктами господарської діяльності різних організаційно-правових форм.

6. У Норммах прийнята за базу номенклатура найбільш прогресивного торговельно-технологічного устаткування вітчизняного виробництва, країн Західної та Східної Європи, що дозволить забезпечити необхідний технічний рівень виробничих і технологічних процесів закладів громадського харчування. Вона відповідає вимогам санітарно-гігієнічних норм і правил техніки безпеки.

7. Номенклатура містить устаткування, яке належить до європейського стандарту GN за серіями M 600, M 700, M 750, M 800, M 900, номер яких відповідає ширині (глибині) устаткування:

– серія M600-M700 застосовується для закладів громадського харчування місткістю зали до 80 місць;

– серія M750-M800 застосовується для закладів громадського харчування місткістю зали понад 80 місць;

– серія M900 застосовується для закладів громадського харчування місткістю зали понад 150 місць.

8. Норми технічного оснащення призначено для наступних типорозмірів закладів сфери громадського харчування:

Таблиця 1

Тип закладу	Градація за місткістю зали, місць					
	24–50	51–80	81–100	101–150	151–200	понад 200
Ресторан	24–50	51–80	81–100	101–150	151–200	-
Ресторан-бар	24–50	51–80	81–100	101–150	-	-
Ресторан швидкого обслуговування (фаст-фуд)	-	50–80	81–100	101–150	151–200	-
Кафетерій (ресторан самообслуговування)	-	50–80	81–100	101–150	151–200	-
Кафе	24–50	51–80	81–100	101–150	151–200	-
Бар	24–49	50–80	-	-	-	-
Пивний бар	24–49	50–80	81–100	-	-	-
Гриль-бар	-	50–80	81–100	-	-	-
Закусочна (шинок)	-	50–80	81–100	-	-	-
Їдальня	-	50–80	81–100	101–150	151–200	-
Дієтична їдальня	24–50	51–80	81–100	-	-	-
Їдальня-роздавальня	24–50	51–80	81–100	-	-	-
Буфет	8–24	24–50	-	-	-	-
Кіоск спеціалізований типу:	«хот-дог», «поп-корн», «бокс-ланч», «гамбургер», «чіп-моубіл», «софт-дрінк», «фруізен-кустард», «оранж-джус» тощо					

9. Нормами враховано реальний стан товаропостачання закладів громадського харчування в Україні:

- комплексне використання напівфабрикатів високого ступеня готовності (м'ясних, рибних, з птиці), готових кулінарних, кондитерських і борошняних виробів;
- високий рівень використання заморожених продуктів і напівфабрикатів;
- використання овочів у необробленому вигляді.

10. У Норми включено: теплове, механічне, холодильне, роздавальне, барне, мийне, ваговимірювальне, підйомно-транспортне устаткування.

11. У Нормах для кожного типорозміру закладу громадського харчування зазначено сумарні показники основного параметра устаткування залежно від його виду і технологічного призначення (продуктивність, площа для смаження, ємність тощо).

12. Норми розроблено на підставі дослідження виробничих програм і форм обслуговування з урахуванням обсягу, структури та асортименту страв і напоїв, що продаються, а також питомої ваги напівфабрикатів високого ступеня готовності й готових кулінарних, кондитерських і борошняних виробів у загальному обсязі харчових продуктів, що використовуються у виробництві.

13. У Нормах технічного оснащення закладів громадського харчування різних типів визначено:

- теплове устаткування – з урахуванням кількості страв і виробів, які продаються в години максимального завантаження торговельної зали, термінів зберігання готової продукції, погодинної продуктивності теплових апаратів і способів теплової обробки;
- механічне – з урахуванням асортименту отримуваних напівфабрикатів високого ступеня готовності й готових кулінарних, кондитерських і борошняних виробів, обсягів робіт з механічної обробки продуктів та кратності обробки в години максимального завантаження закладів;
- холодильне – для зберігання продукції, що швидко псується, а також для продажу морозива і напоїв;
- роздавальне й барне – з урахуванням потоку споживачів у години максимального завантаження торговельної зали і пропускної спроможності роздавальні з наступним або попереднім розрахунком;

– ваговимірювальне – відповідно до маси продуктів, які підлягають зважуванню під час надходження до закладу, а також для зважування у процесі виготовлення і порціювання страв;

– підйомно-транспортне – лише для тих видів устаткування, які не залежать від архітектурно-будівельного виконання будівлі, а визначаються типорозміром закладу громадського харчування (візки вантажні, стелажі пересувні, візки для збору посуду, візки офіціантські);

– мийне – з урахуванням максимального обсягу робіт з миття столового посуду за одну годину максимального завантаження зали. Мийне устаткування передбачене у випадку використання у закладах громадського харчування стандартного посуду багаторазового використання.

14. У закладах громадського харчування передбачається застосування реєстраторів розрахункових операцій (електронних контрольно-касових апаратів). Їхня кількість визначається відповідно до нормативно-правових актів.

15. Технічне оснащення спеціалізованих закладів громадського харчування, які не увійшли до визначеного Нормами переліку закладів громадського харчування, рекомендується здійснювати, виходячи з потреби за умови дотримання належного рівня торговельно-виробничого процесу та вимог санітарно-гігієнічних норм і правил охорони праці й техніки безпеки.

У зв'язку з тим, що в основу Норм покладено номенклатуру устаткування, яке належить до Європейського стандарту, надаємо пояснення деяких технічних термінів, на які є посилання за текстом таблиць:

1. За одиницю «деко» прийнята гастроємність Євростандарту (модуля) GN 1/1, габаритні розміри 530x325 мм.

2. За одиницю «лист» прийнято модуль, габаритні розміри 400x600 мм.

3. Можлива взаємозаміна зазначеного устаткування.

4. Ваги настільні у зоні роздавальні у складі барної чи буфетної стійки, верхня межа зважування 0,2; 2 кг.

5. Ваги настільні технологічні, верхня межа зважування 2; 10 кг.

Таблиця 2

Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу громадського харчування типу «Ресторан»

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць					
			24–50	51–80	81–100	101–150	151–200	понад 200
1	Теплове (електричне або газове)		М600 – М700			Серії М800 – М900		
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко ¹⁾	-	-	-	10	10	10
1.2	Печі конвекційні універсальні (конвектомати)	деко ¹⁾	4	6	6	10	10	10
1.3	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	6	6	10	10	12
1.4	Фритюрниці	л	4	6	6	8	10	12
1.5	Сковороди (жаровні)	л	21	21	33	33	33	33
1.6	Сковороди перекидні	л	-	-	44	44	63	63

Продовження табл. 2

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць					
			24–50	51–80	81–100	101–150	151–200	понад 200
1.7	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36	0,72	0,72	1,44	1,44
1.8	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,35	0,35	0,59	0,7
1.9	Плити (жаровні)-гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,35	0,35	0,59	0,7
1.10	Гриль притискний	шт.	-	-	-	1	1	1
1.11	Гриль ротаційний (планетарний)	кільк. шпажок	-	-	4	4	4	6
1.12	Котли	л	-	-	-	40	60	100
1.13	Кип'ятильники	л/год	25	50	50	100	100	100
1.14	Шафи для смаження	деко ²⁾	4	6	6	10	10	12
1.15	Пекарські (кондитерські) шафи	деко ²⁾	4	6	6	10	10	12
2	Роздавальне і барне							
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20	30	30	30
2.2	Тостер	шт.		1	1	1	1	1
2.3	Саламандр*	шт.	-	1	1	1	1	1
2.4	Марміти водяні	деко ¹⁾	2	2	4	4	6	8
2.5	Марміти сухі	л	1	1	1	1,5	1,5	2
2.6	Термостати	л	-	10	10	20	20	40
2.7	Барні (буфетні, коктейльні) стійки***	компл.	(1)	1	1	1	1-2	1-3
2.8	Комплект «шведський стіл»*****	компл.	-	-	1	1	1	1
2.9	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50	50	80	100	160
2.10	Каво(чає)варка	блок	1	2	3	3	3	3-5
2.11	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1	1	1	2-5
2.12	Соковижималки	шт.	1	1	1	1	2	3
2.13	Блендери**	шт.	1	1	1	1	2	2
2.14	Соковижималки оранж-фреш	шт.	-	-	-	1	1	1
2.15	Міксери	шт.	1	1	1	1	1	2
2.16	Льодогенератори	кг/добу	10	10	10	25	25	40
2.17	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	6	12	12	18	18
2.18	Камери морозильні	л	200	200	200	370	400	440
2.19	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	-	-	1	1	1	2
2.20	Візки офіціантські	шт.	-	1	2	2	4	4
2.21	Візки для посуду	шт.	1	1	2	2	4	4
3	Холодильне (технологічне)							
3.1	Камери середньотемпературні	м ²	4	8	12	16	20	24
3.2	Камери низькотемпературні	м ²	-	4	4	8	8	12

Закінчення табл. 2

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць					
			24–50	51–80	81–100	101–150	151–200	понад 200
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾ 600 1200 1400	2 - -	2 1 -	2 1 -	- 2 2	- 1 3	- - 5
3.4	Шафи низькотемпературні	л ³⁾	-	600 ³⁾	600 ³⁾	600 ³⁾	700	1200
3.5	Камери морозильні	л ³⁾	200	200 ³⁾	200 ³⁾	370 ³⁾	400	440
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	140	270	540	680	1080
3.7	Льодогенератор	кг/добу	-	-	-	25	25	25
4	Механічне							
4.1	Машини для очищення овочів	ємність завантаження, кг	4	8	15	15	30	30
4.2	М'ясорубка	кг/год	50	50	150	150	150	150
4.3	Куттер м'ясний	шт.	-	-	-	1	1	1
4.4	Куттер кухонний	шт.	-	-	-	1	1	1
4.5	Овочерізка	кг/год	50	50	50	200	200	200
4.6	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	-	-	1	1	2	2
4.7	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1	1	1	2
4.8	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5	5	10	20	20
4.9	Машини тістомісильні	л	-	-	-	20	45-65	45-65
4.10	Машини тісторозкатувальні	шт.	-	-	-	-	-	1
4.11	Хліборізки	компл.	-	-	-	1	1	1
4.12	Спеціалізоване механічне	компл.	-	-	-	1	1	1
5	Мийне							
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	-	-	400	540	1000	1000
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	400	540	540	1000	1200	1500-1200
5.3	Ванни мийні	шт.	9	9	11	11	13	13
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	-	-	1	1	2	3
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25	50	80	150	300
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)							
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	200	400	400	500
6.2	Ваги настільні електронні ⁵⁾	шт.	1	2	3	4	4	6
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1	1	2	2	2
6.4	Стелажі пересувні	шт.	-	-	-	2	2	2

Таблиця 3

**Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу
громадського харчування типу «Ресторан-бар»**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			24–50	51–80	81–100	101–150
1	Теплове (електричне або газове)		Серії M600 – M700		Серія M800	
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко ¹⁾	-	-	-	10
1.2	Печі конвекційні універсальні (конвектомати)	деко ¹⁾	4	6	6	10
1.3	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	6	6	10
1.4	Фритюрниці	л	4	6	6	8
1.5	Сковороди (жаровні)	л	21	21	33	33
1.6	Сковороди перекидні	л	-	-	44	44
1.7	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36	0,72	0,72
1.8	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,35	0,35
1.9	Плити (жаровні)-гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,35	0,35
1.10	Гриль притискний	шт.	-	-	-	1
1.11	Гриль ротаційний (планетарний)	кільк. шпажок	-	-	4	4
1.12	Котли	л	-	-	-	40
1.13	Кип'ятильники	л/год	25	50	50	100
1.14	Шафи для смаження	деко ²⁾	4	6	6	10
1.15	Пекарські (кондитерські) шафи	деко ²⁾	4	6	6	10
2	Роздавальне і барне⁴⁾					
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20	30
2.2	Тостер	шт.	-	1	1	1
2.3	Саламандер*	шт.	-	1	1	1
2.4	Марміти водяні	деко ¹⁾	2	2	4	4
2.5	Марміти сухі	л	1	1	1	1,5
2.6	Термостати	л	-	10	10	20
2.7	Барні (буфетні, коктейльні) стійки***	компл.	(1)	1	1	1
2.8	Комплект «шведський стіл»*****	компл.	-	-	1	1
2.9	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50	50	80
2.10	Кава(чає)варка	блок	1	2	3	3
2.11	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1	1
2.12	Соковижималки	шт.	1	1	1	1
2.13	Блендери**	шт.	1	1	1	1

Продовження табл. 3

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			24–50	51–80	81–100	101–150
2.14	Соковижималки оранж-фреш	шт.	-	-	-	1
2.15	Міксери	шт.	1	1	1	1
2.16	Льодогенератори	кг/добу	10	10	10	25
2.17	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	довжина, м	-	1	1,2	2-2,4
2.18	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	6	12	12
2.19	Камери морозильні	л	200	200	200	370
2.20	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	-	2	2	3
2.21	Візки офіціантські	шт.	-	1	2	2
2.22	Візки для посуду	шт.	1	1	2	2
3	Холодильне (технологічне)					
3.1	Камери середньотемпературні	м ²	4	8	12	16
3.2	Камери низькотемпературні	м ²	-	4	4	8
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³) 600	2	2	2	-
		1200	-	1	1	1
		1400	-	-	-	2
3.4	Шафи холодильні низькотемпературні	л ³)	-	600 ³)	600 ³)	600 ³)
3.5	Камери морозильні	л ³)	200	200 ³)	200 ³)	370 ³)
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	140	270	540
3.7	Льодогенератор	кг/добу	-	-	-	25
4	Механічне					
4.1	Машини для очищування овочів	ємність завантаження, кг	4	8	15	15
4.2	М'ясорубка	кг/год	50	50	150	150
4.3	Куттер м'ясний	шт.	-	-	-	1
4.4	Куттер кухонний	шт.	-	-	-	1
4.5	Овочерізка	кг/год	50	50	50	200
4.6	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	-	-	1	1
4.7	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1	1
4.8	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5	5	10
4.9	Тістомісильні машини	л	-	-	-	20
4.10	Хліборізки	компл.	-	-	-	1
4.11	Спеціалізоване механічне	компл.	-	-	-	1
5	Мийне					
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	-	-	400	540

Закінчення табл. 3

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			24–50	51–80	81–100	101–150
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	400	540	540	1000
5.3	Ванни мийні	шт.	9	9	11	11
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	-	-	1	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25	50	80
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)					
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	200	400
6.2	Ваги настільні електронні ⁵⁾	кг	1	2	3	4
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1	1	2
6.4	Стелажі пересувні	шт.	-	-	-	2

Таблиця 4

Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу громадського харчування типу «Ресторан швидкого обслуговування» (фаст-фуд)

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			50–80	81–100	101–150	151–200
1	Теплове (електричне або газове)		Серія M700	Серія M800		Серія M900
1.1	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	6	10	10
1.2	Фритюрниці	л	4	6	8	10
1.3	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,72	0,72	1,08
1.4	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,42	0,64
1.5	Плити (жаровні)-гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,42	0,64
1.6	Гриль притискний	шт.	1	2	2	3
1.7	Гриль ротаційний (планетарний)	кільк. шпажок	-	4	4	4
1.8	Кип'ятильники	л/год	25	25	50	50
1.9	Макароніварки	л	25	50	50	100
2	Роздавальне і барне ⁴⁾					
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20	20
2.2	Тостер	шт.	1	1	2	2
2.3	Саламандер*	шт.	1	1	1	1
2.4	Марміти сухі	шт.	1	1	1	1
2.5	Термостати	л	5	10	10	15
2.6	Теплові шафи	деко ¹⁾	4	6	10	12

Закінчення табл. 4

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			50–80	81–100	101–150	151–200
2.7	Барні (буфетні, коктейльні) стійки***	компл.	1	1	1	1
2.8	Лінії роздавальні (комплект)****	компл.	1	1	1	1
2.9	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50	50	100
2.10	Каво(чає)варка	блок	2	2	4	4
2.11	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	2	2
2.12	Льодогенератори	кг/добу	10	10	20	20
2.13	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	довжина, м	1	1,2	1,4	1,4
2.14	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	10	12	16
2.15	Камери морозильні	л	200	200	200	200
2.16	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	1	1	1	1
2.17	Ваги настільні електронні	шт.	2	2	3	4
3	Холодильне (технологічне)					
3.1	Камери середньотемпературні	м ³	-	-	6	8
3.2	Камери низькотемпературні	м ³	-	-	6	8
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	1400	1800	-	-
3.4	Шафи низькотемпературні	л	400	400	-	-
3.5	Камери морозильні	л	200	200	300	400
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	140	180	200
4	Механічне					
4.1	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1	1
5	Мийне		-	1	2	2
5.1	Столи з мийними ваннами	шт.	2	2	2	2
5.2	Ванни мийні	шт.	2	3	3	4
5.3	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25	25	25
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)					
6.1	Ваги настільні ⁵⁾	шт.	1	1	2	2
6.2	Візки вантажні	шт.	1	1	1	1

Таблиця 5

**Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу
громадського харчування типу «Кафетерій» (ресторан самообслуговування)**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			50–80	81–100	101–150	151–200
1	Теплове (електричне або газове)		Серія M700	Серія M800		Серія M900
1.1	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	6	10	10
1.2	Фритюрниці	л	4	6	8	10
1.3	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,72	0,72	1,08
1.4	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м	0,22	0,35	0,42	0,64
1.5	Плити (жаровні)-гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,42	0,64
1.6	Кип'ятильники	л/год	25	25	50	50
2	Роздавальне і барне⁴⁾					
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20	20
2.2	Тостер	шт.	1	1	2	2
2.3	Саламандер*	шт.	1	1	1	1
2.4	Марміти сухі	шт.	1	1	1	1
2.5	Термостати	л	5	10	10	15
2.6	Барні (буфетні, коктейльні) стійки***	компл.	1	1	1	1
2.7	Комплект «шведський стіл»****	компл.	1	1	1	1
2.8	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50	50	100
2.9	Каво(чає)варка	блок	2	2	4	4
2.10	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	2	2
2.11	Соковижималки	шт.	1	1	1	1
2.12	Блендери**	шт.	1	1	1	1
2.13	Міксери	шт.	1	1	1	1
2.14	Льодогенератори	кг/добу	10	10	20	20
2.15	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	довжина, м	1	1,2	1,4	1,4
2.16	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	10	12	16
2.17	Камери морозильні	л	200	200	200	200
2.18	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	1	1	1	1
2.19	Ваги настільні електронні	шт.	2	2	3	4
3	Холодильне (технологічне)					
3.1	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	1400	1800	2000	2400
3.2	Шафи низькотемпературні	л	400	400	500	600
3.3	Камери морозильні	л	200	200	300	400
3.4	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	140	180	200
4	Механічне					
4.1	Машина для очищування овочів	ємність завантаження, кг	4	4	6	8
4.2	М'ясорубка	кг/год	50	50	50	50
4.3	Овочерізка	кг/год	50	50	50	50

Закінчення табл. 5

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			50–80	81–100	101–150	151–200
4.4	Машина для нарізання гастрономії (слайсер)	шт.	1	1	1	1
4.5	Машини для збивання (міксери планетарні)	л	5	5	5	5
4.6	Хліборізка	компл.	1	1	1	1
4.7	Спеціалізоване механічне	компл.	-	1	1	1
5	Мийне					
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	400	540	1080	1200
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	400	540	1080	1200
5.3	Ванни мийні	шт.	2	3	3	4
5.4	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25	25	25
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)					
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	200	200
6.2	Ваги настільні технологічні ⁵⁾	шт.	1	1	2	2
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1	1	1

Таблиця 6

Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу громадського харчування типу «Кафе»

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць				
			24–50	51–80	81–100	101–150	151–200
1	Теплове (електричне або газове)		М600 – М700	Серії М800 – М900			
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко ¹⁾	-	-	-	-	6
1.2	Печі конвекційні універсальні (конвектомати)	деко ¹⁾	-	-	-	6	6
1.3	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	4	6	8	8
1.4	Фритюрниці	л	4	4	4	6	10
1.5	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36	0,72	0,72	1,44
1.6	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,22	0,35	0,35	0,35
1.7	Плити (жаровні)-гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,22	0,35	0,35	0,35
1.8	Гриль притискний	шт.	-	-	-	-	1
1.9	Котли	л	-	-	-	-	40
1.10	Кип'ятильники	л/год	25	25	25	50	50
2	Роздавальне і барне ⁴⁾						
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20	20	30
2.2	Тостер	шт.	1	1	1	1	1
2.3	Саламандер*	шт.	1	1	1	1	1
2.4	Термостати	л	-	-	10	10	10
2.5	Барні (буфетні, коктейльні) стійки***	компл.	1	1	1	1-2	2-3

Закінчення табл. 6

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць				
			24–50	51–80	81–100	101–150	151–200
2.6	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50	50	50	80
2.7	Каво(чає)варка	блок	1	2	3	3	3
2.8	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1	1	1
2.9	Соковижималки	шт.	1	1	1	1	2
2.10	Блендери**	шт.	1	1	1	1	1
2.11	Соковижималки оранж-фреш	шт.	-	-	-	1	1
2.12	Міксери	шт.	1	1	1	1	2
2.13	Льодогенератори	кг/добу	10	10	25	25	40
2.14	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	12	18	18	30
2.15	Камери морозильні	л	200	200	370	370	400
2.16	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	1	1	1	2	2
2.17	Візки для посуду	шт.	1	1	1	1	2
3	Холодильне технологічне						
3.1	Камери холодильні середньотемпературні	м ²	4	8	12	16	20
3.2	Камери холодильні низькотемпературні	м ²	-	-	4	6	8
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	1200	1200	1800	2400	3200
3.4	Шафи холодильні низькотемпературні	л ³⁾	400	400	400	400	600
3.5	Камери морозильні	л ³⁾	200	200	370	370	370
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	-	-	140	270	270
3.7	Льодогенератор	кг/добу	10	10	10	25	25
4	Механічне						
4.1	Машини для очищування овочів	ємність завантажування, кг	-	4	4	4	8
4.2	М'ясорубка	кг/год	50	50	50	150	150
4.3	Овочерізка	кг/год	50	50	50	50	200
4.4	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	-	-	1	1	1
4.5	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1	1	1
4.6	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5	10	20	20
4.7	Хліборізки	компл.	1	1	1	1	1
4.8	Спеціалізоване механічне	компл.	-	1	1	1	1
5	Мийне						
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	400	400	540	540	540
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	400	540	540	1000	1200
5.3	Ванни мийні	шт.	9	9	11	11	11
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	-	-	-	1	2
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25	25	50	50
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)						
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	200	200	400
6.2	Ваги настільні електронні	шт.	1	1	1	1	2
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1	1	2	2
6.4	Стелажи пересувні	шт.	-	-	-	1	2

Таблиця 7

**Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу
громадського харчування типу «Бар»**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць	
			24–49	50–80
1	Теплове (електричне або газове)		Серії M600 – M700	
1.1	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36
1.2	Кип'ятильники	л/год	25	25
2	Роздавальне і барне			
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20
2.2	Тостер	шт.	1	1
2.3	Саламандер*	шт.	1	1
2.4	Каво(чає)варка	блок	2	3
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1
2.6	Соковижималки	шт.	1	1
2.7	Блендери**	шт.	1	1
2.8	Соковижималки оранж-фреш	шт.	1	1
2.9	Міксери	шт.	1	1
2.10	Льодогенератори	кг/добу	25	25
2.11	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	довжина, м	1	1,5
2.12	Охолоджувачі напоїв та соків	л	18	18
2.13	Камери морозильні	л	200	200
2.14	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	2	2
2.15	Ваги настільні електронні 0,2–2 кг	шт.	1	1
3	Холодильне (технологічне)			
3.1	Камери середньотемпературні	м ²	4	4
3.2	Шафи холодильні середньотемпературні	л	1400	1400
3.3	Шафи низькотемпературні	л	400	400
4	Механічне			
4.1	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	-	1
4.2	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1
4.3	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5
4.4	Спеціалізоване механічне	компл.	1	1
5	Мийне			
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	400	400
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	540	540
5.3	Ванни мийні	шт.	3	3
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	1	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25
6	Ваговимірювальне (технологічне)			
6.1	Ваги товарні	кг	100	100
6.2	Ваги настільні технологічні 2–10 кг	шт.	1	1

Таблиця 8

**Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу
громадського харчування типу «Гриль-бар»**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць	
			50–80	81–100
1	Теплове (електричне або газове)		Серія M700	Серія M800
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко ¹⁾	4	4
1.2	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	4
1.3	Фритюрниці	л	6	8
1.4	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36
1.5	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,36
1.6	Плити (жаровні)-гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,22
1.7	Гриль притискний	шт.	1	1
1.8	Гриль ротаційний (планетарний)	кільк. шпажок	6	8
1.9	Кип'ятильники	л/год	25	25
2	Роздавальне і барне⁴⁾			
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	23	23
2.2	Тостер	шт.	1	1
2.3	Саламандер*	шт.	1	1
2.4	Марміти сухі	л	1	1
2.5	Термостати	л	20	20
2.6	Барні (буфетні, коктейльні) стійки***	компл.	1	1
2.7	Теплові шафи	деко ¹⁾	6	8
2.8	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50
2.9	Каво(чає)варка	блок	2	3
2.10	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1
2.11	Соковижималки	шт.	1	1
2.12	Блендери**	шт.	1	1
2.13	Міксери	шт.	1	1
2.14	Льодогенератори	кг/добу	25	25
2.15	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	12
2.16	Камери морозильні	л	200	200
2.17	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	-	1
2.18	Візки офіціантські	шт.	2	4
2.19	Візки для посуду	шт.	1	2
3	Холодильне (технологічне)			
3.1	Камери середньотемпературні	м ²	8	12
3.2	Камери низькотемпературні	м ²	4	4
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л. 600 1200	2 1	2 1
3.4	Шафи холодильні низькотемпературні	л ³⁾	600 ³⁾	600 ³⁾
3.5	Камери морозильні	л ³⁾	200 ³⁾	200 ³⁾
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	270
4	Механічне			
4.1	Машини для очищування овочів	кг/год	8	15

Закінчення табл. 8

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць	
			50–80	81–100
4.2	М'ясорубка	ємність завантажування, кг	50	150
4.3	Куттер м'ясний	шт.	-	-
4.4	Куттер кухонний	шт.	-	-
4.5	Овочерізка	кг/год	50	50
4.6	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	-	1
4.7	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1
4.8	Машини збивальні (міксери планетарні)		5	5
5	Мийне			
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	-	400
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	540	540
5.3	Ванни мийні	шт.	9	11
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	-	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	50
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)			
6.1	Ваги товарні	кг	200	200
6.2	Ваги настільні електронні ⁵⁾	шт.	2	3
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1

Таблиця 9

Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу громадського харчування типу «Півний бар»

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць		
			24–49	50–80	81–100
1	Теплове (електричне або газове)		Серії M60 – M700	Серія M800	
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко ¹⁾	-	4	4
1.2	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	6	6
1.3	Фритюрниці	л	4	4	6
1.4	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36	0,36
1.5	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,22	0,22
1.6	Плити (жаровні)-гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,22	0,22
1.7	Гриль ротаційний (планетарний)	кільк. шпажок	4	6	6
1.8	Кип'ятильники	л/год	25	25	50
2	Роздавальне і барне⁴⁾				
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	23	23	30
2.2	Тостер	шт.	1	1	1
2.3	Саламандер*	шт.	1	1	1

Закінчення табл. 9

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць		
			24–49	50–80	81–100
2.4	Грилі	шпажок	4	6	6
2.5	Каво(час)варка	блок	1	2	2
2.6	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1
2.7	Льодогенератори	кг/добу	10	10	10
2.8	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	довжина, м	1	1,5	1,5
2.9	Охолоджувачі напоїв та соків	л	12	18	18
2.10	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	2	3	3 - 4
2.11	Ваги настільні електронні	компл.	3	3	4
2.12	Візки для посуду	шт.	1	1	1
3	Холодильне (технологічне)				
3.1	Камери холодильні середньотемпературні	м ²	6	8	12
3.2	Камери холодильні низькотемпературні	м ²	-	-	4
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³)	2800	2800	3400
3.4	Шафи холодильні низькотемпературні	л	-	-	400
3.5	Столи з охолоджувальними шафами	л	200	200	400
4	Механічне				
4.1	Куттер кухонний	шт.	50	50	50
4.2	Овочерізка	кг/год	50	50	50
4.3	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	-	1	1
4.4	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1
4.5	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5	5
4.6	Хліборізки	компл.	-	-	1
4.7	Спеціалізоване механічне	компл.	-	-	1
5	Мийне				
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	400	540	700
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	400	400	540
5.3	Ванни мийні	шт.	5	5	7
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	-	-	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	50	50
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)				
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	400
6.2	Візки вантажні	шт.	1	1	2
6.3	Стелажі пересувні	шт.	-	1	1

Таблиця 10

**Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу
громадського харчування типу «Закусочна (шинок)»**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць	
			50–80	81–100
1	Теплове (електричне або газове)		Серія M700	Серія M800
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко ¹⁾	4	6
1.2	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	6	8
1.3	Фритюрниці	л	6	10
1.4	Сковороди (жаровні)	л	21	21
1.5	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,72
1.6	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,36
1.7	Плити (жаровні)- гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,35
1.8	Кип'ятильники	л/год		25
2	Роздавальне і барне⁴⁾			
2.1	Термостати	л	10	10
2.2	Лінії роздавальні (комплект)***	компл.	1	1
2.3	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50
2.4	Каво(чає)варка	блок	1	2
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1
2.6	Льодогенератори	кг/добу	10	10
2.7	Охолоджувачі напоїв та соків	л	8	8
2.8	Ваги настільні електронні	шт.	2	2
2.9	Візки для посуду	шт.	1	1
3	Холодильне (технологічне)			
3.1	Камери середньотемпературні	м ²	4	6
3.2	Шафи холодильні середньотемпературні	л	1800	2800
3.3	Шафи низькотемпературні	л ³⁾	400	400
3.4	Столи з охолоджувальними шафами	л	400	400
3.5	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	1	1
4	Механічне			
4.1	М'ясорубка	кг/год	50	50
4.2	Овочерізка	кг/год	50	50
4.3	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	-	1
4.4	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1
4.5	Спеціалізоване механічне	компл.	1	1
4.6	Хліборізки	шт.	1	1
5	Мийне			
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	400	540
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	400	540
5.3	Ванни мийні	шт.	7	7
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	-	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)			
6.1	Ваги товарні	кг	200	200
6.2	Візки вантажні	шт.	-	1

Таблиця 11

**Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу
громадського харчування типу «Ідальня»**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			50–80	81–100	101–150	151–200
1	Теплове (електричне або газове)		Серія M700	Серії M800 – M900		
1.1	Печі (пароконвектомати)	деко ¹⁾	6	6	10	10
1.2	Фритюрниці	л	4	6	8	10
1.3	Сковороди (жаровні)	л	21	21	33	33
1.4	Сковороди перекидні	л	-	44	44	63
1.5	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,72	1,08	1,44	1,9
1.6	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,35	0,35	0,35	0,59
1.7	Котли	л	40	60	60	120
1.8	Кип'ятильники	л/год	5	50	50	100
1.9	Макароніварки	л	6	6	10	10
1.10	Пекарські (кондитерські) шафи	деко ²⁾	4	4	6	6
2	Роздавальне і барне⁴⁾					
2.1	Термостати	л	10	20	20	30
2.2	Лінії роздавальні ****	компл.	1	1	2	2
2.3	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	80	100	160	160
2.4	Каво(чає)варка	блок	2	2	3	3
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1	1
2.6	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	1	1	1	1
2.7	Ваги настільні електронні	шт.	5	5	6	6
2.8	Візки для посуду	шт.	1	2	2	3
3	Холодильне (технологічне)					
3.1	Камери середньотемпературні	м ²	12	12	14	16
3.2	Камери низькотемпературні	м ²	4	4	4	4
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	3400	3800	4200	4200
3.4	Столи з охолоджувальними шафами	л	-	200	200	600
3.5	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	-	1	1	2
4	Механічне					
4.1	Машини для очищування овочів	ємність завантаження, кг	8	8	15	30
4.2	М'ясорубка	кг/год	50	100	120	150
4.3	Куттер м'ясний	шт.	-	-	-	1
4.4	Куттер кухонний	шт.	-	-	1	1
4.5	Овочерізка	кг/год	50	50	100	120
4.6	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	1	1	1	2
4.7	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1	1
4.8	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	-	10	20	20
4.9	Тістомісильні машини	л	-	-	40	65
4.10	Тісторозкатувальні машини	шт.	-	-	1	
4.11	Тісторозділювач	шт.	-	-	-	
4.12	Просіювачі	шт.	-	-	1	
4.13	Хліборізки	компл.	-	-	1	

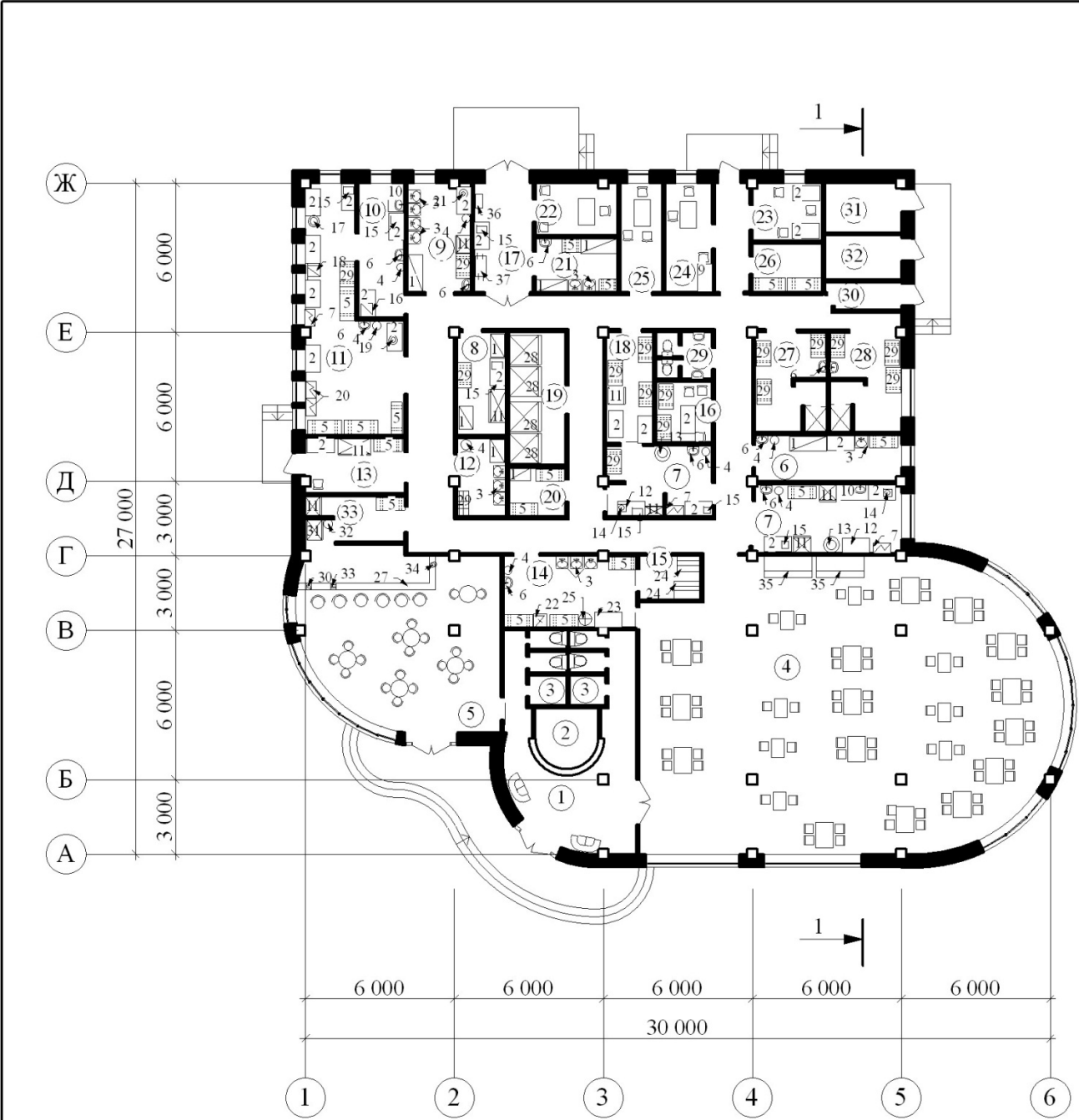
Закінчення табл. 11

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			50–80	81–100	101–150	151–200
4.14	Спеціалізоване механічне	компл.	1	1	1	
5	Мийне					
5.1	Універсальні посудомийні машини	шт./год	720	1080	1200	2000
5.2	Ванни мийні	шт.	11	13	13	13
5.3	Столи з мийними ваннами	шт.	-	1	2	2
5.4	Утилізатори харчових відходів	кг/год	50	50	80	100
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)					
6.1	Ваги товарні	кг	400	400	500	500
6.2	Стелажі пересувні	шт.	1	1	2	2

Таблиця 12

Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу громадського харчування типу «Дієтична їдальня»

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація, за місткістю залу, місць		
			24–50	51–80	81–100
1	Теплове (електричне або газове)		Серії M600–M700	Серія M800	
1.1	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	6	6	6
1.2	Сковороди (жаровні)	л	21	21	21
1.3	Сковороди перекидні	л	-	-	44
1.4	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,72	0,72	1,08
1.5	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,35	0,35	0,35
1.6	Котли	л	40	60	100
1.7	Кип'ятильники	л/год	25	25	50
1.8	Макароніварки	л	16	16	16
1.9	Пекарські (кондитерські) шафи	протівнів ²⁾	4	4	4
2	Роздавальне і барне⁴⁾				
2.1	Термостати	л	10	10	20
2.2	Лінії роздавальні****	компл.	1	1	1
2.3	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	80	80	100
2.4	Каво(чає)варка	блок	2	2	2
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1
2.6	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	1	1	1
2.7	Ваги настільні електронні	шт.	5	5	5
2.8	Візки для посуду	шт.	1	1	2
3	Холодильне (технологічне)				
3.1	Камери холодильні середньотемпературні	м ²	12	12	12
3.2	Камери низькотемпературні	м ²	4	4	4
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	3400	3400	3800
3.4	Столи з охолоджувальними шафами	л	-	-	200



Експлікація приміщень			
15 мм 80 мм 20 мм 10 мм			
№ приміщення	Найменування	Площа м²	Категорія приміщення
1	Вестибюль	20	В
2	Гардероб для відвідувачів	7	В
3	Санвузли для відвідувачів	18	Д
4	Торговельна зала кафе	172	В
5	Торговельна зала бару	36	В
6	Цех механічної обробки сировини	9	Д
7	Кондитерський цех, десертний цех	32	Г
8	Кладова добового запасу	10	В
9	Відділення обробки яєць	9	Д
10	Відділення підготовки сировини	9	В
11	Відділення замісу, випікання та оздоблення	32	Г
12	Відділення миття кухонного посуду	6	Д
13	Експедиція	9	В
14	Мийна столового посуду	13	Д
15	Сервізна	6	Д
16	Кабінет завідувача виробництва	6	В
17	Завантажувальна	10	Д
18	Комора сухих продуктів	11	В
19	Приміщення холодильних камер	12	Д
20	Комора ПМТЗ	5	В
21	Мийна та комора тари	10	Д
22	Приміщення комірника	6	В
23	Контора	6	В
24	Кабінет директора	6	В
25	Приміщення персоналу	8	В
26	Білизняна	5	В
27	Гардероб чоловічий	12	В
28	Гардероб жіночий	12	В
29	Санвузли персоналу	4	Д
30	Електрощитова	6	Д
31	Теплопункт	6	Д
32	Вентиляційна камера	6	Д
33	Підеобне приміщення бару	6	В

Примітка: аркуш 4 розглядати разом з аркушем 5

				КНТЕУ 181.17 01-11 д.ф.н. ВКП ГЧ			
				Заклад ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва			
Зав. кафедри	Сидоров А.А.			Ресторан французької кухні на 150 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Макаров В.В.				Н	2	6
Консультант	Кушнір С.А.						
Розробив	Петренко Р.А.				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 1 група, д.ф.н.		
				План на позначці ± 0,000 з розташуванням технологічного устаткування М 1:200			

Закінчення табл. 12

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація, за місткістю залу, місць		
			24–50	51–80	81–100
3.5	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	-	-	1
4	Механічне				
4.1	Машини для очищування овочів	ємність завантажування, кг	8	8	8
4.2	М'ясорубка	кг/год	50	50	100
4.3	Куттер м'ясний	шт.	1	1	1
4.4	Куттер кухонний	шт.	1	1	1
4.5	Овочерізка	кг/год	50	50	50
4.6	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	1	1	1
4.7	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1
4.8	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	-	-	10
4.9	Хліборізки	компл.	1	1	1
4.10	Спеціалізоване механічне	компл.	1	1	1
5	Мийне				
5.1	Універсальні посудомийні машини	шт./год	720	720	1080
5.2	Ванни мийні	шт.	11	11	13
5.3	Столи з мийними ваннами	шт.	-	-	1
5.4	Утилізатори харчових відходів	кг/год	50	50	50
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)				
6.1	Ваги товарні	кг	400	400	400
6.2	Стелажі пересувні	шт.	1	1	1

Таблиця 13

Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу громадського харчування типу «Їдальня-роздавальна»

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць		
			24–50	51–80	81–100
1	Теплове (електричне або газове)		Серії M600 – M700		Серія M800
1.1	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	4	4
1.2	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36	0,72
1.3	Кип'ятильники	л/год	25	25	50
2	Роздавальне і барне⁴⁾				
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20
2.2	Термостати	л	10	10	20
2.3	Теплові шафи	деко ¹⁾	6	6	12
2.4	Лінії роздавальні****	компл.	1	1	1
2.5	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50	80
2.6	Каво(чає)варка	блок	-	-	1
2.7	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	-	-	2
2.8	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	-	1	1

Закінчення табл. 13

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць		
			24–50	51–80	81–100
2.9	Візки для посуду	шт.	1	1	1
3	Холодильне (технологічне)				
3.1	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	1200	2х600	2000
3.2	Столи з охолоджувальними шафами	л	-	-	200
3.3	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	-	-	1
4	Механічне				
4.1	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	-	-	1
4.2	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	-	1	1
4.3	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	-	-	10
4.4	Спеціалізоване механічне	компл.	-	-	1
5	Мийне				
5.1	Універсальні посудомийні машини	шт./год	540	720	1080
5.2	Ванни мийні	шт.	4	6	6
5.3	Столи з мийними ваннами	шт.	-	-	1
5.4	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	50	50
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)				
6.1	Ваги товарні	кг	400	400	400
6.2	Ваги настільні технологічні ⁵⁾	шт.	1	1	1
6.3	Стелажі пересувні	шт.	-	-	1
6.4	Візки вантажні	шт.	1	1	1

Таблиця 14

Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу громадського харчування типу «Буфет»

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць	
			8–24	24–50
1	Теплове (електричне або газове)		Серія М600	
1.1	Кип'ятильники	л/год	25	25
2	Роздавальне і барне⁴⁾			
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	10	10
2.2	Тостер	шт.	1	1
2.3	Саламандер*	шт.	-	1
2.4	Термостати	л	5	10
2.5	Каво(чає)варка	блок	2	2
2.6	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1
2.7	Соковижималки	шт.	1	1
2.8	Блендери**	шт.	-	1
2.9	Міксери	шт.	-	1
2.10	Льодогенератори	кг/добу	10	10
2.11	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	10
2.12	Камери морозильні	л	200	200
2.13	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	-	1

Закінчення табл.14

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць	
			8–24	24–50
2.14	Ваги настільні електронні	шт.	1	1
3	Холодильне (технологічне)			
3.1	Шафи холодильні середньотемпературні	л	1400	2000
3.2	Шафи низькотемпературні	л ³⁾	-	600 ³⁾
3.3	Камери морозильні	л ³⁾	200	200 ³⁾
4	Механічне			
4.1	Машина для нарізання гастрономії (слайсер)	шт.	1	1
4.2	Хліборізка	компл.	-	1
4.3	Спеціалізоване механічне	компл.	-	1
5	Мийне			
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	540 ³⁾	540 ³⁾
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	540 ⁵⁾	540 ³⁾
5.3	Ванни мийні	шт.	2	3
5.4	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)			
6.1	Ваги товарні	кг	50	200
6.2	Ваги настільні технологічні	шт.	1	1
6.3	Візки вантажні	шт.	-	1

Таблиця 15

**Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу
громадського харчування типу «Кіоск спеціалізований»**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Мінімальний набір торговельно-технологічного устаткування ¹⁾
1	Теплове (електричне або газове)		Серія M600
1.1	Плита конфоркова (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,21
1.2	Спеціалізоване технологічне теплове устаткування	шт.	1
1.3	Кип'ятильник	л/год	25
2	Роздавальне і барне⁴⁾		
2.1	Піч мікрохвильова (НВЧ)	л	20
2.2	Тостер	шт.	1
2.3	Саламандер*	шт.	1
2.4	Гриль	шпажок	4
2.5	Кава(чає)варка	блок	1
2.6	Соковижималка	шт.	1
2.7	Блендер**	шт.	1
2.8	Соковижималка оранж-фреш	шт.	1
2.9	Міксер	шт.	1
2.10	Льодогенератори	кг/добу	10
2.11	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	л	200
2.12	Охолоджувачі напоїв та соків	л	10
2.13	Ваги настільні електронні	компл.	1
2.14	Камери морозильні	л	200
3	Холодильне (технологічне)		
3.1	Шафи холодильні середньотемпературні	л	700

Закінчення табл. 15

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Мінімальний набір торговельно-технологічного устаткування ¹⁾
3.2	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	1
4	Механічне		
4.1	Машина для нарізання гастрономії (слайсер)	шт.	1
5	Мийне		
5.1	Ванни мийні	шт.	2
6	Ваговимірювальне (технологічне)		
6.1	Ваги настільні, 2–10 кг	шт.	1

1) Вид устаткування в наборі застосовується залежно від спеціалізації кіоска.

* Саламандер – шафа з інфрачервоним підігрівом продуктів.

** Блендер – апарат для приготування коктейлів.

Рекомендований склад устаткування для роздавання готових страв.

*** Барні (буфетні, коктейльні) стійки:

- охолоджувальна вітрина для кондитерських виробів і закусок;
- охолоджувальний елемент барної стійки;
- нейтральний елемент барної стійки;
- пристінні шафи;
- пристінні вітрини.

**** Лінії для роздавання готових страв (комплект):

- охолоджувальний прилавок-вітрина;
- прилавок для перших страв;
- прилавок для других страв;
- нейтральний елемент;
- прилавок для касира;
- візок для приборів;
- пристрої для підігріву тарілок – 1–2 шт.;
- термостати – 2 шт.

***** Лінія для роздавання готових страв «шведський стіл»:

- вітрини охолоджувальні – 1–2 шт.;
- марміти для гарячих страв: комплект на 4–8 мармітів GN 1/1 – 1–2 шт.;
- нейтральні елементи (прилавки), 4 GN 1/1 – 1–3 шт.;
- термостати – 2 шт.;
- сокоохолоджувачі – 1–3 шт.;
- пристрої для підігріву тарілок – 1–2 шт.;
- супниці настільні (10 л) – 2–4 шт.

Нейтральне (немеханічне) устаткування закладів ресторанного господарства

Найменування	Типові розміри, мм			Особливості конструкції
	Довжина	Ширина	Висота	
1. Столи виробничі				
1.1. Столи виробничі обробні	600...1900, з кроком 100 мм	600, 700, 800	850	Пропонуються з бортом чи без нього і виготовляються у такому виконанні: – без полиць; – з однією чи двома нижніми полицями; – з нижніми та верхніми полицями; – з висувними шухлядами; – стіл-тумба з дверцятами купе; – стіл-тумба з дверцятами купе і висувними шухлядами. Можливе виконання моделей і розмірів столів за ескізами замовника. Стільниця найчастіше виконується з нержавіючої сталі з шумопоглинаючим наповненням товщиною 40 мм. Пропонуються також столи з пластиковою і мармуровою поверхнею
1.2. Столи виробничі з ванною	1000...2200 з кроком 100 мм	600, 700, 800	850	Виконуються без полки чи з полкою з розміщенням чаші справа або зліва. Глибина чаші 300 мм
1.3. Столи для збирання залишків їжі	800...1900 з кроком 100 мм	600, 700	850	Виконуються без полки чи з полкою, діаметр отвору для видалення відходів 200 мм
1.4. Столи для обробки м'яса	1200	600, 800	920	Стіл з чотирьох сторін оснащений герметичними бортами, що запобігають падінню зі столу продукту обробки на підлогу і забруднення стін. Під стільницею є нержавіючий лоток для збирання рідини та відходів обробки м'яса. Рідина стікає в лоток через отвір у стільниці
1.5. Столи для обробки риби	1200, 1500, 1800	700, 800	850	Комплектуються поліпропіленовими дошками і перфорованими лотками. Посередині стола може передбачатися паз для скидання відходів у ящик для їхнього збирання
1.6. Столи для доочистки і обробки овочів	1200, 1800	700	850	
1.7. Столи виробничі кондитерські (для борошняних робіт)	1200, 1400, 1500, 1600, 1800, 2000, 2500	600, 700	850	Стільниця виконана з вологостійкої деревини листових порід
2. Ванни мийні	600, 800	600, 700, 800	850	За способом виготовлення поділяються на <i>зварні і штамповані</i> , а також можуть мати <i>одну, дві, три чи п'ять</i> секцій. Виконуються з полкою або без неї, а також закритими з дверцятами купе. Глибина чаші – 300, 350, 450 мм
3. Стелажі				
3.1. Стелажі виробничі	600...1900 з кроком 100 мм	400, 500, 600, 700, 800	1800	Виготовляються із суцільними, перфорованими чи решітчастими полицями, комбіновані, можуть бути розбірні, мати 3, 4, 5 полиць

Найменування	Типові розміри, мм			Особливості конструкції
	Довжина	Ширина	Висота	
3.2. Стелажі кондитерські пересувні (шпильки)	385	570	1850	Виконуються (у тому числі під гастроемкості) на 12, 16, 18 рівнів. Можуть бути односекційні та двосекційні
3.3. Стелажі пересувні для хлібних лотків	805	635	1800	
3.4. Стелажі для сушіння посуду	600, 750, 900	320	1800	Мають полиці для сушіння тарілок чи для сушіння склянок
3.5. Стелажі пересувні (шпильки) для підносів	600, 750, 900	320	1800	Використовуються для переміщення брудного посуду з торговельної зали у мийну
4. Полиці				
4.1. Полиці кухонні	600...1500 з кроком 100 мм	250, 350	450	Можуть виконуватися одноярусними, двоярусними чи троярусними, бути відкритими або закритими (двійчасті чи купе)
4.2. Полиці для сушіння посуду	600, 750, 900	320	610	Містять дві полиці, призначені для сушіння тарілок і склянок
4.3. Полиці для кришок і дощок	400	310	680, 880, 1080	
4.4. Полиці для спецій	690	180	180	Розраховані на дві ємкості типу GN 1/3 – 100, чотири ємкості типу GN 1/6 – 100 чи шість ємкостей типу GN 1/9 – 80
5. Шафи				
5.1. Шафи для столового посуду	600, 800, 1000, 1200	600	1800	Двері розсувні чи з магнітами
5.2. Шафи для хліба	600, 800, 1000, 1200	600	1800	Мають чотири дерев'яні полиці, двері з магнітами
5.3. Шафи для кухонного посуду та інвентаря	1000, 1200, 1500	600	1800	Двері розсувні
5.4. Шафи для одягу	500, 680	500	1950	Двері із замками
6. Візки				
6.1. Візки для сервірування	550 850	450 600	900/1030	Виконуються з двома чи трьома полицями
6.2. Візки заготівельні	800 1130	555	850/1050	Комплектуються гастроемкостями різного розміру
6.3. Візки вантажні	700 1200	500 700	1000	Мають вантажопід'ємність 100, 200, 300 чи 400 кг
6.4. Візки для пакетних вантажів	440	440	1200	Вантажопід'ємність– 150 кг
6.5. Візок для піднімання та переміщення наплитних котлів	850	800	1185	Вантажопід'ємність візка 100 кг. Висота підняття платформи 900 мм

Найменування	Типові розміри, мм			Особливості конструкції
	Довжина	Ширина	Висота	
7. Підставки під устаткування				
7.1. Підставки під кип'ятильники	500	400	500	
7.2. Підставки під м'ясорубки	500	400	500	
7.3. Підставки для кухонного інвентаря	400...1200 з кроком 100 мм	400	420	
8. Допоміжне устаткування				
8.1. Підтоварники (піддони)	600...1500 з кроком 100 мм	600, 700, 800	230/300	
8.2. Ларьок для овочів	600, 800	600	800	Використовується для тимчасового зберігання овочів
8.3. Стілець для розрубання м'яса	500	500	800	Виготовлений із набірного буку, що обумовлює його міцність і надійність. Максимальне навантаження залежно від моделі – 100 чи 250 кг

Орієнтовна комплектація устаткуванням окремих підрозділів закладів ресторанного господарства

Устаткування	Овочевий цех	М'ясо-рибний цех	Гарячий цех	Холодний цех	Доготовільний цех	Кулінарний цех	Суши-цех	Кондитерський цех	Магазин кулінарії	Борошнаний цех	Мийна столового посуду	Мийна кухонного посуду	Бар
Стіл виробничий	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Стіл з мийною ванною	+	+		+	+	+							
Ванна мийна	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	
Машина очищення овочів	+												
Овочерізка	+			+	+	+							
Підтоварник (піддон)	+					+		+				+	
М'ясорубка		+				+							
М'ясорозрихлювач		+											
Стелаж виробничий	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	
Стелаж кондитерський													
Полки навісні	+	+	+	+	+	+	+	+		+			
Холодильна шафа		+		+	+	+	+	+	+	+			+
Ваги порційні електронні			+		+	+	+	+					
Ваги торгові електронні									+				
Овоскоп								+					
Піч конвекційна спеціалізована (конвектомат)								+					
Шафа розетійна								+					
Пароконвектомат			+		+								
Стіл виробничий для борошняних робіт								+		+			
Плита електрична			+					+					
Фритюрниця			+										
Рисоварка							+						
Гриль			+										
Кип'ятильник			+		+								
Мікрохвильова піч			+		+								
Універсальна кухонна машина			+							+			

Устаткування	Овочевий цех	М'ясо-рибний цех	Гарячий цех	Холодний цех	Доготівельний цех	Кулінарний цех	Сушильний цех	Кондитерський цех	Магазин кулінарії	Борошняний цех	Мийна столового посуду	Мийна кухонного посуду	Бар
Блендер			+	+									+
Слайсер				+	+								
Стіл з охолоджувальною шафою				+				+		+			
Збивальна машина (міксер)				+				+					
Просіювач								+		+			
Тістомісильна машина								+		+			
Тісторозкатувальна машина								+		+			
Стелаж кондитерський								+					
Посудомийна машина											+		
Стіл для збирання залишків їжі											+		
Шафа для посуду											+		
Утилізатор відходів											+		
Машина для миття кухонного посуду												+	
Вітрина холодильна									+				
Вітрина холодильна кондитерська									+				
Барна стійка													+
Кавоварка													+
Льодогенератор													+
Барний комбайн													+
Холодильна вітрина													+
Охолоджувач напоїв													+
Соковижималка для овочів і фруктів													+
Стіл морозильний													+
Раковина для миття рук	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

Відповідно до завдання на випускний кваліфікаційний проект у розділі «Архітектура. Дизайн» студент-дипломник має виконати наступні завдання:

- провести передпроектні роботи:
 - дослідити місце розташування закладу ресторанного господарства;
 - обстежити існуючу інженерну інфраструктуру у районі забудови чи реконструкції (системи водо-, електро-, газо-, теплопостачання, водовідведення, телекомунікацій тощо), виявити можливість підключення будівлі закладу ресторанного господарства до існуючих мереж *(або обґрунтувати необхідність влаштування автономних систем)*;
 - визначити наявність та оцінити стан: під'їзних шляхів, благоустрою території; будівель і споруд на ділянці будівництва закладу ресторанного господарства, природних або антропогенних ландшафтів, рекреаційних ресурсів, озеленення, малих архітектурних форм тощо;
 - зібрати вихідні дані *(скласти завдання на проектування, розрахувати інженерні характеристики закладу ресторанного господарства, виконати обміри та обстеження будівлі, яка підлягає реконструкції)*;
- розробити інженерні рішення закладу ресторанного господарства:
 - визначити номенклатуру та охарактеризувати інженерні системи будівлі *(електропостачання, водопостачання, водовідведення, вентиляцію, опалення, телекомунікації, вертикальний транспорт тощо)*;
 - визначити характеристики будівлі закладу ресторанного господарства та рішення з енергозбереження *(характеристика каркасу будівлі, огорожувальних конструкцій; пропозиції щодо застосування енергозберігаючих технологій)*;
 - розробити пропозиції щодо дизайну прилеглої території (інтер'єрів) закладу ресторанного господарства;
 - визначити суму капітальних витрат на проект;
- визначити порядок здачі об'єкта в експлуатацію;
- виконати графічну частину проекту (план благоустрою за проектом, ситуаційний план закладу ресторанного господарства, дизайнерське рішення розгортки стін та паспорти кольорів зали закладу ресторанного господарства (вестибюля, аванзали, приміщення для організації дозвілля), схеми комунікаційного забезпечення обладнання гарячого (кондитерського, холодного, доготівельного) цеху, фасад будівлі закладу ресторанного господарства).

Розділ «Архітектура. Дизайн» включає пояснювальну записку і графічні матеріали. Обсяг пояснювальної записки – до 25 сторінок, графічних матеріалів – до 6 креслень відповідно до завдання на проектування.

Розділ виконується на основі нормативних документів, матеріалів, зібраних протягом переддипломної практики (матеріалів дослідження містобудівної ситуації у районі будівництва, наявності інженерних мереж на ділянці будівництва та прилеглої території, для проектів реконструкції – матеріалів інженерного обстеження стану будівлі, що підлягає реконструкції, детального плану цієї будівлі до реконструкції, за можливості – матеріалів обстеження конструктивних елементів та інженерних систем будівлі), концептуальних рішень, контингенту споживачів закладу ресторанного господарства тощо.

Виконання передпроектних робіт. Під час проведення передпроектних робіт студент-дипломник має визначити принципові архітектурно-будівельні та інженерні рішення за проектом, а саме:

- ❖ розробити попередні концептуальні архітектурні пропозиції;
- ❖ обґрунтувати місце розташування будівлі закладу ресторанного господарства на земельній ділянці та умови будівництва (визначити місце розташування ділянки для будівництва закладу у містобудівній структурі, її загальні характеристики, характеристики зовнішніх інженерних мереж, розробити пропозиції щодо благоустрою ділянки);
- ❖ визначити інженерні характеристики закладу ресторанного господарства;
- ❖ виконати обміри та обстеження будівлі, яка підлягає реконструкції, переоснащенню, розширенню, переплануванню або надбудові.

На основі зібраних вихідних даних студенти складають завдання на проектування (дод. 2.1).

У практичній діяльності наступними етапами реалізації проекту є отримання у відповідних органах місцевої влади дозволу на проектування і будівництво та укладання угод на виконання визначених робіт.

2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Попередні архітектурні пропозиції створюються на основі прийнятих замовником рішень щодо концепції закладу ресторанного господарства. Рішення щодо архітектурної композиції, поверховості, розмірів будівель, площі забудови повинні максимально розкривати особливості типу закладу ресторанного господарства, його спрямування на обраний контингент споживачів та концепцію, а також враховувати особливості розміщення закладу у містобудівному середовищі.

Проведено дослідження території радіусом охоплення ... м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено: територія придатна для будівництва закладу ресторанного господарства за містобудівними і санітарними умовами, а також що на досліджуваній території існують такі підприємства, установи (*інші об'єкти*), котрі можуть вплинути на роботу проектного закладу ресторанного господарства: ... об'єкти довкілля (*ареали природних і антропогенних ландшафтів, природні краєвиди, узбережжя, водойми, лісопаркові масиви тощо*), об'єкти історичної, архітектурної, культурної спадщини, інші туристичні ресурси, установи, підприємства, організації, які можуть становити інтерес для відвідувачів закладу ресторанного господарства тощо.

Визначено існуюче озеленення району ... (*сквери, зелені захисні смуги, поодинокі та групові насадження дерев, клумби, альпінарії, газони тощо*), транспортні та пішохідні комунікації ... (*автомобільні дороги (включаючи внутрішньоквартальні та пожежні проїзди), пішохідні й велосипедні доріжки, розворотні і відпочинкові майданчики тощо*), орієнтацію ділянки за сторонами світу. Існуючу містобудівну ситуацію показано на ситуаційному плані (дод. 2.8, с. 36–37).

Ситуаційний план розробляється на основі карт (карти-схеми) міста. Радіус охоплення території на схемі – за завданням на проектування (дод. 2.1).

Масштаб виконання: М 1:5000, М 1:10000.

Архітектурно-планувальні особливості забудови району: відповідність будівельним, санітарним, пожежним нормам щодо проектування закладів ресторанного господарства, а також обумовлюють розташування закладу в окремій (*прибудованій*) одноповерховій (*малоповерховій, іншій*) будівлі (*зблокованій із будівлею житлового будинку – вул. Кіото ...*).

Приклад. Ресторан «Княжі палати» запроектований у центрі міста Києва, на перетині найдавніших і наймальовничіших вулиць Києва – Володимирської та Золотоворітського проїзду. З вікон ресторану «Княжі палати», який розміщений за адресою вул. Володимирська, 41, відкривається чудова панорама на пам'ятку історії «Золоті ворота», Золотоворітський сквер та будівлю XIX ст. готель «Лейпциг». Ресторан розташований неподалік від більшості пам'яток історії, архітектури і культури міста Києва. Відвідування ресторану «Княжі палати» надає чудову можливість відпочити під час екскурсії історичною частиною міста. Так, послугами ресторану можуть скористатися мешканці готелю «Лейпциг», туристи під час прогулянки найстарішою вулицею Києва – Володимирською, відвідувачі музею «Золоті ворота» та комплексів Софіївського, Михайлівського соборів, Андріївської церкви, Історичного музею, Володимирської гірки, розташованих на відстані 10–15 хвилин пішої прогулянки до ресторану.

Ресторан «Княжі палати» розташований у центрі Києва, має зручне транспортне сполучення з усіма районами міста – розміщений на вул. Володимирській, має зручний зв'язок із вул. Богдана Хмельницького, Хрещатиком, бульваром Т.Г. Шевченка, поряд із рестораном (розташований у одній будівлі) знаходиться вхід на станцію метро «Золоті ворота». Відстані до транспортних вузлів: залізничного вокзалу – 4,2 км, міжнародного аеропорту «Бориспіль» – 40 км, автовокзалу – 7 км, аеропорту «Київ» – 9 км.

Будівля ресторану та внутрішній простір запроектовані в єдиному стилі – модерн. Будівля має чотири поверхи, перший поверх виконує громадські функції, у решті трьох – розміщуються житлові й офісні приміщення. Ресторан має просту конфігурацію, головний фасад оздоблений декоративною штукатуркою вохряно-рожевого та білого кольорів. Виразність архітектурного рішення досягається наявністю вертикальних пілястрів прямокутної форми та ліпних лаштувань віконних прорізів з використанням рослинних орнаментів, вертикальними віконними та балконними прорізами, горизонтальними карнизами у формі виносних плит. Композиція фасаду завершується капітелями пілястрів із фістонами, лінійним виступаючим карнизом із четвертним валом над верхнім поверхом та парапетами у вигляді аркових фронтонів над боковими частинами будівлі.

Вхід до ресторану акцентують дерев'яні філенчасті двері, які виділяються розміром, кольором та фактурою на фоні фасаду, відповідають монументальній архітектурі оточення і створюють враження захищеності інтер'єру від зовнішнього середовища, формують очікування безпеки й затишку ресторану. Суворість і лаконічність композиції з чіткою мережею вікон пом'якшена характерною для модерну плавною лінією четвертного карнизу, пілястрами із декоративними капітелями, що надають ритмічності фасаду, а також маскорамами над віконними та балконними прорізами. Внутрішній простір будівлі спроектовано у напрямі розкриття концепції закладу від входу до зали: від урочистості приміщень для надання попередніх послуг до затишку приміщень для споживання страв та відпочинку відвідувачів.

Згідно з прийнятими рішеннями площа першого поверху становить ... м², другого – ... м², *n*-го – ... м² (підрозд. 1.7).

Примітки:

1. При вирішенні архітектурного стилю будівлі можна використати архітектурні стилі різних епох – від стародавніх до сучасних (дод. 2.3), залежно від спрямування закладу ресторанного господарства та взятої за основу концепції (у додатках до дипломного проекту можуть бути наведені фото існуючих будівель, об'єктів, елементи яких використані при створенні проекту).

2. Слід враховувати, що архітектурні пропозиції створюються відповідно до архітектурно-планувальних особливостей та вимог забудови міста, розмірів ділянки, умов інженерного забезпечення будівлі, інсоляції існуючих та нових будинків і територій,

з урахуванням санітарно-гігієнічних, протипожежних, демографічних, архітектурно-композиційних та інших нормативних вимог, місцевих умов будівництва, регіональних традицій тощо. Зазначені умови слід враховувати при складанні містобудівного обґрунтування та завдання на проектування.

Загальна характеристика ділянки будівництва

- Проектований об'єкт будівництва – назва, тип і клас закладу ресторанного господарства (його розташування й рік здачі в експлуатацію – для об'єктів, що підлягають реконструкції). Ділянка під будівництво розташована – місто (район), вулиці, що окреслюють мікрорайон, адреса.

- Архітектурний стиль забудови мікрорайону – модерн (індастрі, кантрі, етнічний, *інше*, забудова відсутня). При будівництві закладу ресторанного господарства у сільській місцевості, місцевості із невираженим архітектурним стилем архітектурний стиль визначається без обмежень відповідно до обраної концепції. У випадку реконструкції необхідно дотримуватися архітектурного стилю існуючої будівлі або окреслювати особливості її зміни.

- Район забудовано переважно 5-поверховими будівлями (9-ти та 16-поверховими, малоповерхова забудова, *інше*).

- Площа ділянки під будівництво визначається за формулою:

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

де S_d – площа ділянки під будівництво, м^2 ;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, $\text{м}^2/\text{місце}$; *норматив приймають за дод. 2.4*;

N – кількість місць у закладі ресторанного господарства.

Розрахункові показники площі ділянок для прибудованих закладів ресторанного господарства допускається зменшувати на 25%, для вбудовано-прибудованих – до 50%.

Приклад. Проектується ресторан на 90 місць, площа ділянки під будівництво дорівнює:

$n_3 = 23 \text{ м}^2/\text{місце}$;

$N = 90 \text{ місць}$.

$$S_d = 23 \left(\frac{\text{м}^2}{\text{місце}} \right) \cdot 90 (\text{місць}) = 2070 \text{ м}^2.$$

- Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 5% у бік вул. ..., (*інше*).

- Типи ґрунтів (для об'єктів нового будівництва) – намівні (лесові, суглинкові тощо).

- Глибина промерзання ґрунту (для об'єктів нового будівництва) ... м (дод. 2.5).

На ділянці будівництва виділено такі зони (*усі зони необхідно відобразити на плані благоустрою території*):

- зона під забудову, площею $S_{\text{пов}} = \dots \text{ м}^2$ (площа, яку будівля(лі) закладу займає(ють) на земельній ділянці (дод. 2.2, формула);

- упоряджені майданчики перед входами до приміщення громадського призначення $S_{y.m.} = \dots \text{м}^2$ (не менше $0,1 \text{ м}^2$ на одне місце у залі);
- зони озеленення загальною площею $S_{oz} = \dots \text{м}^2$ (розрахунок за формулою 2.3);
- зелена захисна смуга шириною $\dots \text{м}$ (дод. 2.6);
- майданчики для стоянки для легкових автомобілів на $\dots$ місць площею (S_{ac}):

$$S_{ac} = \frac{N \cdot n_{ac} \cdot \rho}{100}, \quad (2.2)$$

де n_{ac} – норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце ($25 \text{ м}^2/\text{місце}$ – розміри одного машино-місця на автостоянках зберігання середніх автомобілів, з урахуванням мінімально припустимих зазорів безпеки $0,5 \text{ м} - 2,5 \times 5,3 \text{ м}$);

N – кількість місць у закладі ресторанного господарства, місць;

ρ – норматив кількості машино-місць на автостоянці ($8-15\%$ від кількості місць у залі);

• ширина проїздів на автостоянках із двостороннім рухом має бути не меншою $6,1 \text{ м}$, з одностороннім – не менше $3,5 \text{ м}$, з рухом автомобілів в одному напрямку без зустрічних потоків і перетинань. На автостоянках малої місткості (до 50 машино-місць) допускається об'єднаний в'їзд-виїзд; на автостоянках середньої й великої місткості (від 50 до 300 і більше машино-місць) необхідно передбачати роздільні в'їзди-виїзди шириною $3,5 \text{ м}$ кожний.

Відстань від автостоянки до будівлі закладу ресторанного господарства складає $\dots \text{м}$ (не повинна перевищувати 150 м і бути меншою 10 м (за місткості $10-50$ автомобілів), або 25 м (понад 100 автомобілів) або поряд розташована діюча автостоянка за адресою...;

• внутрішні проїзди (до головного та інших входів у заклад ресторанного господарства, пожежні, наскрізні тощо), площею $S_{n.p.} = L \cdot 3,5 \text{ м}^2$ (L – сумарна довжина проїздів);

• розворотна площадка площею $S_{pm} = \dots \text{м}^2$ (рекомендовані розміри $12 \text{ м} \times 12 \text{ м}$);

• господарські й технічні споруди (окремо розташовані бойлери, трансформаторні підстанції, склади тари, площадка для сміттєзбірників тощо), загальною площею $S_{г.т.с.} = \dots \text{м}^2$ (визначається індивідуально за прийнятим оснащенням);

• пішохідні комунікації: основний підхід (тип закладу ресторанного господарства) шириною $\dots \text{м}$; пішохідні доріжки шириною $\dots \text{м}$. Загальною площею $S_{тк} = \dots \text{м}^2$;

• малі архітектурні форми $\dots$ (альтанки, літні майданчики, навільйони тощо), $S_{маф} = \dots \text{м}^2$;

• будівлі існуючої забудови $\dots \text{м}^2$ (протипожежні відстані між будівлями $10-15 \text{ м}$).

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні (дод. 2.8, с. 36–37). На плані благоустрою також вказані: напрями руху територією (вхід для відвідувачів, персоналу, в'їзди-виїзди), напрями сторін світу.

План благоустрою розробляється у масштабі (М) $1:500$ та $1:1000$.

Площа озеленення визначається за формулою:

$$S_{oz} = S_d \cdot 0,4, \text{ м}^2. \quad (2.3)$$

2.2. Характеристика будівлі

✓Заклад ресторанного господарства, що проектується (*при виконанні проектів реконструкції надати характеристику будівлі до і після реконструкції*), є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – Unіс (міського, районного значення тощо);
- за довговічністю – 1 (2...4 ступінь);
- за вогнестійкістю – 1 (2...4 ступінь);
- за поверховістю – малоповерховий (*інше*);
- за конструктивною схемою – повний каркас (неповний, *інше*).

Характеристику окремих конструктивних елементів будівлі згідно з отриманим завданням на проектування наведено у таблиці (дод. 2.9).

У разі проведення реконструкції студент надає копію паспорта технічного стану будівлі.

При вирішенні внутрішнього простору будівлі враховані наступні вимоги:

❖ Приміщення закладу ресторанного господарства зблоковані згідно із призначенням.

❖ Основні входи мають зручні підходи та розміри, що враховують можливості усіх розрахункових категорій відвідувачів. Кількість входів (виходів) визначається за розрахунком, виходячи із пропускної спроможності будинків, а також експлуатаційних вимог (але не меншою двох за кількості одночасно перебуваючих у будівлі людей понад 50).

❖ У будівлі забезпечені умови доступу інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках. При цьому передбачено пристрої для безперешкодного пересування інвалідів по горизонтальних і вертикальних комунікаціях.

❖ Система відчинення, фіксації й зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будівель закладу ресторанного господарства.

❖ Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 м огорожені.

❖ При кожному зовнішньому вході до вестибюля та сходових кліток передбачені тамбури для теплового і вітрового захисту. Позначка рівня підлоги приміщень біля входу до будинку має бути вищою від позначки тротуару перед входом не менше ніж на 0,15 м.

❖ У закладах ресторанного господарства, в яких є приміщення, призначені для користування інвалідами на кріслах-колясках, розташовані вище першого поверху, передбачено ліфти, кабіни яких повинні мати розміри не менше: ширину – 1,1 м; глибину – 1,5 м; ширину дверного прорізу – 0,85 м.

❖ Кількість пасажирських ліфтів ... од. Один із ліфтів має бути вантажним, у якому можна перевозити людей.

❖ Розміри приміщень вестибюльної групи прийняті з урахуванням максимальної пропускної спроможності, коефіцієнта змінності, необхідності забезпечення вхідного контролю та охорони, інших особливостей експлуатації будівлі.

❖ При проектуванні зовнішніх огорожувальних конструкцій слід передбачати запровадження рішень із мінімізації витрат енергії будівлею закладу ресторанного господарства (*використання сонячної енергії для обігріву приміщень, мінімізації втрат тепла через конструкції стін, вікон, покрівлі, підлоги першого (цокольного) поверху*).

2.3. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)

- Мережі енергозабезпечення у районі – трансформаторна підстанція ТП № ... по вул. ..., (або ЛЕП).
- Мережі водопостачання – міський водогін $\varnothing$ (діаметр) 200...1000 мм проходить між вул. ... та будинком № ... по вул. ... на відстані ... м від межі території забудови (*інше*).
- Мережі каналізації – районний колектор $\varnothing$ (діаметр) 500...1500 мм проходить між вул. ... та будинком № ... по вул. ... на відстані ... м від межі території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод на вул. ... на відстані ... м від ділянки будівництва.
- Мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№ ... (котельні тощо) $\varnothing$ (діаметр) 200...1000 мм проходить між вул. ... та будинком № ... по вул. ... на відстані ... м від межі території забудови.
- Мережі газопостачання – ГРП-№ ... по вул. ...

Інформацію про характеристики й розміщення інженерних систем на території, прилеглої до ділянки будівництва, отримують з викопіювання топогеодезичної зйомки у службі районного архітектора; у місцевому ЖЕО (ЖЕК); або шляхом безпосереднього обстеження ділянки.

У разі відсутності будь-якої з інженерних мереж необхідно передбачити автономні системи забезпечення.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання закладу ресторанного господарства до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У закладі ресторанного господарства на ... місць передбачається проживання відвідувачів та надання їм послуг: харчування, організації дозвілля, оздоровчих (*інше*).

1. Загальні витрати електроенергії закладом ресторанного господарства P визначаються за укрупненими показниками (дод. 2.10), (ДБН В.2.5–23 – 2010):

$$P = (P_{з.р.г.} \cdot N_1 + P_{р.м.} \cdot S_{р.м.} + P_{в.} \cdot N_2 + P_{ф.о.} \cdot S_{ф.о.} + P_{г.} \cdot N_{г.}) \cdot T, \quad (2.4)$$

де $P_{з.р.г.}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{р.м.}$ – питоме навантаження від функціонування магазинів кулінарії, кВт/м²;

$S_{р.м.}$ – площа магазину кулінарії, м²;

$P_{ф.о.}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

$S_{ф.о.}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

$P_{в.}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, кВт/місце;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, місць;

$P_{г.}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень автостоянки, кВт/місце;

$N_{г.}$ – кількість місць на автостоянці, місць;

T – кількість робочих днів закладу ресторанного господарства на рік, ≤ 350 діб.

2. Витрати тепла на опалення.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, проведено за формулою:

$$Q_o = q_6 \cdot V_6 \cdot T_o \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.5)$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);
 $(q_6 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \div 3,2674 \cdot 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \rightarrow \min$);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, ... м^3 , визначений за формулою 2.6:

$$V_6 = S_{\text{пов}} \cdot h_1 + \sum_{i=1}^n S_i \cdot h_i, \quad (2.6)$$

де S_i – площа i -го поверху будівлі закладу ресторанного господарства, м^2 ;

$S_{\text{пов}}$ – площа під забудову;

h_1 – висота покрівлі, ... м (для пласкої покрівлі дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару – при суміщеній покрівлі $0,4 \div 0,6$ м). За наявності технічного поверху $h_3 = 1/2$ висоти технічного поверху ($\approx 0,8 \div 0,9$ м), за наявності горищного поверху – $1/3$ висоти цього поверху у гребені ($\approx 1,7$ м);

h_i – висота i -го поверху будівлі, ... м;

n – кількість поверхів будівлі;

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

Значення параметрів T_o , Δt , R_1 для різних регіонів України наведено у дод. 2.11.

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

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T_o \cdot \Delta t, \quad (2.7)$$

де q_v – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$) ($q_v = 6,4832 \times 10^{-7} - 6,9819 \times 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_v \rightarrow \max$);

V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції м^3 (табл. 2.1);

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

Забезпечення приміщень закладу ресторанного господарства припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у табл. 2.1 (до розрахунку слід включити приміщення, в яких передбачається влаштування припливної вентиляції з підігрівом повітря).

Таблиця 2.1

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, $S_{\text{пр}}, \text{м}^2$	Висота, $h_{\text{пр}}, \text{м}$	Об'єм, $V, \text{м}^3$	Витрати повітря на вентиляцію, м^3	
			$V = S_{\text{пр}} \cdot H_{\text{пр}}$	Припливну	Витяжну
...					
Разом				Σ	Σ

Витрати повітря для припливної та витяжної вентиляції розраховують за формулами 2.13 та 2.15.

4. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B_3 = \sum \frac{q_u^{tot} \cdot N}{1000} \cdot T + B_n, \quad (2.8)$$

де B_3 – загальні витрати води закладом, m^3 ;

q_u^{tot} – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень закладу ресторанного господарства у середню добу, $\frac{л}{доба \cdot місце}$ (дод. 2.12);

N – кількість місць у закладі ресторанного господарства, місць;

T – кількість робочих днів закладу ресторанного господарства на рік, ≤ 350 діб;

B_n – витрати води на полив території.

У тому числі гарячої води:

$$B_{гар} = \sum \frac{q_u^h \cdot N}{1000} \cdot T \quad (2.9)$$

де q_u^h – норма витрат гарячої води у середню добу будівлею закладу ресторанного господарства, $\frac{л}{доба \cdot місце}$ (дод. 2.12).

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

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (2.10)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, m^3 ($B_k = 1,08 m^3/год.$);

$S_{пол}$ – площа ділянки що поливатиметься, m^2 (формула 2.11);

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

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

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

$$S_{пол} = S_d - S_{пов} \quad (2.11)$$

Об'єм стічних вод $B_{стічн}$, m^3 .

$$B_{стічн} = p \cdot B_{заг} \quad (2.12)$$

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

Інженерні системи закладу ресторанного господарства, що проектується

При проектуванні інженерно-технічних приміщень слід застосовувати обладнання з характеристиками, яке виключає проникнення до приміщень для відвідувачів шуму, що перевищує допустимий рівень, встановлений чинними нормами

✓ ***Система опалення*** (при реконструкції додатково надати характеристику існуючої системи): у закладі ресторанного господарства передбачено влаштування системи опалення згідно з ДБН В.2.5-67:2013 для підтримання температурного режиму.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього (внутрішнього; автономного) джерела – ТЕЦ... (опалювального котла, інше). Температура теплоносія на вході становить 115–120 °С. У закладі ресторанного господарства передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки ... 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.

Примітка: для будинків закладів ресторанного господарства вище I класу доцільно передбачати резервні джерела тепла для системи гарячого водопостачання, які мають включатися під час аварій або профілактичних робіт. При проектуванні ІТП слід застосовувати обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до приміщень для відвідувачів шуму, який перевищує допустимий рівень, встановлений чинними нормами.

Для будинків закладів ресторанного господарства класу люкс за завданням на проектування допускається передбачати резервні джерела тепла для систем опалення. У разі неможливості приєднання будинку закладу ресторанного господарства до централізованого теплопостачання необхідно передбачити автономне опалення будівлі.

Резервна (автономна) опалювальна система складатиметься з генератора тепла – газового (рідкопаливного, твердопаливного, електричного, інше) котла (теплового насосу, інше) потужністю ... кВт, марки .., замкнутого опалювального контуру, виконаного з металопластикових (ПВХ) труб Ø ... мм, системи термокранів із термостатичними головками марки .., встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристроєм спонукання циркуляції теплоносія марки ...

Примітка: вимоги до підбору потужності генератора тепла наведені у дод. 2.13.

Трубопроводи систем опалення закладів ресторанного господарства класу люкс та вищий мають прокладатися приховано або за знімним декоративним кожухом.

Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води (пари, інше) з температурою 60–70°C (інше).

У приміщеннях: ... (зали ресторану, зали ігрового призначення, адміністративні приміщення) передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих (інше) радіаторів низького тиску марки ... з верхнім (нижнім) розведенням трубопроводів (влаштуванням теплої підлоги, внутрішніх блоків теплового насосу тощо); у приміщеннях: ... (лазні, сауни, гарячий цех закладу ресторанного господарства тощо) використовується місцеве опалення за рахунок променевих панелей (каміну, теплового технологічного устаткування, електроречі, інше). У приміщеннях: ... (вестибюлі, завантажувальної, тамбуру при службовому вході, інше) влаштовано повітряну систему опалення з автоматичною системою управління для підтримки у робочий час розрахункової температури 18–20°C і відносної вологості повітря у межах 30–60%.

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

✓ **Система вентиляції (згідно із ДБН В.2.5-67:2013)** – при реконструкції додатково надати характеристику вентиляційної системи з природною циркуляцією повітря у будівлі до реконструкції з нанесенням розташування приймальних пристроїв на план поверху.

Видалення повітря з адміністративних та побутових приміщень закладу ресторанного господарства передбачене з природним (*інше*) спонуканням із виробничих приміщень та санвузлів з механічним (*інше*) спонуканням.

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

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуться в будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуться у приміщеннях ... (*над підвісною стелею, у сервісних шафах, інше*), з можливістю доступу для ремонту.

Витяжні вентиляційні системи з природним спонуканням, а також системи, у яких витяжні вентилятори вмикаються періодично, запроектовані з викидом повітря з ... (*південного, північно-східного, інше*) боку будівлі над покрівлею у місцях, де виключається виникнення зон вітрового підпору.

Під час проектування, аби виключити поширення характерних для цих приміщень запахів у суміжні приміщення для відвідувачів, вжито таких заходів:

... (*передбачені автономні системи вентиляції для приміщень виробничого призначення, у блок пристрою спонукання витяжної вентиляції встановлено пристрої фільтрації та дезодорації повітря, інше*).

Механічна припливна вентиляційна система надає повітря об'ємом $V_{\Pi} = \dots \text{ м}^3$ (формула 2.13) у такі приміщення: ... (*виробничі, для відвідувачів, культурно-дозвілєві та оздоровчі, інше*). Витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками, в об'ємі $V_{\text{в}} = \dots \text{ м}^3$ (формула 2.15). Нею забезпечені приміщення ... (*виробничі, для відвідувачів, культурно-дозвілєві, оздоровчі, інше*). У приміщеннях ... (*де встановлене устаткування, що має значне виділення тепла та газоподібних забруднювачів повітря – гарячого цеху ресторану, тамбуру турецької лазні, інше*) передбачені місцеві вентиляційні відсмоктувачі продуктивністю $V_{\text{мвв}} = \dots \text{ м}^3$ (формула 2.16).

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

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

для виробничих приміщень – $V_{\Pi} = \Sigma V_{\text{пр}} \cdot 4$;

для приміщень з одночасним перебуванням понад 50 відвідувачів –

$$V_{\Pi} = \Sigma V_{\text{пр}} \cdot 4, \quad (2.13)$$

де $V_{\text{пр}}$ – будівельний об'єм приміщень, м^3 (табл. 2.2).

$$V_{\text{пр}} = S_{\text{пр}} \cdot h_{\text{пр}}, \text{ м}^3, \quad (2.14)$$

де $h_{\text{пр}}$ – висота приміщення, м;

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

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулою:

для зал $V_{\text{в}} = \Sigma V_{\text{пр}} \cdot 2$, м³/год.;

для виробничих приміщень $V_{\text{в}} = \Sigma V_{\text{пр}} \cdot 6$, м³/год. (2.15)

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

$$V_{\text{мвв}} = \Sigma P \cdot \alpha, \quad (2.16)$$

де P – потужність теплового устаткування, над яким встановлено місцевий вентиляційний відсмоктувач, Вт (табл. 2.2);

α – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування (22–35 м³/Вт год $\alpha \rightarrow \max$ для приладів з відкритою нагрівальною поверхнею, для закритих приладів $\alpha \rightarrow \min$. Для мийних ванн у мийних посуду витрати повітря місцевими вентиляційними відсмоктувачами приймаються з розрахунку $300 \frac{\text{м}^3}{\text{год} \cdot \text{ванну}}$).

Для забезпечення комфортних умов перебування у приміщеннях ... (для відвідувачів, фізкультурно-оздоровчих, культурно-дозвілєвих, інше) встановлені місцеві (інше), рециркуляційні (інше) цілорічної дії (інше) системи кондиціонування повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму, фільтрації і хімічного складу повітря на постійному рівні.

Додатково системи кондиціонування встановлені в адміністративних приміщеннях: ... та приміщеннях ...

1 раз на рік (інше) проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акта.

✓ **Система водопостачання** (при реконструкції додатково надати характеристики вводу системи до будівлі, можливість його перенесення у межах об'єму будівлі).

Водозабезпечення систем закладу ресторанного господарства здійснюється від міського водогону (див. викладене вище).

Для закладів ресторанного господарства, розташованих поза межами досяжності інженерних комунікацій, передбачається автономна система водопостачання. Джерелом автономного водопостачання слугуватимуть підземні води, а в якості водозабірної споруди прийнято дрібнотрубчасту свердловину (шахтний колодязь). Свердловину (колодязь) розташовано на незабрудненій невідтопленій ділянці на ... м вище (за потоком підземних вод) від джерел можливого забруднення (вбиралень, каналізаційних споруд, складів компосту тощо). Конструкція свердловини передбачає встановлення обсадної труби та влаштування глиняного замка оголовку свердловини (інше), що перешкоджатиме потраплянню у експлуатований водозабірний горизонт поверхневих забруднень, а також поєднанню його з іншими водоносними горизонтами. У водоприймальній частині свердловини встановлено фільтр механічного очищення води від часточок розміром більше ... мм.

Для системи водопостачання передбачено автоматизований водопідйомний пристрій з насосом марки ... продуктивністю ... м³/год., гідропневматичним (безнапорним) баком ємністю ... м³ та приладом автоматичного регулювання, налаштованим на підтримання тиску у системі водопостачання на рівні ... кПа. Насос розміщуватиметься у свердловині (шахтному колодязі, підземній камері, відокремленому приміщенні першого поверху, інше), гідропневматичний (безнапорний) бак буде встановлено у ... (підземній камері, відокремленому приміщенні цокольного (першого) поверху, інше). При розміщенні насоса у приміщенні закладу ресторанного господарства рівень шуму в приміщеннях для відвідувачів не повинен перевищувати ... дБа (дод. 2.24).

На вводі системи у будівлю закладу влаштований водомірний вузол із встановленням водоочищувальної установки для очищення загального об'єму води від механічних забруднень розміром часточок понад ... мм, лічильника (*вказати марку*) та насосної установки (*вказати марку*) для подачі води у випадку зниження тиску в зовнішній мережі нижче 0,1 (інше) МПа. У закладі ресторанного господарства організовано об'єднану тупикову (інше), просту (інше) систему водопостачання з верхнім (інше) розведенням, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012.

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

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

Система гарячого водозабезпечення встановлюється централізовано (інше) від нагрівача у тепlopункті (інше) із циркуляцією, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні не нижче 40°C з оцинкованих (інше) труб $\varnothing$... мм.

Магістральні трубопроводи водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

✓ **Система каналізації** (при реконструкції додатково надати характеристику вводу системи до будівлі, можливість його перенесення в межах об'єму будівлі).

У закладі ресторанного господарства ... організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу (інше) системи каналізації відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних (інше) труб $\varnothing$... мм; стояків, які виконуються з чавунних (інше) труб $\varnothing$... мм.

Необхідні діаметри відвідних труб і стояків (50 або 100 мм) визначають залежно від кількості приймальних пристроїв.

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

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

Для закладів ресторанного господарства, розташованих поза межами досяжності інженерних комунікацій, передбачається автономна система каналізації. Вона включатиме ізольовані системи відведення стічних вод від випусків господарсько-побутових та виробничих приміщень, споруди для збирання (очищення) та зберігання (очищення) стічних вод ємністю ... м³ (формула 2.12), споруди для організації вивезення (скидання очищених вод у ґрунт або поверхневу водойму).

Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуться автотранспортом підприємства ... (власним, спеціалізованого підприємства – назва, № ліцензії) із частотою 1 раз на ... (тиждень, місяць, квартал, інше).

Якщо вивезення передбачається власним автотранспортом, слід вказати місце скидання стічних вод (назву та місце розташування комунального підприємства, що виконує очищення стічних вод).

У закладі ресторанного господарства передбачено зовнішню систему каналізації, котра включає систему сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів), і дощову каналізацію, яку виведено у дворову (внутрішньоквартальну) (вуличну, інше) мережу (для закладів ресторанного господарства, розташованих поза межами досяжності інженерних комунікацій, передбачається відведення дощових стоків до дренажної споруди, розташованої у найнижчій точці земельної ділянки закладу).

№ пор	Позначення	Найменування	К-сть	Маса од., кг.	При- мітка
1	ТПХ2	Підтоварник 1100х700 мм	5	–	–
2	СПП	Стіл виробничий 100х800 мм	10	–	–
3	ВМ-1	Ванна мийна 600х600 мм	8	–	–
4	БВ	Бачок для відходів 400х400 мм	8	–	–
5	СТК	Стелаж 700х550 мм	9	–	–
6	БО	Рукомийник 400х400 мм	8	–	–
7	ЕС-60	Плита електрична 600х650 мм	2	–	–
8	ПТ-1А	Підтоварник 1000х800 мм	8	–	–
9	СОКТ-1	Стіл виробничий 700х650 мм	3	–	–
10	VBC-24167	Стіл із вбудованою ванною 1450х750 мм	2	–	–
11	BAN-BS 07	Шафа холодильна 770х800 мм	5	–	–
12	ТРК13BT	Стіл охолоджувальний 1300х700 мм	2	–	–
13	MB 35M	Машина збивальна 550х440 мм	1	–	–
14	Philips HR 7764	Кухонний комбайн 230х500 мм	1	–	–
15	TBH 10	Ваги настільні 360х360 мм	4	–	–
16	ВП-0,15	Просіювач 550х460 мм	1	–	–
17	DS-451	Тістомісильна машина 1800х1800 мм	1	–	–
18	POA-CM	Тісторозжувальна машина 1050х520	1	–	–
19	KM-400	Збивальна машина 350х400 мм	1	–	–
20	CV 120	Піч конвекційна 990х990 мм	1	–	–
21	ОВ-1	Овоскоп 250х250 мм	1	–	–
22	Zanussi medium RT 141	Машина для миття посуду 600х600 мм	1	–	–
23	СПП	Стіл для збирання залишків їжі 1000х800 мм	2	–	–
24	Меркс	Шафа для посуду 1000х600 мм	2	–	–
25	УВ	Утилізатор відходів 400х400 мм	1	–	–
26	R-keeper V6	Термінал касовий 400х400 мм	1	–	–

№ пор	Позначення	Найменування	К-сть	Маса од., кг.	При- мітка
27	Новий проект	Стійка барна з вітриною 4400х900 мм	1	–	–
28	КХС-2-6	Камера збірна холодильна 1000х800 мм	4	–	–
29	СТК-1	Стелаж 1500х800 мм	2	–	–
30	San Remo FX 5138K	Кавоварка 465х510 мм	1	–	–
31	ZV 15 Convito	Льодогенератор 390х460 мм	1	–	–
32	–	Бак для відходів 400х400 мм	1	–	–
33	KKM Kasbi 02 K	Касовий апарат 340х400 мм	1	–	–
34	Scirocco	Сокоохолоджувач 260х320 мм	1	–	–
35	Global 1955	Вітрина холодильна 1965х965 мм	2	–	–
36	TBH 300	Ваги товарні 800х400 мм	1	–	–
37	ТП 80	Візок вантажний 850х600 мм	1	–	–
			1		
15 мм	60 мм	65 мм	10 мм	15 мм	20 мм

Примітка: аркуш 5 розглядати разом з аркушем 4

				КНТЕУ 181.17 01-11 д.ф.н. ВКП ГЧ			
				Заклад ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва			
Зав. кафедри	Сидоров А.А.			Ресторан французької кухні на 150 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Макаров В.В.				Н	2	6
Консультант	Кушнір С.А.						
Розробив	Петренко Р.А.						
				Специфікація технологічного устаткування	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 1 група, д.ф.н.		

Каналізація твердих відходів передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів закладу ресторанного господарства спеціалізованим автотранспортом підприємства (підрядником ... – компанією «Володар роз», «Київспецтранс», інше) ... із частотою 1 раз на ... (день, тиждень, інше). Для цього передбачається укласти договір з полігоном утилізації твердих побутових відходів ... (компанією підрядником, ліц. № ...).

✓ **Система електропостачання** (при реконструкції додатково надати характеристику вводу системи до будівлі, потужність трансформаторної підстанції ... кВА, переріз силового кабеля ... мм²).

Для закладів ресторанного господарства, розташованих поза межами досяжності інженерних комунікацій, передбачається влаштування автономної системи.

Енергозабезпечення закладу ресторанного господарства здійснюватиметься від об'єктної (інше) трансформаторної підстанції потужністю ... кВт, підключеної через підземну (інше) кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного у ... (вказати приміщення), прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220 В. На головному розподільному щиті розміщуються: загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

У закладі ресторанного господарства передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор марки .., потужністю ... кВт (фотоелектричну батарею, інше), систему стабілізації напруги, яка включає ... (блок акумуляторних батарей, інвертор електричного струму, контролер заряду батарей, блок управління роботою генераторів електричного струму, інше).

Схема аварійно-резервної (автономної) системи електропостачання наведена на рис. 2.1.

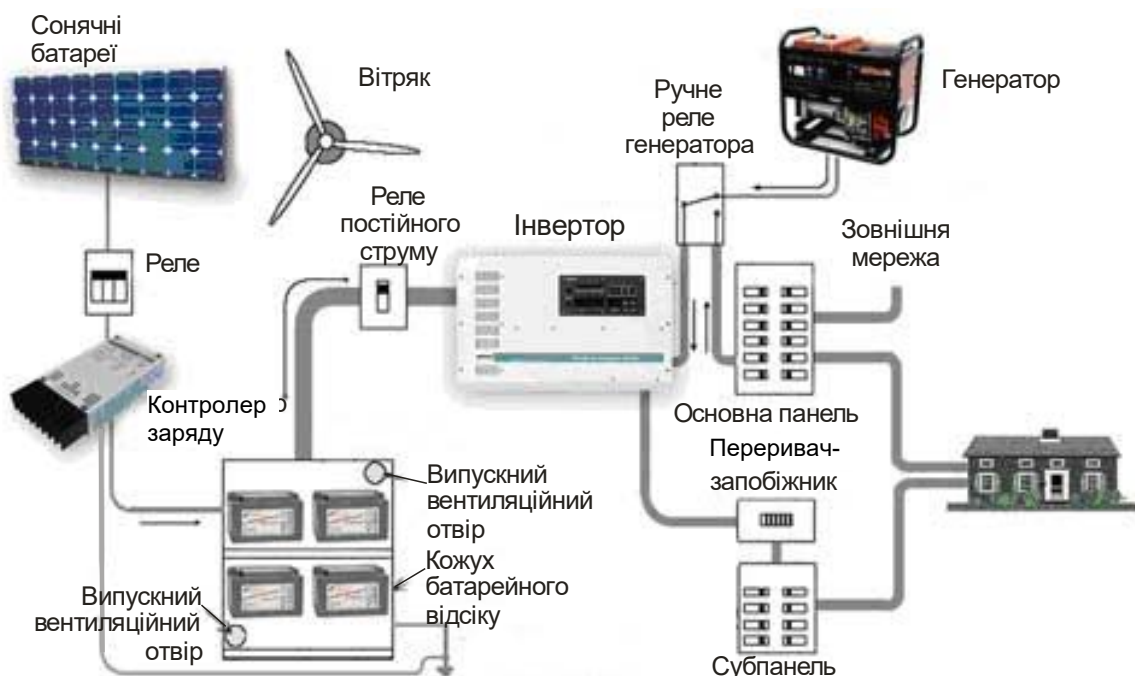


Рис. 2.1. Схема аварійно-резервної (автономної) системи електропостачання

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити

силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною (*інше*) схемою, силова – за радіальною (*інше*). Керування освітленням проектується дистанційно (*вручну*). У загальних приміщеннях закладу ресторанного господарства передбачене освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

Блискавкозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконує металева покрівля будинків (*сталеві антени висотою ... м, інше*). Передбачено спуски, заземлені по периметру будинку та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У закладах ресторанного господарства слід передбачати люмінесцентну рекламу та систему світлових показників (*напрямок руху, місця паркування, назва залів, місце розташування пожежних гідрантів тощо*).

✓ **Система газопостачання** (*лише для закладів, у яких передбачене встановлення газового устаткування, та автономної системи опалювання. При розробці проекту реконструкції слід вказати наявність і характеристику підведення газової мережі*).

Система газопостачання закладу ресторанного господарства прийнята відповідно до ДБН В.2.5-20-2001, підключена до районного ГРП через трубопровід із сталеві (*інше*) труби Ø ... мм високого тиску. У місці введення газопроводу у будівлю встановлено газовий лічильник. Внутрішнє розведення до ... (*теплового устаткування гарячого цеху, газових конвекторів системи опалення, фанкойлів, системи вентиляції тощо, споживачів*) і тепlopункту виконано зі сталевих газопровідних труб Ø ... мм, пофарбованих жовтою емалевою фарбою. У місцях підключення газових приладів встановлюються запірні газові крани.

✓ **Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій**

У закладі ресторанного господарства ... планується встановити комбіновану (роздільну) 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 складських приміщеннях, коридорах, залах, електрощитовій *тощо*. У разі спрацювання сигналізації, оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини.

Охоронною сигналізацією мають обладнуватися приміщення пожежного посту, електрощитові, венткамери протидимних установок, входи до технічних поверхів та виходи на покрівлю будинку, входи до машинного відділення ліфтів, двері шаф пожежних кранів *тощо* із виведенням сигналу на пульт чергового у диспетчерській сигналізації або пульт централізованого нагляду служби охорони.

У місцях, де необхідні особливі запобіжні заходи (*вказати які*), встановлено об'ємні датчики руху (*інфрачервоні чи мікрохвильові*).

У закладі ресторанного господарства передбачена система відеоспостереження на основі відеокамер ... (*чорно-білого або кольорового зображення*), яка забезпечуватиме можливість спостереження у реальному часі та запис подій для наступного аналізу. Відеокамери передбачається встановити у приміщеннях ... (*зазвичай, відеокамери встановлюються у наступних місцях: в'їзд на автомобільну стоянку, перехід від стоянки до закладу, над головним і службовим входами до закладу, у вестибюлі та залах закладу, у зоні розвантаження продуктів і купівельних товарів, інше*).

Для інтелектуального управління зонами доступу передбачено електронні замки.

Для управління електронними замками застосовуються картки (*інше*) з мікрочіпом (*управлінням за радіочастотою; інформацією на магнітній смужці; за штрих-кодом, за біометричними параметрами, інше*).

У закладі ресторанного господарства ... передбачено влаштування таких систем: ретрансляторів міської (внутрішньої) радіотрансляційної мережі у приміщеннях ... (зали адміністративні, виробничі, побутові, інші), міського телефонного зв'язку у приміщеннях ... (кабінет директора, офіс, кімната зав. виробництвом, приміщення комірника, інші), супутникового, ретрансляційного телебачення у приміщеннях ... (зали культурно-дозвілєвого та оздоровчого призначення, вестибюлі, інші), комп'ютерної мережі у приміщеннях ... (бухгалтерії, дирекції, зали, цехи, інші).

У приміщеннях ... (зали ресторану, інші; вестибюльної групи приміщень, інші) передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

✓ **Автоматизація інженерного обладнання**

У закладі ресторанного господарства передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем (система диспетчеризації). Із засобів локальної автоматики – датчики (програмовані логічні контролери нижнього рівня). За допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації (персональний комп'ютер, серверна станція, інші), розміщений у приміщенні ... (кабінет головного інженера, інші), з обсягом довготермінового архівування, розрахованим на ... подій.

Інформація про усе підключене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп'ютера. Уся інформація оброблятиметься і, залежно від виду сигналу, формуватимуться тривожні, аварійні або системні повідомлення, які зберігатимуться в архіві тривалого ... (2 доби, тиждень, інші) зберігання.

Система диспетчеризації закладу ресторанного господарства дозволить у реальному часі спостерігати процеси, що відбуваються на всіх (у тому числі віддалених) об'єктах і територіях, контролювати роботу всіх мереж (визначати – регулювати, змінювати, інші – параметри засобів автоматики, обслуговуючих інженерних систем).

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

У цілому передбачається реалізувати такі основні функції системи диспетчеризації:

- динамічне графічне, наочне відображення інформації;
- побудова графіків процесів, що відбуваються;
- здійснення контролю за процесами;
- звукова сигналізація про позаштатні ситуації;
- розподілити архітектуру системи із виділенням достатньої, за ергономічними вимогами, кількості робочих місць;
- формування бази даних про стан обладнання;
- зниження впливу людського фактора;
- зниження експлуатаційних витрат;
- швидка і достовірна діагностика стану об'єктів;
- контекстні підказки операторові в аварійних ситуаціях;
- авторизований доступ до інформації та управління;
- ведення журналу подій в автоматичному режимі;
- документальне визначення причин аварій, втрат;
- гнучка система побудови звітів (зміна, місяць, рік).

✓ **Вертикальний транспорт**

Для ефективного використання будівлі закладу ресторанного господарства та забезпечення комфортності роботи й відпочинку в ньому передбачено вертикальний транспорт – ліфти (ескалатори).

За своїм призначенням ліфти у закладах ресторанного господарства поділяють на пасажирські, що використовуються для підйому і спускання людей, вантажо-пасажирські – для підйому й спускання вантажів і людей, вантажні з провідником, вантажні без провідника, малі вантажні – для підйому і спуску вантажів масою менше 200 кг.

Класифікацію і технічні характеристики основних типів ліфтів наведено у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Класифікація основних типів ліфтів

Види ліфтів	Швидкість руху, м/с	Вантажопідйомність
Пасажирські:		
– звичайні	0,71...1,4	320, 400, 500, 630, 1000
Вантажо-пасажирські	0,65	500, 800, 1000 і більше
Вантажні	0,25...0,5	1000, 3000, 5000

У закладі ресторанного господарства передбачається влаштування ... (одного, інше) пасажирських ліфтів, ... (одного, інше) вантажо-пасажирського ліфту (з оператором, інше; для транспортування сировини та купівельних товарів) ... (одного, інше), малого вантажного ліфту.

Кількість ліфтів встановлюють за розрахунком, виходячи із функціональних потреб. Чисельність пасажирських ліфтів у будівлі понад три поверхи має бути не менше двох. Ліфти слід розташовувати таким чином, щоб відстань від дверей найвіддаленішого приміщення до дверей ліфта не перевищувала 60 м.

Усередині будівель для розміщення ліфтів передбачені глухі (прозорі) ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій не менше 1 год (інше).

Виходи з ліфтів слід передбачати у ліфтові холи, при цьому ширина холу при однорядному розташуванні ліфтів має бути не меншою 1,3 найменшої глибини кабіни ліфтів, при двохранному розташуванні – подвійної найменшої глибини, але не більше 5 м.

2.4. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях закладу ресторанного господарства ... (тип та власна назва закладу), що проектується, за прийнятою концепцією є ... (модерн, історичний; національний; авангард; природний; екзотика, інше). Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

✓ Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – ... (білбоард, брендмауер, сітілайт, призматрон, лайтбокс, інше) розташований ... (на перетині вул. Кіото та Жукова, інше; рекомендована відстань до об'єкта 1–1,5 км), його форма – ... прямокутна (білбоард, брендмауер, призматрон, сітілайт, інше), об'ємна фігура (джамбі, повітряна куля, інше), дорожні розтяжки (на мосту, естакаді, інше), рекламне зображення на транспортних засобах (трамваях, автобусах, тролейбусах, маршрутних таксі, інше), його інформаційний зміст ... (місцезнаходження закладу ресторанного господарства, режим роботи, особливість чи специфіка діяльності, інше), кольорові й технічні

рішення ... (фотографія закладу, текстова реклама на фоні фірмових кольорів, рекламний слоган та фірмовий знак, інше); підсвічування у нічний час, рекламне зображення, нанесене фотолюмінісцентними (світловідбивними) фарбами, змінний формат, рухомий рядок тощо.

Ближній рекламний засіб – .., місцезнаходження ... (на перетині вул. Жукова та пр. Лісового; у зоні міських або районних комунікаційно-транспортних вузлів, на площах, перехрестях, уздовж магістралей та вулиць), вид ... (білбоард, інше), форма ... (площинна, прямокутна, інше), об'ємна (джамбі, повітряна куля, інше), колористичне виконання ... (помаранчеві літери на синьому фоні, білі літери на фоні фотографії інтер'єру зали закладу – приміщень організації дозвілля, оздоровчих приміщень, інше; у вечірній, ранковий час, інше), інформаційний зміст ... (перелік та вартість основних (і додаткових, інше) послуг), технічне виконання ... (реklamний засіб із підсвічуванням у нічний час (без підсвічування у темну пору доби), світлова реклама з рухомою інформацією, дорожній знак, інше).

Рекламний засіб на території закладу ... (на фасаді будівлі – логотип, емблема чи вивіска, дахова рекламна установка, штендер, логотип на фасаді, інше; у проєкті слід зазначити їх зміст, форму, фонове зображення, колористичне й технічне рішення).

Заходи з благоустрою реалізовані у таких елементах:

- огороження території ... (тип – глухе, функціональне, декоративне або комбіноване; матеріал – метал, цегла, дерево, природний камінь, залізобетонні конструкції, вид зелених насаджень або комбінація матеріалів тощо; геометричні розміри – висота, довжина).

Слід зазначити, які частини ділянки планується огороджувати і за допомогою яких видів огороження;

- вимощення підходів .., під'їздів .., доріжок .., тротуарів ... (асфальтобетон, тротуарні плити, фігурні елементи мощення – форма та розмір, колористичне рішення), бруківка (геометричний розмір – довжина, ширина, форма);

- озеленення передбачається шляхом ... (улаштування газонів, посадки дерев, кущів і чагарників, квітів – вказуються назви рослин і дерев; форми улаштування квітників – клумби, змішані квітники, рядні, бордюрні, солітерні тощо насаджень);

- штучне освітлення території забезпечують ... (розташовані на стовпах ... м висотою (наземні, архітектурні, інше) ліхтарі (прожектори) розсіяного (акцентуючого, спрямованого, іншого) освітлення зі сферичними (конічними, циліндричними, призматичними, пірамідальними) ... (чотирьох-, шестигранної форми, іншими) плафонами (з матового скла, із рефлекторами, інше); у вечірній час від ... до ... години передбачається демонстрація лазерного (світлового, водно-світлового, іншого) шоу.

Крім того, передбачається влаштування малих архітектурних форм ... (альпінарій, водні пристрої, альтанки, дитячі майданчики (слід вказати загальну площу, ігрові та інженерні пристрої, споруди, котрі передбачається влаштувати), гойдалки, каруселі, гірки, міні-лабіринти, фонтани, альтанки, гірки, водоспади тощо).

Примітка: не рекомендується улаштування пристроїв з підвищеною можливістю травматизму і таких, що забруднюють територію.

У зоні відпочинку (вона є обов'язковою для кожного закладу) нормативна площа – 0,1 м² на 1 місце; розташовані ... (прогулянкові зони, майданчик відпочинку, дитячий, розважальний майданчик, інше), виконані у формі ... (замощених бруківкою ... (смарагдового, коричневого та жовтого або інших кольорів; підсипаних кам'яною крихтою рожевого, сірого, червоного, інших кольорів), засіяних газонною травою і підстрижених (інше), ділянок (доріжок, майданчиків, інше), на яких розміщуються ... розважальні споруди (надувна гірка, батут, гойдалка, карусель, інше; фонтан(и), лавки, альтанка(и), фонтанчик для пиття, інше), знаходяться пам'ятки природи ...

(вікові дерева, русла річок, історичні ландшафти, інше), пам'ятки історії ... (місця, які відвідували видатні особи, місця історичних подій, інше) пам'ятки архітектури ... (будівлі, залишки фортифікаційних, інженерних, інших споруд). Передбачено наступні елементи технічного обладнання зони відпочинку ... (датчики руху (рівня освітленості), що вмикають загальне (локальне, акцентуюче) освітлення; звуковий супровід, лазерне, 3D відео-шоу, водно-світлові пристрої, інше).

Примітка: пропозиції щодо благоустрою території оформлюються як план благоустрою території (дод. 2.15, с. 60–61) та дизайн екстер'єру (дод. 2.32, с. 108–109; 2.33, с. 132–133).

✓ **Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів**

Інтер'єр закладу ресторанного господарства створено у єдиному (як для вестибюльної групи приміщень, так і для приміщень організації дозвілля, оздоровчого призначення, зал) стилі ... (модерн, арт деко, арт нуво, інше).

Вхідна зона представлена вестибюлем, стіни якого оздоблені ... (плитами мармуру прямокутної форми різновиду Lotus Beige Light світло-бежевого кольору з молдингом, оздобленим рослинним орнаментом золотого й червоного кольорів, фресковим сюжетним розписом, інше). Перехід від стіни до стелі оформлений ... (четвертним карнизом із ... (того самого мармуру, на один тон світлішого мармуру, інше), прикрашеним різьбленим рослинним орнаментом, інше). Стеля ... (пласка – багаторівнева, кесонна, склепінчаста, зведена, інше). Оздоблення стелі ... (плафонний розпис – дзеркальна поверхня, ПВХ-плівка, фарбування, інше). Підлога оздоблена ... (квадратними плитами граніту різновиду Ivory Fantasy (керамічними плитами лінії Arnedo Beige) із бронзовими вставками квадратної форми, на які нанесено зображення «Золотих воріт»), лицьова поверхня гардеробної стійки оздоблена ... (дубовими панелями (ламінованою ДСП з текстурою граніту), інше), у верхній частині прикрашена ... (різьбленим карнизом з рослинним орнаментом та позолотою, інше), увагу на гардеробній стійці акцентовано ... (точковими світильниками, світильниками акцентного освітлення, інше), вмонтованими у ... (багаторівневу стелю, підлогу перед стійкою, стіну навпроти, інше). Природне освітлення вестибюля забезпечується через ... (вітринні вікна, світловий ліхтар, інше), штучне – влаштування ... (стельові світильники – люстри, настінні світильники, світильники у нішах, інше), що має форму ... (сегмента сфери – мушлі, смолоскипа, інше), світлорозсіювач ... (кришталеві підвіски, матове, тягнуте скло, інше). Двері ... (філенчасті, різьблені, вітражні, інше) виготовлені із ... (дуба, сосни, ДВП, інше).

Зона аванзали, відокремлена від об'єму вестибюля (виконана у єдиному об'ємі з вестибюлем, інше), оздоблена у тому ж стилі (на півтоні, інше, темнішою). Увага на гардеробі ... (вході до зали ресторану, інше) акцентована використанням направленого світла (природної схильності відвідувачів рухатися проти годинникової стрілки, починаючи від входу, інше), застосуванням контрастних до інтер'єру вестибюля ... (природних – дерево, граніт, бронза, інше; штучних – алюміній, пластик, скло) оздоблювальних матеріалів.

Сходові марші вирішено у теплих пастельних тонах у стилі ... (ампір; хай-тек; античному, інше) із влаштуванням багаторівневої підвісної (кесонної, склепінної, інше) стелі, оздобленої ... (натяжною ПВХ плівкою – фресковим розписом, оздобленням дерев'яними кесонами, інше); освітлення загальне розсіяне (локальне бокове, місцеве, інше).

Для санвузлів обране оздоблення керамічною (мармуровою, гранітною, іншою) плиткою ... (блакитного, білого, рожевого, іншого кольору) та сантехнічні керамічні вироби білого (блакитного, рожевого, золотого, іншого) кольору, що символізує чистоту (розкіш, статок, невичерпну енергію, рух, інше).

Інтер'єр зал закладу передбачає створення ... (спокійної, динамічної, стимулюючої, іншої) атмосфери шляхом використання природних (штучних, стилізованих під природні; синтетичних, інших) оздоблювальних матеріалів пастельних (неонових, інших) тонів із ... (природною – глянсовою, дзеркальною, матовою, іншою) текстурою. Підлога буде оздоблена ... (мозаїчним паркетом; плитами граніту, з яких буде викладене зображення давньогрецького бенкету, інше). Стелю передбачено влаштувати ... (багаторівневу – кесонну, склепінну інше). Поверхню стелі буде покрито ... (фресковим розписом; венеційською шпукатуркою, інше). Для штучного освітлення передбачено встановити ... (люстру, оздоблену кристалами Swarovski; приховані світильники у конструкції стелі, інше). Над місцями розташування столиків передбачено встановити ... (люстри меншого розміру; точкові світильники, інше). Стіни зали будуть оздоблені ... (дубовими панелями; текстильними шпалерами, інше). Для драпірування вікон передбачене використання ... (австрійських, римських, інших) штор, виготовлених із тканини ... (Garden, Magic Touch Edera, іншої). У залі планується розміщення ... (дерев'яних різьблених; металевих хромованих, інше) меблів із ... (шкіряною, бархатною, іншою) оббивкою.

При оздобленні культурно-дозвіллевих приміщень будуть застосовані ... (шовкові шпалери (дерев'яні панелі) з візерунками із дорогоцінних металів (вставками з коштовних сортів деревини); штучні, стилізовані під природні; синтетичні декоративні елементи). Для оздоблення стін планується використати ... (дерево, шкіру, мармур, граніт, пластикові панелі, вінілішкіру, нержавіючу сталь, скло, інше) ... (пастельних; неонових, металевих, інших) від холодних відтінків (блакитних, синіх, інших) для коридорів до ... гарячих (червоних, пурпурних, інших) відтінків для ... (гральних зал, вар'єте, танцполів тощо).

Пропозиції щодо дизайну інтер'єру основних приміщень наведені на кресленнях інтер'єрів (дод. 2.23, с. 84–85).

Приклад: у ресторані «Княжі палати» запроектовано залу ресторану, гральну залу, аванзалу та вестибюль. Як і екстер'єр, інтер'єр будівлі планується виконати у стилі модерн.

Основний принцип побудови інтер'єру у стилі модерн – динамічна рівновага, втілена в обтічних гнучких формах. Характерні риси стилю модерн, які відображені в інтер'єрі, зал – хвилеподібно зігнута лінія, що поєднує віяння Сходу і прагнення до конструктивності. Плавні вигнуті лінії декору зорозово зливаються з елементами будівельної конструкції. В інтер'єрі, його оздобленні, велика увага приділена стилізованому рослинному візерунку, гнучким пластичним формам, що перетворює обмежувальні конструкції на химерні зарості фантастичних кольорів.

Танцювальний майданчик у залі ресторану запроектований із вільним плануванням, у залі передбачені розширені віконні отвори для максимального природного освітлення у денний час. В інтер'єрі гармонійно поєднуюватимуться абсолютно різні матеріали, метал із каменем, дерево зі склом, розпис зі шпалерами. Шпалери нейтральних м'яких тонів з неяскаро відділеним рослинним орнаментом.

Стеля гладка, пофарбована (у гральній залі – натяжна), з вишуканою люстрою та легкою ліпниною у формі пелюсток і квіток. Стеля привертає увагу витонченістю й красою.

Підлога у залі ресторану запроектована візерунчастою (художній паркет), малюнок якої повторює вигин морської хвилі або переплетення стеблів квітів. У гральній залі – з паркету, укладеного квадратами.

Меблі вирізняються простотою форм і високою функціональністю. Широко застосовуються рослинні мотиви й плавні лінії: м'які і зручні дивани та крісла, стільці й столики на витіюватих різьблених ніжках, серванти із зашкльованими дверцятами

з вітражними вставками матового й кольорового скла, дзеркала із фасками, витончена фурнітура. У контурах меблів переважають плавні лінії та природна фактура.

Паспорт проекту

Основні показники проекту зведено у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Паспорт проекту

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_d	m^2	Формула 2.1
2	Площа під забудову, $S_{пов}$	m^2	Дод. 2.2, формула
3	Коефіцієнт забудови, K_z		$S_{пов}/S_d$
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	m^2	Формула 2.3
5	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		$S_{оз}/S_d$
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	m^2	Дод. 2.2, формула
7	Будівельний об'єм закладу, $V_б$	m^3	Формула 2.6
8	Капітальні витрати за проектом, $B_{А+Б}$	тис. грн	Табл. 2.4 ($B_{А+Б}$)
Питомі показники капітальних витрат			
9	Вартість 1 місця	тис. грн	$B_{А+Б}/N$
10	Вартість 1 m^2 загальної площі	тис. грн	$B_{А+Б}/S_{заг}$
11	Вартість 1 m^3 об'єму будівлі	тис. грн	$B_{А+Б}/V_б$

2.5. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт (формула 2.17):

$$B_{зБР} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K, \quad (2.17)$$

де $B_{зБР}$ – вартість загальнобудівельних робіт, грн;

$S_{заг}$ – загальна площа будівлі закладу ресторанного господарства, m^2 ;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на m^2 , у.о. (дод. 2.16);

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт (дод. 2.17);

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

• *Вартість загальнобудівельних робіт з будівництва закладу ресторанного господарства розраховують за укрупненим показником (дод. 2.16), що приймається за середньоринковою вартістю даних робіт (згідно з досвідом вітчизняних і закордонних будівельних компаній).*

Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Зведений кошторис

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	1–2% від вартості будівництва за підрозділом 2	
2	Основні об'єкти будівництва, у тому числі:		
2.1	загальнобудівельні роботи	56–60%	$V_{ЗР}^{заг}$ (формула 2.17)
2.2	електротехнічні	6–8%	
2.3	сантехнічні	5–6%	
2.4	зв'язок і сигналізація	2–3%	
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27–30%	
Разом за підрозділом 2		100%	
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, глава 2	
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, глава 2	
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2–0,5%, глава 2	
6	Зовнішні мережі і споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання й газопостачання	2–12%, глава 2	
7	Благоустрій та озеленення території	1–5%, глава 2	
Разом за підрозділами 1–7			
8	Тимчасові будівлі й споруди	0,5–1,5%, сума за главами 1–7	
9	Інші роботи та витрати	3,7–9%, сума за главами 1–7	
Разом за підрозділами 1–9			
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за главами 1–7	
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2–0,7%, сума за главами 1–9	
12	Проектні та вишукувальні роботи	2,5–8%, сума за главами 1–7	
Усього: базисна вартість будівництва			
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38–60%, сума за главами 1–9	
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	2–8% від суми базисної вартості	
Усього за розділом Б:			
Капітальні витрати за проектом		V_{A+B}	

У разі реконструкції існуючого закладу ресторанного господарства значення V_{A+B} зменшують на 60÷75%

(сума літерами)

2.6. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект закладу ресторанного господарства повинен відповідати екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення й погодження у складі проектної документації матеріалів оцінки впливу на навколишнє середовище (ОВНС).

Виконання ОВНС та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003). Заява складається замовником і виконавцем ОВНС.

Оцінку екологічності проектних рішень будинків закладів ресторанного господарства слід проводити за двома напрямками:

а) екологічність умов відпочинку відвідувачів та виробничої діяльності персоналу;
б) вплив будинку на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад, встановлення фільтрів, очищення каналізаційних стоків від автостоянки, миття автомашин, виробничі процеси закладів харчування).

Зміст розділу ОВНС:

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

У складі випускного кваліфікаційного проекту студентам пропонується скласти «Заяву про наміри» згідно з дод. 2.18.

При складанні заяви слід звернути увагу на наступні вимоги:

*Заклади ресторанного господарства категорії *** та вище рекомендується обладнувати пристроями енергозбереження, які зазвичай встановлюються при вході до ресторану, до завантажувальної, до санвузлів і керуються датчиками руху.*

У системах холодопостачання слід застосовувати озонобезпечні холодоагенти.

Встановлення різних передавальних антен на закладах ресторанного господарства слід вести згідно з вимогами ДСанПіН 239.

Потужність поглинутої у повітрі дози (ППД) гамма-випромінювання у приміщеннях закладів ресторанного господарства, які здаються в експлуатацію, не повинна перевищувати 73 нГр/с (30 мкР/год), а в тих, що експлуатуються, – 122 нГр/с (50 мкР/год).

Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що використовуються для виготовлення покрівлі, вбудованих меблів, систем гарячого й холодного водопостачання, вентиляції, повинні мати позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

2.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

У випускному кваліфікаційному проекті студент має визначити порядок здачі закінченого будівництва об'єкта залежно від обраної форми власності, призначення об'єкта та способів проведення будівельних робіт. Заповнити заяву за формою дод. 2.19.

Об'єкт (*тип і назва проєктованого закладу ресторанного господарства*) є підприємством з державною (*інше*) формою власності. Здача в експлуатацію нашого комплексу відбувається відповідно до вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 13.04.2011 р. № 461 (зі змінами і доповненнями Постанови Кабінету Міністрів України від 28.12.2011 р. № 1390, від 18.01.2012 р. № 43, від 15.08.2012 р. № 757, від 30.10.2013 р. № 918, від 01.10.2014 р. № 512).

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

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що належать до IV і V категорії складності, здійснюється на підставі акта готовності об'єкта до експлуатації шляхом видачі Інспекцією сертифіката.

Особливості прийняття в експлуатацію об'єктів, що розташовані на території іноземних держав і є власністю України, визначаються МЗС за погодженням з Мінрегіоном відповідно до вимог законодавства щодо місцезнаходження об'єкта будівництва.

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що розташовані на території України і є власністю іноземних держав, міжнародних організацій, іноземних юридичних і фізичних осіб, здійснюється відповідно до цього Порядку.

Якщо міжнародним договором України, згода на обов'язковість якого надана Верховною Радою України, встановлено інші правила, ніж ті, що містяться у цьому Порядку, застосовуються правила міжнародного договору України.

У разі прийняття об'єкта в експлуатацію в I або IV кварталі строки виконання окремих видів робіт з оздоблення фасадів та благоустрою території можуть бути перенесені, але тільки у зв'язку з несприятливими погодними умовами. Перелік таких робіт і строки їх виконання визначаються замовником, про що робиться відповідний запис в декларації або в акті готовності об'єкта до експлуатації.

Якщо проектною документацією визначено пусковий комплекс (чергу), він може бути прийнятий в експлуатацію окремо від об'єкта. При цьому пусковий комплекс (черга) повинен відповідати вимогам щодо його безпечної експлуатації.

У разі потреби замовник може до прийняття об'єкта в експлуатацію вносити погоджені з автором проекту будівництва пропозиції щодо зміни складу пускового комплексу. При цьому із складу пускового комплексу не повинні виключатися будівлі та споруди санітарно-побутового призначення, а також ті, що призначені для створення безпечних умов життєдіяльності.

Якщо згідно з будівельним паспортом передбачено будівництво декількох об'єктів, кожен з них може бути прийнятий в експлуатацію окремо.

На об'єкті повинні бути виконані усі передбачені проектною документацією згідно із державними будівельними нормами, стандартами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване обладнання.

Датою прийняття в експлуатацію об'єкта є дата реєстрації декларації або видачі сертифіката.

Експлуатація об'єктів, не прийнятих в експлуатацію, забороняється.

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

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

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

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

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

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

Реєстрація декларації

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

Декларація приймається в дозвільному центрі за місцезнаходженням об'єкта.

Реєстрацію декларації здійснює Інспекція за місцезнаходженням об'єкта на безоплатній основі.

Замовник (його уповноважена особа) подає особисто або надсилає рекомендованим листом з описом вкладення до Інспекції два примірники декларації.

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

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

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

Інспекція перевіряє протягом десяти робочих днів з дати подання (надходження) до неї декларації повноту даних, зазначених у ній, та реєструє декларацію.

У разі, коли декларація подана чи оформлена з порушенням установлених вимог, Інспекція повертає її на доопрацювання з обґрунтуванням підстав повернення у строк, передбачений для її реєстрації.

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

Видача сертифіката

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

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

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

Інспекція може звернутися у разі потреби під час розгляду питань, пов'язаних з видачею сертифіката, до державних органів з метою отримання відповідних висновків.

Неподання таких висновків у встановлений Інспекцією строк не є підставою для продовження строку видачі сертифіката або відмови в його видачі.

Інспекція приймає подані замовником заяву (дод. 2.20) і акт готовності об'єкта до експлуатації та з метою визначення відповідності об'єкта проектній документації, вимогам державних будівельних норм, стандартів і правил проводить відповідну перевірку.

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

Інспекція під час проведення перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати проектну і виконавчу документацію, визначені державними будівельними нормами, стандартами і правилами, інші документи, матеріали, відомості, довідки та пояснення з питань, що виникають, та залучати у разі потреби установи, організації, державні органи.

Інспекція приймає протягом десяти робочих днів з дати реєстрації заяви рішення про видачу або відмову в його видачі.

Підставою для відмови у видачі сертифіката є:

- неподання документів, необхідних для прийняття рішення про видачу сертифіката;

- виявлення недостовірних відомостей у поданих документах;

- невідповідність об'єкта проектній документації та вимогам державних будівельних норм, стандартів і правил.

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

Після усунення недоліків, що стали підставою для прийняття рішення про відмову у видачі сертифіката, замовник може повторно звернутися до Інспекції для видачі сертифіката.

Рішення про відмову у видачі сертифіката може бути оскаржено до суду.

Склад та перелік аркушів графічної частини визначається завданням на проектування і узгоджується з керівником та консультантом (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

Склад графічної частини дипломного проекту

№ пор.	Найменування	Обов'язкові	Згідно із завданням на проектування
1	Загальні дані	*	
2	План благоустрою та схема проїзду до закладу ресторанного господарства	*	
3	План закладу ресторанного господарства	*	
4	Дизайнерське рішення:		
	- зали закладу ресторанного господарства		*
	- вестибюля або аванзали		*
	- фасаду будівлі закладу		*
5	Схема комунікаційного забезпечення устаткування цеху	*	

Графічне оформлення розділу «Архітектура. Дизайн» випускного кваліфікаційного проекту виконується у форматі А3. У разі виконання проекту реконструкції до графічної частини випускного кваліфікаційного проекту входить план будівлі до реконструкції.

Графічна частина випускного кваліфікаційного проекту виконується на комп'ютері з використанням однієї із графічних систем (AutoCAD, ArchiCAD, COREL DRAW тощо). Вимоги до заповнення аркушів з кресленнями подано у дод. 2.34 (с. 156–157), 2.35 (с. 180–181), 2.36 (с. 204–205), 2.37 (с. 228–229), 2.38 (с. 252–253).

2.8. Охорона праці

Згідно із завданням на випускний кваліфікаційний проект студент має виконати наступне:

- визначити структуру системи управління охороною праці у закладі ресторанного господарства;
- визначити перелік нормативних актів підприємства з питань охорони праці;
- скласти річний план заходів з охорони праці для закладу ресторанного господарства, що проектується;
- визначити зміст заходів з охорони праці на території закладу ресторанного господарства та у його приміщеннях;
- визначити основні санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, у яких знаходяться робочі місця постійного або тимчасового перебування працівників;

- визначити перелік заходів електробезпеки, пожежної безпеки у приміщеннях закладу ресторанного господарства;
- розробити план евакуації персоналу та відвідувачів закладу ресторанного господарства;
- розробити плани заходів із цивільного захисту у закладі ресторанного господарства.

Система управління охороною праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власником на підприємствах, незалежно від форми власності та виду діяльності, створюється система управління охороною праці.

Для цього нами обрано наступну систему управління охороною праці у закладі ресторанного господарства (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Система управління охороною праці у закладі ресторанного господарства

Чисельність працюючих у закладі ресторанного господарства	Система управління охороною праці
50 і більше осіб	Служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07), комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07)
49–20 осіб	Функції керівника служби охорони праці виконують у порядку сумісництва (суміщення) особи, які мають відповідну підготовку (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07), комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07)
Менше 20 осіб	До роботи на посаді керівника служби охорони праці може бути залучено, на умовах договору, стороннього спеціаліста, який має виробничий стаж не менше ніж три роки та пройшов навчання з охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілку або уповноважену найманими працівниками особу (НПАОП 0.00-4.11-07)

Документація для організації служби охорони праці закладу ресторанного господарства

Перелік документації при організації системи управління охороною праці закладу ресторанного господарства включатиме наступні документи (табл. 2.7), *(обрати необхідне)*.

Таблиця 2.7

Перелік організаційної документації системи управління охороною праці закладу ресторанного господарства

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Створення й забезпечення функціонування служби охорони праці	1. Наказ власника чи керівника про створення служби охорони праці № ... від ...
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника чи керівника № ... від ... (типове положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Посадові інструкції керівника і спеціалістів служби охорони праці, затверджені наказом власника № ... від ...
Створення й забезпечення функціонування комісії з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № ... від ...
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника № ... від ... (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Організація навчання працівників підприємства з питань охорони праці	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № ... від ... (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
Організація громадського нагляду за охороною праці у закладі ресторанного господарства	1. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника № ... від ... (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)
Регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин та узгодження інтересів працівників і роботодавців	2. Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від ...
	3. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, що діють у межах підприємства	4. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № ... від ...
	5. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № ... від ...
	6. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника № ... від ...
	7. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника № ... від ...
Подання до робочих органів виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань, передбачених законом, звіти і відомості	8. Звітна документація: Форма №1-УБ (відомча) «Звіт про стан умов та безпеки праці за рік». Надсилається своїй вищестоящій організації, у сфері ведення якої знаходиться заклад ресторанного господарства (за її відсутності – обласній, районній, міській держадміністрації). Територіальним управлінням Держпраці (за їх вказівкою). Обласним (районним, міським) санітарно-епідеміологічним службам (за їх вказівкою). Форма № 7-тнв надсилається органу державної статистики за місцем знаходження
Планування й облік роботи служби охорони праці закладу ресторанного господарства	9. Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)

У закладі ресторанного господарства будуть постійно опрацьовуватися нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та інше), копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці.

У випускному кваліфікаційному проекті розроблено структурну схему управління охороною праці закладу ресторанного господарства (навести схему) та план заходів з охорони праці (дод. 2.20).

Вимоги до ділянки та території закладу ресторанного господарства

Територія закладу ресторанного господарства (назва та клас закладу ресторанного господарства) прибиратиметься ... разів протягом дня, у ... пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а у ... пору року планується ... (перелік заходів) для боротьби з ожеледдю.

У (південно-східній, інше) частині ділянки облаштовано площадку (з бетонним (асфальтобетонним) покриттям) для сміттєзбірників, обмежену по периметру бордюром і зеленими насадженнями (чагарниками, однорічними декоративно-листяними насадженнями, інше). Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до будівлі закладу ресторанного господарства та місць відпочинку відвідувачів становить ... метрів.

Протипожежні розриви між будівлею закладу ресторанного господарства та прилеглими до нього будинками (спорудами) складають ... м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомашин до будинку закладу ресторанного господарства у ... (південній, іншій) частині ділянки, оскільки довжина будівлі закладу ресторанного

господарства складає ... м, проектом передбачений пожежний проїзд навколо усієї будівлі; проїзди до пожежних гідрантів, розташованих на відстані ... м від ... (південно-західного, іншого) кута будівлі закладу ресторанного господарства; проїзди до основних евакуаційних виходів з будинку, входів, що ведуть до ліфтів, які мають режим роботи «Транспортування пожежних підрозділів» (дод. 2.15, с. 58–59).

Гігієна праці

Приміщення закладу ресторанного господарства розміщені на ... поверсі(хах) (у окремій будівлі). Приміщення для організації дозвілля розміщені на ... (тому самому, 1–2-му, іншому) поверсі та максимально ізольовані (просторово (звукоізолюючими перегородками та перекриттями), іншим способом) від житлових будівель. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розташовані на ... (1-му (у цокольному) поверсі, в окремо розташованій будівлі), доступ до них забезпечений через ... (головний вестибюль (повітряний перехід, окремий ліфт, інакше), огорожувальні конструкції звукоізолювані. Складські, підсобні й технічні приміщення розташовані у ... (цокольному, підвальному, іншому поверсі), мають відокремлений зв'язок з будівлею закладу ресторанного господарства через ... (службові сходи, службовий ліфт, завантажувальну рампу, інше), що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, гостей і відвідувачів блоків громадського призначення, які зорієнтовані на населений пункт, де розміщується заклад ресторанного господарства.

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень закладу ресторанного господарства добиратимуться з числа таких, котрі мають ... (гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи, інше) щодо застосування у будівництві громадських будинків.

При проектуванні приміщень для відвідувачів використано матеріали, які захищають від неіонізуючого випромінювання, що створюється зовнішніми і внутрішніми джерелами (кухонне, технічне обладнання тощо) а саме ...

Для харчування персоналу передбачені (приміщення персоналу, офіціантів, інше), з розрахунку одночасної мінімальної посадки ... % найбільшої зміни в їдальнях і ... % у буфетах.

Студент у формі табл. 2.8 має навести площу й обсяг виробничих та адміністративних приміщень на одне робоче місце. Площа приміщення на одного працюючого згідно із санітарними нормами становить не менше 4,5 м², об'єм 15 м³. Відповідно до НПАОП 0.00-1.31-10 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відеотерміналом, повинна становити не менше 6,0 м², об'єм – 20 м³ (кабінети директора, завідувача виробництвом, бухгалтерія тощо).

Таблиця 2.8

Площа та об'єм виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Чисельність працюючих у змін	На одного працюючого	
		Площа, м ²	Об'єм, м ³

У приміщеннях закладу ресторанного господарства можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони. Гранично допустимі концентрації й клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у табл. 2.9.

Обслуговуючий персонал закладу буде забезпечений спецодягом і дотримуватиметься правил особистої гігієни, що буде передбачено трудовим договором (колективним договором, інше). Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи й періодичне навчання з частотою ... Особи, котрі не пройшли навчання, до роботи не допускати.

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях закладу ресторанного господарства

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати оболонку дихальних шляхів та очей	
Гарячий цех, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Окис вуглецю	4	Те ж саме	20	Може мати загальну токсичну дію	
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Те ж саме	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	Те ж саме	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	
Мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	
Підсобні приміщення, фізкультурно-оздоровчого призначення, зали закладу ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизові оболонки	5	Подразнює шкіру, слизові оболонки очей	

Обслуговуючий персонал виробництва, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення (*інше*) буде забезпечений санітарним одягом – білими халатами (*інше*) у кількості ... комплектів і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

У всіх приміщеннях закладу ресторанного господарства щоденно здійснюється вологе прибирання. У приміщеннях (*навести перелік приміщень*) розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи закладу ресторанного господарства укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів. З періодичністю 1 раз на ... забезпечуватиметься проведення цих робіт. Заходи боротьби з комахами й гризунами у закладі ресторанного господарства проводитимуться незалежно (*інше*) від планових і позапланових дезінфекційних обробок приміщень за договорами.

Загальна оцінка умов праці у закладі ресторанного господарства базується на аналізі окремих чинників виробничого середовища й трудового процесу (СанПіН № 42-121-4719-88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях закладу ресторанного господарства у табл. 2.10 визначено параметри **метеорологічних** умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях (оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря у робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»).

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с

Нагрівальні прилади у приміщеннях закладу ресторанного господарства розташовуються переважно *під світловими прорізами (інше)*, легкодоступні для прибирання й оснащені регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів не перевищуватиме ... °С.

Приміщення *закладів ресторанного господарства (інших підсобних приміщень, де технологічні процеси передбачають виділення шкідливих речовин)* облаштовані системою загальнообмінної припливно-витяжної вентиляції зі штучним спонуканням, робочі місця у *приміщенні теплової обробки кулінарної продукції (інше)* оснащені системою місцевої вентиляції зі штучним спонуканням.

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

Примітка: без природного освітлення допускається передбачати, як виняток, за узгодженням з органами санепідемічного нагляду, приміщення санвузлів, окремо запроектовані приміщення туалетів, душових, комор та інших допоміжних приміщень із короткочасним перебуванням людей.

Оскільки довжина загальних коридорів є меншою (*більшою*) за 20 м (але меншою (*більшою*) за 40 м), проектом передбачено освітлення коридору з ... (одного

торця (двох торців; через світлові холи, відстань між холами, між холами й торцями коридору не перевищує ... м).

Загальне штучне освітлення передбачене в усіх, без винятку, приміщеннях. У приміщеннях персоналу, виробничих, адміністративних (інших) передбачене також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт (основні характеристики наведено у дод. 2.21. ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення») подано у табл. 2.11. Обґрунтувати обрані **умови освітлення** приміщення й робочого місця.

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %

Примітка: без природного освітлення не допускається проектувати службові та адміністративні приміщення з постійними робочими місцями.

Найменшу освітленість приміщень закладів ресторанного господарства штучним світлом слід приймати відповідно до дод. 2.22.

У місцях встановлення комп'ютерів необхідно використовувати безвідблискові лампи.

Передбачити встановлення у будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо). Для охоронного освітлення приміщень залів, виробничих коридорів застосовується освітленість (вказати прийнятий рівень) лк, для робочого освітлення – (вказати прийнятий рівень) лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях (вказати прийнятий рівень) лк, на відкритих площадках – (вказати прийнятий рівень) лк.

Допустимі рівні шуму, що створюються у приміщеннях для відвідувачів системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), становитиме ... дБ.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях з робочими місцями із постійним перебуванням людей не повинен перевищувати (вказати встановлений рівень шуму) ... дБ (дод. 2.24).

Робота виробничого обладнання (визначити джерела шуму і вібрації у приміщеннях закладу ресторанного господарства) супроводжується **шумом або вібрацією**, що спричиняє негативний вплив на організм людини. Проектом передбачено застосування таких заходів і засобів захисту працівників від дії шуму й вібрації (навести перелік заходів та засобів, обґрунтувати вибір заходів і засобів захисту працівників від дії шуму та вібрації відповідно до вимог ДСН 3.3.6.037-99 «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку» і ДСН 3.3.6.039-99 «Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації»).

При роботі теплового устаткування (навести перелік теплового устаткування, що є джерелом теплового випромінювання) у приміщеннях (навести перелік приміщень, в яких наявні джерела теплових випромінювань) має місце **теплове випромінювання**. Проектом передбачено виконання таких заходів і засобів для підтримання теплових випромінювань на рівні 200–210 Вт/м² (навести перелік заходів і засобів щодо захисту працівників від дії теплових випромінювань).

2.9. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електробезпека

Приміщення закладу ресторанного господарства належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- приміщення особливо небезпечні (*навести перелік приміщень*);
- приміщення з підвищеною небезпекою (*навести перелік приміщень*);
- приміщення без підвищеної небезпеки (*навести перелік приміщень*).

Проектом передбачено такі заходи і засоби електробезпеки у цих приміщеннях (*навести перелік пропонованих заходів і засобів; приблизний перелік наведено у дод. 2.25, відповідно до НПАОП 40.1-1.21-98 «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів»*). Слід передбачити:

- 1) захист від ураження електричним струмом;
- 2) захист від електромагнітних випромінювань та електричних полів; рівні напруження статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги і стін не повинні перевищувати 15 кВ/м за відносної вологості повітря в межах 30–60 %; рівні напруження електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не повинні перевищувати 500 В/м; рівні магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не повинні перевищувати 0,3 мкТл;
- 3) захист від статичної електрики (у системах кондиціонування повітря закладів ресторанного господарства рекомендується використовувати біполярні коронні іонізатори зі створенням у просторі, що обслуговується, концентрацій легких позитивних і негативних аеріонів 1000–3000 іонів/см³ при дотриманні показника переваги полярності від -0,11 до +0,11).

При експлуатації прийнятого до встановлення обладнання передбачено виконання таких заходів і засобів електробезпеки (*перелік загальних заходів і засобів*). Окрім того, передбачено виконання заходів та засобів електробезпеки при експлуатації таких видів обладнання:

- 1) для механічного устаткування (*перелік заходів і засобів*);
- 2) для теплового устаткування (*перелік заходів і засобів*);
- 3) для холодильного устаткування (*перелік заходів і засобів*);
- 4) для ваговимірювального й контрольно-касового устаткування (*перелік заходів і засобів*);
- 5) для торговельного устаткування (*перелік заходів і засобів*);
- 6) для обладнання SPA (*перелік заходів і засобів*).

Заземлені конструкції, що знаходяться у приміщеннях закладу ресторанного господарства (батареї опалення, водопровідні труби), надійно захищені (*вказати засоби захисту*).

Проектом передбачено заходи захисту від несанкціонованого проникнення у монтажні розподільні шафи та інші споруди, приміщення й обладнання мереж зв'язку та сигналізації, а саме ... (*монтажні АТС, приміщення серверних тощо*).

Пожежна безпека

У проекті пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації приміщення ... (*навести перелік приміщень категорій Б, В*); приміщення (*навести перелік приміщень*) планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульті централізованого пожежного спостереження, що знаходиться у ... (*кабінеті головного інженера закладу ресторанного господарства, інше*) супроводжується звуковим попередженням через систему внутрішнього радіомовлення, на пульті пожежно-рятувальної частини № ...

У будівлі закладу ресторанного господарства передбачено встановлення ... (автоматичної спринклерної (*дренчерної, іншої*) установки водяного (*пінного, інше*) пожежогасіння, пожежного водопроводу і первинних засобів пожежогасіння).

Необхідна **кількість вогнегасників** та їх тип визначатимуть залежно від вогнегасної спроможності і гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також, враховуючи клас пожежі, горючих речовин і матеріалів у приміщенні. Класифікацію пожеж наведено у дод. 2.26.

Місця розміщення вогнегасників позначатимуться знаком «Вогнегасник», який розміщується на видному місці. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, наведено у табл. 2.12.

Для закладу ресторанного господарства визначається 1 вогнегасник з розрахунку на 70 м² приміщення, або 1 вогнегасник на 20 погонних метрів коридору.

Студент у формі таблиці має навести тип і кількість вогнегасників. Вибір проводять на підставі рекомендацій, наведених у НПАБ Б.03.002-2007 та у дод. 2.27.

Таблиця 2.12

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість

Евакуація людей

На випадок виникнення пожежі у проекті розроблено план евакуації людей (рис. 2.2). Планом також передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників (*окрім того, на плані потрібно зазначити місця розташування пожежного гідранта, засобів пожежного зв'язку та ручного пожежного сповіщувача*).

Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень закладу ресторанного господарства через такі евакуаційні виходи (*визначити основні евакуаційні виходи з приміщень; виходи вважаються евакуаційними, якщо вони ведуть з приміщень*):

- першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку;
- будь-якого поверху, окрім першого, у коридор, що веде на сходову клітку, у тому числі через хол. При цьому сходові клітки повинні мати вихід назовні;
- розсувні й обертові двері мають дублюватися двостулковими дверима, які задовольняють умови евакуації.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі закладу ресторанного господарства становить ... (*кількість евакуаційних виходів*).

При визначенні параметрів шляхів евакуації розрахункову кількість людей у приміщеннях необхідно збільшувати проти проектної місткості у 1,25 раза, за винятком видовищних та інших приміщень з регламентованою кількістю місць.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку становить (*вказати відстань*) ... м (*не повинна перевищувати значень, що регламентуються ДБН В.1.1-7-2002, дод. 2.28*).

Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи, сходові марші та площадки, тамбури тощо) забезпечують у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію усіх людей, які знаходяться у приміщеннях закладу ресторанного господарства, протягом (*вказати кількість часу – не повинний перевищувати дані дод. 2.29 – ДБН В.1.1-7-2002*) ... хв.

Цивільний захист

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

Начальником цивільного захисту є керівник закладу ресторанного господарства, який несе повну відповідальність за організацію й стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних та інших невідкладних робіт.

Керівництво закладу ресторанного господарства, незалежно від форми власності, забезпечує 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 й фінансові витрати в об'ємах, передбачених законодавством.

Наказом начальника цивільного захисту закладу ресторанного господарства № ... від ... призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання та з оперативних питань.

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

Для організації та проведення спеціальних заходів цивільного захисту у закладі ресторанного господарства створюються служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. У закладах ресторанного господарства можуть створюватися такі служби:

1. Служба зв'язку, сповіщення та інформації – створюється на базі підрозділу комунікацій закладу ресторанного господарства. Начальником служби є адміністратор закладу. На неї покладається організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, організація зв'язку і підтримка його у стані постійної готовності, постійне інформування працівників та відвідувачів закладу про ситуацію, що склалася.

2. Служба охорони громадського порядку – створюється на базі підрозділів відомчої охорони. Начальником служби є начальник охорони закладу ресторанного господарства. Служба забезпечує надійну охорону закладу, громадський порядок при загрозі надзвичайних ситуацій і під час проведення рятувальних робіт.

3. Протипожежна служба – створюється на базі підрозділу добровільної пожежної дружини. Ця служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та здійснює контроль за їх проведенням, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію й гасіння пожеж (рис. 2.2).

4. Аварійно-технічна служба – створюється на базі служби головного інженера. Начальником служби є головний інженер. Служба розробляє та проводить попереджувальні заходи, які підвищують стійкість основних споруд, займається розбиранням завалів і порятунком людей.

5. Транспортна служба – створюється на базі транспортного підрозділу закладу. Служба розробляє та здійснює заходи щодо забезпечення евакуації працівників і відвідувачів закладу. Вона організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження. Проводить роботи зі знезараження транспорту.

6. Служба матеріально-технічного постачання – створюється на базі відділу матеріально-технічного забезпечення закладу. Вона розробляє плани матеріально-технічного постачання. Своєчасно забезпечує інші формування усіма видами матеріально-технічних засобів, організовує ремонт техніки і майна. Забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників у закладі та у місцях розосередження.

Посади керівників служб вказати згідно з розробленим для проектного закладу ресторанного господарства штатним розписом.

Кожна служба має свої формування забезпечення – це команди, групи, дружини, ланки.

У випускному кваліфікаційному проекті розроблено схему цивільного захисту закладу ресторанного господарства (*навести схему*) та план заходів із цивільного захисту (дод. 2.31).

Відомість основного комплексу креслень випускного кваліфікаційного проекту

№ пор.	Найменування креслення	Аркуш	Аркушів
1	Загальні дані	1	10
2	Ситуаційний план території	2	
3	План благоустрою території	3	
4	План комплексного закладу із розташуванням технологічного устаткування	4	
5	Специфікація технологічного устаткування	5	
6	Розріз 1-1	6	
7	Схема комунікаційного забезпечення виробничих приміщень комплексного ЗРГ	7	
8	Фасад 1-5, фасад А-Б, перспективне зображення	8	
9	Інтер'єр зали кафе	9	
10	Графічні матеріали з упровадження новітніх технологій	10	

Відомість матеріалів, на які посилаються

№ пор.	Найменування	Примітка
ДБН А.2.2-3-2004	«Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва»	
ДБН В.2.2.-9-99	«Громадські будинки та споруди»	
СанПіН 42-123-5777-91	«Санітарні правила для підприємств громадського харчування»	
ГОСТ 30523-97	«Услуги общественного питания. Общие требования»	
ГОСТ 30389-95	«Общественное питание. Классификация предприятий»	
Пост. КМУ №923 від 08.10.2008 р.	Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів	
ДБН 360-92**	«Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень»	
Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2	«Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування»	
ДСТУ.4281-2004	«Заклади ресторанного господарства. Класифікація»	
ДБН В.1.1.7-2002	«Пожежна безпека об'єктів будівництва»	
НПАОП 55.0-1.02-96	«Правила охорони праці для підприємств громадського харчування»	
ДБН В.2.2-25-2009	«Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»	

Паспорт проекту

Ресторан

I. Організаційно-технологічна характеристика

1. Кількість місць:
 - 1.1. Ресторан – 50 місць
 - 1.2. Бар – 100 місць
2. Обсяг випуску страв та виробів, тис. страв (виробів): ресторан – 1683 страви, бар – 2233 страви
3. Форма обслуговування: обслуговування офіціантами
4. Клас: вищий
5. Форма власності: колективна

II. Будівельно-технічні показники

- | | |
|--|-------|
| 1. Площа земельної ділянки, м ² | 3000 |
| 2. Будівельний об'єм будівлі, м ³ | 7043 |
| 3. Загальна площа закладу, м ² | 984 |
| 4. Корисна площа закладу, м ² | 820 |
| 5. Вартість будівництва (капітальні вкладення), тис. грн | |
| Усього: | 3630, |
| 1 місце; | 24,2 |
| 1 м ³ будівлі; | 0,5 |
| 1 м ² загальної площі | 3,69 |

III. Прогноз основних економічних показників

- | | | |
|--|----------|----------|
| 1. Валовий товарообіг, тис. грн | 32096,05 | |
| 2. Частка власної продукції, % | | |
| 2.1. Ресторану | 51,2 | |
| 2.2. Бару | 47,5 | |
| 3. Дохід без ПДВ, тис. грн | 2674,67 | |
| 4. Поточні витрати, тис. грн | 2539,97 | |
| 5. Фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн | | 13991,41 |
| 6. Чистий прибуток, тис. грн | 10361,55 | |
| 7. Рівень рентабельності, % | 32,3 | |
| 8. Середньоспискова чисельність працівників, осіб,
у т.ч. працівників виробництва, осіб | 41
27 | |
| 9. Середньомісячна заробітна плата, грн | 1347,6 | |
| 10. Строк окупності реальних інвестицій, років | 2,07 | |

				КНТЕУ 181.17 01-11 д.ф.н. ВКП ГЧ			
				Заклад ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва			
Зав. кафедри	Сидоров А.А.			Ресторан французької кухні на 150 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Макаров В.В.				Н	2	6
Консультант	Кушнір С.А.						
Розробив	Петренко Р.А.				Загальні дані	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 1 група, д.ф.н.	

ЗАТВЕРДЖУЮ
директор комплексного ЗРГ «Артур»

ШБ _____
«__» ____ 20__
(підпис)

ПЛАН ЕВАКУАЦІЇ ЛЮДЕЙ
на випадок виникнення пожежі комплексного ЗРГ «Артур»

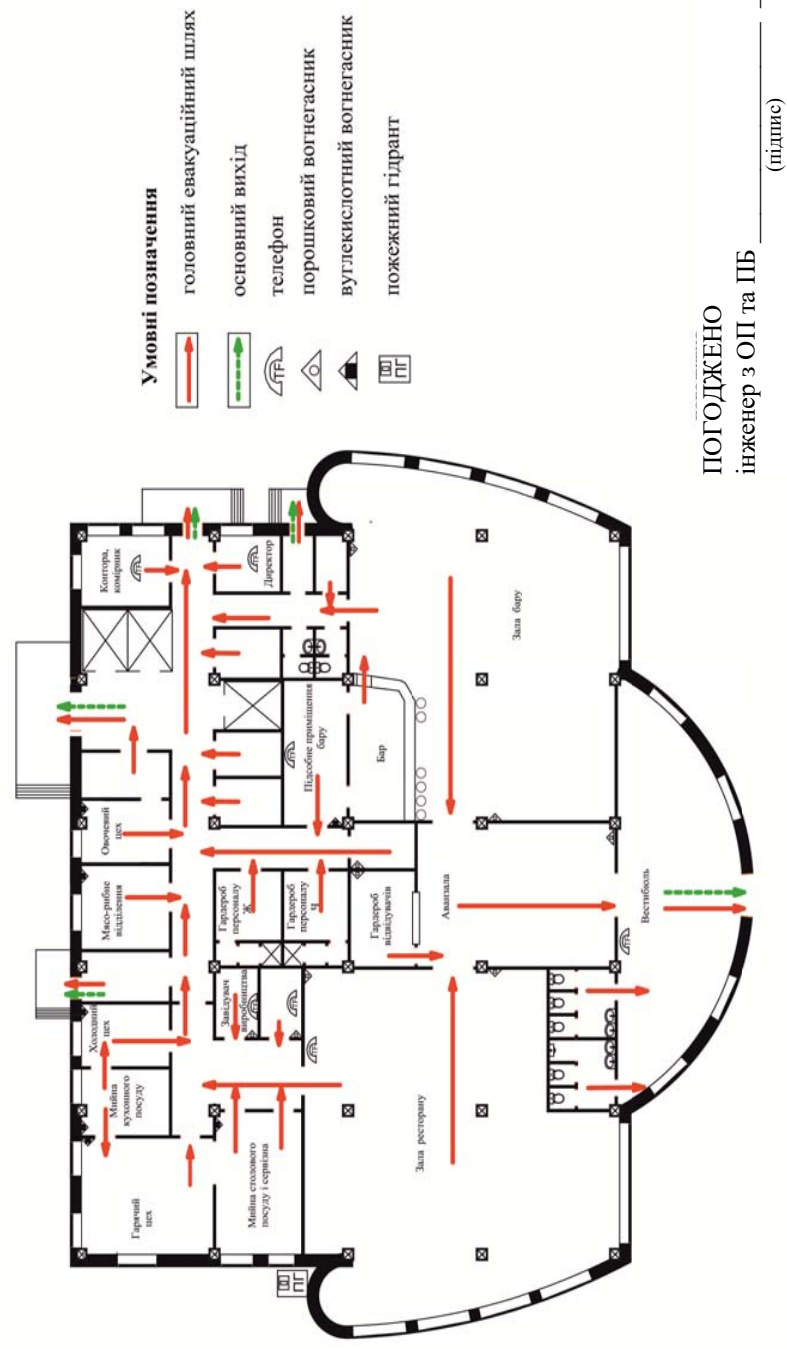


Рис. 2.2. План евакуації людей на випадок виникнення пожежі

ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ 2

Додаток 2.1

ЗАТВЕРДЖУЮ

(посада інвестора)

(підпис, прізвище, ім'я, по батькові)

«__» _____ 20__ р.

Завдання на проектування

(тип, назва проектного закладу ресторанного господарства)

(повна поштова адреса закладу ресторанного господарства)

Підстава для проектування	Дозвіл Генічеської (інше) районної адміністрації у Херсонській області (форма № 7)
Вид будівництва	Нове будівництво (реконструкція)
Дані про інвестора	СП «Никита ltd.» (інше) ліц. № ... від 07.11.2006 р.
Дані про замовника	Сидоров М.І. студент ...-го курсу КНТЕУ
Джерело фінансування	Активи СП «Никита ltd.» (інше)
Необхідність розрахунків ефективності інвестицій	Визначити показники рентабельності закладу ресторанного господарства та термін окупності інвестицій
Дані про генерального проектувальника	Архітектурна майстерня Лаврухіна Д.В. (НДП «Київпроект», інше) ліц. № ... від 14.09.2007 р.
Дані про генерального підрядника	БМУ-1 ХК «Київміськбуд-1» (інше) ліц. № ... від 15.06.2007 р.
Стадійність проектування з визначенням затверджувальної стадії	Дві стадії – ... затверджувальна, Р (інше)
Інженерні вишукування	Зам. №...
Вихідні дані про особливі умови будівництва (сейсмічність, група складності умов будівництва на просадочних ґрунтах, підроблювані та підтоплювані території тощо)	Відсутні
Основні архітектурно-планувальні вимоги та характеристики запроектованого об'єкта	АПЗ №... від 14.06.2007 р.
Черговість проектування та будівництва, необхідність виділення пускових комплексів	В одну чергу
Вказівки про необхідність:	
➤ розроблення окремих проектних рішень у 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	Креслення інтер'єрів закладу ресторанного господарства (план зонування, аксонометричні проекції інтер'єру)
➤ виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва	Відсутні
➤ технічного захисту інформації	Згідно із Законом 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	Підприємство харчування у складі ресторану 200 місць, бару 100 місць, їдальні 200 місць

Вимоги до благоустрою майданчика	Передбачити дитячий майданчик та автостоянку на 50 машино-місць
Вимоги до інженерного захисту територій та об'єктів	Передбачити систему пожежної та охоронної сигналізації
Основні вимоги щодо інвестиційних намірів	Оплата проектних робіт здійснюватиметься за трьома етапами: 30% – авансовий платіж, 50% – після затвердження проектною документації; 20% – після здачі об'єкта в експлуатацію
Вимоги щодо розроблення розділу «Оцінка впливів на навколишнє середовище»	Відсутні
Дані про імпорتنі технології і (або) науково-дослідні роботи, які пропонує застосувати замовник	Стисла характеристика технологічної лінії, на якій реалізуються наукові розробки магістра (у разі потреби особливого технологічного оснащення)
Вимоги до режиму безпеки та охорони праці	Відповідно до вимог чинного законодавства
Вимоги до розроблення спеціальних заходів	Відсутні
Призначення нежитлових поверхів	Розміщення вентиляційних камер (для горищних, технічних поверхів); відсутні (для суміщеної покрівлі)
Перелік будинків і споруд, що проектуються у складі комплексу	Підприємство харчування у складі ресторану 200 місць, бару 100 місць, їдальні 200 місць, автостоянка, розворотний майданчик, дитячий майданчик, транспортні та пішохідні доріжки
Необхідність підготовки ТУ на стадіях ЕП, ТЕО (ТЕР), якщо такі стадії передбачені	Відсутня

Замовник

(посада, найменування юридичної (фізичної) особи)

(підпис, прізвище, ім'я, по батькові)

«__»_____20... р.

Погоджено

(проектувальник, найменування юридичної (фізичної) особи)

(підпис, прізвище, ім'я, по батькові)

«__»_____20... р.

- Примітки:** 1. Склад завдання на проектування може змінюватися відповідно до особливостей проєктованих об'єктів та умов будівництва.
2. Орієнтовні склад і характеристики приміщень, їх функціональні особливості розробляються у структурі планово-технологічного завдання як додаток до завдання на проектування.

**Мінімальні питомі показники загальної площі підприємств харчування (ЗРГ)
(на одне місце в залі)**

Підприємства харчування (ЗРГ)	Кількість місць в залі	Загальна площа, м ²	
		форма виробництва	
		напівфабрикати високого ступеня готовності	сировина
Ресторани	50	9,2	4
	100	7,6	7,9
	200	6,1	6,5
	300	5,6	6,0
	400	5,3	5,75
Їдальні загальнодоступні	50	6,5	7,6
	100	5,2	6,0
	200	4,6	5,2
	300	4,4	5,0
	400	34,3	4,8
	500	4,2	4,7
Їдальні-роздавальні	25	3,75	—
	50	3,4	—
	75	3,2	—
	100	3,2	—
Кафе, закусочні, кафе-молочні, кафе дитячі	50	5,6/5,6	—
	100	4,7/5,0	—
	150	4,3/4,6	—
	200	4,2/4,4	—
Кафе-морозиво	50	3,48	—
	75	3,9	—
	100	3,7	—
Кафе кондитерські	50	5,9	—
	75	5,3	—
	100	5,1	—
Кафе-автомати	75	5,3	—
	100	4,9	—
	150	4,5	—
Спеціалізовані закусочні	25	4,1	—
	50	4,1	—
	75	3,9	—
	100	3,7	—
Пивні бари	50	5,2/5,0	—
	75	4,7/4,6	—
	100	4,6/4,4	—
	150	4,3/4,2	—
Спеціалізовані безалкогольні бари	25	3,2	—
	50	2,9	—
Спеціалізовані підприємства швидкого обслуговування	75	3,1	—
<i>Примітка.</i> У чисельнику наведено площі самообслуговування, у знаменнику – за обслуговування офіціантами			

$$S_{\text{пов}} = f_{\text{заг}} \cdot N,$$

де $f_{\text{заг}}$ – питомий показник загальної площі закладу ресторанного господарства, м²/місце;
 N – кількість місць у закладі ресторанного господарства.

Характеристики основних архітектурних стилів

Антична архітектура, VIII ст. до н. е. – V ст. н. е.	Поєднує архітектуру давніх Єгипту, Греції та Риму. Художні засоби – монументальна архітектура (ордерні колонади, галереї), портретна скульптура, рельєфи і розписи
Романський стиль, X–XII ст.	У романський період високого рівня досягло мистецтво архітектурного рельєфу фасадів, фігуративного й орнаментального, абсолютно не схожого на античний, що спиралося на місцеву флору і фауну
Готика, XII–XV ст.	Для цього стилю в архітектурі характерні арки із загостреним верхом, вузькі й високі вежі та колони, пишний фасад з різьбленими деталями і багатоколірні стрілчасті вікна з вітражами. Усі елементи стилю підкреслюють вертикаль
Відродження (ренесанс), початок XV – початок XVII ст.	Художні засоби – ордерні та арочні системи у вигляді галерей, колонад або колон як елементів оздоблення та засобів членування поверхонь стін. Основні риси інтер'єрів – плоскі кесонні стелі, плафонний живопис, ордерне членування стін, фресковий живопис, художні полотна. Як елементи оздоблення – декоративна тканина, шпалери, килими
Бароко, кінець XVI ст. – кінець XVIII ст.	Художні засоби – надлишок прикрас, колосальність масштабів, складність членування і просторових співвідношень, парадність, контрастність форм, використання архітектурних ансамблів, стилізація одних форм під інші, прямі лінії замінюються на м'яко вигнуті, плавні. Будівлі здаються немов створеними із суцільної дуже пластичної маси
Рококо, початок XVIII – кінець XVIII ст.	Характерні риси – прикрашання, примхлива орнаментальність форми, підкреслена асиметричність і складність хвилястих ліній, в інтер'єрі – багаті розписи і великі дзеркала, що створюють враження легкості й нематеріальності стін
Класицизм (паладіанство, ампір, неогрек), середина XVII–XIX ст.	Суворі організованість, логічні, ясні й гармонічні образи. В інтер'єрі перевага надається прямим лініям, ясності та гармонійності пропорцій. Форма диванів, крісел, стільців, на відміну від меблів стилю рококо, більш проста і спокійна
Еклектика, 1830–1890 рр.	Довільний вибір стилістичного оформлення будівель та інтер'єру. Підкресленість форми, багатства і насиченості декору
Модерн, 1890–1910 рр.	Висока дисципліна композиції (в деталях підкреслюється естетичне); ритм гнучких плавних ліній; використання національних романтичних мотивів
Модернізм, початок 1900–1980 рр.	Основні принципи: • використання найсучасніших будівельних матеріалів і конструкцій; • раціональний підхід до вирішення внутрішнього простору; • відсутність прикрашання, принципова відмова від історичних елементів та мотивів у архітектурі; • відмова від національних мотивів
Конструктивізм, 1920 – початок 1930 рр.	Графічна чіткість композиції, відсутність декору, чергування горизонтальних «стрічкових» вікон, глухих площин і вертикальних «стрічок» засклення сходових клітин
Постмодернізм, із середини XX ст.	Використання при побудові композиції будівель принципів симетрії, перспективи, пропорційності, використання елементів усіх стилів за принципами високої еклектики. Будь-які види декору
Мінімалізм, із середини 1960 р.	Основні принципи архітектурного мінімалізму: значний обсяг вільного простору – мала кількість меблів; зонування простору, багаторівневе освітлення. Колірна палітра світла, заснована на грі напівтонів, значна кількість білого кольору, графічно підкресленого чорним або сірим. Палітру доповнюють природні тони дерева, цегли, металу, блискіт скла. Прості природні оздоблювальні матеріали, необроблені, із грубою фактурою: цегла, бетон, дерево або штукатурка. Прості форми і лінії, практично відсутній декор на вікнах та стінах
Хай-тек, з кінця 1970 р.	Активне включення елементів каркасу та інженерних комунікацій в архітектурну композицію будівель
Деконструктивізм, з кінця 1980-х рр.	Візуальна ускладненість, неочікувані ламані та підкреслено деструктивні форми, а також надмірне агресивне вторгнення у міське середовище

Додаток 2.4

**Площі земельних ділянок для окремих будівель
закладів ресторанного господарства (нове будівництво)**

Для будівель закладів ресторанного господарства		
№ пор.	Кількість місць у залі	Площа ділянки, м ² /місце
1	≤ 50	28
2	≤ 100	23
3	≤ 200	14
4	≤ 300	10
5	≤ 500	9
6	≤ 1000	7

Додаток 2.5

Глибина промерзання ґрунту за регіонами України

№ пор.	Регіон	Глибина промерзання ґрунту, м
1	Захід	0,7
2	Закарпаття	0,7
3	Північ	0,9
4	Схід	1,0
5	Центр	0,8
6	Південь	0,7
7	Автономна Республіка Крим	0,7
8	Південний берег Криму	0,6
9	м. Київ	0,9

Додаток 2.6

Категорія вулиці	Ширина полоси озеленення
Магістральні вулиці та дороги безперервного і регульованого руху	8–12
Магістральні вулиці районного значення	5–8

Додаток 2.7

**Кількість місць на автостоянках залежно від типу
закладу ресторанного господарства**

Типи закладів ресторанного господарства	Кількість місць, на 100 місць у залах
Ресторани та кафе міського значення	10–15
Інші ресторани та кафе	8–12

Додаток 2.9

**Характеристика конструктивних елементів будівлі
(тип, назва закладу ресторанного господарства)**

№ пор.	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
I. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний (монолітний, інше). Глибина закладання ... м. Матеріал – залізобетон (бетонні блоки, інше). Гідроізоляція – тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці (руббероїд, інше)

№ пор.	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
		Стіни внутрішні – стрічковий монолітний <i>(інше)</i> . Глибина закладання ... м. Матеріал – залізобетон <i>(бетонні блоки, інше)</i> . Гідроізоляція – тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці <i>(рубероїд, інше)</i> . Колони – стрічковий <i>(стаканного типу, інше)</i> . Глибина закладання ... м. Матеріал – залізобетон <i>(бетонні блоки, інше)</i> . Гідроізоляція – тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці <i>(рубероїд, інше)</i>
II. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – несучі <i>(самонесучі, інше)</i> . Матеріал – цегла М ... <i>(інше)</i> , будівельний розчин М... Товщина ... мм. Стіни внутрішні – несучі <i>(самонесучі, обмежувальні конструкції)</i> . Матеріал – цегла М ... <i>(інше)</i> , будівельний розчин М ... Товщина ... мм
3	Колони	Матеріал – залізобетон <i>(цегляні, інше)</i> . Розміри перерізу ... мм × ... мм. Крок сітки колон ... м ...
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон <i>(інше)</i> . Форма перерізу – тавровий <i>(інше)</i>
5	Перекриття	Тип – збірні <i>(монолітні, інше)</i> , плити пустотні <i>(ребристі, інше)</i> . Матеріал – залізобетон <i>(інше)</i> . Висота ... мм
6	Покрівля	Тип – горищна <i>(безгорищна, інше)</i> . Форма – плоска <i>(скошена)</i> . Структура: – захисний прошарок ... <i>(тип, товщина)</i> ; – гідроізоляція ... <i>(тип, товщина)</i> ; – утеплювач ... <i>(тип, товщина)</i> ; – пароізоляція ... <i>(тип, товщина)</i> ; – настил ... <i>(тип, товщина)</i>
7	Сходи, ліфтові шахти (два й більше поверхів)	Тип – одномаршеві <i>(двомаршеві, інше)</i> . Призначення – для відвідувачів <i>(допоміжні)</i> . Ширина сходового маршу... мм. Довжина сходового маршу... мм. Призначення ліфта – пасажирський <i>(вантажний, інше)</i> . Тип, марка, розмір кабіни ліфта ... Тип шахти – цегляна <i>(інше)</i> . Ліфтовий хол – ... м × ... м
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні <i>(подвійні, інше)</i> . Матеріал віконного блоку – металопластик <i>(дерево, інше)</i> . Засклення – склопакет <i>(інше)</i> однокамерний <i>(інше)</i> . Розміри ... мм × ... мм, кількість ... шт. Відстань від підлоги до підвіконня ... мм. Вітрини: – розміри ... мм × ... мм; – кількість ... шт.
9	Двері	Призначення – внутрішні <i>(зовнішні)</i> . Тип дверного блоку – одностулкові <i>(двостулкові, інші)</i> . Тип дверних полотен – глухі <i>(засклені, інші)</i> . Матеріал дверного блоку – металопластик <i>(дерево, інше)</i> . Розміри ... мм × ... мм, кількість ... шт.

**Орієнтовні питомі розрахункові електричні навантаження будинків та споруд
(приміщень) закладу ресторанного господарства**

Об'єкти масового будівництва	Одиниця вимірювання	Питоме навантаження
Заклади ресторанного господарства:		
а) повністю електрифіковані з кількістю посадочних місць до 500 включно	кВт на місце	1,03
б) із кількістю місць, понад 500 до 1000 включно		0,85
в) із кількістю місць понад 1000		0,75
г) частково електрифіковані (з плитами на газоподібному паливі) з кількістю місць до 500 включно		0,80
д) з кількістю місць понад 500 до 1000 включно		0,70
е) з кількістю місць понад 1000		0,60
Зали кабаре, вар'єте, шоу-ресторанів	кВт на місце	0,35
Зали клубів	кВт на місце	0,45
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення:		
а) без кондиціонування повітря	кВт на м ²	0,14
б) з кондиціонуванням повітря		0,15
Стаціонарні відкриті автостоянки	кВт на місце	0,05
Магазин кулінарії:		
а) без кондиціонування повітря	кВт на м ² торгової зали	0,23
б) з кондиціонуванням повітря		0,25

Значення показників для розрахунку витрат тепла

№ пор.	Регіон	Тривалість опалювального періоду T _о , год	Середня різниця температур повітря у середині та назовні будівлі Δt, °C	Поправковий коефіцієнт R ₁
1	Захід	4560	16,5	1,28
2	Закарпаття	3890	13,6	1,28
3	Північ	4590	17,7	1,17
4	Схід	4680	18,5	1,08
5	Центр	4440	17,0	1,17
6	Південь	4000	15,0	1,28
7	Автономна Республіка Крим	3800	14,1	1,45
8	Південний берег Криму	3200	16,0	1,45
9	м. Київ	4490	17,2	1,17

Норми витрат води закладами ресторанного господарства

Тип підрозділу	Загальні витрати води, л доба · страву (місце)	Витрати гарячої води, л доба · страву (місце)
Підприємства харчування:		
- без приготування їжі	2	1
- з приготуванням їжі, яка реалізується в обідньому залі	12	4
- з приготуванням їжі, яка реалізується на дому	10	3
Видовищні приміщення (на одного відвідувача)	10	3
Фізкультурно-оздоровчі приміщення (на одного відвідувача)	50	30
SPA (на одного відвідувача)	290	190

Технічні показники опалювальних установок

Площа опалювальних приміщень, м ²	Об'єм опалювального приміщення, м ³	Потужність опалювальної установки, кВт
530	1600	50
1060	3200	100
1600	4800	150
2130	6400	200

Розрахункові температури і вимоги до повітрообміну у приміщеннях закладів ресторанного господарства

Приміщення	Розрахункова температура повітря, °С, для холодного періоду року	Кратність повітрообміну за 1 год	
		Припливна	Витяжна
Зала раздаткова	16	За розрахунком (але не більше 80 м ³ на людину)	
Вестибюль, аванзала	16	2	-
Магазин кулінарії	16	3	2
Приміщення для зберігання музичних інструментів	16	1	1
Гарячий цех, приміщення випікання кондитерських виробів	5	За розрахунком чергового опалення	
Цехи: доготівельний, холодний, м'ясний, птахоголинний, рибний, обробки зелені, овочів	16	3	4
Приміщення завідувача виробництвом	18	2	-
Приміщення підготовки яєць	16	3	5
Приміщення для борошняних виробів та оздоблення кондитерських виробів, білизняна	16	1	2
Приміщення для нарізання хліба, для підготовки морозива, сервізна, підсобне	16	1	1
Мийні (столового кухонного посуду, функціональних ємностей, тари)	20	4	6
Кабінет директора, офіс, головна каса, кімнати офіціантів, персоналу, комірника	18	1	1
Комора сухих продуктів, комора інвентаря, комора винно-горілчаних виробів, приміщення для зберігання пива	12	-	1
Комора овочів, солінь, тари	5	-	2
Приміщення приймання сировини та купівельних товарів	16	3	-
Машинне відділення охолоджуваних камер з повітряним охолодженням агрегатів	За розрахунком		
Машинне відділення охолоджуваних камер з водяним охолодженням агрегатів		3	4
Ремонтні майстерні	16	2	3 г
Приміщення громадських організацій	16	I	I
Охолоджувані камери для зберігання:			
– м'яса	±0	-	-
– риби	-2	-	-
– молочно-жирових продуктів, овочевих напівфабрикатів	2	7	-
– напівфабрикатів, у тому числі високого ступеня готовності, гастрономії	±0		
– овочів, фруктів, ягід, напоїв	4	4	4
– кондитерських виробів	4	-	-
– вин і напоїв	6	-	-
– морозива та заморожених фруктів	-15	-	-
– харчових відходів	2	10	10
Кімната для паління	16		10
Розвантажувальні приміщення	10	За розрахунком	

Питома вартість загальнобудівельних робіт на одиницю потужності

№ пор.	Тип закладу	Потужність, місць	Питома вартість ЗБР, у.о.
1	Ресторан	До 100	2533
		150	2269
		200	1654
		300	1613
2	Їдальні	50	3886
		100	2409
		150	1648
		200	1527
3	Кафе загального типу	300	1373
		50	2933
		75	1981
		100	1879
4	Спеціалізовані кафе – молодіжне, дитяче, молочне, морозиво тощо	150	1424
		200	1305
		50	2701
		75	1780
5	Закусочні та заклади швидкого обслуговування	100	1693
		150	1272
		50	2701
		75	1780
6	Спеціалізовані заклади (пельменні, піріжкові, піцерії тощо)	100	1693
		150	1272
		50	2973
		75	2954
7	Бари, кафетерії, буфети	100	1952
		150	1543
		50	2679
8	Спеціалізовані цехи	75	1822
		100	1597
		Сировини, т	Питома вартість ЗБР, у.о.
		10	74906
		15	52792

Територіальні поправкові коефіцієнти

№ пор.	Область	Значення коефіцієнта, К _т
1	Вінницька, Волинська, Донецька, Івано-Франківська	0,96
2	Луганська, Кіровоградська, Автономна Республіка Крим, Львівська, Полтавська, Харківська, Черкаська	0,94
3	Дніпропетровська, Рівненська, Сумська, Хмельницька, Чернігівська	0,95
4	Житомирська, Запорізька	0,93
5	Закарпатська, Київська	0,97
6	Чернівецька	0,98
7	м. Київ, м. Севастополь	1,00
8	Миколаївська, Херсонська, Одеська	0,91
9	Тернопільська	1,02

ПОГОДЖЕНО

(печатка)

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

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

1. Інвестор (замовник)

(поштова й електронна адреси)

2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти)

3. Характеристика діяльності (об'єкта)

(орієнтовно за об'єктами-аналогами, належність до об'єктів, що становлять підвищену екологічну небезпеку, наявність транскордонного впливу)

Технічні і технологічні дані

(види та обсяги продукції, що виробляється, термін експлуатації)

4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності

5. Потреба в ресурсах при будівництві та експлуатації:

земельних _____;

(площа земель, що вилучаються у тимчасове і постійне користування, вид використання)

сировинних _____;

(види, обсяги, місце розробки і видобутку, джерела отримання)

енергетичних (паливо, електроенергія, тепло) _____;

(види, обсяги, джерела)

водних _____;

(обсяги, необхідна якість, джерела водозабезпечення)

трудова _____

6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації)

7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами

8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами

9. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище:

клімат і мікроклімат _____;

повітряне _____;

водне _____ ;
грунт _____ ;
рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти _____ ;
навколишнє соціальне середовище (населення) _____ ;
навколишнє техногенне середовище _____ ;

10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, зне-
шкодження або безпечного захоронення _____

11. Обсяг виконання ОВНС _____

12. Участь громадськості _____

(адреса, телефон і час ознайомлення з матеріалами проекту та ОВНС, подання пропозицій)

Замовник _____

Генеральний
проектувальник _____

Начальникові

(найменування органу державного

архітектурно-будівельного контролю)

(прізвище, ім'я, по батькові)

ЗАЯВА
про видачу свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній
документації, вимогам державних стандартів, будівельним
нормам і правилам

(найменування об'єкта згідно з проектом, характер будівництва: нове, реконструкція,

реставрація, капітальний ремонт, технічне переоснащення тощо)

(місцезнаходження об'єкта)

(код об'єкта згідно з Державним класифікатором
будівель та споруд ДК 018-2000)

До заяви додаються:

1. Проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку, на _____ арк.
2. Акт готовності об'єкта до експлуатації на _____ арк.

(дата)

(печатка)

(підпис)

ЗАТВЕРДЖЕНО

(посада роботодавця)

(підпис, прізвище, ім'я, по батькові роботодавця/

дата)

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1. Створення: системи управління охорони праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці. 2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4. Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Посада роботодавця, керівник служби охорони праці	20__ р.
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	Посада роботодавця, керівник кадрової служби	20__ р.
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу комплексу. 2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	20__ р.
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація триступеневого контролю за станом охорони праці. 2. Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці	Посада роботодавця, керівники структурних підрозділів, керівники робіт на технологічних лініях	Постійно
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці і відпочинку персоналу. 2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 3. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу	Уповноважена найманими працівниками особа (керівник профспілки). Посада роботодавця	Щорічно

Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	<i>Посада роботодавця. Уповноважена найманими працівниками особа (керівник профспілки)</i>	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1. Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів. 3. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю. 4. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень	<i>Посада роботодавця, керівник кадрової служби, керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів</i>	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	Керівник служби охорони праці. Уповноважена найманими працівниками особа (керівник профспілки) / або комісія з питань охорони праці	Постійно

**Норми штучного (для люмінесцентних ламп) та природного освітлення виробничих приміщень
(витяг із ДБН В.2.5-28-2006)**

Характеристика зорових робіт	Найменший розмір об'єкта розпізнавання, мм	Розряд зорової роботи	Підрозряд зорової роботи	Штучне освітлення		Природне освітлення			Суміщене освітлення	
				При ком-бінованому освітленні	При загальному освітленні	При верхньому або комбінованому освітленні	При боковому освітленні	При верхньому або комбінованому освітленні	При боковому освітленні	КПО, %
Середньої точності	0,5–1	IV	а б в г	750	300	4	1,5	2,4	0,9	
				500	200					
				400	200					
				300	150					
Малої точності	1–5	V	а б в г	300	200	3	1,0	1,8	0,6	
				200	150					
				-	150					
				-	100					
Груба	Більше 5	VI	-	-	150	2	0,5	1,2	0,3	

**Найменша освітленість приміщень закладів
ресторанного господарства штучним світлом**

Приміщення	Найменша освітленість, лк, при лампах:		Поверхня, до якої відноситься норматив
	розжарювання	люмінесцентних	
Вестибюль		150	Підлога
Аванзали, зали, буфети, бари тощо	75	200	Підлога
Адміністративні приміщення	150	300	0,8 м від підлоги
Основні сходи, загальні коридори, білизняна, майстерні	30(50) ¹⁾	100	Підлога
Санвузли	30	75	Підлога
Душові	50	-	Підлога
Приміщення персоналу	75	150	0,8 м від підлоги
Складські приміщення	20	-	0,8 м від підлоги
Технічні приміщення	30	-	Підлога
¹⁾ Число в дужках стосується майстерень			

**Допустимі рівні шуму
у приміщеннях для відвідувачів закладів ресторанного господарства**

Призначення приміщень або територій	Рівні звукового тиску, дБ, в октавних смугах частот із середньгеометричними частотами, Гц								Рівні звуку L _A та еквівалентні рівні звуку L _{Аекв} , дБА	Максимальні рівні звуку L _{Амакс} , дБА
	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000		
Зали закладів ресторанного господарства	75	66	59	54	50	47	45	43	55	70

Засоби та заходи щодо забезпечення безпечної експлуатації устаткування

Захисні огорожі	Визначити найбільш травмонебезпечні зони устаткування, що потребують встановлення захисних огорож (матеріали, заготовки, вироби та частини устаткування, що рухаються; бризки гарячої рідини, хімічних речовин, розчинів, мастильно-охолоджувальних рідин тощо). Вказати вид захисної огорожі (суцільна, сітчаста, з прозорих матеріалів, комбінована) та її конструктивного виконання. Аргументувати доцільність встановлення захисних огорож з автоматичним блокуванням
Запобіжні пристосування	Обґрунтувати вибір відповідних запобіжних пристосувань (плавких запобіжників, спеціальних реле, кінцевих вимикачів, пневматичних контакторів, запобіжних клапанів, контактних термометрів і манометрів, терморегуляторів тощо), призначених для попереджування поломок окремих частин устаткування та аварійних ситуацій, отже – небезпеки травмування працівників
Блокуючі пристрої	Обґрунтувати вибір відповідних типів блокувальних пристроїв (механічні, пневматичні, гідравлічні, електричні, електронні, фотоелектричні) та місць їхнього встановлення
Засоби сигналізації та індикації	Охарактеризувати передбачену сигналізацію (звукова, світлова) для сповіщення обслуговуючого персоналу про подачу напруги на устаткування, його пуск, несправності відповідних вузлів і механізмів, порушення режимів роботи або технологічного процесу, виникнення аварійних ситуацій тощо. Обґрунтувати необхідність застосування засобів індикації (показників тиску, напруги, температури, рівня води, мастила). Визначити місця встановлення засобів сигналізації та індикації
Засоби автоматизації та механізації	Визначити технологічні операції, які необхідно було б механізувати та (або) автоматизувати (трудомісткі, важкі, небезпечні, монотонні, високоточні, такі, що потребують значної швидкої дії обслуговуючого персоналу). Обґрунтувати вибір засобів механізації (пристрої для завантаження, транспортування)

Класифікація пожеж

Клас пожежі	Характеристика горючих речовин та матеріалів або об'єкта, що горить
A	Тверді речовини, переважно органічного походження, горіння яких супроводжується тлінням (деревина, текстиль, папір)
B	Горючі рідини або тверді речовини, що плавляться при нагріванні (нафтопродукти, спирти, каучук, стеарин, деякі синтетичні матеріали)
C	Горючі матеріали
D	Метали та сплави (алюміній, магній, лужні метали)
(E)	Устаткування під напругою

Рекомендації щодо оснащення приміщень переносними вогнегасниками

Категорія приміщення	Гранична захищувана площа, м ²	Клас пожежі	Пінні та водні вогнегасники 10 л	Порошкові вогнегасники місткістю, л			Хлодинові вогнегасники місткістю 2 (3) л	Вуглекислотні вогнегасники місткістю, л	
				2	5	10		2(3)	5(8)
А, Б (горючі гази і рідини)	200	А В С D (E)	2++ 4+ - - -	-	2+	1++	-	-	-
				-	2+	1++	4+	-	-
				-	2+	1++	4+	-	-
				-	2+	1++	-	-	-
				-	2+	1++	-	-	2++
В	400	А D (E)	2++ - -	4+	2++	1+	-	-	2+
				-	2+	1++	-	-	-
				-	2++	1+	2+	4+	2++
Г	800	В С	2+ -	-	2++	1+	-	-	-
				4+	2++	1+	-	-	-
Г, Д	1800	А D (E)	2++ - -	4+	2++	1+	-	-	-
				-	2+	1++	-	-	-
				2+	2++	1+	2+	4+	2++
Громадські будівлі та споруди	800	А (E)	4++ -	8+	4++	2++	-	-	4+
				-	4++	2++	4+	4+	2++

**Максимально допустима відстань від найвіддаленішого робочого місця
до евакуаційного виходу з приміщення**

Об'єм приміщення, тис. м ³	Категорія приміщення	Ступінь вогнестійкості будівлі	Відстань, м, при щільності людського потоку у загальному проході, осіб на м ²		
			до 1	від 1 до 3	від 3 до 5
До 15	А,Б	I, II, IIIa	40	25	15
	В	I, II, III, IIIa, IIIб, IV, V	100 70 50	60 40 30	40 30 20
30	А, Б	I, II, IIIa	60	35	25
	В	I, II, III, IIIa, IIIб, IV	145 100	85 60	60 40
40	А,Б	I, II, IIIa	80	50	35
	В	I, II, III, IIIa, IIIб, IV	160 110	95 65	65 45
50	А,Б	I, II, IIIa	120	70	50
	В	I, II, III, IIIa	180	105	75

**Максимальна допустима відстань від дверей найбільш віддаленого приміщення
до найближчого виходу назовні або на сходову клітку**

Розміщення виходу	Категорія приміщення	Ступінь вогнестійкості будівлі	Відстань по коридору, м, до виходу назовні або на сходову клітку при чисельності людського потоку у коридорі, осіб на м ²			
			до 2	більше 2 до 3	більше 3 до 4	більше 4 до 5
Між двома виходами назовні або сходовими клітками	А, Б	I, II, IIIa	60	50	40	35
	В	I, II, III IIIa, IIIб, IV V	120	95	80	65
			85	65	55	45
			60	50	40	35
	Г, Д	I, II, III, IIIa, IIIб, IV V	180	140	120	100
			125 90	100 70	85 60	70 50
У тупиковий коридор	Незалежно від категорії	I, II, III, IIIa, IIIб, IV V	30 20 15	25 15 10	20 15 10	15 10 8

**Максимально допустима відстань від дверей приміщень ЗРГ
до дверей сходових кліток**

Ступінь вогнестійкості будинку	Відстань, м, при щільності людського потоку під час евакуації D , особа/м ²				
	$D \leq 2$	$2 < D \leq 3$	$3 < D \leq 4$	$4 < D \leq 5$	$D > 5$
Із приміщень, розташованих між сходовими клітками або зовнішніми виходами					
I–III	60	50	40	35	20
IIIб, IV	40	35	30	25	15
IIIа, IVа, V	30	25	20	15	10
Із приміщень з виходами у тупиковий коридор або хол					
I–III	30	25	20	15	10
IIIб, IV	20	15	15	10	7
IIIа, IVа, V	15	10	10	5	5
<i>Примітка 1.</i> Щільність людського потоку D, особа/м² визначається відношенням кількості людей, які евакуюються, до площі шляху евакуації (площі загального коридору будинку). <i>Примітка 2.</i> Відстань від входних дверей приміщень закладу ресторанного господарства до дверей сходових кліток визначається по коридору до: – дверей сходових кліток типів СК1, СК2; – дверей виходу на повітряну зону сходової клітки типу Н1; – дверей виходу у протипожежний тамбур-шлюз сходових кліток типів Н3, Н4					

**Необхідний час евакуації з виробничих будівель
I, II і III ступенів вогнестійкості, хв**

Категорія будівлі	Об'єм приміщення, тис. м ³				
	до 15	30	40	50	60 і більше
A, Б, В	0,5 1,25	0,75 2	1 2	1,5 2,5	1,75 3

ЗАТВЕРДЖУЮ

(посада керівника)

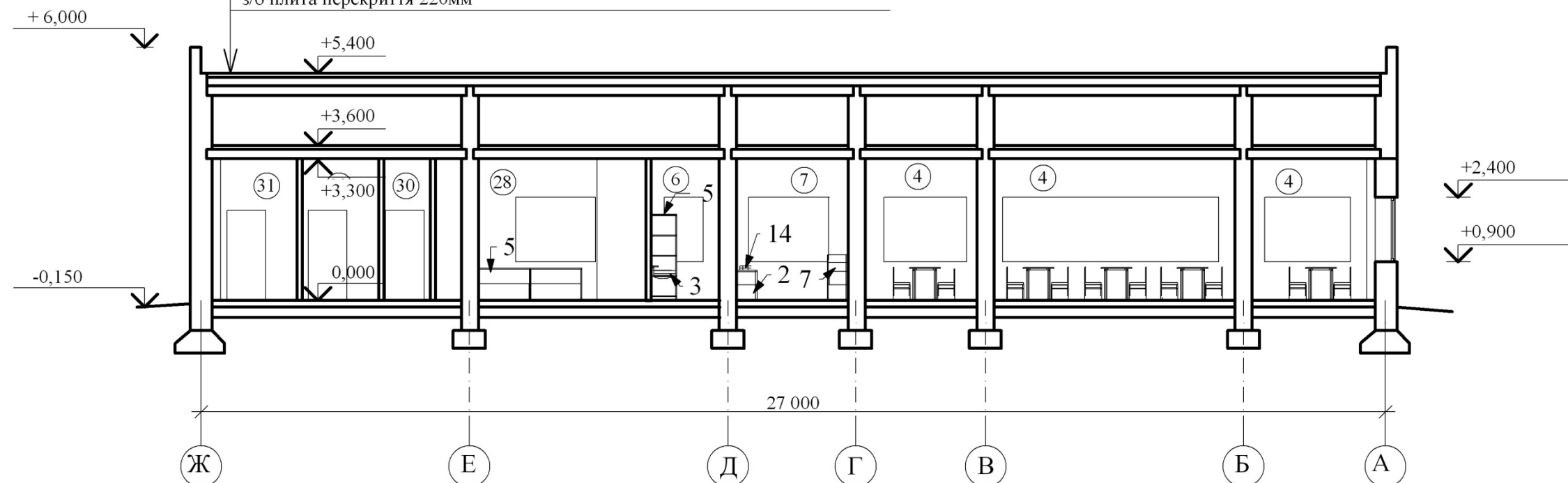
(підпис, прізвище, ім'я, по батькові керівника)

(дата)**ПЛАН****Заходів з цивільного захисту закладу ресторанного господарства**

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	20__ р.
2	Призначення керівників навчальних груп із цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	20__ р.
3	Проведення навчань із питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	20__ р.
4	Розробка й затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівель закладу ресторанного господарства	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	20__ р.
5	Підготовка керівного складу та працівників закладу ресторанного господарства в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розробка розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	20__ р.
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	20__ р.
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд ЗРГ	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	20__ р.
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	20__ р.

Шар гравію фракції 5-10 зМрз -100, на антисептуючій бітумній мастиці 3 мм марки МБК -Г-55-10 мм
Шар рубероїду покрівельного з пілевидною посипкою марки РКП 3 – 50Б по 3 шарах рубероїду, підкладеного з пілевидною посипкою марки РППЗООБ по гарячій бітумній мастиці марки МБК - Г-55-20-10 мм
Стяжка цементно-пісчаного розчину К.Л.В.5 марки 50 – 30мм
Стяжка цементно-пісчаного розчину марки 50 – 20 мм
Один шар рубероїду РПП 300Б, на гарячій бітумній мастиці МБК -Г-55.
Утеплювач – піностирольна плита ПСБ – 35 150 мм
Керамзит – 60 з ухилом 100 – 200мм
Стяжка цементно-пісчаного розчину К.Л.В.5 -20мм
з/б плита перекриття 220мм

№ приміщення	Найменування	Площа м²	Кат. прим.
4	Торговельна зала кафе	172	В
6	Цех механічної обробки сировини	9	Д
7	Кондитерський цех, десертний цех	32	Г
28	Гардероб жіночий	12	В
30	Електрошитова	6	Д
31	Теплопункт	6	Д
32	Вентиляційна камера	6	Д



Специфікація технологічного устаткування

№ пор	Позначення	Найменування	К-сть	Маса од., кг.	При- мітка
2	СПП	Стіл виробничий 100х800 мм	10	–	–
3	ВМ-1	Ванна мийна 600х600 мм	8	–	–
5	СТК	Стелаж 700х550 мм	9	–	–
7	ЕС-60	Плита електрична 600х650 мм	2	–	–
14	Philips HR 7764	Кухонний комбайн 230х500 мм	1	–	–

				КНТЕУ 181.17 01-11 д.ф.н. ВКП ГЧ			
				Заклад ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва			
Зав. кафедри	Сидоров А.А.			Ресторан французької кухні на 150 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Макаров В.В.				Н	2	6
Консультант	Кушнір С.А.						
Розробив	Петренко Р.А.						
				Розріз 1-1 з технологічним устаткуванням М 1:100	Факультет ресторанно- готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 1 група, д.ф.н.		

Розділ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційно-правова форма господарювання

Різноманітність організаційно-правових відносин у сфері господарювання ускладнюють і актуалізують проблему вибору найприйнятнішої та найефективнішої організаційно-правової форми господарювання.

Організаційно-правова форма господарювання – форма здійснювання господарської (зокрема підприємницької) діяльності з відповідною правовою основою, яка визначає характер відносин між засновниками (учасниками), режим майнової відповідальності по зобов'язаннях підприємства (організації), порядок створення, реорганізації, ліквідації, управління, розподілу одержаних прибутків, можливі джерела фінансування діяльності тощо. *Учасниками відносин у сфері господарювання є суб'єкти господарювання, споживачі, органи державної влади та органи місцевого самоврядування, наділені господарською компетенцією, а також громадяни, громадські та інші організації, які виступають засновниками суб'єктів господарювання чи здійснюють щодо них організаційно-господарські повноваження на основі відносин власності. Суб'єктами господарювання є учасники господарських відносин, котрі здійснюють господарську діяльність, реалізуючи господарську компетенцію (сукупність господарських прав та обов'язків), мають відокремлене майно і несуть відповідальність за свої зобов'язання у межах цього майна, окрім випадків, передбачених законодавством. Суб'єктами господарювання є:*

- господарські організації – юридичні особи, державні, комунальні та інші підприємства, а також інші юридичні особи, які здійснюють господарську діяльність та зареєстровані в установленому законом порядку;
- громадяни України, іноземці та особи без громадянства, які здійснюють господарську діяльність та зареєстровані відповідно до закону як підприємці.

Завдання: обґрунтувати організаційно-правову форму створюваного суб'єкта ресторанного бізнесу.

На вибір форм організації підприємницької діяльності впливають наступні чинники: складність створення, оподаткування, вірогідність банкрутства, розподіл прибутків, можливість інвестування, ліквідність, тривалість життєвого циклу, відповідальність, можливість зміни власника, контроль.

Важливе значення також має аналіз чинного законодавства. Процес створення підприємств ресторанного бізнесу відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України.

Суб'єкти ресторанного бізнесу можуть бути такими суб'єктами господарювання:

Суб'єкт господарювання комунального сектора економіки – суб'єкти, що діють на основі лише комунальної власності, а також суб'єкти, у статутному фонді яких частка комунальної власності перевищує п'ятдесят відсотків чи становить величину, яка забезпечує органам місцевого самоврядування право вирішального впливу на господарську діяльність цих суб'єктів.

Корпоративне підприємство – корпоративне підприємство утворене, як правило, двома або більше засновниками за їхнім спільним рішенням (договором), діє на основі об'єднання майна та/або підприємницької чи трудової діяльності засновників (учасників), їх спільного управління справами, на основі корпоративних прав, у тому числі через органи, що ними створюються, участі засновників (учасників) у розподілі доходів та ризиків підприємства. Корпоративними є кооперативні підприємства, підприємства, що створюються у формі господарського товариства, а також інші підприємства, у тому числі засновані на приватній власності двох або більше осіб.

Унітарне підприємство – створюється одним засновником, який виділяє необхідне для того майно, формує відповідно до закону статутний фонд, не поділений на частки (паї), затверджує статут, розподіляє доходи, безпосередньо або через керівника, який ним призначається, керує підприємством і формує його трудовий колектив на засадах трудового найму, вирішує питання реорганізації та ліквідації підприємства. Унітарними є підприємства державні, комунальні, підприємства, засновані на власності об'єднання громадян, релігійної організації або на приватній власності засновника.

Об'єднання підприємств (юридичних осіб) – господарська організація, утворена у складі двох або більше підприємств (юридичних осіб) з метою координації їх виробничої, наукової та іншої діяльності для вирішення спільних економічних та соціальних завдань.

Об'єднання підприємств утворюються підприємствами на добровільних засадах або за рішенням органів, які відповідно до Господарського кодексу та інших законів мають право утворювати об'єднання підприємств. В об'єднання підприємств можуть входити підприємства, утворені за законодавством інших держав, а підприємства України можуть входити в об'єднання підприємств, утворені на території інших держав.

Асоційовані підприємства (господарські організації) – це група суб'єктів господарювання – юридичних осіб, пов'язаних між собою відносинами економічної та/або організаційної залежності у формі участі у статутному фонді та/або управлінні. Залежність між асоційованими підприємствами може бути простою і вирішальною.

В Україні можуть діяти різні передбачені законом види підприємств. Визначення організаційно-правових форм наведено у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

**Структура передбачених законодавством України
організаційно-правових форм суб'єктів господарювання [8; 9]**

Назва ОПФ	Абревіатура	Визначення
Громадянин як суб'єкт господарювання		
Фізична особа – підприємець	ФОП	Громадянин України, іноземний громадянин, особа без громадянства, що здійснює підприємницьку діяльність. Громадянин визнається суб'єктом господарювання у разі здійснення ним підприємницької діяльності за умови державної реєстрації його як підприємця без статусу юридичної особи. Громадянин-підприємець відповідає за своїми зобов'язаннями усім своїм майном, на яке відповідно до закону може бути звернено стягнення
Підприємство – самостійний суб'єкт господарювання, створений компетентним органом державної влади чи органом місцевого самоврядування, або іншими суб'єктами для задоволення суспільних та особистих потреб шляхом систематичного здійснення виробничої, науково-дослідної, торговельної, іншої господарської діяльності у порядку, передбаченому Господарським Кодексом та іншими законами. Підприємства можуть створюватися як для здійснення підприємництва, так і для некомерційної господарської діяльності. Підприємство, якщо законом не встановлено інше, діє на основі статуту. Підприємство є юридичною особою, має відокремлене майно, самостійний баланс, рахунки в установах банків, печатку зі своїм найменуванням та ідентифікаційним кодом. Підприємство не має у своєму складі інших юридичних осіб		
Фермерське господарство	ФГ	Форма підприємницької діяльності громадян із створенням юридичної особи, які виявили бажання виробляти товарну сільськогосподарську продукцію, займатися її переробкою та реалізацією з метою отримання прибутку на земельних ділянках, наданих їм для ведення фермерського господарства
Приватне підприємство	ПП	Підприємство, що діє на основі приватної власності одного або кількох громадян, іноземців, осіб без громадянства та його (їх) праці чи з використанням найманої праці. Приватним є також підприємство, що діє на основі приватної власності суб'єкта господарювання – юридичної особи

Продовження табл. 3.1

Назва ОПФ	Абревіатура	Визначення
Державне підприємство	ДП	Підприємство, що діє на основі державної власності. Державне унітарне підприємство утворюється компетентним органом державної влади у розпорядчому порядку на базі відокремленої частини державної власності, як правило, без поділу її на частки, і входить до сфери його управління. Державні унітарні підприємства діють як <i>державні комерційні або казенні</i>. Державне комерційне підприємство – суб'єкт підприємницької діяльності, діє на основі статуту на принципах підприємництва і несе відповідальність за наслідки своєї діяльності усім належним йому на праві господарського відання майном. Казенне підприємство – підприємство, створене за рішенням Кабінету Міністрів України. У рішенні про створення казенного підприємства визначаються обсяг і характер основної діяльності підприємства, а також орган, до сфери управління якого входить підприємство, що створюється. Реорганізація і ліквідація казенного підприємства проводяться за рішенням органу, до компетенції якого належить створення даного підприємства
Комунальне підприємство	КП	Підприємство, що діє на основі комунальної власності територіальної громади. Комунальне унітарне підприємство – підприємство утворене компетентним органом місцевого самоврядування у розпорядчому порядку на базі відокремленої частини комунальної власності і входить до сфери його управління. Найменування комунального унітарного підприємства має містити слова «комунальне підприємство» та вказівку на орган місцевого самоврядування, до сфери управління якого входить дане підприємство
Дочірнє підприємство	ДП	Підприємство, єдиним засновником якого є інше підприємство (підприємство, залежне від іншого)
Іноземне підприємство	ІП	Унітарне або корпоративне підприємство, створене за законодавством України, що діє виключно на основі власності іноземців чи іноземних юридичних осіб, або діюче підприємство, придбане повністю у власність цих осіб. Іноземні підприємства не можуть створюватися в галузях, визначених законом, що мають стратегічне значення для безпеки держави (3, ст. 117)
Підприємство об'єднання громадян (релігійної організації, профспілки)	ПОГ	Унітарне підприємство, засноване на власності об'єднання громадян, релігійної організації або профспілки для здійснення господарської діяльності з метою виконання їхніх статутних завдань. Засновником такого підприємства є відповідне об'єднання громадян, релігійна організація, профспілка, що має статус юридичної особи, а також їхні об'єднання (спілки) у разі, якщо їх статутом передбачено право заснування підприємства
Підприємство споживчої кооперації		Унітарне або корпоративне підприємство, утворене споживчим товариством (товариствами) або спілкою (об'єднанням) споживчих товариств з метою здійснення статутних цілей цих товариств, спілок (об'єднань)

Назва ОПФ	Абревіатура	Визначення
Господарськими товариствами визнаються підприємства або інші суб'єкти господарювання, створені юридичними особами та/або громадянами шляхом об'єднання їхнього майна й участі у підприємницькій діяльності товариства з метою отримання прибутку		
Товариство з обмеженою відповідальністю	ТОВ	Господарське товариство, що має поділений на частки статутний капітал, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки власним майном. Учасники товариства, які повністю сплатили внески, несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах власних внесків
Товариство з додатковою відповідальністю	ТДВ	Господарське товариство, статутний капітал якого поділений на частки визначених установчими документами розмірів і яке несе відповідальність за зобов'язаннями власним майном, а у разі його недостатності учасники товариства несуть додаткову солідарну відповідальність у визначеному установчими документами однаково кратному розмірі до внеску кожного з учасників
Повне товариство	ПТ	Господарське товариство, учасники якого відповідно до укладеного між ними договору здійснюють підприємницьку діяльність від імені товариства і несуть додаткову солідарну відповідальність за зобов'язаннями товариства власним майном
Акціонерне товариство	АТ	Господарське товариство, статутний капітал якого поділено на визначену кількість часток однакової номінальної вартості, корпоративні права за якими посвідчуються акціями. Акціонерні товариства за типом поділяються на публічні акціонерні товариства та приватні акціонерні товариства
Командитне товариство	КТ	Господарське товариство, один або кілька учасників якого здійснюють від імені товариства підприємницьку діяльність і несуть за його зобов'язаннями додаткову солідарну відповідальність власним майном, на яке за законом може бути звернено стягнення (повні учасники), а інші учасники присутні у діяльності товариства лише своїми вкладками (вкладники)
Кооперативи – юридична особа, утворена фізичними та/або юридичними особами, які добровільно об'єдналися на основі членства для ведення спільної господарської та іншої діяльності з метою задоволення своїх економічних, соціальних та інших потреб на засадах самоврядування.		
Відповідно до завдань та характеру діяльності кооперативи поділяються на такі типи: виробничі, обслуговуючі та споживчі. За напрямками діяльності кооперативи можуть бути житлово-будівельними, садово-городніми, гаражними, торговельно-закупівельними, транспортними, освітніми, туристичними, медичними тощо		
Виробничий кооператив		Кооператив, який утворюється шляхом об'єднання фізичних осіб для спільної виробничої або іншої господарської діяльності з метою одержання прибутку на засадах їх обов'язкової трудової участі та об'єднанні майнових пайових внесків, участі в управлінні підприємством та розподілі доходу між членами кооперативу відповідно до їхньої участі у його діяльності
Обслуговуючий кооператив		Кооператив, який утворюється шляхом об'єднання фізичних та/або юридичних осіб для надання послуг переважно членам кооперативу, а також іншим особам з метою провадження їх господарської діяльності. Обслуговуючі кооперативи надають послуги іншим особам в обсягах, що не перевищують 20 відсотків загального обороту кооперативу
Споживчий кооператив (споживче товариство)		Кооператив, який утворюється шляхом об'єднання фізичних та/або юридичних осіб для організації торговельного обслуговування, заготівель сільськогосподарської продукції, сировини, виробництва продукції та надання інших послуг з метою задоволення споживчих потреб його членів

Назва ОПФ	Абревіатура	Визначення
Об'єднання підприємств (юридичних осіб) – господарська організація, утворена у складі двох або більше підприємств (юридичних осіб) з метою координації їх виробничої, наукової та іншої діяльності для вирішення спільних економічних і соціальних завдань. Об'єднання підприємств утворюються підприємствами на добровільних засадах або за рішенням органів, мають право утворювати об'єднання підприємств. В об'єднання підприємств можуть входити підприємства, утворені за законодавством інших держав, а підприємства України можуть входити в об'єднання підприємств, утворені на території інших держав		
Асоціація		Договірне об'єднання, створене з метою постійної координації господарської діяльності підприємств, що об'єдналися, шляхом централізації однієї або кількох виробничих та управлінських функцій, розвитку спеціалізації і кооперації виробництва, організації спільних виробництв на основі об'єднання учасниками фінансових та матеріальних ресурсів для задоволення переважно господарських потреб учасників асоціації. У статуті асоціації має бути зазначено, що вона є господарською асоціацією. Асоціація не має права втручатися у господарську діяльність підприємств – учасників асоціації. За рішенням учасників асоціація може бути уповноважена представляти їхні інтереси у відносинах з органами влади, іншими підприємствами та організаціями
Корпорація		Договірне об'єднання, створене на основі поєднання виробничих, наукових і комерційних інтересів підприємств, що об'єдналися, з делегуванням ними окремих повноважень централізованого регулювання діяльності кожного з учасників органам управління корпорації
Консорціум		Тимчасове статутне об'єднання підприємств для досягнення його учасниками певної спільної господарської мети (реалізації цільових програм, науково-технічних, будівельних проектів тощо). Консорціум використовує кошти, якими його наділяють учасники, централізовані ресурси, виділені на фінансування відповідної програми, а також кошти, що надходять з інших джерел, у порядку, визначеному його статутом. У разі досягнення мети його створення консорціум припиняє свою діяльність
Концерн		Статутне об'єднання підприємств, а також інших організацій, на основі їх фінансової залежності від одного або групи учасників об'єднання, з централізацією функцій науково-технічного і виробничого розвитку, інвестиційної, фінансової, зовнішньоекономічної та іншої діяльності. Учасники концерну наділяють його частиною своїх повноважень, у тому числі правом представляти їхні інтереси у відносинах з органами влади, іншими підприємствами та організаціями. Учасники концерну не можуть бути одночасно учасниками іншого концерну
Холдингова компанія		Господарюючий суб'єкт, який володіє контрольними пакетами акцій дочірнього підприємства (підприємств). Між холдинговою компанією та її дочірніми підприємствами встановлюються відносини контролю-підпорядкування
Відокремлені підрозділи без статусу юридичної особи		
Філія		Відокремлений підрозділ юридичної особи, що розташований поза її місцезнаходженням, та здійснює усі або частину її функцій. Філії не є юридичною особою. Філії наділяються майном юридичної особи, що її створила, і діє на підставі затвердженого нею положення. Керівник філії призначається юридичною особою і діє на підставі виданої нею довіреності. Окрім філії як назву організаційно-правової форми можна зазначати інші види відокремлених підрозділів: структурний підрозділ, відділення тощо

Назва ОПФ	Абревіатура	Визначення
Представництво		Відокремлений підрозділ юридичної особи, що розташований поза її місцезнаходженням та здійснює представництво і захист інтересів юридичної особи. Представництва наділяються майном юридичної особи, що її створила, і діє на підставі затвердженого нею положення. Керівник представництва призначається юридичною особою і діє на підставі виданої нею довіреності

* Кількісний склад акціонерів приватного акціонерного товариства не може перевищувати 100 акціонерів. Публічні акціонерні товариства додатково розкриватимуть інформацію про свою діяльність на основі Міжнародних стандартів бухгалтерського обліку.

Закон передбачає проведення зборів акціонерів лише за місцем знаходження товариства, голосування акціонерів тільки за бюлетенями, які учасники зборів підписують власноруч (у випадку, якщо кількість акціонерів товариства перевищує 100 осіб). Керівництву товариства забороняється вимагати від акціонерів-співробітників інформацію про те, як вони проголосували або збираються голосувати. Прийняті деякі положення щодо захисту прав міноритарних акціонерів. Також спрощується процедура управління корпоративними правами шляхом надання деяких прав наглядовій раді та іншим керуючим органам товариства, що раніше були у компетенції виключно загальних зборів. Рішення найбільш важливих питань діяльності товариства залишається за загальними зборами. Наприклад, відчуження майна залишається у компетенції головного органу товариства для запобігання таких явищ як «вимивання активів» та фіктивне банкрутство. Закон залишає норму, що передбачає кворум для проведення загальних зборів акціонерів не менше ніж 60%+1 акція.

Закон також передбачає обов'язкову пропозицію до викупу міноритарних пакетів акцій у 20-денний термін у випадку переходу власності більше ніж 50% акцій до одного акціонера. Ця норма не діє лише у випадку приватизації товариства.

Також існуючим акціонерам закон гарантує першочергове право на придбання цінних паперів при їх додатковій емісії. Про можливість такої оборудки підприємство має повідомити акціонерів за місяць до їх розміщення. Якщо ж цього не буде зроблено, Держкомісія з цінних паперів та фондового ринку може визнати емісію недобросовісною. Власне акції мають бути іменними та існувати лише у бездокументарній формі.

Переважне право на відчуження акцій, яке існує нині у закритих акціонерних товариствах, виключається лише у двох випадках – коли акції отримують у спадок, або коли акції отримуються за правонаступництвом юридичними особами.

Якщо особа бажає придбати понад 10% акцій товариства, вона має про свій намір повідомити публічно не менше як за тридцять днів до такої операції. А при купівлі понад 50% акцій – ще й запропонувати усім акціонерам викупити у них прості акції товариства.

Загальні збори акціонерного товариства мають кворум за умови реєстрації для участі у них акціонерів, які разом володіють не менше як 60% голосуючих акцій.

Склад і порядок використання майна підприємства визначається його власником, який одноосібно або спільно з іншими власниками на основі належного йому майна створює підприємство, закріплюючи за ним майно на праві власності, господарського відання чи оперативного управління.

Майнові права суб'єктів господарювання захищаються законом. Вилучення державою у суб'єкта господарювання його майна допускається не інакше як у випадках, на підставах і в порядку, передбачених законодавством.

Завдання: відповідно до обраної організаційно-правової форми підприємства розробити алгоритм дій при державній реєстрації суб'єкта господарювання залежно від його організаційно-правової форми.

Етап 1. Прийняття рішення. Першою стадією створення юридичної особи є прийняття рішення про заснування. На цій стадії засновники майбутньої юридичної особи вирішують питання про:

- 1) найменування юридичної особи;
- 2) місцезнаходження;
- 3) розмір статутного фонду (капіталу), та як він буде розподілений між засновниками;
- 4) хто буде керівником юридичної особи.

Найчастіше рішення про створення оформляється Протоколом Загальних зборів Учасників юридичної особи або Рішенням засновника(ів).

Етап 2. Проведення державної реєстрації. Суб'єкт господарювання підлягає державній реєстрації як юридична особа чи фізична особа – підприємець у порядку, визначеному законом. Державна реєстрація проводиться за заявою заявника шляхом звернення до суб'єкта державної реєстрації (державного реєстратора) за місцезнаходженням майбутньої юридичної особи. Заява та документи для державної реєстрації можуть подаватися у паперовій формі або у електронній формі. Законодавством передбачена можливість електронної реєстрації підприємств – з 28.08.2011.

У паперовій формі заява та документи подаються особисто заявником за заявою шляхом звернення до фронт-офісів або поштовим відправленням. Заява про державну реєстрацію підписується заявником. У разі подання документів для державної реєстрації до фронт-офісу уповноважена особа такого фронт-офісу здійснює усі дії щодо прийняття та видачі документів для державної реєстрації. Центри надання адміністративних послуг, утворені відповідно до Закону України «Про адміністративні послуги», також можуть приймати та передавати заяву та електронні копії оригіналів документів для державної реєстрації. У разі подання заяви для державної реєстрації поштовим відправленням справжність підпису заявника повинна бути нотаріально засвідчена. У електронній формі заява та документи подаються заявником на порталі електронних сервісів за допомогою програмних засобів ведення Єдиного державного реєстру. Заява формується заявником у електронній формі з обов'язковим доданням до неї електронних копій оригіналів документів для державної реєстрації, виготовлених шляхом сканування, або оригіналів таких електронних документів, а також документів, що підтверджують сплату адміністративного збору, опису поданих заявником документів для державної реєстрації.

Для державної реєстрації створення юридичної особи (у тому числі в результаті виділу, злиття, перетворення, поділу), окрім створення державного органу, необхідно підготувати пакет документів:

- 1) заява про державну реєстрацію створення юридичної особи. У заяві про державну реєстрацію створення юридичної особи, утвореної у результаті поділу, додатково зазначаються відомості про відокремлені підрозділи у частині їх належності до юридичної особи – правонаступника;
- 2) заява про обрання юридичною особою спрощеної системи оподаткування та/або реєстраційна заява про добровільну реєстрацію як платника податку на додану вартість, та/або заява про включення до Реєстру неприбуткових установ та організацій за формами, затвердженими відповідно до законодавства, – за бажанням заявника;

3) примірник оригіналу (нотаріально засвідчену копію) рішення засновників, а у випадках, передбачених законом, – рішення відповідного державного органу, про створення юридичної особи;

4) документ, що підтверджує створення громадського формування, відповідність статуту юридичної особи, на підставі якого діє громадське формування, – у разі державної реєстрації громадського формування, що є самостійним структурним підрозділом у складі іншої юридичної особи;

5) відомості про керівні органи громадського формування (ім'я, дата народження керівника, членів інших керівних органів, реєстраційний номер облікової картки платника податків (за наявності), посада, контактний номер телефону та інші засоби зв'язку), відомості про особу (осіб), яка має право представляти громадське формування для здійснення реєстраційних дій (ім'я, дата народження, контактний номер телефону та інші засоби зв'язку);

6) установчий документ юридичної особи – у разі створення юридичної особи на підставі власного установчого документа;

Для створення юридичної особи її учасники (засновники) розробляють установчі документи, які викладаються письмово і підписуються усіма учасниками (засновниками), якщо законом не встановлений інший порядок їх затвердження. Установчим документом товариства є затверджений учасниками статут або засновницький договір між учасниками. Товариство, створене однією особою, діє на підставі статуту, затвердженого цією особою. Установа створюється на підставі індивідуального або спільного установчого акта, складеного засновником (засновниками).

Установчими документами суб'єкта господарювання є рішення про його утворення або засновницький договір, а у випадках, передбачених законом, статут (положення) суб'єкта господарювання. В установчих документах повинні бути зазначені найменування суб'єкта господарювання, мета й предмет господарської діяльності, склад і компетенція його органів управління, порядок прийняття ними рішень, порядок формування майна, розподілу прибутків та збитків, умови його реорганізації й ліквідації, якщо інше не передбачено законом.

У засновницькому договорі засновники зобов'язуються утворити суб'єкт господарювання, визначають порядок спільної діяльності щодо його утворення, умови передачі йому свого майна, порядок розподілу прибутків і збитків, управління діяльністю суб'єкта господарювання та участі в ньому засновників, порядок вибуття та входження нових засновників, інші умови діяльності суб'єкта господарювання, які передбачені законом, а також порядок його реорганізації та ліквідації відповідно до закону.

Статут суб'єкта господарювання повинен містити відомості про його найменування, мету й предмет діяльності, розмір і порядок утворення статутного капіталу та інших фондів, порядок розподілу прибутків і збитків, про органи управління й контролю, їх компетенцію, про умови реорганізації та ліквідації суб'єкта господарювання, а також інші відомості, пов'язані з особливостями організаційної форми суб'єкта господарювання, передбачені законодавством. Статут може містити й інші відомості, що не суперечать законодавству;

7) реєстр осіб (громадян), які брали участь в установчому з'їзді (конференції, зборах), – у разі державної реєстрації створення громадських об'єднань;

8) документ про сплату адміністративного збору;

9) документ, що підтверджує реєстрацію іноземної особи у країні її місцезнаходження (витяг із торговельного, банківського, судового реєстру тощо), – у разі створення юридичної особи, засновником (засновниками) якої є іноземна юридична особа;

10) примірник оригіналу (нотаріально засвідчена копія) передавального акта – у разі створення юридичної особи у результаті перетворення або злиття;

11) примірник оригіналу (нотаріально засвідчена копія) розподільчого балансу – у разі створення юридичної особи у результаті поділу або виділу;

12) документи для державної реєстрації змін про юридичну особу, що містяться у Єдиному державному реєстрі, визначені частиною четвертою цієї статті, – у разі створення юридичної особи в результаті виділу;

13) документи для державної реєстрації припинення юридичної особи у результаті злиття та поділу – у разі створення юридичної особи в результаті злиття та поділу;

14) список учасників установчих або загальних зборів членів профспілки.

Документи, що подаються заявником для державної реєстрації фізичної особи – підприємця:

1) заява про державну реєстрацію фізичної особи підприємцем;

2) заява про обрання фізичною особою спрощеної системи оподаткування та/або реєстраційна заява про добровільну реєстрацію як платника податку на додану вартість за формою, затвердженою центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної податкової і митної політики, – за бажанням заявника;

3) нотаріально засвідчена письмова згода батьків (усиновлювачів) або піклувальника чи органу опіки та піклування – для фізичної особи, яка досягла шістнадцяти років і має бажання займатися підприємницькою діяльністю, але не має повної цивільної дієздатності.

З дня надходження документів реєстратор має 3 дні для внесення запису у Єдиний державний реєстр про проведення державної реєстрації юридичної особи. Дата внесення до Єдиного державного реєстру запису про проведення державної реєстрації юридичної особи і є датою державної реєстрації юридичної особи.

Не пізніше наступного робочого дня з дати державної реєстрації юридичної особи державним реєстратором видається (надсилається рекомендованим листом) засновнику або уповноважений ним особі один примірник оригіналу установчих документів з відміткою державного реєстратора про проведення державної реєстрації юридичної особи та виписки з Єдиного державного реєстру.

Етап 3. Забезпечення виконання післяреєстраційних процедур.

До них відносяться:

- реєстрація в органах статистики, отримання довідки з ЄДРПОУ;
- реєстрація у Державній податковій службі;
- реєстрація платником єдиного соціального внеску;
- виготовлення печатки.

При проведенні реєстрації юридичної особи державний реєстратор у день державної реєстрації передає відповідним *органам статистики, Державної податкової служби, Пенсійного фонду України* відомості з реєстраційної картки на проведення державної реєстрації юридичної особи.

Звертаємо увагу на те, що паперові документи про реєстрацію юридичної особи у вищезгаданих органах потрібно отримувати безпосередньо у цих органах, або в «єдиному реєстраційному вікні» (якщо таке функціонує при місцевому органі державної реєстрації). Хоча у законодавстві і передбачений обов'язок відповідних державних органів відправляти документи поштою, на практиці це рідко коли діє. Також будьте готові й до того, що в різних регіонах державні органи при взяті на облік юридичних осіб можуть вимагати додаткові документи, окрім передбачених у законодавстві.

Отримання довідки з ЄДРПОУ

Для отримання довідки з Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України (ЄДРПОУ) потрібно звернутися до органу статистики за місцем реєстрації юридичної особи та надати наступні документи:

- запит;
- виписку з Єдиного державного реєстру та її ксерокопію (для уточнення даних про юридичну особу);
- документ про оплату з відміткою банку;
- документ, що підтверджує повноваження особи (довіреність тощо).

Довідки з ЄДРПОУ видаються лише після надходження до органів статистики даних від Державного реєстратора.

Реєстрація у Державній податковій службі (ДПС)

Місцем обліку платників податків є відповідний орган Державної податкової служби за зареєстрованим місцезнаходженням юридичної особи.

Підставою для взяття юридичної особи на облік в органі Державної податкової служби є надходження до цього органу відомостей з відповідної реєстраційної картки на проведення державної реєстрації юридичної особи.

Взяття на облік платника податків проводиться не пізніше наступного робочого дня з дня отримання відомостей з реєстраційної картки, наданих державним реєстратором, чи заяви від платника податків.

Після взяття платника податків на облік за основним місцем обліку орган Державної податкової служби формує довідку про взяття на облік платника податків за ф. № 4-ОПП. Така довідка надсилається платнику податків наступного робочого дня з дня взяття на облік. За згодою платника податків не пізніше наступного робочого дня після взяття його на облік така довідка може бути видана платнику податків чи уповноваженій особі платника податків у органі Державної податкової служби.

Для взяття на облік платник податків – юридична особа (у разі бажання або, якщо законом передбачено відповідні особливості її реєстрації) подає до органу Державної податкової служби: заяву за ф. № 1-ОПП; копію свідоцтва про державну реєстрацію; копію документа, що підтверджує присвоєння коду за ЄДРПОУ. Одночасно з поданням заяви та копій документів, визначених цим розділом, пред'являються оригінали відповідних документів.

З моменту взяття на облік платник податків вважається таким, що перебуває на загальній системі оподаткування, якщо ним не обрано інший спосіб оподаткування відповідно до законодавства.

Реєстрація платником єдиного соціального внеску

Роботодавці та підприємства, установи, організації, інші юридичні особи, утворені відповідно до законодавства України, які використовують працю фізичних осіб на умовах трудового договору (контракту), відповідно до законодавства є платниками єдиного соціального внеску. Облік таких осіб ведеться Пенсійним фондом.

Взяття на облік юридичних осіб здійснюється управліннями Пенсійного фонду України в районах, містах і районах у містах за місцезнаходженням юридичної особи на підставі відомостей з реєстраційної картки на проведення державної реєстрації юридичної особи, наданих державним реєстратором не пізніше наступного робочого дня з дня отримання зазначених відомостей органами Пенсійного фонду.

У день отримання зазначених відомостей органи Пенсійного фонду направляють відомості про юридичних осіб до відповідного робочого органу виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань України.

Згідно з отриманою від органу Пенсійного фонду інформацією робочий орган виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків приймає рішення про віднесення до класу професійного ризику виробництва юридичної особи та не пізніше наступного робочого дня направляє органу Пенсійного фонду повідомлення про віднесення його до класу професійного ризику виробництва.

Від класу професійного ризику виробництва залежить розмір єдиного внеску, що буде сплачуватися юридичною особою.

Повідомлення про взяття на облік юридичної особи як платника єдиного внеску безоплатно надсилається платнику поштою з повідомленням про вручення наступного робочого дня з дня взяття на облік в органі Пенсійного фонду.

У разі незгоди зі встановленим розміром єдиного внеску платник протягом десяти робочих днів з дня надходження повідомлення про взяття на облік має право звернутися до органу Пенсійного фонду з письмовою заявою про зміну розміру єдиного внеску.

Виготовлення печатки

Чинним законодавством не передбачено дозволу органів МВС для виготовлення печатки. Тому, щоб її виготовити, достатньо звернутися керівнику (або довіреній особі) до штемпельно-граверної майстерні, яка займається виготовленням печаток. Найчастіше, при виготовленні печатки вимагають лише оригінал виписки з Єдиного державного реєстру та оригінал паспорта керівника (або його копію, якщо звертається довірена особа).

У певних випадках для підприємства також можуть бути необхідні:

- документальне підтвердження адреси реєстрації (юридична адреса);
- отримання іноземним засновником фізичною особою ідентифікаційного номера;
- реєстрація платником єдиного податку;
- реєстрація платником ПДВ;
- отримання торгового патенту;
- акредитація на митниці як суб'єкта ЗЕД;
- отримання дозволу на працевлаштування іноземця;
- інші додаткові реєстраційні дії та юридичні процедури.

3.2. Організаційна структура

Складання внутрішньо-організаційних документів, які регламентують працю персоналу підприємств ресторанного господарства, має проводитися відповідно до чинної нормативно-правової бази.

Завдання: сформулювати перелік документів, котрі регламентують працю персоналу підприємства, що проектується, та розробити наступні документи:

1. Основний документ, регламентуючий діяльність даного підприємства (установчий договір, статут).

2. Положення про підрозділ (на вибір).

3. Посадову інструкцію (на вибір).

На рис. 3.1. наведено систему регламентуючих документів, які регулюють працю персоналу підприємств ресторанного господарства. Таким переліком при організації праці має керуватися кожне підприємство.



Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу підприємств ресторанного господарства

Складання внутрішньо-організаційних документів, котрі регламентують працю персоналу підприємств ресторанного бізнесу, має проводитися відповідно до чинної нормативно-правової бази, а саме: Національного класифікатора професій, у 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 [7–10].

Окрім зазначених вище документів, суб'єкти господарської діяльності, які мають кафе, ресторани, бари та інші заклади ресторанного господарства, а також що мають дрібно-роздрібну торгову мережу, повинні дотримуватися положення нормативно-правових актів.

Нормативно-методичні матеріали групуються за їхнім змістом:

- нормативно-довідкові документи;
- документи організаційного, організаційно-розпорядницького та організаційно-методичного характеру;
- документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру.

Перша група включає норми й нормативи, необхідні при вирішенні завдань підприємств ресторанного господарства і планування праці у сфері надання послуг та управління.

Документи другої групи регламентують завдання, функції, права, обов'язки підрозділів і окремих працівників системи управління персоналом; містять методи й правила виконання робіт з управління персоналом. Наприклад, Цивільний кодекс, КЗпП, регулюючі документи (положення, інструкції, правила) державних органів, накази, положення, інструкції, що видаються керівником організації або відповідним підрозділом з питань праці, чисельності та оплати праці тощо [41].

Документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру містять правила, стандарти, норми, вимоги, що регламентують планування приміщень і робочих місць, надання послуг, тарифні ставки, коефіцієнти доплати, типові норми часу, заходи з техніки безпеки та інше [41].

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом є Положення про підрозділ.

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.

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

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

Після затвердження один примірник положення про структурний підрозділ зберігається у керівника підрозділу, другий – у кадровій службі.

У разі перерозподілу функцій між структурними підрозділами у зв'язку з реорганізацією (змінюючи структуру) підприємства зміни (доповнення) до положення про структурний підрозділ може бути внесено тільки наказом керівника підприємства.

Положення про структурний підрозділ замінюється та заново затверджується у разі зміни назви підприємства або підрозділу.

Положення про будь-який структурний підрозділ складається з таких розділів:

1. **«Загальні положення».** У розділі має бути зазначено: точну назву структурного підрозділу та його місце в організаційній структурі підприємства (правовий статус); порядок створення і ліквідації; структуру; підпорядкування; посаду керівника структурного підрозділу та порядок його заміщення у разі відсутності; порядок призначення та звільнення працівників підрозділу; порядок внесення змін і доповнень до положення; перелік основних нормативно-правових документів та інструкцій, якими має керуватися структурний підрозділ у своїй діяльності.

2. **«Завдання».** Розділ має містити формулювання основних завдань (напрямів діяльності) структурного підрозділу.

3. **«Функції».** У розділі всебічно характеризується діяльність структурного підрозділу і ступінь його самостійності у вирішенні тих чи інших питань, пов'язаних із виконанням основних завдань (забезпеченням напрямів діяльності).

4. **«Права».** Розділ має містити перелік прав, наданих структурному підрозділу, необхідних для реалізації покладених на нього функцій.

5. **«Відповідальність».** У розділі перелічуються основні позиції, за якими працівники структурного підрозділу несуть колективну відповідальність за невиконання покладених на підрозділ завдань і функцій, невикористання наданих йому прав, за недостовірність даних у документації, яку веде структурний підрозділ, тощо.

6. **«Взаємовідносини з іншими підрозділами».** У розділі визначається коло службових взаємовідносин структурного підрозділу з іншими підрозділами підприємства, а також сторонніми організаціями з питань, які належать до його компетенції, зокрема щодо отримання (надання) інформації, погодження документів, спільного виконання роботи тощо.

На основі типових документів з урахуванням особливостей організації працівники служби управління персоналом розробляють документи для внутрішнього користування. Так, важливими організаційно-розпорядничими документами є Правила внутрішнього розпорядку, що включають наступні розділи:

- ❖ загальні положення;
- ❖ порядок прийому і звільнення робітників та службовців;
- ❖ основні обов'язки робітників та службовців;
- ❖ основні обов'язки адміністрації;
- ❖ робочий час і його використання;

- ❖ винагорода за успіхи у роботі;
- ❖ відповідальність за порушення трудової дисципліни [41].

У розпорядженні кадрової служби знаходяться усі нормативні акти, на підставі яких складаються документи внутрішнього користування:

- колективний договір;
- правила внутрішнього трудового розпорядку;
- положення про підрозділи (відділи, служби, групи) тощо [41].

Найважливішим організаційним документом є Колективний договір, який розробляється за особистої участі підрозділу служби з управління персоналом. Колективний договір – це угода, котра укладається трудовим колективом та адміністрацією щодо врегулювання їхніх взаємин у процесі діяльності на календарний рік [41].

До документів організаційно-методичного характеру відносяться ті, що регламентують виконання функцій з управління персоналом. Сюди входять:

- Положення щодо формування кадрового резерву ресторану.
- Положення щодо організації адаптації працівників.
- Рекомендації щодо організації підбору і добору персоналу.
- Положення щодо врегулювання взаємин у колективі.
- Положення щодо оплати і стимулювання праці.
- Інструкція з дотримання правил техніки безпеки тощо [41].

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція – документ, котрий регламентує діяльність у рамках кожної управлінської посади, який містить вимоги до працівника, що займає цю посаду. Вона може бути складена на основі типових вимог до посади, які містяться у Кваліфікаційному довіднику посад керівників, фахівців, службовців, але з урахуванням особливостей певного ресторану і соціально-економічних умов його діяльності [50].

Посадові інструкції складаються з розділів:

«Загальні положення», «Завдання та обов'язки», «Права», «Відповідальність», «Повинен знати», «Кваліфікаційні вимоги», «Взаємовідносини (зв'язки) за професією, посадою».

У робочих інструкціях розділів «Загальні положення», «Взаємовідносини (зв'язки) за професією» може й не бути.

Розділ «**Загальні положення**» має містити дані про категорію працівника, порядок його прийняття та звільнення з посади, підпорядкування, перелік документів, якими працівник повинен керуватися у своїй роботі, тощо.

За потреби у розділі зазначається, що працівник є посадовою особою з ненормованим робочим днем або на працівника покладається матеріальна відповідальність (у випадках, передбачених чинним законодавством).

Розділ «**Завдання та обов'язки**» розкриває зміст робіт, які має виконувати працівник. Під час його складання використовують кваліфікаційну характеристику, що міститься у Довіднику. У робочій інструкції цей розділ повинен містити характеристику робочого місця.

Водночас, оскільки кваліфікаційні характеристики за Довідником містять лише основні або типові завдання та обов'язки, посадові (робочі) інструкції можна доповнювати роботами, передбаченими статутами, регламентами, технологічними картами, інструкціями та іншими нормативними документами підприємства.

У розділі «**Права**» визначаються делеговані працівникові права, за допомогою яких забезпечується виконання покладених на нього завдань та обов'язків. На практиці:

а) керівник має право: вносити пропозиції щодо удосконалення роботи структурного підрозділу; за дорученням керівника підприємства чи заступника керівника з відповідного напрямку роботи представляти у межах компетенції від імені підприємства структурний підрозділ на інших підприємствах, в установах, організаціях, органах

державної влади; брати участь у нарадах, семінарах, конференціях та проводити їх з питань, що належать до компетенції структурного підрозділу; вносити пропозиції щодо переведення працівників, їх морального і матеріального заохочення, застосування до них заходів дисциплінарного впливу тощо;

б) працівник має право: за дорученням керівника структурного підрозділу представляти від імені підприємства структурний підрозділ на інших підприємствах, в установах, організаціях, органах державної влади з питань, що належать до компетенції підрозділу; вирішувати з керівниками структурних підрозділів підприємства питання, покладені на працівника посадовою інструкцією; брати участь у колегіальному вирішенні питань діяльності структурного підрозділу, вносити пропозиції щодо поліпшення роботи на дорученій ділянці тощо.

Розділ **«Відповідальність»** обумовлює особисту відповідальність працівника за виконання посадових обов'язків (робіт). При цьому керівник структурного підрозділу, окрім зазначеного, несе персональну відповідальність за наслідки прийнятих ним рішень, що виходять за межі його повноважень, визначених чинним законодавством, статутом підприємства, іншими нормативно-правовими актами, а також за використання майна та коштів підприємства у власних інтересах або в інтересах, протилежних інтересам власника підприємства.

Розділ **«Повинен знати»** обумовлює вимоги до знань, умінь, майстерності працівника, передбачені Довідником, а також додаткові вимоги з урахуванням специфіки діяльності підприємства.

Розділ **«Кваліфікаційні вимоги»** має містити норми кваліфікаційної характеристики за Довідником. У разі потреби ці норми можуть бути підвищені (розширені).

Розділ **«Взаємовідносини (зв'язки) за посадою (професією)»** розкриває взаємовідносини (зв'язки) працівника з іншими працівниками підрозділу (інших підрозділів), умови заміщення у разі відсутності тощо.

Посадова (робоча) інструкція є постійно діючим нормативним документом. До неї можуть вноситися доповнення або зміни (у разі перерозподілу обов'язків, скорочення штату та в інших випадках), але лише на підставі наказу, з яким працівника, що обіймає посаду, потрібно ознайомити не пізніше як за два місяці до внесення зазначених змін (доповнень).

У разі зміни назви підприємства, підрозділу, посади до посадової інструкції вносять відповідні зміни і знову затверджують її.

Оригінал затвердженої посадової інструкції зберігається у кадровій службі (у посадовій особи, яка виконує її функції). Копії посадової інструкції, засвідченої в установленому порядку, видаються працівникові та керівнику відповідного структурного підрозділу.

Ознайомлення працівника з посадовою інструкцією здійснюється у порядку, встановленому на підприємстві. Зазвичай він ставить підпис у журналі ознайомлення працівників з нормативними документами підприємства або в листку ознайомлення з посадовою інструкцією, який долучають до інструкції.

Посадові (робочі) інструкції зберігаються за місцем затвердження постійно, в інших організаціях, установах, підприємствах – три роки після заміни новими.

Перевагами посадових інструкцій є:

✓ Посадові інструкції потрібні для чіткого визначення службового становища, обов'язків, прав і персональної відповідальності.

✓ Адміністрація підприємства при прийомі на роботу повинна визначити коло обов'язків кожного працівника відповідно до займаної посади.

✓ Посадові інструкції дають можливість у гранично короткий термін освоїти свої обов'язки і права новими працівниками.

✓ Інструкції потрібні для оцінки роботи персоналу щодо повноти виконання закріплених за ними обов'язків під час проведення атестації.

✓ Вони створюють умови для правильної організації праці, дозволяють уникати конфліктних ситуацій між персоналом і керівництвом.

Для ефективної роботи підприємств ресторанного господарства необхідна функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури ресторану – це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади у загальній організації ресторану та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків.

Організаційна структура потрібна для ефективного виконання ключових функцій працівників, визначення їх підзвітності, забезпечення належних зусиль з боку персоналу.

Завдання: спроектувати організаційну структуру управління підприємством ресторанного бізнесу з урахуванням організаційно-правової форми суб'єкта господарювання та його категорії.

Для ефективної роботи будь-якого підприємства ресторанного господарства необхідна функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури ресторану – це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади у загальній організації ресторану та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків.

Організаційна структура потрібна для ефективного виконання ключових функцій працівників, визначення їх підзвітності, забезпечення належних зусиль з боку персоналу.

При проектуванні організаційної структури управління підприємств ресторанного господарства необхідно обґрунтувати:

1. Функції які виконувати дане підприємство (функції конкретизувати по змісту діяльності підприємства, що проектується).

2. Параметри організаційної структури (кількість рівнів управління і чисельність працівників, які підпорядковуються тому чи іншому менеджеру).

3. Кількість структурних підрозділів апарату управління.

4. Зв'язки між підрозділами.

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління підприємств ресторанного бізнесу є загальна чисельність операційного і допоміжного персоналу та його структура (підрозділ «Економічна частина проекту»).

А також, при проектуванні організаційної структури підприємства ресторанного бізнесу необхідно враховувати сукупність факторів, які впливають на вибір типу організаційної структури, насамперед його призначення, місце розташування, специфіку додаткових послуг, що надаються, та інші (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Фактори, що впливають на вибір організаційної структури

1. Внутрішні	2. Загальні (зовнішні)	3. Спеціальні
Складність. Формалізація. Централізація. Норми керованості (сфера контролю)	Стратегія організації. Розмір організації. Технологія (продукт). Зовнішнє середовище	Ефект влади і контролю. Комп'ютеризація інформаційних потоків

В управлінській практиці підприємств ресторанного господарства найбільш поширені наступні типи організаційних структур: лінійна, лінійно-функціональна, дивізійна.

Лінійна організаційна структура управління. Лінійні зв'язки у підприємстві відбивають рух управлінських рішень та інформації, що виходять від так званого лінійного менеджера, тобто особи, яка цілком відповідає за діяльність даного підприємства (як правило, невеликого) або його структурних підрозділів (у великому).

Так, наприклад, при лінійній організаційній структурі директор підприємства ресторанного господарства організовує та забезпечує ефективну його діяльність; розробляє стратегію розвитку і здійснює контроль за якістю надання послуг та виробництва ресторанної продукції; організовує ефективні зовнішні комунікації; забезпечує раціональне використання матеріально-технічних ресурсів; скеровує роботу персоналу і служб підприємства; забезпечує рентабельність діяльності; ведення й своєчасне подання господарсько-фінансової звітності; вживає заходи щодо забезпечення ресторану матеріально-технічними ресурсами та персоналом (рис. 3.2, 3.3).

Перевага такої організаційної форми управління полягає в оперативності і конкретності. Керівник може особисто контролювати виконання робіт, він знає індивідуально-особистісні особливості та професійні якості кожного члена невеликого колективу і поточний стан справ у ресторані.

Недоліки проявляються при збільшенні обсягу роботи та чисельності підлеглих: можливості особисто контролювати і направляти роботу колективу зменшуються.

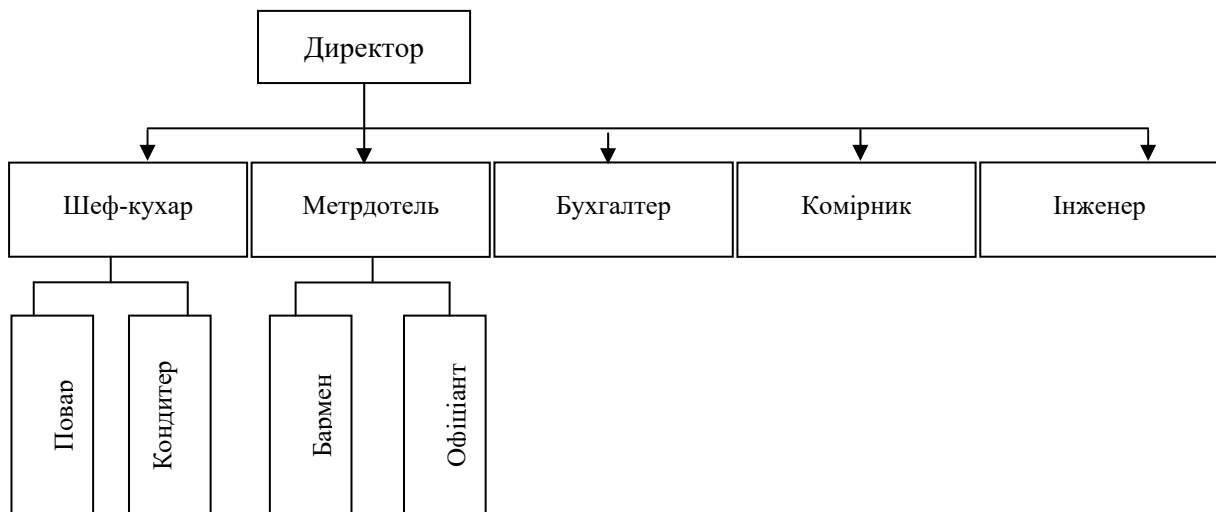


Рис. 3.2. Лінійна організаційна структура управління рестораном на 50 місць

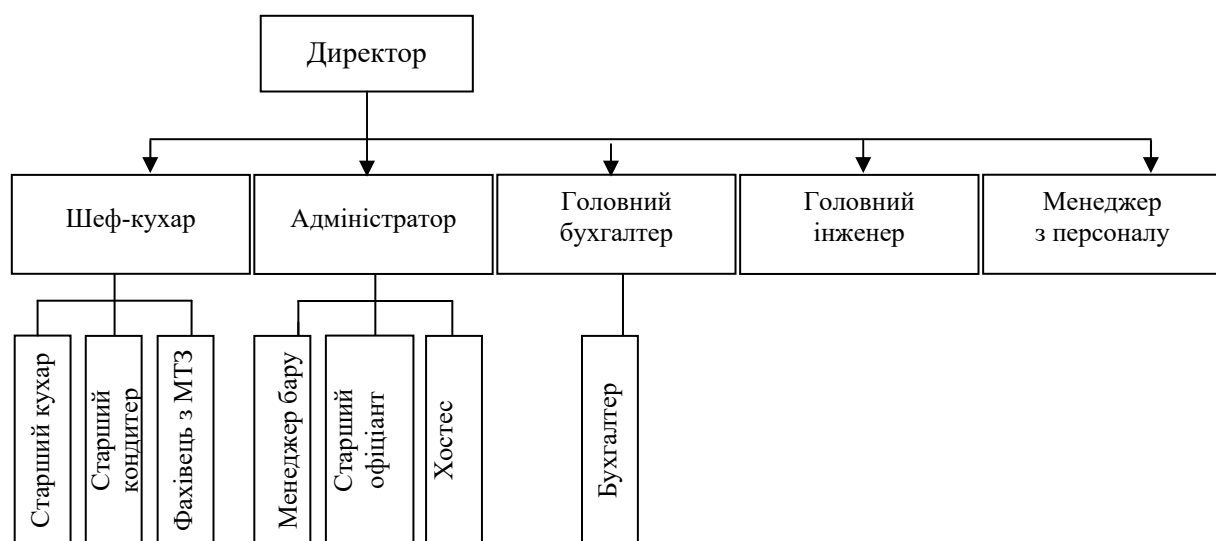


Рис. 3.3. Лінійна організаційна структура управління рестораном на 120 місць

Функціональне управління здійснюється певною сукупністю підрозділів, що спеціалізуються на виконанні конкретних видів робіт, необхідних для прийняття рішень у системі лінійного управління. Ідея полягає в тому, що виконання окремих функцій покладається на фахівців.

В організації, як правило, фахівці одного профілю поєднуються у структурні підрозділи (відділи), наприклад, відділ маркетингу, операційний відділ, плановий відділ тощо. Таким чином, загальне завдання управління організацією розподіляється, починаючи із середнього рівня, за функціональним критерієм.

Лінійно-функціональна (штабна) структура управління підприємством ресторанного господарства представлена на рис. 3.4. та 3.5. За такої структури управління уся повнота влади бере на себе лінійний керівник, що очолює колектив. При розробці конкретних питань і підготовці відповідних рішень, програм, планів йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів (управлінь, відділів, бюро тощо).

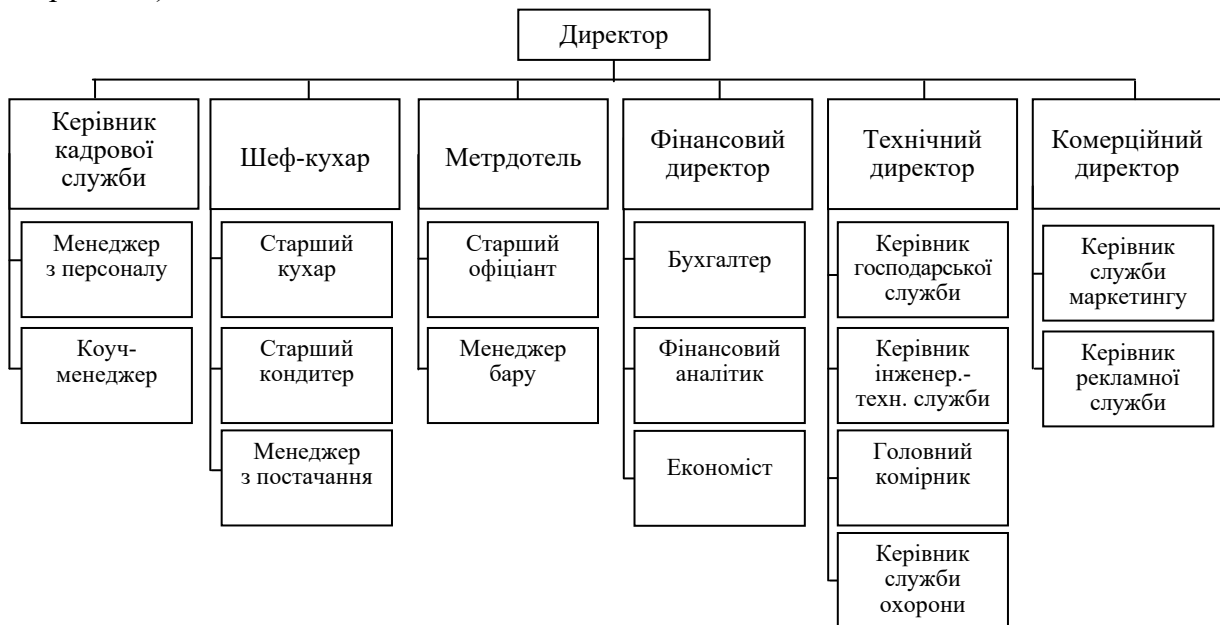


Рис. 3.4. Лінійно-функціональна структура управління рестораном на 150 місць



Рис. 3.5. Лінійно-функціональна структура управління рестораном на 250 місць

У цьому випадку функціональні структури підрозділу перебувають у підпорядкуванні головного лінійного керівника. Свої рішення вони втілюють або через головного керівника, або (у межах своїх повноважень) безпосередньо через відповідних керівників служб-виконавців. Таким чином, лінійно-функціональна структура передбачає спеціальні підрозділи при лінійних керівниках.

Вищий рівень управління в лінійно-функціональній структурі, як правило, представлений власником, який приймає загальні рішення стратегічного характеру. Такі рішення належать до категорії загальних, від яких залежать розмір підприємства, вибір місця для його дислокації, концепція, архітектурні та інтер'єрні рішення, стратегія розвитку, політика тощо. Власником підприємства може бути як приватна особа, так і корпорація.

Стратегічне управління рестораном здійснює управитель, який може бути як його власником (директор), так і найманим працівником (генеральний директор, голова правління). Управителю підпорядковуються усі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує їхню діяльність для отримання максимально можливого ефекту на кожній ділянці підприємства. Контроль за роботою персоналу усіх рівнів є однією з основних функцій керівника підприємства.

Управлінська структура великих ресторанних комплексів може містити посади п'яти-шести директорів департаментів, що підпорядковуються генеральному директорові:

– шеф-кухар (завідувач виробництвом), директор з управління ресторанним сервісом, фінансовий директор, технічний директор, директор з організації та розвитку (рис. 3.4–3.5). Вони становлять середній рівень управління і забезпечують реалізацію політики ресторану, яку розробило вище керівництво, відповідають за доведення стратегічних та операційних завдань до підрозділів і відділів, а також за їх виконання. Керівники відділів, служб та секторів у складі департаментів, як правило, мають широке коло операційних та тактичних завдань і відповідальність щодо прийняття й реалізації функціональних рішень у межах закріпленого за ними підрозділу (певного операційного процесу): приготування страв та напоїв, ресторанний сервіс, анімаційний сервіс тощо. Окрім виконання функцій з реалізації загальних завдань у конкретні управлінські рішення, вони також виконують завдання, спрямовані на задоволення потреб гостей.

Кухня (відділ виробництва ресторанної продукції) є невід'ємною складовою забезпечення повноцінного ресторанного сервісу. Усі об'єкти, що входять до її складу (виробничі лінії, виробничі процеси, виробничі цехи), мають у повному обсязі забезпечувати виробництво ресторанної продукції. Шеф-кухар забезпечує управління технологічними процесами приготування страв та напоїв, організовує роботу персоналу у виробничих цехах з урахуванням норм і правил безпеки, дотримання норм санітарної гігієни; контролює технічний стан обладнання у виробничих цехах та приміщеннях із зберігання сировини; розробляє й коригує меню з урахуванням наявних продуктів і асортиментного мінімуму. У великому окремо виділяється керівник процесів приготування страв та заступники – шеф-кухара (су-шефи за окремими процесами: приготування основних страв, гарячих закусок, супів, бутербродів, салатів, солодких страв і десертів), яким підпорядковуються повари, кондитери, кальянщики, мангальщики, сушисти, мийники кухонного посуду.

Службу ресторанного сервісу очолює директор служби ресторанного сервісу, котрий організовує і здійснює управління роботою у торговому залі ресторану. Основне його завдання полягає у забезпеченні зустрічі, гостинного обслуговування споживачів, їх інформування, надання гастрономічних послуг, створення ефективного відпочинку з розвагами, затишку і комфорту, безпеки перебування. Функції директора з ресторанного сервісу стосуються: забезпечення високої якості обслуговування гостей; контролю за станом торгових залів; контролю за дотриманням вимог щодо сервірування столів, обслуговування споживачів; координування роботи хостес, офіціантів, барменів, приби-

ральниць торгових приміщень, мийників посуду, паркувальників, музикантів і артистів, контролю за дотриманням персоналом вимог щодо охайності й правил особистої гігієни, організації вивчення персоналом правил поведінки та обслуговування клієнтів; облік замовлень на проведення корпоративних святкувань, прийомів, банкетів та організація підготовки до їхнього проведення; контролю за веденням офіціантами реєстрації рахунків і проведення розрахунку з гостями; вирішення конфліктних ситуацій. У великому ресторані керівнику процесу обслуговування (директор із сервісу, метрдотель, головний адміністратор, менеджер з обслуговування) підпорядковуються черговий адміністратор залу (менеджер), хостес, старший офіціант, офіціант, прибиральники залів, мийники столового посуду та приборів. Окремо у барі передбачаються посади сомельє (у високо категорійних готелях), баристо; бармени. Для обслуговування конгресів, прийомів, банкетів та інших корпоративних заходів є менеджери з обслуговування конгрес-заходів і спеціальний штат офіціантів.

Значення технічної служби у ресторанах підвищується в міру забезпечення їх сучасним високотехнологічним обладнанням. Очолює службу головний інженер (технічний директор). До його функцій належить: забезпечення роботи інформаційних систем та впровадження інформаційних технологій у готелі; своєчасне продовольче і матеріально-технічне забезпечення підприємства; організація складського й тарного господарства; забезпечення безпеки перебування та охорона; організація транспортування матеріально-технічних засобів і продовольчих товарів; забезпечення роботи котелень, бойлерних, електропідстанцій, газорегулюючих, вентиляційних, каналізаційних систем, систем холодного і гарячого водопостачання, опалення, зв'язку; налагодження роботи мережі кондиціювання, пожежної та охоронної сигналізації; здійснення ремонтних робіт щодо приміщень, споруд, будівлі, обладнання і меблів. Основними посадами у цій службі є: програміст, системний адміністратор (відділ інформаційних систем і технологій); менеджер з матеріально-технічного забезпечення, товарознавець, закупівельник, експедитор, водій (матеріально-технічне постачання); комірник (складське господарство); інженери, механіки, техніки, майстри, ремонтники, сантехніки, електрики, оператори, ліфтери (господарська та інженерно-технічна служба); охоронці (безпека); будівельники, дизайнери (ремонтно-будівельна служба).

Директор департаменту з організації та розвитку здійснює загальне управління рестораном. До його компетентностей відноситься: формування та реалізація кадрової політики, забезпечення реалізації маркетингової діяльності, контроль якості продукції та послуг, правове забезпечення діяльності. Основні функції служби роботи з персоналом – формування кадрової політики (кадрове планування, добір, наймання, звільнення персоналу, оцінювання працівників, стимулювання персоналу, аналіз плинності тощо); навчання працівників (перепідготовка, підготовка, атестація, організація тренінгів); управління кар'єрним зростанням, соціальна та виховна робота; удосконалення організації праці, створення безпечних умов праці. В ресторані у службі персоналу передбачаються такі посади як менеджер з кадрів, коуч, інспектор з кадрів. Основними функціями маркетингової служби є: формування та реалізація маркетингової стратегії та маркетингових програм; вивчення ринку й попиту на ресторанні послуги, реалізація товарної, цінової, збутової політики та розроблення заходів зі стимулювання збуту; налагодження комунікацій та зв'язків з громадськістю, формування позитивного іміджу, бренду. Для реалізації маркетингової функції у ресторані передбачаються такі працівники як менеджер, маркетолог, фахівець з реклами, PR-фахівець, аналітик тощо. Координація робіт із впровадження, розвитку та функціонування системи управління якістю у ресторані покладається на спеціальний підрозділ в організаційній структурі управління ресторанним комплексом – **службу якості**. Служба забезпечує: розроблення програм і планів з якості; удосконалення механізмів управління якістю продукції та послуг; розроблення методів стимулювання якості, проведення аналізу й оцінки рівня якості послуг, ефективності

здійснення виробничо-експлуатаційних та управлінських процесів; навчання працівників у галузі якості, координацію робіт з розроблення та впровадження внутрішньої документації системи управління якістю; аудит якості; проведення заходів, спрямованих на поліпшення сервісу; організацію робіт із сертифікації систем якості підприємства та його послуг.

Бухгалтерія і фінансово-економічна служба відповідає за своєчасне складання бухгалтерської звітності відповідно до нормативних документів; дотримання фінансової та договірної дисципліни; своєчасність складання звітів, балансів, рахунків, прибутків і збитків; дотримання ціноутворення й правильності складання тарифів; аналізує фінансово-господарську діяльність; організовує складання бізнес-планів; формує фінансово-господарські плани і кошториси за встановленими формами; здійснює облік, введення в експлуатацію та списання матеріальних цінностей, облік коштів у встановленому порядку, надходження й вибуття виробничих запасів відповідно до положень (стандартів) бухгалтерського обліку; організовує роботу з отримання ліцензій. Очолює фінансову діяльність у готелі фінансовий директор, йому підпорядковуються бухгалтери, економісти, фінансові аудитори та фінансові аналітики.

Для великих ресторанних комплексів, що обирають стратегії інтеграційного розвитку, диверсифікаційного розвитку оптимальною вважається дивізійна структура управління. Вона базується на виокремленні великих автономних виробничо-господарських підрозділів (відділів, департаментів) і відповідних до них рівнів управління (рис. 3.6). Переваги дивізійних структур такі:

- дозволяє приділяти увагу конкретному продукту, споживачеві чи географічному регіону у такій же кількості, яку приділяє невелика спеціалізована компанія, внаслідок чого можливо швидше реагувати на зміни зовнішнього середовища, адаптуватися до цих змін;
- орієнтує компанію на досягнення кінцевих результатів діяльності (виробництво певних видів послуг, задоволення потреб певного сегменту ринку, насичення певним видом продукту певного регіону чи території);
- зменшення складнощів управління, які виникають на найвищому рівні управління;
- відокремлення оперативного управління від стратегічного, внаслідок чого вище керівництво компанії концентрує свою увагу на стратегічному плануванні, керівництві;
- перенесення відповідальності за прибуток на рівень департаментів, децентралізацію прийняття оперативних управлінських рішень – наблизити керівництво до проблем ринку;
- поліпшення комунікацій;
- розвиток широти мислення, гнучкості сприйняття та винахідливості, підприємливості керівництва підрозділів.

Недоліками дивізійних структур є:

- дивізійні структури управління призвели до зростання ієрархічності, тобто кількості вертикальних рівнів в управлінні. Вони призвели до проміжних рівнів менеджменту для координації роботи відділів, груп;
- протистояння цілей відділів загальним цілям розвитку компанії, не збалансування інтересів «верхів» і «низів» у багаторівневій ієрархії;
- можливість виникнення конфліктів між підрозділами, зокрема, за умови дефіциту централізовано розподілених ключових ресурсів;
- невисока координація діяльності підрозділів, горизонтальні зв'язки слабкі;
- неефективне використання ресурсів, неможливість використовувати їх повним чином у зв'язку із закріпленням ресурсів за конкретним підрозділом;
- збільшення затрат на утримання апарату управління, внаслідок дублювання одних і тих же функцій у підрозділах і, відповідно, збільшення чисельності персоналу;
- ускладнення здійснення контролю зверху донизу;

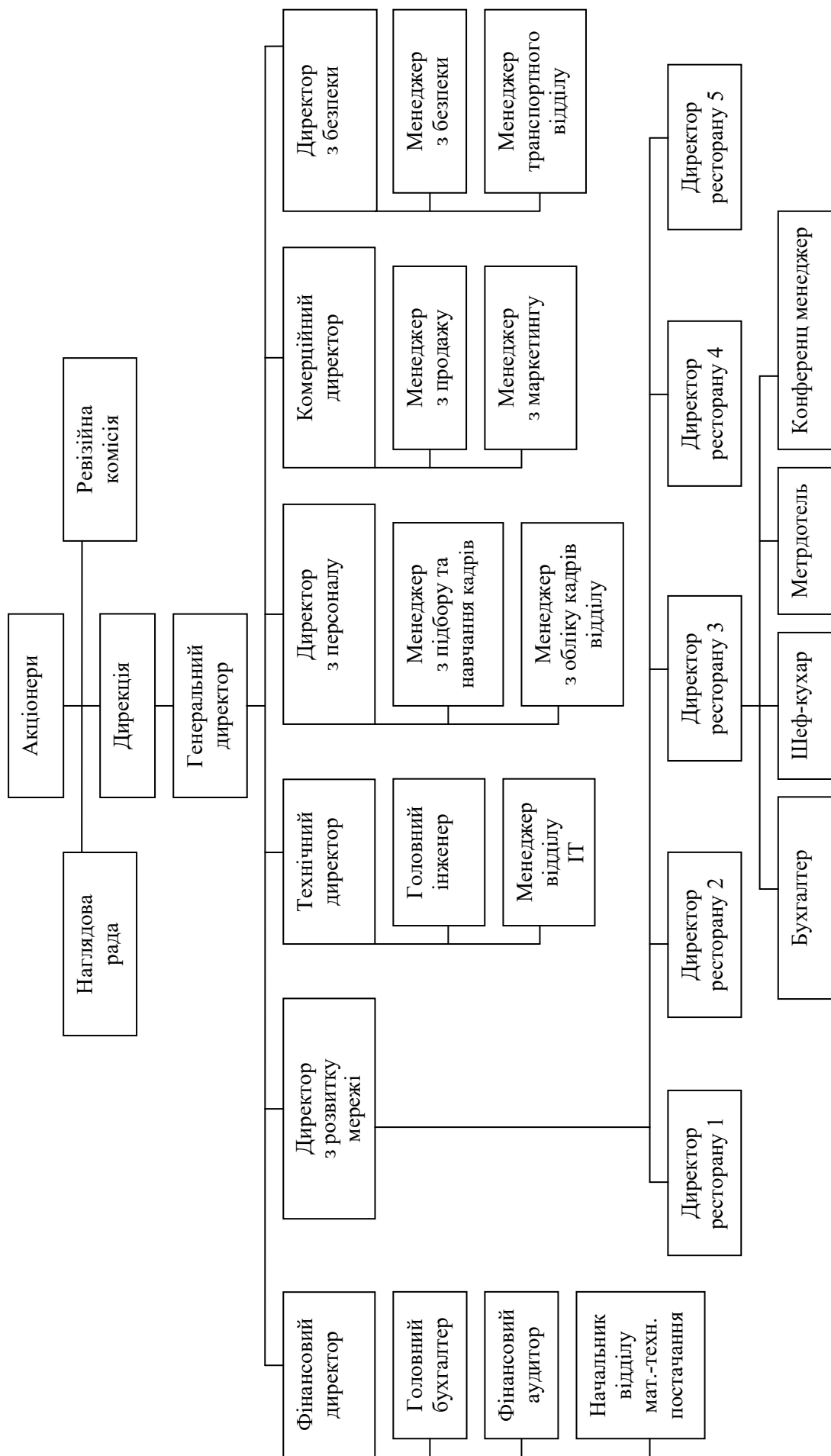
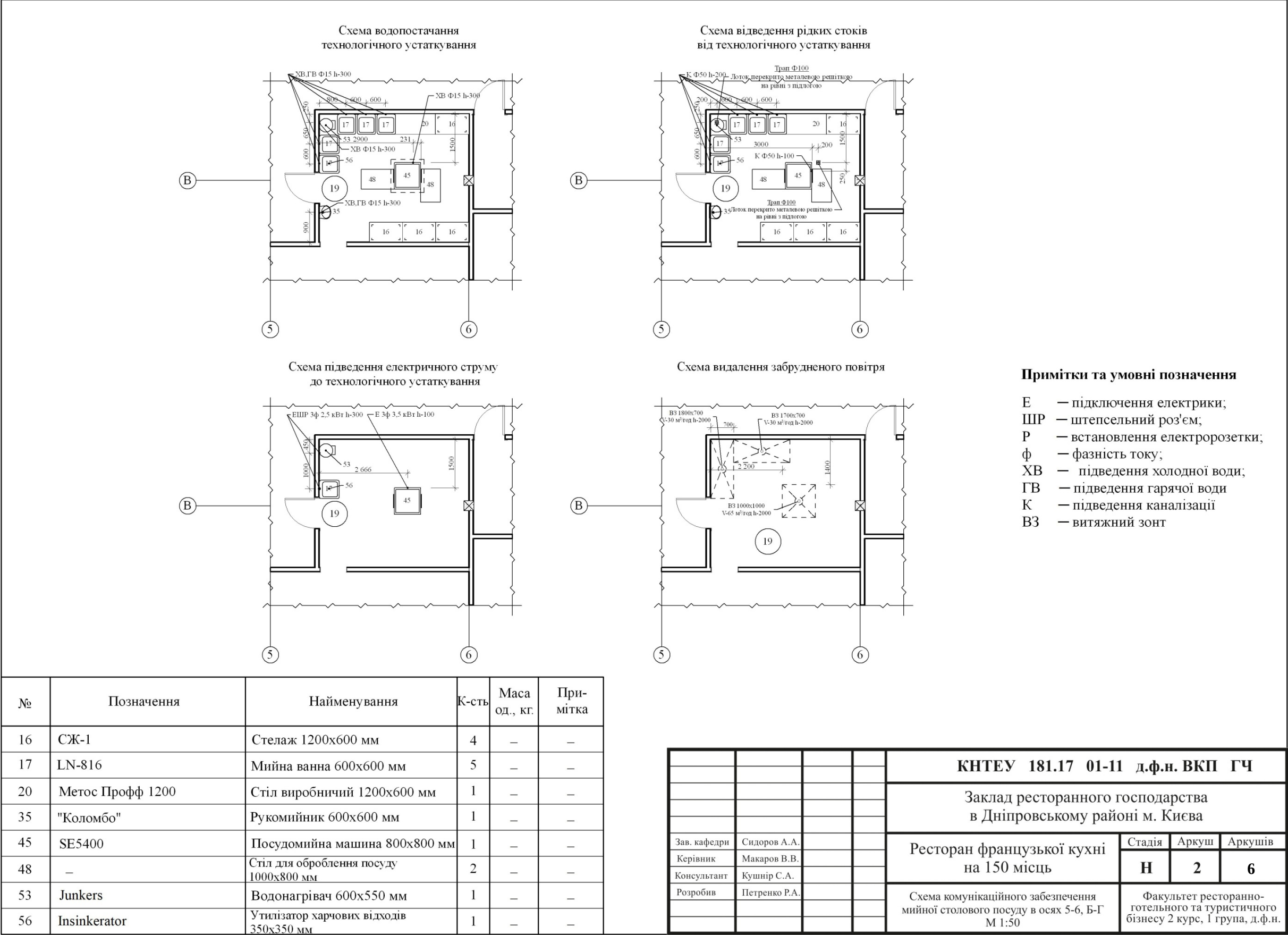


Рис. 3.6. Дивізійна організаційна структура управління мережею конгрес-готелів



- багаторівнева ієрархія і в межах самих підрозділів, наявність у них всіх недоліків лінійно-функціональних структур;
- можливе обмеження професійного розвитку фахівців підрозділів, оскільки їх колективи не настільки великі, як у випадку використання лінійно-функціональних структур на рівні компаній.

З наданням цим підрозділам оперативно-виробничої самостійності та з перенесенням на ці рівні відповідальності за отримання прибутку (рис. 3.6).

Зважаючи на переваги й недоліки, найбільш оптимальним використання дивізійної департаментизації буде у ресторанах великих розмірів при розширенні виробничо-господарських операцій; у ресторанних комплексах із широкою номенклатурою послуг; у компаніях із диверсифікованою або інтеграційною діяльністю.

Таким чином, управління та виконання робіт у ресторані забезпечується оптимальною організаційною структурою.

Розробка проекту штатного розкладу підприємства ресторанного господарства

Завдання: спроектувати штатний розклад підприємства.

Проектант має засвоїти: до складання штатного розкладу підприємства потрібно провести підготовчу роботу:

- Перше: визначитися, скільки працівників необхідно для підприємства, що проектується (розрахунок в «Економічній частині» даного підручника).
- Друге: спроектувати організаційну структуру підприємства.

Для єдиного порядку оформлення з 2004 року уведено уніфіковану форму штатного розкладу Т-3 форма штатного розкладу.

Заповніть «шапку» документа: найменування організації має відповідати установчим документам (повне найменування та скорочене у дужках).

Розділ «Затверджено» заповнюється пізніше, від руки (наказ про затвердження видається після узгодження штатного розкладу та підписання його керівником і головним бухгалтером, якщо такий є на підприємстві). У рядку «на період з ...» необхідно поставити дату, з якої документ набуде чинності.

Пristупаємо до заповнення граф:

1. Графи «Структурний підрозділ» заповнюємо, використовуючи дані, які були отримані при оформленні схеми організаційної структури.

2. Графа «Посада» повинна містити повне найменування посади працівника, його кваліфікаційний розряд (для робітників) або категорію (для фахівців). При заповненні найменування посади працівників, на яких поширюються пільги та гарантії, воно має точно відповідати тарифно-кваліфікаційному довіднику. В інших посадах допускаються зміни назв.

3. Графи «кількість штатних одиниць» і «тарифна ставка/оклад» заповніть, використовуючи виконаний попередньо розрахунок («Економічна частина»).

4. Графи «надбавки і премії» заповніть лише тоді, якщо у ваших працівників є доплати (наприклад, за шкідливі умови праці, персональні надбавки за підсумками атестації). Премії ж розраховуються щомісяця відповідно до Положення про преміювання, що діє на підприємстві.

5. Інші графи – за змістом. Форма Т-3 рекомендована до застосування, тому внесення до неї змін цілком припустиме.

На завершальному етапі готовий проект штатного розкладу потрібно узгодити із зацікавленими службами, підписати керівником та головним бухгалтером. Тільки після цього оформляється наказ про затвердження і він набуває чинності. Штатний розклад діє до затвердження нового. Рекомендується оновлювати його не рідше 1 разу на рік.

3.3. Доходи

Виконання економічної частини випускного кваліфікаційного проекту закладу ресторанного господарства передбачає обґрунтування вартості його створення та ефективності функціонування у сучасних ринкових умовах.

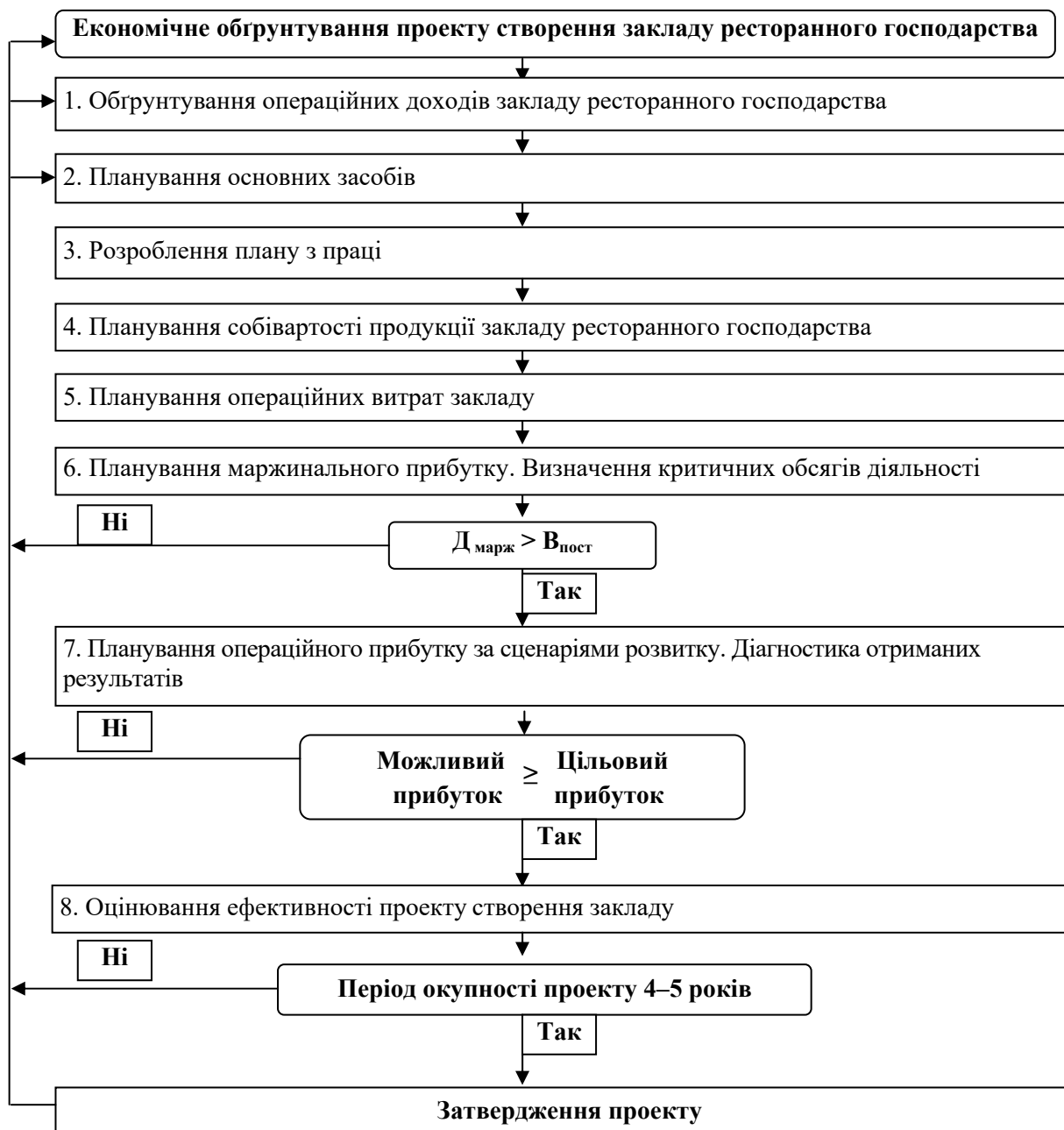


Рис. 3.7. Структурна модель розроблення економічної частини проекту створення закладу ресторанного господарства

Економічне обґрунтування створення та діяльності закладу ресторанного господарства (ЗРГ) необхідно здійснювати з урахуванням стадій життєвого циклу підприємства, мінливого попиту на продукцію та послуги, ризиків, з якими стикається підприємство у процесі створення й функціонування.

Бізнес-планування закладу ресторанного господарства у рамках виконання проекту пропонується здійснювати у два етапи.

✓ На першому етапі провести планування діяльності закладу у перший рік створення.

✓ На другому – планування розвитку підприємства у другому-п'ятому роках діяльності.

Основна мета бізнес-планування закладу ресторанного господарства полягає у формуванні такого ресурсного потенціалу, який дозволить забезпечити виконання запланованої виробничої програми, формування оптимального розміру операційних доходів і витрат, отримання цільового прибутку, досягнення запланованих термінів окупності капітальних вкладень.

Економічне обґрунтування бізнес-проекту створення закладу ресторанного господарства передбачає послідовне виконання завдань, що представлені у структурній моделі розроблення бізнес-плану закладу ресторанного господарства на рис. 3.7.

Перший етап – створення підприємства

На першому році створення підприємства студентам пропонується визначати економічні показники діяльності закладу ресторанного господарства, що забезпечать вихід на ринок та досягнення:

✓ у першу чергу – точки беззбитковості чи порогу рентабельності;

✓ на другому етапі – середньогалузевого рівня рентабельності.

Введемо обмеження, що максимальний рівень завантаженості виробничих потужностей у першому році експлуатації ЗРГ може досягти лише 70%.

Обґрунтування операційних доходів закладу ресторанного господарства

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є **доходи від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів**. Окрім того, заклад ресторанного господарства може мати доходи від надання додаткових послуг (відповідно до типу та класу закладу за Класифікатором закладів ресторанного господарства, ДСТУ 4281: 2004), здачі в оренду приміщень.

Реалізацією товарів (товарооборотом) визначають будь-які операції, що здійснюються згідно з договорами купівлі-продажу, міни, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів.

Товарооборот ЗРГ, таким чином, складається з двох основних компонент:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних товарів.

До продукції власного виробництва відносять харчові продукти та напівфабрикати, виготовлені закладом ресторанного господарства, чи які зазнали будь-якої обробки на ньому. Продукція власного виробництва – це страви, гарячі та холодні напої, кулінарні, кондитерські, мучні вироби, напівфабрикати тощо.

До закупних товарів відносять товари, котрі куплені ЗРГ для подальшого перепродажу споживачам без кулінарної обробки у закладі. До складу закупних товарів відносять хліб і хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, пиво, морозиво, фрукти, овочі, кондитерські вироби тощо.

Для обґрунтування планового товарообороту ЗРГ у випускному кваліфікаційному проекті студенту пропонується така послідовність розрахунків:

- Визначення рівня націнки для конкретного ЗРГ, що проектується.
- Розрахунок кількості страв, котрі реалізуються у середньому за день у ЗРГ, та внутрішньо-групової структури асортименту страв і продукції, що реалізується. Такі розрахунки здійснюються під час розроблення виробничої програми закладу.
- Визначення типових страв за кожною групою страв і типових продуктів за закупними товарами.
- Складання калькуляційних карт на типові страви та вироби для розрахунку їхньої роздрібною ціни.

➤ Розрахунок середньозваженої ціни по видах продукції власного виробництва та закупнних товарів.

➤ Планування роздрібного товарообороту ЗРГ у розрахунку на день і місяць.

➤ Планування роздрібного товарообороту ЗРГ у розрахунку на рік.

Джерелами інформації для обґрунтування доходу від операційної діяльності (товарообороту) закладу ресторанного господарства є дослідження та розрахунки, що були проведені студентом у попередніх розділах:

1. Виробнича програма ЗРГ, розроблена у підрозділі 1.2 проекту.

2. Обсяги, структура поточного та прогнозного попиту на продукцію, його інтенсивність і сезонність, визначені під час проведення маркетингових досліджень у процесі ініціалізації проекту (що розробляється на етапі переддипломної практики).

3. Рівень цінової конкуренції на ринку, цінова політика закладу, тип і клас закладу, що визначається та обґрунтовується у процесі маркетингових досліджень на етапі ініціалізації проекту.

✓ Результатом маркетингових досліджень під час виробничої та переддипломної практики є визначення **рівня націнки ЗРГ**, яку можливо встановити відповідно до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію, асортиментної політики у конкретному проекті.

Заклад ресторанного господарства має право самостійно визначати розмір націнки. При цьому можливе використання як єдиного значення, так і різних розмірів націнки на різні страви та у різних підрозділах ЗРГ.

Для розрахунку роздрібної ціни реалізації продукції власного виробництва та закупнних товарів пропонується шкала середньої націнки, що диференційована за типами й класами ЗРГ (табл. 3.3). Під час розроблення випускного кваліфікаційного проекту студент за погодженням з науковим керівником має право самостійно визначати рівень націнки проектного ЗРГ.

Таблиця 3.3

**Орієнтовний рівень націнки по типах та класах закладів
ресторанного господарства в Україні
(у % з урахуванням ПДВ)**

Основні типи ЗРГ	Рівень націнки за класами ЗРГ			
	Без категорії	Люкс	Вищий	Перший
1. Ресторан (ресторан-бар, нічний клуб)	-	120–350	100–250	90–150
2. Бар (нічний клуб, пивна зала)	-	100–300	90–200	80–140
3. Кафе (кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон)	70–150			
4. Кафетерій	70–100			
5. Закусочна	40–100			
6. Ідальня	50–90			
7. Кіоск	40–100			
8. Буфет	60–120			

Визначення рівня націнки залежить від обраного типу та класу ЗРГ, який передбачається до планування. Обґрунтування типу, класу, спеціалізації, рівня націнки, що обирається, здійснюється на стадії ініціалізації проекту під час розроблення концепції ЗРГ. Націнка ЗРГ має бути:

– достатньою для покриття усіх поточних витрат та отримання цільового прибутку діяльності;

– достатньою для забезпечення стабільного і постійного попиту на продукцію, нормальної завантаженості торговельного залу та виробничих потужностей.

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

Для спрощення розрахунків при проектуванні ЗРГ пропонується застосовувати єдину націнку на всі страви та для усіх підрозділів закладу.

Визначений рівень націнки є основою для розрахунку роздрібної (продажної) ціни по кожному найменуванню продукції чи товарів, обґрунтування обсягів реалізації ЗРГ.

✓ Одним із найвідповідальніших питань планування обсягів реалізації є визначення **типових страв** та асортименту закупних товарів.

Типовими по групі можуть бути визначені страви чи товари, які, по-перше, будуть мати найбільший попит та, відповідно, більше реалізовуватися, по-друге, мати середню ціну у групі страв.

Розрахунок роздрібної (продажної) ціни по кожному типовому найменуванню продукції власного виробництва здійснюється на підставі діючої нормативно-технологічної документації (збірники рецептур, технологічні карти, технологічні інструкції), прийнятої у ЗРГ націнки.

У процесі проектування виробничої програми закладу студент самостійно визначає структуру і глибину асортименту продукції, що пропонується до реалізації та включається у план-меню. У ньому відображається перелік страв і напоїв, які плануються виготовити та реалізувати упродовж дня.

Студент має здійснити розрахунки плану-меню за такими основними групами страв і закупних товарів: холодні закуски, перші страви, другі страви, солодкі страви, гарячі напої, холодні напої, кондитерські вироби, закупні товари, у тому числі: алкогольні напої, пиво.

Згідно з Правилами роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219), надалі Правила, ЗРГ має забезпечити наявність страв, напоїв, закупних товарів, що наведені у меню, упродовж усього робочого дня.

По кожній з передбачених у меню груп страв та закупних товарів визначають **типові**, за якими розраховують ціну реалізації чи продажну ціну.

Розрахунки рекомендується здійснювати за стандартною формою **калькуляційної карти** (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

**Калькуляційна карта № _____
розрахунку роздрібної (продажної) ціни страви ... ЗРГ**

Найменування страви – ...

Номер за збірником рецептур ... р.

Кількість порцій (вихід) – 100

Найменування продукту	Норма витрат продукту, брутто, кг	Планова ціна закупівлі продукту, без ПДВ, грн	Сума (вартість продуктів), грн
1	2	3	4 = 2 · 3
...			
...			
РАЗОМ			
Загальна вартість набору продуктів			
Облікова вартість однієї порції			
Націнка ЗРГ (...%)			
Роздрібна (продажна) ціна порції страви (без ПДВ)			

У калькуляційній карті обов'язково наводяться такі дані: назва підприємства; порядковий номер карти; найменування страви; номер рецептури страв за збірником; рік видання збірника рецептур, що використовується; найменування продуктів та норми їх закладки; загальна вартість сировинного набору; ціна реалізації однієї порції; вихід страв.

За діючими Правилами роздрібна ціна реалізації страв, що визначається у калькуляційній карті, зберігається незмінною тривалий час при стабільних зовнішніх умовах функціонування ЗРГ або до зміни націнки ЗРГ. Правильність визначеної ціни

страви підтверджується підписами завідувача виробництва та директора закладу. Обґрунтована таким чином ціна реалізації фіксується у плані-меню та приймається до розрахунків планових доходів від реалізації (товарообороту) ЗРГ.

Розрахунок планової ціни реалізації обраних **типових страв, у тому числі напоїв**, виконують на основі збірника рецептур, виходячи із закупної ціни та рівня націнки, що прийнята для визначеного типу ЗРГ. При розрахунку ціни фірмової страви передбачається розроблення окремої технологічної карти та затвердження калькуляційної карти зав. виробництвом, директором за наказом по підприємству. У цих документах визначається потреба у продуктах (сировині) на виготовлення фірмової страви та робиться запис «Фірмова страва».

Розрахунки типових для споживання напоїв рекомендується здійснювати за даними табл. 3.5.

Таблиця 3.5

**Розрахунок планової роздрібної (продажної) ціни страви (напоїв)
за калькуляційними картами на _____ рік**

Найменування продуктів, закупних товарів	Норма витрат, нетто, кг	Планова ціна закупівлі, без ПДВ, грн	Загальна вартість набору, грн	Кількість порцій	Облікова вартість однієї порції	Сума націнки, грн	Роздрібна (продажна) ціна порції, грн
1	2	3	4=2·3	5	6= 4/5	7=6·націнка/100	8=7+6
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							

Розробляючи калькуляційну карту, слід мати на увазі, що *планова ціна закупівлі* продуктів розраховується без урахування ПДВ. При розрахунку планової ціни на закупні товари під нормою витрат слід розуміти характерний для ЗРГ обсяг їх споживання у середньому на одного відвідувача. Калькуляційна карта при цьому не складається. Результати розрахунку роздрібної ціни можна представити у табл. 3.5.

➤ Після складання калькуляційних карт переходять до розрахунку **середньозваженої ціни реалізації** по групах страв і закупних товарів.

Розрахунок середньозваженої ціни по групі страв здійснюється на основі внутрішньо-групового асортименту, розробленого у підрозділі 1.2 проекту. Приклад розрахунку середньозваженої ціни наведений у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

**Приклад розрахунку роздрібної (продажної)
ціни перших страв по _____ ЗРГ**

Типові страви	Плановий процент споживання, %	Роздрібна (продажна) ціна 1 порції страви, грн	Процентне число	Середньозважена ціна групи страв
1	2	3	4 = 2 · 3	5 = 4/100
1. Супи м'ясні	60	20,0	1200,0	–
2. Супи рибні	27	15,0	405,0	–
3. Прозорі супи	10	10,0	100,0	–
4. Молочні супи	3	13,0	390,0	–
5. РАЗОМ перші страви	100		(1200+405+100+390)= 2095	20,95

➤ Наступним етапом проектування є планування доходу від реалізації (товарообороту) у розрахунку на день і місяць.

Обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів закладу ресторанного господарства, що проектується студентом, обчислюють на основі **денного обсягу реалізації** з урахуванням розробленого плану-меню, у якому зазначається асортимент страв, що реалізуються, та їх ціна.

Планування обсягів реалізації ЗРГ виконується на основі розрахунків, що здійснюються у підрозділі 1.2, а саме:

- ◆ кількості страв, що реалізується у залі за години повного та неповного завантаження (за сценаріями розвитку) у розрахунку на день;
- ◆ обсягів реалізації напівфабрикатів через магазин кулінарії;
- ◆ обсягів реалізації у барі, кафетерії, через кіоск у розрахунку на день за сценаріями розвитку.

Плановий обсяг доходу від реалізації (товарообороту) за день розраховується шляхом множення кількості порцій, що реалізуються за день, на середньозважену роздрібну ціну страви.

Планування обсягу доходу від реалізації (товарообороту) закладу ресторанного господарства у розрахунку **на місяць** здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи у періоді (припустимо, 24 дні), який залежить від прийнятого режиму роботи закладу.

Кількість робочих днів ЗРГ у розрахунку на місяць становить:

- ◆ за умови роботи з одним вихідним днем – 28 днів;
- ◆ за умови роботи з двома вихідними днями – 24 дні;
- ◆ за умови роботи без вихідних – 30 днів.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів рекомендується здійснювати за даними табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Планування обсягу доходів від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів (товарообороту) по ЗРГ за місяць

Найменування продукції власного виробництва та закупних товарів	Дохід від реалізації (товарооборот) за день			Дохід від реалізації (товарооборот) за місяць	
	кількість порцій	середньозважена роздрібна ціна, грн	сума, тис. грн	кількість страв	сума, тис. грн
1	2	3	4	5	6
1. Продукція власного виробництва					
1.1. Холодні закуски					
1.2. Перші страви					
1.3. Другі страви					
1.4. Гарячі напої					
1.5. Холодні напої					
1.6. Кондитерські вироби					
1.7. Солодкі страви					
2. Закупні товари					
2.1. У тому числі алкогольні напої, пиво					
3. РАЗОМ	*	*		*	

Обсяги доходів від реалізації визначаються окремо за продукцією власного виробництва та закупними товарами. Потреба у такому розподілі пов'язана з тим, що, по-перше, обсяги виробництва та реалізації продукції кухні, які визначають чисельність виробничо-оперативного персоналу, кількість і види обладнання, є основою для формування собівартості продукції, по-друге, її обсяг обмежується виробничими потужностями закладу, що проектується.

Виокремлення у складі закупнних товарів алкогольних напоїв та пива у практичній діяльності має сенс у зв'язку з необхідністю розрахунку акцизного податку у *розмірі* *максимально 5% від вартості реалізації алкогольних напоїв та пива в ЗРГ*, конкретний розмір ставки податку якого встановлюється місцевими органами влади. Таку норму, додатково до оподаткування обсягів реалізації підприємствами-виробниками, встановлено Податковим кодексом України з 2015 р. для підприємств торгівлі і ресторанного господарства. Акцизний податок є непрямим, тобто на собівартість не відноситься. Для спрощення робіт у випускному кваліфікаційному проекті розрахунок акцизного податку не здійснюється.

Планові річні обсяги доходів від реалізації продукції власного виробництва та закупнних товарів узагальнюються у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

**Планування річного обсягу доходів від реалізації (товарообороту)
по закладу ресторанного господарства «...» на ... рік**

№ пор.	Найменування продукції ресторанного господарства	Обсяг доходу від реалізації (товарообороту) за місяць	Обсяг доходу від реалізації (товарообороту) за рік
		грн	
1	2	3 = колонка 6, табл. 3.7	4 = 3·12 місяців
1	Продукція власного виробництва		
2	Закупні товари		
3	У тому числі алкогольні напої, пиво		
4	Плановий обсяг доходу від реалізації (роздрібний товарооборот) (п.1+п.2)		

Розрахунки, наведені у табл. 3.8, дають змогу отримати:

♦ планові обсяги доходу від реалізації продукції власного виробництва, закупнних товарів за місяць;

♦ загальний обсяг доходу від реалізації (товарообороту) на плановий рік по закладу ресторанного господарства.

Планові обсяги доходу від реалізації (товарообороту) закладу ресторанного господарства є основою для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів і прибутків.

3.4. Основні засоби

У цьому розділі проекту студенту необхідно визначити потребу в основних засобах, виходячи з особливостей проєктованого закладу ресторанного господарства (тип, спеціалізація, клас, розмір тощо), конкретизувати їх обсяги і структуру для забезпечення діяльності закладу.

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 6000 грн, що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом.

На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю.

Для виконання розрахунків у цьому підпункті розділу необхідно узагальнити й використати дані з розд. 2 (п. 2.5 «Кошторис») та оцінити вартість основних засобів, об'єднавши їх за такими видами:

- будівлі, споруди визначаються як загальні капітальні витрати на будівництво;
- машини, обладнання, транспортні засоби, меблі визначаються у розрахунку 25–30% від вартості капітальних витрат на будівництво;
- інші – визначаються у розрахунку 5–10% від вартості капітальних витрат на будівництво.

Оцінку вартості основних засобів необхідно здійснити у такій послідовності:

- визначити склад та кількість необхідних для закладу ресторанного господарства основних засобів на основі розрахунків, здійснених у розділах 2–4 проекту;
- розрахувати первісну вартість необхідних основних засобів;
- зарахувати основні засоби, що проектується для закупівлі, до відповідної групи для нарахування суми амортизації за рік у цілому;
- визначити річну суму амортизації основних засобів по закладу ресторанного господарства у цілому.

Розрахунки складу і первісної вартості основних засобів пропонується узагальнити у формі таблиці (табл. 3.9). Вартість придбання основних засобів досліджується на етапі обґрунтування проекту у рамках проходження переддипломної практики. Джерелом інформації слугують прайс-листи підприємств, що спеціалізуються на продажі обладнання для закладів ресторанного господарства.

Таблиця 3.9

Обґрунтування складу та вартості основних засобів по закладу ресторанного господарства «...»

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн
1. Будівлі, споруди	
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	
2.1. Холодильне обладнання	
2.2. Механічне обладнання	
2.3. Теплове обладнання	
2.4. Торговельне обладнання	
2.5. Вимірювальні прилади	
3. Меблі, інше офісне обладнання	
4. Автотранспорт	
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	
6. Телефони	
Інші основні засоби	

На основі узагальнених планових показників складу та первинної вартості основних засобів у рамках виконання випускного кваліфікаційного проекту студенту пропонується розрахувати обсяги амортизації, що нараховуються на наявні необоротні активи у перший рік створення ЗРГ.

Обсяг амортизації є, з одного боку, елементом планових поточних витрат закладу ресторанного господарства, з іншого – джерелом фінансування відтворення основних засобів у процесі подальшої діяльності закладу.

З метою визначення суми амортизації відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) основні засоби та інші необоротні активи розподіляють на 16 груп (дод. 3.1), серед яких для закладу ресторанного господарства найхарактернішими є споруди і передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; меблі тощо. Класифікація інших необоротних матеріальних активів представлена у дод. 3.2.

Розрахунок суми амортизації по кожному виду основних засобів та по закладу у цілому доцільно здійснювати за прямолінійним методом.

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

$$A = (OZ_{пв} - OZ_{лв}) / T. \quad (3.1)$$

Мінімально допустимі терміни корисного використання основних засобів наведено у дод. 3.1. У практичній діяльності закладів ресторанного господарства ліквідаційна вартість основних засобів становить 3–5% первісної вартості.

Для спрощення розрахунків у процесі економічного обґрунтування проекту допускається не враховувати ліквідаційну вартість основних засобів закладу.

Приклад розрахунку суми амортизації холодильного обладнання.

- Первісна вартість холодильника – 3000 грн.
- Термін корисного використання – 5 років.
- Ліквідаційна вартість холодильника – 0 грн.
- Річна сума амортизації – $3000 \text{ грн} : 5 \text{ років} = 600 \text{ грн}$.

Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та у цілому по закладу ресторанного господарства пропонується здійснити у формі табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів закладу ресторанного господарства «...» на ... рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Споруди		20	
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі		5	
3. Інші		4	
Разом амортизація основних засобів			...

Суму амортизації слід врахувати, розраховуючи собівартість послуг закладу ресторанного господарства при плануванні поточних операційних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень закладу.

3.5. Персонал та оплата праці

Наступним кроком економічного обґрунтування створення закладу ресторанного господарства є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їхньої праці.

Високий рівень обслуговування у закладі ресторанного господарства, його імідж суттєво залежать від якісного складу і культури обслуговування персоналу. У свою чергу, мистецтво менеджменту полягає у розбудові такої кадрової політики закладу, яка б забезпечувала реалізацію поставлених цілей з формування фахового персоналу та створення умов щодо його стабільності і професійного зростання.

Поставлені цілі мають бути реалізовані під час розроблення плану з праці закладу ресторанного господарства, який включає:

- ✓ планування чисельності та складу персоналу;
- ✓ розробку штатного розпису;
- ✓ планування фонду основної й додаткової заробітної плати персоналу.

Планування чисельності персоналу закладу ресторанного господарства здійснюється за такими категоріями:

- ✓ адміністративно-управлінський персонал;
- ✓ операційний персонал (персонал основної операційної діяльності), у тому числі виробничий персонал і торговий персонал;
- ✓ допоміжний персонал.

При плануванні чисельності персоналу має бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти).

Джерелами інформації для планування чисельності персоналу є результати розрахунків, отриманих у попередніх розділах проекту, на основі:

- ✓ виробничої програми закладу ресторанного господарства;
- ✓ проектування технологічних процесів виробництва й обслуговування споживачів із визначенням робочих місць персоналу;
- ✓ встановленого режиму роботи закладу та його структурних підрозділів;
- ✓ організаційної структури закладу з урахуванням взаємозв'язків у ієрархії управління та між структурними підрозділами.

При розрахунку чисельності персоналу слід застосовувати методи: нормативний і техніко-економічних розрахунків. Нормативний метод передбачає використання рекомендованих (середньогалузових) норм витрат праці персоналу: нормативів чисельності, норм обслуговування, нормативів часу обслуговування, орієнтовні розміри яких за основними категоріями і професіями працівників представлено у дод. 3.3. При розробленні випускного кваліфікаційного проекту можуть бути також використані норми витрат праці, що використовуються в аналогічних закладах або розрахованих самостійно студентом під час проходження виробничої і переддипломної практики.

Рекомендовані методи розрахунку чисельності персоналу закладу ресторанного господарства за категоріями представлено у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

**Рекомендовані методи розрахунку чисельності персоналу
закладу ресторанного господарства за категоріями**

Категорії персоналу	Склад персоналу	Методи розрахунку чисельності працівників		
		Нормативний		Техніко-економічних розрахунків
		Норми чисельності	Норми обслуговування/ норми часу	
Адміністративно-управлінський персонал закладу	Директор, заступник директора, головний бухгалтер, начальник відділу кадрів, юрисконсульт, маркетолог, фахівець з охорони праці	+		
	Заступник головного бухгалтера, бухгалтер, касир; фінансист, економіст; інспектор по кадрах, інженер з підготовки кадрів; товарознавець, діловод, секретар, архіваріус	+		
Основний персонал (операційний персонал)	Керівники підрозділів. Завідувач виробництва, завідувач складу, головний інженер, головний інженер-технолог	+		
	Кондитер, кухар, кухонний робітник, виробник харчових напівфабрикатів, сомельє, пекар, офіціант. контролер-касир, бармен, готувач напоїв, буфетник, кіоскер		+	+
Допоміжний персонал	Ліфтер, слюсар, сантехнік, столяр, монтажник, водій, енергетик, технік, оператор ЕОМ, кур'єр, вантажник	+	+	
	Швейцар, носій багажу, оператор пральних машин, прасувальник. Водії		+	+
	Мийник посуду, прибиральник, гардеробник. Охоронець, робітники з благоустрою		+	+

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу на основі норм чисельності у закладі кількість штатних одиниць певної посади визначається згідно із запропонованими середньогалузовими нормами (дод. 3.3).

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування (Чсп), використовують формулу:

$$\text{Ч}_{\text{сп}} = Q_p / \text{Н}_{\text{обс}} \text{К}_{\text{зам}}, \quad (3.2)$$

де Q_p – об’ємні параметри об’єкта обслуговування;

$\text{Н}_{\text{обс}}$ – норма обслуговування;

$\text{К}_{\text{зам}}$ – коефіцієнт заміщення.

За допомогою коефіцієнта заміщення ($\text{К}_{\text{зам}}$) здійснюється коригування явочної чисельності працівників із урахуванням відпусток, листків непрацездатності, інших неявок на роботу з поважних причин. У проєкті варто прийняти $\text{К}_{\text{зам}}=1,1$.

В основу обґрунтування чисельності працівників методом техніко-економічних розрахунків покладено кількість робочих місць працівників окремих професій та режим роботи закладу або певного структурного підрозділу, визначених у розд. 1 та 2 проєкту. Порядок розрахунку за цим методом передбачає визначення наявної (Ч_n) та середньооблікової чисельності працівників ($\text{Ч}_{\text{с.п}}$) за наведеними нижче формулами (3.3) та (3.4):

$$\text{Ч}_n = P_m (\Gamma_m + \Gamma_{\text{пзо}}) / \text{КФЧ}_n, \quad (3.3)$$

де P_m – кількість робочих місць певної професії;

Γ_t – час роботи закладу упродовж тижня відповідно до встановленого графіка роботи, год;

$\Gamma_{\text{пзо}}$ – час, необхідний для підготовчих і завершальних операцій на тиждень, год;

КФЧ_n – нормативний фонд робочого часу одного працівника на тиждень, год.

$$\text{Ч}_{\text{сп}} = \text{Ч}_n \text{К}_{\text{зам}}. \quad (3.4)$$

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу закладу складають штатний розпис. Приклад структури штатного розпису закладу ресторанного господарства наведено у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Приклад складу та структури персоналу закладу ресторанного господарства

Найменування посад	Кількість штатних одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	
<i>Апарат управління</i>	
Директор	
Заступник директора	
Головний бухгалтер	
Заступник головного бухгалтера	
Бухгалтер	
Економіст (фінансист)	
Старший касир	
Начальник відділу кадрів	
Юрисконсульт	
Головний інженер	
Завідувач складу	
Інженер з ремонту технологічного устаткування	
Головний інженер-технолог	
Провідний фахівець з охорони праці	
Маркетолог	
Обслуговуючий персонал апарату управління	
Секретар-референт	
Водій автотранспортних засобів	
Прибиральник службових приміщень	
Персонал з основної діяльності	
Виробничий персонал	
Завідувач виробництва	

Закінчення табл. 3.12

Найменування посад	Кількість штатних одиниць
Заступник завідувача виробництва	
Кухарі	
Пекар	
Кондитери	
Мийники посуду	
Менеджер з продажів (продавець)	
Офіціанти	
Буфетники	
Допоміжний персонал	
Слюсар-сантехнік	
Слюсар-електрик	
Прибиральники виробничих приміщень і торговельних залів	
Охоронники	
УСЬОГО ПЕРСОНАЛ	

Штатний розпис закладу є основою для розробки планового фонду оплати праці працівників.

Розробку плану з праці у закладі пропонується здійснювати з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати на початок календарного року, в якому виконується випускний кваліфікаційний проект, і тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

**Планування фонду заробітної плати працівників закладу
ресторанного господарства на плановий рік**

№ пор.	Посада	Категорія або звання	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад	Доплати та надбавки до посадового окладу, грн				Фонд заробітної плати (місячний, річний)
					за категорію	за звання	надбавки	інше	
1	Адміністративно-управлінський персонал:			2–3 · МЗ					
	<i>Разом адміністративно-управлінський персонал ...</i>								
2	Операційний персонал			1–3 · МЗ					
	<i>Разом операційний персонал ...</i>								
3	Допоміжний персонал:			1–2 · МЗ					
	<i>Разом допоміжний персонал ...</i>								
	<i>Разом місячний фонд основної заробітної плати</i>	–	–	–	–	–	–	–	
	<i>Разом місячний фонд додаткової заробітної плати</i>	–	–	–	–	–	–	–	
	<i>Разом місячний фонд оплати праці</i>	–	–	–	–	–	–	–	
	<i>Разом річний фонд основної заробітної плати</i>	–	–	–	–	–	–	–	
	<i>Річний фонд додаткової заробітної плати</i>	–	–	–	–	–	–	–	
	<i>Разом річний фонд оплати праці</i>	–	–	–	–	–	–	–	

Розмір мінімальної заробітної плати визначається згідно з чинним законодавством України станом на 01.01.20... року, в якому виконується економічна частина

випускного кваліфікаційного проекту. Так, відповідно до ст. 8 Закону України «Про Державний бюджет України на 2017 р.», місячний розмір мінімальної заробітної плати станом на 01.01.2017 р. становить 3 200 грн, а погодинний розмір – 19,34 грн.

Встановлення системи матеріального стимулювання праці персоналу закладу передбачається вирішувати за таким алгоритмом:

- ✓ вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників;
- ✓ обґрунтування посадових окладів і тарифних ставок;
- ✓ формування системи додаткового стимулювання праці.

Розрахунок штатного розпису і планового фонду оплати праці як суми виплат тарифної частини заробітної плати у формі посадових ставок та окладів, а також доплат і надбавок компенсаційного й стимулюючого характеру наведено у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

**Приклад штатного розпису та фонду заробітної плати
закладу ресторанного господарства***

Найменування посад	Категорія	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн	Фонд заробітної плати, місячний, грн
				категорії	звання	інше		
Адміністративно-управлінський персонал								
Апарат управління								
Директор	Вища	1						
Головний бухгалтер								
Заступник директора								
Головний економіст	Вища							
Економіст	1							
Заступник головного бухгалтера	Вища							
Бухгалтер	1							
Старший касир								
Начальник відділу кадрів	Вища							
Головний інженер								
Провідний фахівець з охорони праці								
Головний інженер-технолог								
Директор/завідувач закладу ресторанного господарства								
Юрисконсульт	2							
Маркетолог	1							
Обслуговуючий персонал апарату управління								
Секретар-референт								
Водій автотранспортних засобів	3 розряд							
Прибиральник службових приміщень								
Разом адміністративно-управлінський персонал								
Основний операційний персонал								
Завідувач виробництва								
Заступник завідувача виробництва								
Кухар	1–6 розряд							
Кондитер	1–5 розряд							
Мийники посуду								
Офіціанти	3–5 розряд							
Бармен	4–5 розряд							
Буфетники								
Разом основний операційний персонал								

Найменування посад	Категорія	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн	Фонд заробітної плати, місячний, грн
				категорії	звання	інше		
Допоміжний персонал								
Слюсар-сантехнік	5 розряд							
Слюсар-електрик	5 розряд							
Електрогазозварник	4 розряд							
Прибиральники								
Охоронець								
Робітник з благоустрою території								
Разом допоміжний персонал								
Разом по закладу								

* У штатному розкладі указати конкретний рівень кваліфікації (розряд) персоналу.

Розробка плану з праці передбачає визначення складу й структури річного фонду оплати праці, який складається з таких елементів:

- ✓ основна, тарифна складова заробітної плати;
- ✓ додаткова оплата праці – надбавки, доплати, індивідуальні премії, участь працівників в отриманні прибутків.

Склад додаткової оплати праці персоналу наведено на рис. 3.8.

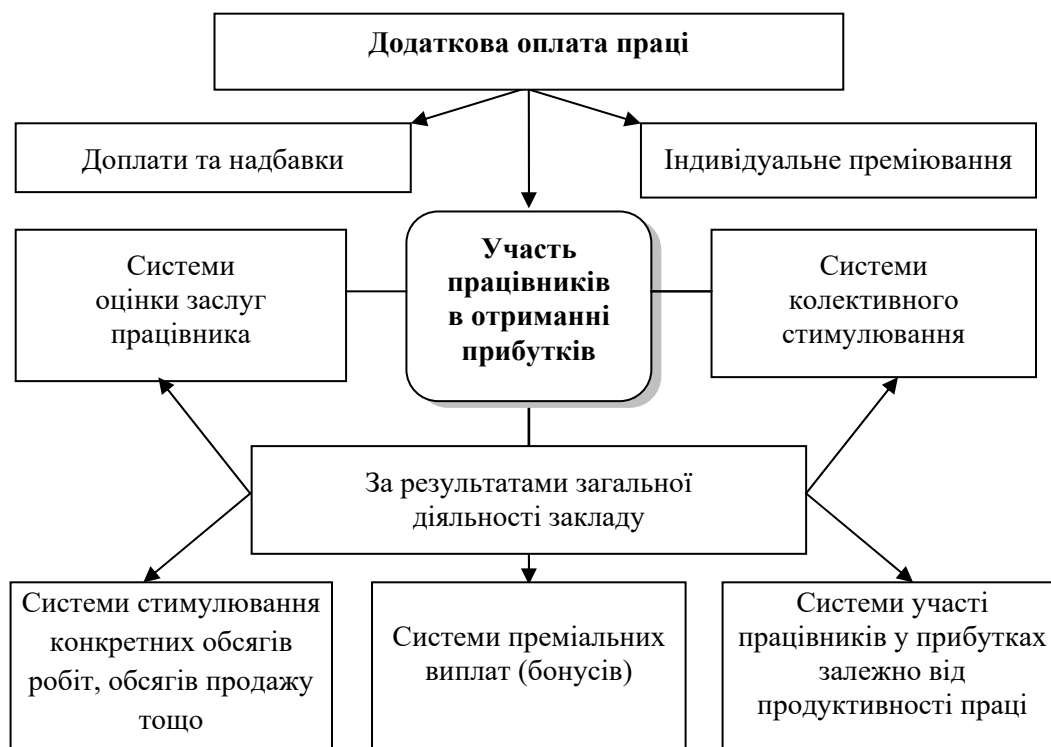


Рис. 3.8. Система додаткової оплати праці персоналу

У проекті плану з праці для новостворюваного закладу ресторанного господарства необхідно передбачити додаткову преміальну складову фонду оплати праці з урахуванням того, що постійні доплати на надбавки уже визначено у штатному розписі.

Для проектного закладу ресторанного господарства приймемо за умову, що преміальна частина буде передбачатися лише за наявності прибутку у першому році функціонування. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Наприклад, може бути запропоновано такий порядок преміювання: премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання закладом прибутку. Розрахунки необхідно оформити у вигляді табл. 3.15.

Таблиця 3.15

**Планування преміального фонду закладу ресторанного господарства
на ... рік**

Групи працівників	Плановий фонд основної заробітної плати, грн	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн
Адміністративно-управлінський персонал		20–40	
Основний операційний персонал		30–50	
Допоміжний персонал		10–30	
Разом			

Розрахунок планового фонду оплати праці закладу ресторанного господарства передбачає визначення річних витрат на оплату праці усіх категорій працівників за штатним розписом, який формується як за рахунок поточних витрат, так і за рахунок прибутків закладу. Приклад оформлення розрахунків планового фонду оплати праці наведено у табл. 3.16.

Таблиця 3.16

**Приклад розрахунку фонду оплати праці
у закладі ресторанного господарства на плановий рік**

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	
Місячний фонд додаткової заробітної плати	
Разом місячний фонд оплати праці	
Річний фонд основної заробітної плати	
Річний фонд додаткової заробітної плати	
Разом річний фонд оплати праці	
Участь працівників у прибутках	

Кінцевим етапом виконання цього розділу є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановано для закладу ресторанного господарства. Результати розрахунків плану з праці мають бути узагальнені (табл. 3.17), включені до випускного кваліфікаційного проекту, що розробляється, разом з пояснювальною запискою.

**Приклад плану з праці закладу ресторанного господарства
на плановий рік**

Показники	У розрахунку на плановий рік
<i>Планова чисельність працівників, усього, осіб</i>	
У тому числі адміністративно-управлінський персонал, осіб	
Основний виробничий (операційний) персонал, осіб	
Допоміжний персонал, осіб	
<i>Фонд основної заробітної плати, тис. грн</i>	
У тому числі:	
– адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	
– основний виробничий (операційний) персонал, тис. грн	
– допоміжний персонал, тис. грн	
<i>Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн</i>	
У тому числі доплати та надбавки, тис. грн	
Участь працівників у прибутках, тис. грн	
<i>Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн</i>	
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	
– додаткова заробітна плата, %	

3.6. Поточні витрати

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінки техніко-економічного рівня виробництва й праці, якості управління виробництвом та обслуговуванням. Витрати діяльності є вихідною базою при формуванні ціни продукції, вони безпосередньо впливають на розмір прибутку підприємства, рівень рентабельності, формування фондів фінансових ресурсів.

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

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

Під час обґрунтування проекту створення ЗРГ студенту пропонується розробити такі планові показники поточних витрат діяльності:

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

Обґрунтування планової собівартості продукції власного виробництва та реалізації закупних товарів

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

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

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

✓ Для ЗРГ найбільш придатним методом розрахунку собівартості реалізованих продукції й товарів є метод ціни продаж (згідно з положеннями – стандартами бухгалтерського обліку С(БО) № 9 «Запаси»).

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

Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції власного виробництва і закупних товарів наведено у табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Планування собівартості реалізованої продукції власного виробництва та закупних товарів закладу ресторанного господарства на рік

№ пор.	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн	Середній процент націнки ЗРГ, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн
1	2	3	4	$\text{гр.5} = \text{гр.3} \times \text{х гр. 4} / 100$	$\text{гр.6} = \text{гр. 3} - \text{гр.5}$
1.	Продукція власного виробництва				
1.1.	Холодні закуски				
1.2.	Перші страви				
1.3.	Другі страви				
1.4.	Гарячі напої				
1.5.	Холодні напої				
1.6.	Кондитерські вироби				
1.7.	Солодкі страви				
2.	Закупні товари				
2.1.	У тому числі алкогольні напої, пиво				
	РАЗОМ за рік				

При розрахунках припускаємо, що заклад ресторанного господарства знаходиться на стадії створення та не має залишків продукції і запасів товарів на початок планового періоду. Планові обсяги реалізації продукції власного виробництва й закупних товарів визначаються згідно з виробничою програмою закладу ресторанного господарства та обґрунтовуються у організаційно-технологічному розділі.

Обґрунтування планових операційних витрат закладу ресторанного господарства за калькуляційними статтями

Поточні витрати закладу ресторанного господарства за **функціональним призначенням** класифікують за такими групами:

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

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

Склад поточних витрат діяльності регулюється положенням (стандартом) бухгалтерського обліку (П(С)БО). Кожне підприємство чи заклад з метою організації управлінського обліку має право самостійно визначати перелік та склад **калькуляційних статей витрат діяльності**. Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції.

Поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, рекомундується угрупувати за такими калькуляційними статтями (табл. 3.19).

Таблиця 3.19

Групування та склад поточних витрат діяльності закладу ресторанного господарства за калькуляційними статтями

Найменування статті	Склад витрат за статтями
<i>Стаття 1.</i> Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	Первісна вартість (вартість придбання) закупних товарів, що вибули (були реалізовані); закупна вартість сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції
<i>Стаття 2.</i> Витрати на оплату праці	Основна й додаткова заробітна плата, нарахована відповідно до чинного законодавства та діючої у закладі системи оплати праці
<i>Стаття 3.</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	Єдиний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне страхування
<i>Стаття 4.</i> Амортизаційні відрахування	Амортизаційні відрахування будівель, споруд, устаткування, інших основних засобів
<i>Стаття 5.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	Експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати на поточний ремонт необоротних активів
<i>Стаття 6.</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	Сума зносу інвентаря, спецодягу, форменого одягу, канцелярське приладдя, господарський інвентар
<i>Стаття 7.</i> Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат)	Операційна оренда будівель, споруд, приміщень, устаткування, інших основних засобів
<i>Стаття 8.</i> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	Відповідно до чинного законодавства
<i>Стаття 9.</i> Витрати на зберігання, підсортування, пакування та передпродажну підготовку продукції	Витрати на передпродажну підготовку товарів, фасування й пакування товарів. Витрати на зберігання товарів і продукції
<i>Стаття 10.</i> Витрати на транспортування	Витрати на транспортування та оплату послуг сторонніх організацій, пов'язаних з перевезенням, наданням вантажно-розвантажувальних, транспортно-експедиційних та інших послуг, пов'язаних з транспортуванням товарів (продукції)
<i>Стаття 11.</i> Витрати на охорону ЗРГ	Витрати на сигналізацію, утримання постів охорони
<i>Стаття 12.</i> Інші поточні витрати діяльності	Витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-telefonні витрати, витрати на тару, інші витрати
<i>Стаття 13.</i> Фінансові витрати	Плата за користування кредитними ресурсами

Проектуючи заклад ресторанного господарства, припустімо, що підприємство несе виключно операційні витрати, а також за наявності кредитів, що залучаються, фінансові витрати.

У процесі розроблення проекту ЗРГ студенту пропонується узагальнити планові показники поточних витрат ЗРГ у формі таблиці. Приблизний склад і порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено у табл. 3.20. Окрім того, необхідно поділити поточні витрати діяльності на умовно-постійні та умовно-змінні.

**Планування умовно-змінних та умовно-постійних поточних витрат
закладу ресторанного господарства «...» на ... рік ...**

№ пор.	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Поділ витрат на умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
<i>Стаття 1</i>	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів		ЗВ
<i>Стаття 2</i>	Витрати на оплату праці		ПВ
<i>Стаття 3</i>	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування		ПВ
<i>Стаття 4</i>	Амортизаційні відрахування		ПВ
<i>Стаття 5</i>	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
<i>Стаття 6</i>	Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів		ПВ
<i>Стаття 7</i>	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
<i>Стаття 8</i>	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі		ПВ
<i>Стаття 9</i>	Витрати на зберігання, підсортування, пакування та передпродажну підготовку продукції		ЗВ
<i>Стаття 10</i>	Витрати на транспортування		ЗВ
<i>Стаття 11</i>	Витрати на охорону ЗРГ		ПВ
<i>Стаття 12</i>	Інші поточні витрати діяльності		ПВ
<i>Стаття 13</i>	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати		
	У тому числі умовно-змінні витрати		
	Умовно-постійні витрати		

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів визначено у табл. 3.18.

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати і додаткових преміальних виплат. Система оплати праці та плановий фонд оплати праці представлено у підрозділі 3.5.

Стаття 3. Єдиний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне страхування визначають, виходячи із запланованих витрат на оплату праці та діючих ставок нарахування єдиного соціального внеску (ЄСВ) за відповідними чинними законами України. Згідно зі ст. 7 та ст. 8 Закону України «Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове соціальне страхування» та Податкового кодексу України з 1 січня 2016 року змінено порядок нарахування ЄСВ, загальна ставка якого встановлена для усіх видів економічної діяльності у розмірі 22% (без класів ризику) у межах максимальної бази.

Максимальна база нарахування ЄСВ при цьому складає 2,5 прожиткових мінімумів для працездатних осіб. Розмір прожиткового мінімуму на одну працездатну особу в розрахунку на місяць станом на 01.01.2017 становить 1 600 грн, відповідно до ст. 7 Закону України «Про Державний бюджет України на 2017 рік».

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначаються за розрахунками, наведеними у табл. 3.10.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів та інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Обсяг цих витрат розраховується у розд. 2. В економічному розділі їх необхідно визначити лише у вартісному відображенні, приклад розрахунку яких наведено у табл. 3.21.

Таблиця 3.21

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

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн	Поточні витрати за рік, тис. грн
1	2	3	4 = 2 · 3
1. Витрати електроенергії			
2. Витрати на опалення			
3. Витрати води			

Окрім того, за цією статтею плануються відрахування до ремонтного фонду, які передбачаються в обсязі 0,8–1,2% від доходу від реалізації (товарообороту).

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

За чинним законодавством на ЗРГ покладено обов'язки щодо забезпечення працівників санітарним та спеціальним одягом. Спеціальний одяг забезпечує захист працівників від негативного впливу зовнішнього середовища (волога, низька температура тощо). Санітарний одяг застосовується для попередження потрапляння на страву й товари бруду та пилу. Для ЗРГ встановлені Типові галузеві норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу.

Для спрощення розрахунків у випускному кваліфікаційному проекті приймемо, що норми безоплатної видачі санітарного і спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативного виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу ЗРГ на рік здійснюється у формі табл. 3.22.

Таблиця 3.22

Розрахунок суми зносу спеціального одягу ЗРГ «...» на ... рік

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 особу на рік, од.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, грн
Адміністративно- управлінський персонал		1	100–400	
Оперативно- виробничий персонал		2	100–500	
РАЗОМ		–		

До *швидкозношуваних малоцінних предметів* у ЗРГ відносять матеріальні цінності, які використовуються у господарській діяльності терміном до одного року та (або) мають вартість менше за 2500 грн. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати ЗРГ. Таким чином, до МШП відносять столовий і кухонний посуд, столові набори, білизну, канцелярське приладдя.

Заклади ресторанного господарства самостійно визначають, який посуд необхідно мати. Однак у чинних Санітарних правилах для підприємств громадського харчування передбачено, що усі підприємства мають бути укомплектованими обладнанням та предметами матеріально-технічного оснащення відповідно до чинних норм.

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат, визначається у формі табл. 3.23.

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів ЗРГ «...» на ... рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, грн
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
2. Столові набори					
3. Скляний (кришталевий) посуд					
4. Металевий посуд					
5. Інший посуд					
РАЗОМ	–	–	–	–	

Норми оснащення розраховуються як сума мінімальних норм оснащення по усіх групах посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначається як середньо-ринкова вартість відповідної групи посуду чи наборів без урахування ПДВ.

Плануючи витрати малоцінних швидкозношуваних предметів, необхідно визначити витрати на господарський інвентар і канцелярське приладдя, обсяг яких самостійно визначається ЗРГ та упродовж року списується на поточні витрати діяльності.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень плануються під час розроблення проекту за умови наявності цих витрат.

Діючі тарифи для розрахунку орендної плати визначаються (умовно) у гривнях за м² площі, що планується до оренди.

Сума орендної плати на місяць визначається за такою формулою розрахунків:

$$O_{p.пл.} = O_{p.ст.} \cdot S, \quad (3.5)$$

де $O_{p.пл.}$ – орендна плата;
 $O_{p.ст.}$ – орендна ставка;
 S – площа, надана в оренду.

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

- збір за місця для паркування транспортних засобів;
- транспортний податок.

Сума збору за місця для паркування транспортних засобів і транспортного податку визначається відповідно до Податкового кодексу України.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції.

Витрати на сортування, пакування й передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від доходу від реалізації (товарообороту).

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції ресторанного господарства розраховують, 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, у розрахунку на квартал – 70 днів.

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

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); поштові й 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 доходу від реалізації (товарообороту).

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю, можуть бути лише у закладів, які прогнозують залучення кредитних ресурсів як плату за кредит. Розмір витрат за цією статтею дорівнює сумі процентів за кредит.

3.7. Прибутки

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

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

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

Маржинальний прибуток має бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше – про наявність збитків діяльності.

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

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

Для проведення аналізу беззбитковості діяльності закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідною умовою є поділ витрат підприємства на умовно-постійні та умовно-змінні. Цей поділ був проведений у попередньому підрозділі проекту.

Розрахунки показників аналізу співвідношення узагальнюються у табл. 3.24.

Таблиця 3.24

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності закладу ресторанного господарства «...» на ... рік

Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації (товарообороту) без ПДВ, грн		
2. Рівень націнки ЗРГ, %		
3. Змінні витрати, у тому числі		
3.1. Собівартість продукції ЗРГ, грн		
3.2. Інші змінні витрати, грн		

Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунок
4. Маржинальний прибуток, грн	ст.1–ст.3	
5. Постійні витрати та податок на прибуток, грн		
6. Чистий прибуток, грн	ст.4–ст.5	
7. Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)·100	
8. Точка беззбитковості, грн	ст.5 · 100/(ст.2–ст.7)	
9. Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1–ст.8)·100/ст.8	
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	ст.6 · 100/ст.1	

Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто рівняння (чи перевищення) маржинального прибутку над постійними витратами.

Якщо розрахунки показують, що заплановані обсяги товарообороту і витрат не дозволяють досягти умов беззбитковості діяльності, необхідно розробити проект оптимізації поточних витрат чи збільшення обсягів та ціни реалізації.

Діагностика отриманих результатів за сценаріями розвитку ЗРГ

Прибуток – це основна мета створення й діяльності закладу ресторанного господарства. Розглядаючи сутність прибутку, потрібно зазначити такі його характеристики.

1. Прибуток є формою чистого доходу підприємства, яке здійснює певний вид діяльності та вкладає певний капітал з метою досягнення успіху в бізнесі.

2. Прибуток характеризує не увесь дохід, а лише частину доходу, що звільнена від витрат на здійснення підприємницької діяльності та усіх видів податків.

3. Як економічний показник прибуток характеризує різницю між сукупними доходами і сукупними поточними витратами.

4. Прибуток характеризує кінцевий результат діяльності підприємства і його отримання є обов'язковою умовою розширеного відтворення, однією з головних умов його самофінансування та підтримки конкурентоспроможності на ринку.

Для закладу ресторанного господарства, що створюється, єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тож у подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Механізм формування й розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку.

Проектуючи заклад ресторанного господарства, необхідно визначити валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому на плановий рік.

Планування прибутку ЗРГ на перший рік створення здійснюється у такій послідовності (згідно зі структурно-логічною моделлю розробки бізнес-плану):

- Визначення необхідного (цільового) прибутку ЗРГ.
- Обґрунтування можливого прибутку ЗРГ.
- Діагностика отриманих результатів. Перевірка відповідності необхідного та можливого прибутку.
- При їх невідповідності – пошук альтернативних рішень, резервів збільшення можливого прибутку.
- Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів за економічними показниками діяльності.

Цільовий (необхідний) прибуток – характеризує розмір прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу ресторанного господарства.

Під час розроблення випускного кваліфікаційного проекту студентом закладаються певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків визначаємо як цільовий обсяг прибутку, що відповідає середньогалузевим характеристикам (рис. 3.9).

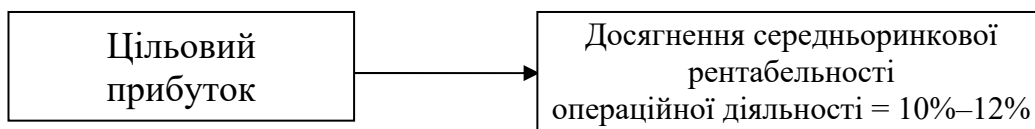


Рис. 3.9. Кількісні параметри розміру цільового прибутку

Розрахунок цільового (необхідного) прибутку закладу ресторанного господарства здійснюється у табл. 3.25.

Таблиця 3.25

**Планування цільового прибутку закладу
ресторанного господарства «...» на ... рік**

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	20... рік	Розрахунок
1	Доходи від реалізації продукції (товарообороту), тис. грн	табл. 3.8		
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		12	
3	Цільовий (необхідний) прибуток, тис. грн	п.1 * п.2/100		

Можливий прибуток – прибуток, який студент розраховує, виходячи з виробничої програми, планових доходів, витрат закладу ресторанного господарства.

Планові показники доходу (товарообороту) від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначаються у попередніх розрахунках.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наданий у табл. 3.26.

Таблиця 3.26

**Планування основних результатів діяльності закладу
ресторанного господарства «...» на ... рік**

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарообороту) без ПДВ	табл. 3.8	
2	Собівартість реалізованої продукції	табл. 3.18	
3	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	табл. 3.20	
4	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	п.1–п.2–п.3	
5	Фінансові витрати	–	
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	п.4–п.5	
7	Податок на прибуток	Ставка податку відповідно до чинного законодавства	
8	<i>Чистий прибуток – можливий</i>	<i>п.6–п.7</i>	
9	Рентабельність операційної діяльності, %	$(\text{п.8./п.1.}) \cdot 100$	
10	<i>Чистий прибуток – цільовий</i>	табл. 3.25	
11	<i>Чистий прибуток – плановий</i>	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	

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

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

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

Якщо *можливий* прибуток **менший** за *необхідний*, це свідчить, що розроблені студентом економічні, інженерно-технологічні параметри проекту не дозволяють досягти цільових характеристик, до яких прагне розробник проекту. У такому разі, необхідно оцінити фактори, що вплинули на визначений показник, окреслити шляхи нарощення рентабельності діяльності підприємства.

Основними факторами, які впливають на прибуток та рентабельність закладу ресторанного господарства, є такі:

- обсяг і структура доходів від реалізації;
- рівень націнки ЗРГ;
- обсяг і структура ресурсного потенціалу ЗРГ;
- обсяг, термін вводу, вартість основних фондів;
- чисельність та склад персоналу ЗРГ;
- прийнята система матеріального стимулювання праці;
- рівень орендних платежів, інших витрат.

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

Для визначення ефективності діяльності потрібно розрахувати відносні показники рентабельності реалізації закладу у цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів і прибутків.

Оцінка достатності обсягів отримуваних доходів і прибутків підприємства здійснюється у цілому по закладу ресторанного господарства та за його структурними підрозділами.

Метою її проведення є: оцінка відповідності обсягів отримуваних закладом доходів і прибутків для покриття витрат та забезпечення розширеного відтворення підприємства; оцінка достатності отримуваних доходів окремими підрозділами підприємства для покриття витрат, що пов'язані з функціонуванням такого підрозділу й відповідної частки непрямих витрат господарюючого суб'єкта і здатності такого підрозділу до самофінансування; оцінка рівня самофінансування окремих напрямів діяльності підприємства.

У дипломному проекті закладу ресторанного господарства пропонується визначити такі показники рентабельності діяльності: рентабельність операційної діяльності, рентабельність поточних та операційних витрат. Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений у табл. 3.27.

Таблиця 3.27

Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності діяльності закладу ресторанного господарства «...»

№ пор.	Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення
1	Рентабельність операційної діяльності ($R_{\text{рп}}$, %)	$R_{\text{рп}} = \frac{\text{П}}{\text{ЧД}} \cdot 100$	П – чистий прибуток, грн; ЧД – чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот), грн
2	Рентабельність поточних витрат ($R_{\text{пв}}$, %)	$R_{\text{пв}} = \frac{\text{П}}{\text{ПВ}} \cdot 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, грн
3	Рентабельність операційних витрат ($R_{\text{ов}}$, %)	$R_{\text{ов}} = \frac{\text{П}}{\text{ОВ}} \cdot 100$	П – чистий прибуток, грн ОВ – операційні витрати, грн

3.8. Ефективність інвестиційного проекту

У системі управління реальними інвестиціями оцінка ефективності інвестиційних проектів є одним з найбільш відповідальних етапів. Об'єктивність та обґрунтованість оцінки ефективності інвестиційного проекту значним чином визначається використанням відповідного методу її проведення.

Базовими принципами, що використовуються у сучасній практиці оцінки ефективності проекту реальних інвестицій, є:

1. Оцінка ефективності реальних інвестиційних проектів має здійснюватися на основі зіставлення обсягів інвестиційних витрат, з одного боку, та обсягів і термінів повернення інвестованого капіталу, з іншого. У інвестиційній діяльності це реалізується шляхом зіставлення прямих та зворотних потоків інвестованого капіталу.

2. Оцінка обсягів інвестиційних затрат повинна охоплювати усю сукупність ресурсів, що використовуються. Мають враховуватися усі прямі й непрямі витрати грошових коштів (власних і залучених), матеріальні й нематеріальні активи, трудові та інші ресурси.

3. Оцінка окупності інвестованого капіталу повинна здійснюватися на основі показника «чистий грошовий потік».

Показник «чистий грошовий потік» – формується за рахунок чистого прибутку та амортизаційних відрахувань у процесі експлуатації інвестиційного проекту. При проведенні розрахунків він може розглядатися як середньорічний показник, так і диференційований по роках експлуатації інвестиційного проекту.

4. Під час оцінки показники інвестиційних затрат і чистого грошового потоку мають бути приведеними до нинішньої вартості, тобто дисконтованими.

У попередніх пунктах підрозділу викладено обґрунтування основних показників діяльності створення закладу ресторанного господарства на перший рік.

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності закладу упродовж наступних п'яти років.

Планування на цей період рекомендується здійснювати за спрощеною методикою оцінки лише трьох показників, які потрібні для подальших обґрунтувань, а саме – обсягів доходу (виручки) від реалізації, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Розрахунок *чистого доходу від реалізації (роздрібного товарообороту)* студент виконує на основі запланованих темпів його зростання за формулою:

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

де $\text{ЧД}_{\text{пл.}}$ – чистий дохід від реалізації (товарообороту) у плановому році, тис. грн;

$\text{ЧД}_{\text{баз.}}$ – чистий дохід від реалізації (товарообороту) у базисному році, тис. грн;

I – темп зростання чистого доходу від реалізації (товарообороту) у плановому періоді, %.

Для закладу ресторанного господарства, що проектується, темп зростання чистого доходу від реалізації (товарообороту) на усі чотири роки пропонується у обсязі **3–8% річних (умовно)**.

Кожен студент має можливість самостійно визначати темпи зростання основних планових показників на п'ять років функціонування закладу ресторанного господарства, враховуючи такі фактори:

- потенційний попит на продукцію ЗРГ;
- пропускну спроможність ЗРГ;

- рівень завантаженості виробничої потужності закладу РГ;
- стратегічні плани з подальшого розвитку ЗРГ та ресурсні можливості щодо втілення цих планів.

Планування **чистого прибутку** підприємства здійснюється, виходячи з рівня рентабельності діяльності ЗРГ, який досягає середньогалузевого рівня. Для закладу ресторанного господарства, що проектується, рівень рентабельності господарської діяльності (товарообороту) на усі чотири роки закладається у обсязі 12% річних. Для розрахунків використовують наступну формулу:

$$\Pi = P_{\text{рп}} \cdot \text{ЧД} / 100, \quad (3.7)$$

де Π – чистий прибуток, тис. грн;

P – рентабельність реалізації продукції, %;

ЧД – чистий дохід від реалізації (товарообороту) закладу без урахування ПДВ, тис. грн.

Розмір **амортизаційних відрахувань** на плановий період приймається (умовно) як величина, котра дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкта, що скоригована на коефіцієнт 0,95.

Приклад для розрахунків.

Амортизаційні відрахування *другого* року діяльності дорівнюють амортизаційним відрахуванням першого року діяльності, помноженим на 0,95.

Амортизаційні відрахування *третього* року діяльності дорівнюють амортизаційним відрахуванням другого року діяльності, помноженим на 0,95.

Амортизаційні відрахування *четвертого* року діяльності дорівнюють амортизаційним відрахуванням третього року діяльності, помноженим на 0,95.

Планові показники діяльності ЗРГ на перші п'ять років узагальнюються у табл. 3.28.

Таблиця 3.28

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства

Рік	Плановий дохід від реалізації (товарообороту)		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн
	тис. грн	середньорічні темпи зростання	тис. грн	рівень рентабельності, %	
1-й рік					
2-й рік					
3-й рік					
4-й рік					
5-й рік					
Разом за п'ять років					

Інвестиційними (капітальними) витратами створення закладу ресторанного господарства вважаються довгострокові витрати, що здійснюються на будівництво, капітальний ремонт, дизайн, оснащення закладу ресторанного господарства.

До капітальних відносять витрати на:

➤ будівництво та придбання приміщення, якщо вони передбачені проектом створення закладу ресторанного господарства. Розрахунок кошторису будівництва здійснюється студентом у інженерній частині проекту;

➤ придбання основних засобів (машин і механізмів, обладнання й інвентаря, інші основні засоби). До капітального бюджету вноситься первісна вартість основних засобів, визначена у табл. 3.9 економічного розділу;

➤ витрати на дизайн проекту, що розраховані у інженерній частині дипломного проекту.

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів:

- ◆ чистий приведений дохід;
- ◆ індекс дохідності;
- ◆ індекс рентабельності;
- ◆ період окупності.

1. Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект у абсолютній сумі.

Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до нинішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію. Цей показник розраховують за формулою:

$$\text{ЧПД} = \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}_t}{(1+i)^t} - \text{ІВ}, \quad (3.8)$$

де ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i – дисконтна ставка, що використовується та характеризує внутрішню безризикову норму рентабельності інвестицій, визначена як десятковий дріб;

t – тривалість розрахункового періоду;

n – кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом рекомендується здійснювати за формою табл. 3.29.

Таблиця 3.29

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом закладу ресторанного господарства «...»

тис. грн					
Рік	Капітальні витрати за проектом по роках, ІВ	Чистий прибуток за проектом по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	2	3	4=4.1+4.2, т.і	5=гр.3/(1+i) ^t	6=5-2
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
РАЗОМ					

У процесі оцінки капітальних витрат за проектом та чистого грошового потоку ці показники мають бути приведені до нинішньої вартості, тобто дисконтовані. За дисконтну ставку, що використовується у дипломному проекті, визначимо річний рівень інфляції, який склався в Україні у році написання проекту. Рівень інфляції для написання випускних кваліфікаційних проектів прийемо на рівні 10% річних.

У нашому прикладі розрахунок чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом наведено у табл. 3.29. Припустімо, що дисконтна ставка, яка характеризує рівень інфляції, становить у середньому на рік 1,7%.

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

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.9)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

Показник «індекс дохідності» також може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Якщо значення індексу дохідності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, оскільки не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятий лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю.

3. Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) інвестицій у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й з амортизаційних відрахувань із основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Цей показник розраховується за формулою:

$$IP = ЧП / IB \cdot 100, \quad (3.10)$$

де IP – індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом (за умови їх формування протягом першого року реалізації проекту).

4. Період окупності є одним з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника може бути здійснений двома методами – статистичним і дисконтованим.

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

$$ПО = \frac{IB}{ЧП_{р.}}, \quad (3.11)$$

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

ЧП_{р.} – середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

$$ПО = IB_{д} \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^n \cdot t}. \quad (3.12)$$

Останнім кроком економічного обґрунтування ефективності запропонованого проекту створення закладу ресторанного господарства є діагностика отриманих результатів. Основні критерії оцінки ефективності капітальних вкладень та окупності проекту наведені у табл. 3.30.

Таблиця 3.30

**Критерії оцінки ефективності капітальних вкладень
та окупності проекту закладу ресторанного господарства**

Показники	Критерії	Основні висновки і завдання для виконання
1. Індекс дохідності інвестиційного проекту, (ІД)	ІД більше 1	Інвестиційний проект у запланований термін дозволяє отримати додатковий дохід та може бути прийнятий до реалізації
	ІД менше 1	Розроблений інвестиційний проект у запланований термін реалізації не дозволяє отримати інвестиційний дохід. Такий інвестиційний проект не може бути прийнятий. Завдання до вирішення: ➤ необхідно розробити пропозиції щодо економії капітальних інвестиційних витрат; ➤ обґрунтувати заходи щодо нарощення прибутку закладу; ➤ переглянути амортизаційну політику закладу; ➤ обґрунтувати доцільність збільшення планового терміну реалізації проекту
2. Період окупності інвестиційного проекту, (ПО)	ПО дорівнює 1–2 роки	У розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені необґрунтовано високі торговельні націнки, що суттєво збільшує вартість продукції та унеможливує достатню конкурентоспроможність на ринку України. Одночасно при плануванні закладу допущена мінімізація як поточних, так і капітальних витрат, що призведе до низької якості обслуговування відвідувачів. Такий проект не може бути прийнятий до реалізації та потребує доопрацювання й уточнення
2.1. Період окупності інвестиційного проекту, (ПО)	ПО дорівнює 3–5 років	У розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад і може бути прийнятий до впровадження
2.2. Період окупності інвестиційного проекту, (ПО)	ПО більше за 5 років	У розробленому проекті закладу ресторанного господарства завищені витрати на його створення та функціонування. Поряд з цим недостатньо обґрунтовані доходи й прибутки. Розроблений проект не дозволяє досягти ефективного рівня використання фінансових ресурсів, що вкладені на його створення, рівень окупності за проектом більший за середньогалузевий показник. Такий проект не може бути прийнятий до реалізації та потребує доробки й уточнення

Завдання для виконання за умови, що період окупності інвестиційного проекту дорівнює 1–2 роки.

1. Коригування операційних доходів ЗРГ.

Коригуючи операційні доходи, необхідно переглянути:

- цінову політику закладу, зіставити ціни на основні страви й товари з цінами можливих конкурентів, визначити відхилення та усунути їх;
- рівень торговельної націнки, визначити її відповідність класу, до якого віднесений заклад ресторанного господарства, якісному рівню послуг, що надаються, рівню обслуговування відвідувачів;
- обсяг товарообороту закладу, виходячи з нормативного часу на обслуговування відвідувачів та рівня завантаженості зали.

У процесі розроблення альтернативних показників доходів закладу ресторанного господарства необхідно пам'ятати основне правило успішного бізнесу:

Чим вищий клас ЗРГ, тим вища якість обслуговування, тим більше часу на обслуговування одного відвідувача.

Якість обслуговування – це комплексна категорія, яка включає високий професіоналізм персоналу, якісні і різноманітні страви, стильний дизайн, якісний посуд

та обладнання, інноваційні технології виготовлення продукції, якість і кількість додаткових послуг, що надаються. Саме тому якісне обслуговування передбачає формування відповідного ресурсного потенціалу закладу, яке вимагає певних операційних і капітальних витрат закладу ресторанного господарства.

2. Коригування операційних витрат ЗРГ.

Коригуючи операційні витрати, потрібно переглянути:

- структуру основних фондів, покращити її за рахунок закупки більш продуктивного, інноваційного та якісного устаткування;
- рівень обслуговування споживачів за рахунок відповідного оздоблення торгової зали, збільшення торговельно-оперативного персоналу, покращання якості сировини, що закуповується.

Завдання для виконання за умови, що період окупності інвестиційного проекту більший ніж 5 років.

1. Коригування операційних доходів ЗРГ.

Коригуючи операційні доходи, необхідно переглянути:

- обсяги виробничої програми, доходи від реалізації щодо їх збільшення;
- обґрунтувати цінову політику закладу, що дозволить отримати додаткові доходи;
- визначити джерела й обсяги додаткових доходів закладу;
- запропонувати заходи щодо збільшення пропускнуєї спроможності торговельної зали та оборотності одного місця.

2. Коригування операційних витрат ЗРГ:

- передбачає оцінку структури капітальних витрат щодо їх економії;
- критичний аналіз обсягів і структури поточних витрат щодо їх зменшення.

Пропозиції щодо прийняття альтернативних рішень з оптимізації бізнес-плану створення закладу ресторанного господарства мають бути узагальнені студентами у такій послідовності.

1. Пропозиції щодо коригування операційних доходів ЗРГ.

1.1. Планові показники за першим варіантом розроблення бізнес-плану створення ЗРГ.

1.2. Альтернативні планові показники.

1.3. Розмір додаткового доходу (чи зменшення доходу) від реалізації продукції (роздрібний товарооборот) у розрахунку на перший плановий рік.

1.4. Розмір додаткового доходу (чи зменшення доходу) від реалізації продукції (роздрібний товарооборот) у розрахунку на п'ять років.

2. Пропозиції щодо коригування операційних витрат ЗРГ.

2.1. Планові показники за першим варіантом розроблення бізнес-плану ЗРГ.

2.2. Альтернативні планові показники.

2.3. Економія (додаткові) витрати у розрахунку на перший рік створення закладу ресторанного господарства.

2.4. Економія (додаткові) витрати закладу ресторанного господарства у розрахунку на п'ять років функціонування.

3. Остаточні планові показники прибутку та періоду окупності капітальних вкладень ЗРГ.

3.1. Чистий прибуток за першим варіантом розроблення бізнес-плану створення ЗРГ.

3.2. Чистий прибуток за альтернативним варіантом розроблення бізнес-плану у розрахунку на перший рік створення ЗРГ.

3.3. Плановий чистий прибуток на п'ять років функціонування закладу.

3.4. Плановий середньорічний чистий грошовий потік за період експлуатації проекту (сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань).

3.5. Капітальні (інвестиційні) витрати за проектом створення ЗРГ.

3.6. Період окупності ЗРГ.

ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ 3

Додаток 3.1

Класифікація груп основних засобів та інших необоротних активів і мінімально допустимих строків їх амортизації

Група основних засобів та інших необоротних активів	Мінімально допустимі терміни корисного використання, років
1. Земельні ділянки	—
2. Капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	15
3. Будівлі	20
Споруди	15
Передавальні пристрої	10
4. Машини та обладнання	5
З них: електронно-обчислювальні машини, інші машини для автоматичного оброблення інформації, пов'язані з ними засоби зчитування або друкування інформації та комп'ютерні програми (окрім програм, витрати на придбання яких визнаються роялті, та/або програм, які визнаються нематеріальним активом), інші інформаційні системи, комутатори, маршрутизатори, модулі, модеми, джерела безперебійного живлення та засоби їх підключення до телекомунікаційних мереж, телефони (у тому числі стільникові), мікрофони і рації вартістю понад 2500 грн	2
5. Транспортні засоби	5
6. Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	4
7. Тварини	6
8. Багаторічні насадження	10
9. Інші основні засоби	12
10. Бібліотечні фонди	—
11. Малоцінні необоротні матеріальні активи	—
12. Тимчасові (нетитульні) споруди	5
13. Природні ресурси	—
14. Інвентарна тара	6
15. Предмети прокату	5
16. Довгострокові біологічні активи	7

Класифікація інших необоротних матеріальних активів

Назва групи	Склад групи
1. Бібліотечні фонди	1.1. Книги (художня та спеціальна література)
	1.2. Спеціалізовані періодичні видання (за напрямом діяльності закладу)
	1.3. Інші періодичні видання
2. Малоцінні необоротні матеріальні активи	2.1. М'який інвентар
	Матраци
	Подушки
	Простирадла
	Підодіяльники
	Покривала
	Гардини
	Скатерті та серветки багаторазового використання
	2.2. Технічне оснащення приміщень
	Кондиціонери
	Зволожувачі повітря
	Вентилятори
	Обігрівачі
	Телефони
	Факси
	Локальне освітлення
	Радіоприймачі
	Сушарки для рук
	2.3. Меблі
	Дивани
	Стільці
	Крісла
	Столи
	Вішалки
	Шафи
	2.4. Міні-бари. Інший інвентар
	Інвентар санітарного вузла
	Жалюзі
	Міні-сейфи
	Дзеркала
	Картини
	Квіти штучні
	Вироби зі скла, кераміки, металу
	2.5. Виробничо-технічний інвентар
	2.6. Офісна техніка
	2.7. Офісні меблі
3. Інші необоротні матеріальні активи	Інші необоротні матеріальні активи, що не увійшли до попередніх груп

**Рекомендації щодо нормування праці персоналу
засобів розміщення і закладів ресторанного господарства**

1. Чисельність працівників гарячого і холодного цехів (кухарі) з урахуванням норм часу на приготування однієї страви.

Назва страви	Норма часу на приготування, хв	Кількість страв, що реалізуються за день	Час, необхідний для випуску страви, хв
Перші страви			
Бульйон з домашньою локшиною	150	2500	375000
Борщ український	210	1500	315000
Другі страви			
Тріска смажена з гарніром	90	1500	135000
Кнелі м'ясні парові	70	2500	175000
Разом			1000000

2. Норма часу на приготування страв.

№ пор.	Назви страв (виробів)	Норма часу на приготування порції (хв) з урахуванням:	
		ручного чищення та різання овочів	автоматизованого чищення та різання овочів
Холодні страви			
1	Вінегрет овочевий	110	50
2	Вінегрет з оселедцем	160	110
3	Гриби солоні з цибулею	40	30
4	Салат із зеленої цибулі зі сметаною	150	40
5	Ікра зі свіжих баклажанів, кабачків та інших овочів (власного приготування)	150	60
6	Салат зі свіжих огірків	90	60
7	Салат з редису з огірком і яйцем у сметані	150	100
8	Салат з редису	120	90
9	Салат грибний	150	130
10	Салат зі свіжої капусти	110	70
11	Салат з квашеної капусти	40	40
12	Салат з помідорів	100	60
13	Салат картопляний	120	40
14	Салат овочевий з яйцем	150	60
15	Салат зелений зі сметаною або заправкою	110	110
16	Редька з олією або сметаною	120	90
17	Салати м'ясний та рибний	200	120
18	Салат із птиці і дичини	220	140
19	Яйце під майонезом з гарніром	120	60
20	Ікра кетова, зерниста, паюсна	40	40

№ пор.	Назви страв (виробів)	Норма часу на приготування порції (хв) з урахуванням:	
		ручного чищення та різання овочів	ручного чищення та різання овочів
21	Салат з крабів під майонезом (промислового виробництва)	150	100
22	Риба смажена без гарніру	70	70
23	Краби холодні	180	160
24	Риба під маринадом	140	100
25	Риба відварена з гарніром	120	100
26	Риба під майонезом з гарніром	130	110
27	Риба фарширована	200	180
28	Риба заливна	300	240
29	Оселедець з гарніром	150	110
30	Оселедець без гарніру	60	60
31	Сьомга, лососина, кета з лимоном	60	60
32	Оселедець рубаний з гарніром	280	200
33	Оселедець натуральний з картоплею та олією	130	60
34	Баранина, свинина, телятина смажена з овочевим гарніром	120	60
35	М'ясо відварене без гарніру	40	40
36	Холодець з м'яса	150	150
37	Птиця холодна з овочевим гарніром	150	90
38	Паштет з печінки	150	110
39	Холодець з птиці	100	70
40	Асорті м'ясне або рибне	150	140
41	Язик холодний з овочевим гарніром	120	50
42	Порося відварене холодне з гарніром	150	110
43	Кефір з цукром, молоко кип'ячене, олія вершкова, сметана порціями, яйце варене	20	20
44	Сир зі сметаною	40	40
45	Гастрономія м'ясна	40	40
46	Кілька без гарніру	50	50
47	Кілька з цибулею	60	50
48	Консерви різні, порціями без гарніру	30	30
49	Шпроти з лимоном	40	40

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Випускний кваліфікаційний проект є підсумком (завершальним етапом) магістерської підготовки, який дозволяє визначити рівень засвоєння теоретичних знань і практичної підготовки студента та його здатність до самостійної роботи у сучасних умовах господарювання підприємств харчування.

Виконання випускного кваліфікаційного проекту надає можливість розвинути й перевірити повною мірою здатність студента виконувати професійні функції. Випускний кваліфікаційний проект – індивідуальна творча робота студента, оригінальне, завершене наукове дослідження, яке сприяє виявленню креативного мислення. Він має внутрішню логічну послідовність, основні його положення виносяться для публічного захисту.

Випускний кваліфікаційний проект складається з пояснювальної записки та обов'язкового графічного матеріалу (креслень). Під час захисту може використовуватися додатково демонстраційний матеріал у графічному, електронному (відеоматеріали, мультимедіа, презентації тощо) або натурному (зразки виробів тощо) вигляді.

Пояснювальна записка складається з трьох розділів, у яких стисло й чітко розкривається творчий задум проекту, наведено концепцію підприємства з урахуванням сучасних тенденцій функціонування підприємств харчування з розробленням планувального рішення об'єкта, розроблення архітектурних пропозицій з обґрунтуванням місця розташування будівлі підприємства на земельній ділянці та умов будівництва, управління підприємством харчування та економічне обґрунтування проекту, висновки; необхідні ілюстрації, графіки, діаграми, таблиці, схеми, рисунки та інше. У ній не повинно бути загальновідомих положень, зайвих описів тощо.

Текст пояснювальної записки подається у друкованому вигляді на аркушах формату А4 у рамці шрифтом Times New Roman 14 або Arial 12 пунктів, міжрядковий інтервал 1,5 lines (29–30 рядків на сторінці). Поля: зліва – 25 мм, справа – 10 мм, зверху і знизу – 20 мм. Шрифт друку має бути чітким, щільність тексту – однаковою.

Структура випускного кваліфікаційного проекту складається із вступної частини, основної частини й додатків (у тому числі графічних матеріалів).

Вступна частина:

- титульний аркуш (дод. ЗП.1);
- завдання на випускний кваліфікаційний проект (дод. ЗП.2);
- інформаційна картка на випускний кваліфікаційний проект (анотація) (дод. ЗП.3);
- зміст;
- перелік скорочень, умовних позначень, термінів;
- вступ.

Основна частина:

- розділ 1 «Концепція. Технологія. Організація»;
- розділ 2 «Архітектура. Дизайн»;
- розділ 3 «Управління. Економіка»;
- загальні висновки та пропозиції;
- список рекомендованих джерел;
- додатки (у тому числі графічні матеріали).

Реферат (анотація) обсягом 1–2 сторінки українською, російською та англійською мовами (або іншою іноземною мовою, яку вивчав студент) має стисло відображати загальну характеристику та основний зміст випускного кваліфікаційного проекту і містити:

- відомості про обсяг пояснювальної записки, кількість ілюстрацій, таблиць, креслень, додатків та бібліографічних найменувань за переліком посилань;

- мету проекту, застосовані методи й отримані результати (характеристика об'єкта проектування, нові якісні та кількісні показники, економічний ефект тощо);
- рекомендації щодо використання або (та) результати впровадження розробок чи досліджень (отримані патенти, прийняті заявки на патент, інформація щодо публікацій у наукових журналах, актів впровадження тощо);
- перелік ключових слів (не більше 20).

У *вступі* розкривають актуальність теми, вихідні дані для розробки проекту, мету, предмет, об'єкт дослідження. Обґрунтовують необхідність вирішення обраного завдання.

Слід чітко формулювати мету випускного кваліфікаційного проекту, лаконічно зазначати завдання, які необхідно вирішити для її досягнення.

У меті вказують тип підприємства харчування, спеціалізацію, за необхідністю – місткість (потужність підприємства), район будівництва.

Завдання визначаються поставленою метою і являють собою чітке формулювання послідовних шляхів щодо проектування закладу ресторанного господарства:

- обґрунтування доцільності будівництва об'єкта;
- концепція діяльності;
- визначення і обґрунтування організації виробничого процесу і процесу обслуговування споживачів у закладі;
- обґрунтування вибору обладнання, організація роботи персоналу;
- розроблення планувального рішення об'єкта;
- визначення архітектурно-дизайнерських рішень, заходів щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, цивільного захисту;
- обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням раціональної організаційної структури;
- економічне обґрунтування створення (реконструкції) закладу.

Доцільно звернути увагу на нові наукові положення або практичні рекомендації, які запропоновані студентом особисто, їхню апробацію у практичних умовах.

Практичне значення – це дані про реалізацію отриманих результатів або рекомендації щодо їх використання у практичній діяльності.

Основна частина випускного кваліфікаційного проекту складається з розділів, підрозділів, які пов'язані між собою, а матеріал викладений послідовно та логічно і включає:

- розділ «Концепція. Технологія. Організація» (обґрунтування доцільності проектування підприємства, формулювання основних елементів концепції проектного закладу, визначення функціональних характеристик закладу, розроблення вимог до організації виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів, визначення складу і площ приміщень підприємства, розроблення об'ємно-планувального рішення об'єкта з розміщенням технологічного устаткування та обладнання);
- розділ «Архітектура. Дизайн» (опис рішень щодо поєднання будівлі закладу з оточуючим містобудівним середовищем, характеристика будівлі, дизайн, опис архітектурних рішень інтер'єру та екстер'єру підприємства, характеристика системи управління охороною праці, визначення переліку документації, що регламентує роботу служби охорони праці);
- розділ «Економіка. Управління» (визначення та обґрунтування організаційно-правової форми господарювання, розроблення раціональної організаційної структури, визначення економічного ефекту).

Після основної частини наведено загальні висновки та пропозиції щодо відповідності отриманих результатів завданню на випускний кваліфікаційний проект та висунутим вимогам, можливість упровадження або застосування результатів.

За результатами власних наукових досліджень готується наукова стаття, яка публікується у «Збірнику наукових статей студентів». Публікація наукової статті є обов'язковою умовою для захисту випускного кваліфікаційного проекту.

До списку використаних джерел слід включати джерела, на які у тексті є посилання. Список складається із законодавчих актів, нормативно-довідкових матеріалів, вітчизняної та зарубіжної наукової, навчально-методичної і спеціальної літератури, фахових видань, ресурсів Інтернет. Джерела можна розміщувати одним із таких способів: у порядку появи посилань у тексті, в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків, у хронологічному порядку.

У додатках наводяться графічні матеріали з урахуванням обов'язкових креслень (табл. ЗП.1) та допоміжні матеріали у вигляді: копій (у тому числі наукова стаття, опублікована у «Збірнику наукових статей студентів»), документів (у тому числі акти впровадження – дод. ЗП.7), витягів із законодавчо-нормативних документів, звітів, результатів соціологічних опитувань, громіздких таблиць, рисунків. Кількість графічних матеріалів – 6 креслень відповідно до завдання на проектування. Склад і перелік аркушів графічної частини випускного кваліфікаційного проекту визначаються завданням на проектування та узгоджуються з керівником і консультантом.

Таблиця ЗП.1

Перелік графічних матеріалів випускного кваліфікаційного проекту

№ пор.	Найменування
1	Загальні дані
2	План благоустрою та схема проїзду до закладу ресторанного господарства
3	План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання
4	Графічні матеріали за результатами наукових досліджень
5	Дизайнерське рішення:
	- зали закладу ресторанного господарства
	- вестибюля або аванзали
	- фасаду будівлі закладу
6	Схема комунікаційного забезпечення технологічного устаткування

Рекомендований обсяг випускного кваліфікаційного проекту – 120–130 сторінок. До цього обсягу не включають список використаних джерел і додатки (табл. ЗП.2).

Таблиця ЗП.2

Рекомендований обсяг випускного кваліфікаційного проекту

Розділи	Рекомендований обсяг розділів*, стор.
Вступ	1–2
Концепція. Технологія. Організація	60–63
Архітектура. Дизайн	28–32
Економіка. Управління	29–30
Висновки	2–3
Обсяг проекту	120–130

Оформлення випускного кваліфікаційного проекту має відповідати загальним вимогам до наукових робіт згідно з державним стандартом ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки та техніки. Структура і правила оформлення».

Кожну структурну частину випускного кваліфікаційного проекту починають з нової сторінки. Заголовки структурних частин проекту: «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами симетрично до тексту по центру сторінки. Крапку у кінці заголовка не ставлять.

Загальна характеристика підприємств харчування

Тематика випускних кваліфікаційних проектів передбачає проектування підприємств харчування з урахуванням вимог національного стандарту України 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

Підприємства харчування слід проектувати згідно з ДБН 360, ДБН А.2.2-1, ДБН В.1.1-7, ДБН В.1.2-2, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.2-17, ДБН В.2.3-4, ДБН В.2.3-5, СанПіН 2605 з урахуванням вимог ДБН В.2.2-25:2009.

Підприємство харчування (заклад ресторанного господарства) – організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовлює, продає та організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, інколи й дозвілля споживачів.

Підприємство харчування може розміщуватися в окремій капітальній будівлі або спеціально обладнаному приміщенні іншої капітальної чи некапітальної будівлі.

Розрізняють наступні типи закладів ресторанного господарства: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусочна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальним замовленням (catering). Окрім названих вище основних типів закладів ресторанного господарства використовуються такі поняття як «заклад швидкого обслуговування», «майдан харчування».

Заклад швидкого обслуговування – різновид закладу ресторанного господарства певного типу, у якому застосовується метод самообслуговування і пропонується обмежений асортимент продукції. Майдан харчування – це комплекс закладів ресторанного господарства швидкого обслуговування, що мають загальний торговельний зал.

Заклади ресторанного господарства виконують три основних функції: виробництво продукції, реалізація продукції, організація її споживання. У просторовій структурі закладів розрізняють два види простору: виробництва (основне й допоміжне виробництво) та споживання (торговельні приміщення). У сучасних умовах під час проектування закладів ресторанного господарства намагаються збільшити площу торговельних приміщень, аби обслуговувати максимальну кількість гостей з метою отримання більшого прибутку. У закладах ресторанного господарства з кількістю місць понад 150 рекомендоване співвідношення виробничих і торговельних приміщень становить 50:50. Тенденція використовувати торговельну групу приміщень для можливого проведення дозвілля споживачів зумовила можливість появи нових типів закладів, як, наприклад, нічні клуби, вар'єте, винні та пивні погрібки, танцювальні бари, бари-дискотеки тощо.

Нічні клуби розраховані на демонстрацію видовищних програм і проектуються, зазвичай, за типом «вар'єте» з можливістю розташування місць у вигляді амфітеатру з танцювальним майданчиком, гримерними, приміщеннями для реквізиту, світлотехніки тощо.

У закладах ресторанного господарства можуть застосовуватися методи обслуговування: обслуговування за участі офіціантів (форма: індивідуальна й бригадна) та самообслуговування. При індивідуальній формі за кожним офіціантом закріплюють кілька

столів (місць), і він виконує усі складові процесу обслуговування (прийом замовлення, сервірування стола, подавання страв і напоїв, розрахунок зі споживачами, збирання посуду). При бригадній формі обслуговування робота будується за принципом поділу (спеціалізації) і кооперації праці офіціантів. До складу бригади входять офіціанти різної кваліфікації (4–8 осіб). Керівником призначається найбільш досвідчений і кваліфікований офіціант.

За контингентом, який обслуговується, розрізняють:

- загальнодоступний заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може отримати будь-який споживач;

- закритий заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може отримати певний контингент споживачів за місцем роботи, служби чи навчання (харчування особистого складу збройних сил, на підприємствах, будівництві, установах, у навчальних закладах), а також члени закритого клубу;

- заклади ресторанного господарства, які обслуговують визначений контингент споживачів: мешканців готелів, мотелів, глядачів і відвідувачів спортивних установ, глядачів у закладах культури та мистецтва, пасажирів на вокзалах, в аеропортах, тобто в основному пов'язані з обслуговуванням певного контингенту споживачів.

Торговельні зали у ресторанах рекомендується проектувати до 250 місць, оскільки за більшої місткості створюється дискомфортна обстановка. До загальної місткості ресторану включають також бенкетні зали, кількість місць у яких становить 20% від загальної. У залах закладів ресторанного господарства використовують 2-, 4- або 6-місні столи, іноді 8-місні; крісла, лави-дивани, бенкетки, стільці (звичайні та барні), які можуть бути виготовлені із різноманітних матеріалів (дерев'яні, пластикові тощо).

За комфортом, рівнем обслуговування, обсягом надаваних послуг ресторани й бари поділяють на три класи: люкс, вищий та перший. Клас визначається за сукупністю відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, який характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва, закупних товарів, умов їх споживання, організовування обслуговування та дозвілля споживачів. Інші заклади ресторанного господарства на класи не поділяють.

Класифікувати заклади ресторанного господарства можна за різними ознаками – концепцією, типом, асортиментом продукції, режимом роботи, особливостями послуг тощо.

У світовій практиці розрізняють наступні формати закладів ресторанного господарства: автобуфети, тонари, вулична торгівля (англ. Street food); швидке обслуговування (або fast food); ресторани самообслуговування (англ. Fast casual); демократичні ресторани з обслуговуванням офіціантами (англ. Casual dining); дорогі ресторани високої кухні (англ. Fine dining); кав'ярні.

Типи закладів ресторанного господарства

Ресторан – заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування й комфорту у поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.

Повносервісний ресторан – це заклад ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових, замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва.

Спеціалізований ресторан спеціалізується на певному асортименті кулінарної продукції – рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо.

До різновидів ресторану належить і ресторан-бар. Ресторан-бар – це вид ресторану, до складу якого входить бар, торговельний зал котрого суміжний із торговельним залом ресторану, або барна стійка розміщується у торговельному залі ресторану.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIS) ООН окремо виділяють ресторан на замовлення (*carry-out restaurants*), ресторан-їдальню, вагон-ресторан. Ресторан на замовлення є різновидом ресторану, який пропонує продаж виробленої ним продукції на винос, як правило, з постачанням їжі в інші місця. Ресторан-їдальня (*commissary restaurants*) – це різновид ресторану, що організовує харчування працівників в організаціях. Вагон-ресторан – різновид ресторану, що організовує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій залізничного транспорту.

Кафе – заклад ресторанного господарства із широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, у якому застосовуються такі методи обслуговування споживачів: самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Кафе може бути повносервісним (з обслуговуванням офіціантами) або спеціалізованим. Спеціалізація кафе може здійснюватися за наступними ознаками: за видом страви (кафе-кондитерська, кафе-морозиво), за видом напою (кафе-чай, кафе-кава), за видом організації дозвілля (Інтернет-кафе), за контингентом споживачів (молодіжне кафе, дитяче кафе).

Відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» розрізняють такі види кафе: кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон.

У кав'ярні реалізують широкий асортимент кави та кавових напоїв. Характерною ознакою кафе-бару є наявність барної стійки у торговельному залі кафе або торговельному залі бару, суміжного з торговельним залом кафе. Відмінною ознакою кафе-пекарні є виробництво і продаж булочних та борошняних кондитерських виробів на місці. У чайному салоні пропонують широкий асортимент чаю, а також кондитерські, булочні і борошняні кулінарні вироби.

Бар – заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви, кулінарні вироби до них і купівельні товари реалізують через барну стійку. Розрізняють спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар тощо.

Відповідно до асортименту продукції і послуг бари поділяються на три групи.

До першої групи відносять бари, в асортименті яких основне місце посідають різноманітні алкогольні та безалкогольні коктейлі, змішані напої і спеціальні закуски до них: аперитив-бар, винний бар, коктейль-бар, пивний бар (паб), молочний бар, фіто-бар, десертний бар.

До другої групи належать бари, в асортименті яких переважають холодні закуски, основні та солодкі страви, а різноманітні алкогольні та безалкогольні напої є доповненням до них. Це гриль-бар і снєк-бар, у якому пропонують легкі закуски.

До третьої групи належать бари з різними послугами: диско-бар (*night – club bars*), бізнес-клуб-бар, театральний бар тощо.

У барах асортимент алкогольних і безалкогольних напоїв значно ширший і віддзеркалює концептуальність бару та алкогольну політику закладу ресторанного господарства. Обслуговування здійснюють бармен за барною стійкою та офіціант у залі за столиками.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIS) ООН окремо виділяють такі різновиди бару: пивні-садки, пивна, пивоварний бар, бар-закусочна.

Пивні-садки (brasseries, beer gardens) – вид бару, який продає та організовує споживання різноманітного асортименту пива; зонування у торговельному залі здійснюється за допомогою зелених насаджень.

Пивна (pub) – вид бару, що продає та організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв, основним з яких є пиво.

Пивоварний бар (brew pub) – вид бару, в якому варять, продають та організовують споживання пива на місці.

Бар-закусочна (snack bar) – вид бару зі спеціалізацією за асортиментом закусок і сандвічів (закритих бутербродів).

Закусочна, шинок – заклад ресторанного господарства, де запроваджено самообслуговування, в якому представлено широкий асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування – призначений для швидкого обслуговування споживачів. Розрізняють спеціалізовані закусоchnі: галушечна, кулішна, дерунна, сосисочна, млинцева, піріжкова, чебуречна, піцерія тощо.

Буфет – заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом продукції: переважно холодні закуски, солодкі страви, холодні та гарячі напої, соки, кондитерські вироби. Буфети призначені для швидкого обслуговування споживачів. Метод обслуговування споживачів – самообслуговування. У буфетах можлива реалізація упакованої продукції промислового виробництва (печиво, вафлі, цукерки, шоколад, напої тощо).

Їдальня – заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупівельних товарів, у якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування. Їдальні бувають універсальні та спеціалізовані (дієтичні, з національною кухнею).

Їдальня функціонує, як правило, за місцем роботи споживачів, у навчальних закладах, військових підрозділах, лікувальних та оздоровчих закладах і місцях соціальної підтримки малозабезпечених верств населення тощо. Існують також і загальнодоступні їдальні, які пропонують різноманітну продукцію. Метод обслуговування споживачів – самообслуговування.

ДОДАТКИ ДО ЗАГАЛЬНИХ ПОЛОЖЕНЬ

Додаток ЗП.1
(зразок)

Титульна сторінка випускного кваліфікаційного проекту

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

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

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові,
науковий ступінь, посада)

Науковий керівник проекту

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові,
науковий ступінь, посада)

Наукові консультанти

Розділ 1. Концепція. Технологія.

Організація

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові,
науковий ступінь, посада)

Розділ 2. Архітектура. Дизайн

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові,
науковий ступінь, посада)

Розділ 3. Управління. Економіка

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові,
науковий ступінь, посада)

Керівник освітньо-професійної
програми

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові,
науковий ступінь, посада)

Київ 20__

Завдання на випускний кваліфікаційний проект

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

«_____» _____ 20__ р.

ЗАВДАННЯ

НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ СТУДЕНТА

(прізвище, ім'я, по батькові)

на тему «_____»

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту

затверджена наказом ректора від «___» _____ 20__ р. № _____

2. Строк здачі студентом закінченого проекту _____ р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Шевченківському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій кулінарних виробів

Вихідні дані:

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

3.2. Розробити неймінг, легенду та логотип закладу.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, новітні технології кулінарних виробів.

Предмет дослідження _____

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

Вступ

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

Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн

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

Розділ 3. Управління. Економіка

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

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

1. Ситуаційний план М 1:5000 та план благоустрою території М 1:500 – 1 арк.;
2. План поверху з розташуванням технологічного устаткування М 1:100 – 1 арк.;
3. Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування – 1 арк.
4. Графічні матеріали з впровадження новітніх технологій – 1 арк.
5. Дизайнерські рішення інтер'єру торговельного залу або екстер'єру закладу – 1 арк.
6. Загальні дані – 1 арк.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Концепція. Технологія. Організація.			
Підбір технологічного устаткування			
Архітектура. Дизайн.			
Заходи з охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки, охорони навколишнього середовища			
Управління. Економіка			

7. Календарний план виконання проекту

№ пор.	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Термін виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	Концепція закладу		
2	Проведення наукових досліджень згідно із ВКП		
3	Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень		
4	Технологія. Організація.		
5	Архітектура. Дизайн.		
6	Управління. Економіка.		
7	Оформлення випускного кваліфікаційного проекту		
8	Презентація випускного кваліфікаційного проекту		
9	Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру		
10	Захист випускного кваліфікаційного проекту в ЕК		

8. Дата видачі завдання «___» _____ 20__ року

Керівник випускного кваліфікаційного проекту

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник освітньо-професійної програми

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

Завдання прийняв до виконання

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

Висновок керівника випускного кваліфікаційного проекту

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(підпис, дата)

Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента (ки) _____ (прізвище, ім'я, по батькові)
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Керівник освітньо-професійної програми _____ (прізвище, ім'я, по батькові)

Завідувач кафедри _____ (прізвище, ім'я, по батькові)

Київський національний торговельно-економічний університет

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студента(ки): _____

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

Тема проекту: «_____»

Керівник проекту _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Термін захисту «_____» _____ 20__ р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект ресторану української кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва, який містить три розділи: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Технологія. Організація» сформульовано концепцію закладу ресторанного господарства, проаналізовано соціально-економічну ситуацію заданого району, надано характеристику сегмента ринку (потенційного контингенту), якому буде надано перевагу, обґрунтовано доцільність проекту закладу. Розроблено виробничу програму закладу ресторанного господарства. Обґрунтовано використання новітніх технологій борошняних виробів з використанням дієтичної добавки з ламінарії, проведено дослідження щодо впливу добавки на показники якості булочних виробів. Обґрунтовано й розроблено організаційну структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Проведено розрахунки площі приміщень ресторану на 80 місць і загальної площі об'єкта.

У розділі «Архітектура. Дизайн», присвяченому інженерно-будівельному рішенню об'єкта, його розміщенню у містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем, розроблено пропозиції щодо дизайну екстер'єру та інтер'єру закладу ресторанного господарства. Розроблено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки при експлуатації закладу.

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правового статусу закладу з розробленням організаційної структури та економічне обґрунтування проектування закладу.

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

Аннотация

В соответствии с темой и заданием выполнен выпускной квалификационный проект ресторана украинской кухни на 100 мест в Шевченковском районе г. Киева, содержащий три раздела: «Концепция. Технология. Организация», «Архитектура. Дизайн», «Управление. Экономика».

В разделе «Концепция. Технология. Организация» сформулирована концепция заведения ресторанного хозяйства, проанализировано социально-экономическую ситуацию заданного района, охарактеризовано сегмент рынка (потенциального контингента), которому будет отдано предпочтение, обоснована целесообразность проекта предприятия. Разработано производственную программу заведения ресторанного хозяйства. Обосновано использование новых технологий мучных изделий с использованием диетической добавки из ламинарии, проведено исследование о влиянии добавки на показатели качества булочных изделий. Обосновано и разработано организационную структуру производственного процесса и процесса обслуживания потребителей. Проведены расчеты площади помещений ресторана на 80 мест и общей площади объекта.

В разделе «Архитектура. Дизайн», посвященном инженерно-строительному решению объекта, его размещению в градостроительной структуре, охарактеризовано конструктивную схему здания и инженерных систем, разработаны предложения по дизайну экстерьера и интерьера заведения ресторанного хозяйства. Разработаны мероприятия по охране труда, технике безопасности при эксплуатации заведения.

Раздел «Управление. Экономика» содержит обоснование организационно-правового статуса заведения с разработкой организационной структуры и экономическим обоснованием проектируемого предприятия.

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

Annotation

Under the theme and objectives of the project made the final qualifying Ukrainian cuisine restaurant with 100 seats in the Shevchenko district. Kyiv, which contains three sections: «Concept. Technology. Company», «Architecture. The design», «Management. Economy».

In the «Concept. Technology. Organization» formulated the concept of restaurant business establishments, analyzed the socio-economic situation of a given area, characterized by market segment (potential contingent), which will be given preference, the expediency of the project company. Developed manufacturing program places the restaurant industry. Justify the use of new technologies pastry using dietary supplements of kelp, a study on the effect of additives on quality of bakery products. Substantiated and developed the organizational structure of the production process and the process of customer service. The calculations of floor space of the restaurant with 80 seats and the total area of the object.

In the «Architecture. Design», dedicated to the engineering and construction solutions of the object, its location in an urban structure, characterized by a constructive scheme of the building and systems engineering, has developed proposals for the design of the exterior and interior restaurant business establishments. Developed measures for the protection, safety in the operation of the institution.

«Controlling. Economics» contains a justification of the legal form of management with the development of the organizational structure and the economic rationale for the projected enterprise. Master's degree project outlined on ___ pages of explanatory notes and contains ___ tables and ___ pictures, ___ applications. Graphic material – ___ sheets.

**ПОРЯДОК ФОРМУВАННЯ ТЕКСТОВИХ І ГРАФІЧНИХ МАТЕРІАЛІВ
ВИПУСКНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ПРОЕКТУ**

Структура проекту	Умовні позначення розділів для штампів тексту і креслень
Титульна сторінка	ТС
Завдання на випускний кваліфікаційний проект	З
Інформаційна картка та анотація	ІК
Загальні дані	ЗД
Зміст	Зміст
Перелік умовних позначень	ПП
Вступ	Вступ
Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація	КТО
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	АД
Розділ 3. Управління. Економіка	УЕ
Висновки і пропозиції	ВП
Список використаних джерел	СВД
Додатки: – додатки до пояснювальної записки; – графічна частина	Д ГЧ

Тема випускного кваліфікаційного проекту за наказом				№ академічної групи	№ теми випускного кваліфікаційного проекту за наказом	д.ф.н.— денна форма навчання або з.ф.н.— заочна форма навчання	Код ОКР
Рік захисту випускного кваліфікаційного проекту				Код спеціальності			
КНТЕУ 181.17 01-11 д.ф.н. ВКП ГЧ							
Заклад ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва							
Зав.кафедри	Сидоров А.А.	19.05.17	Ресторан французької кухні на 150 місць		Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Макаров В.В.	17.05.17			Н	2	6
Консультант	Кушнір С.А.	17.05.17					
Дипломник	Петренко Р.А.	14.05.17	Ситуаційний план та план благоустрою території		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 1 група, д.ф.н.		
Назва креслення				Тип і коротка характеристика закладу, що проектується			

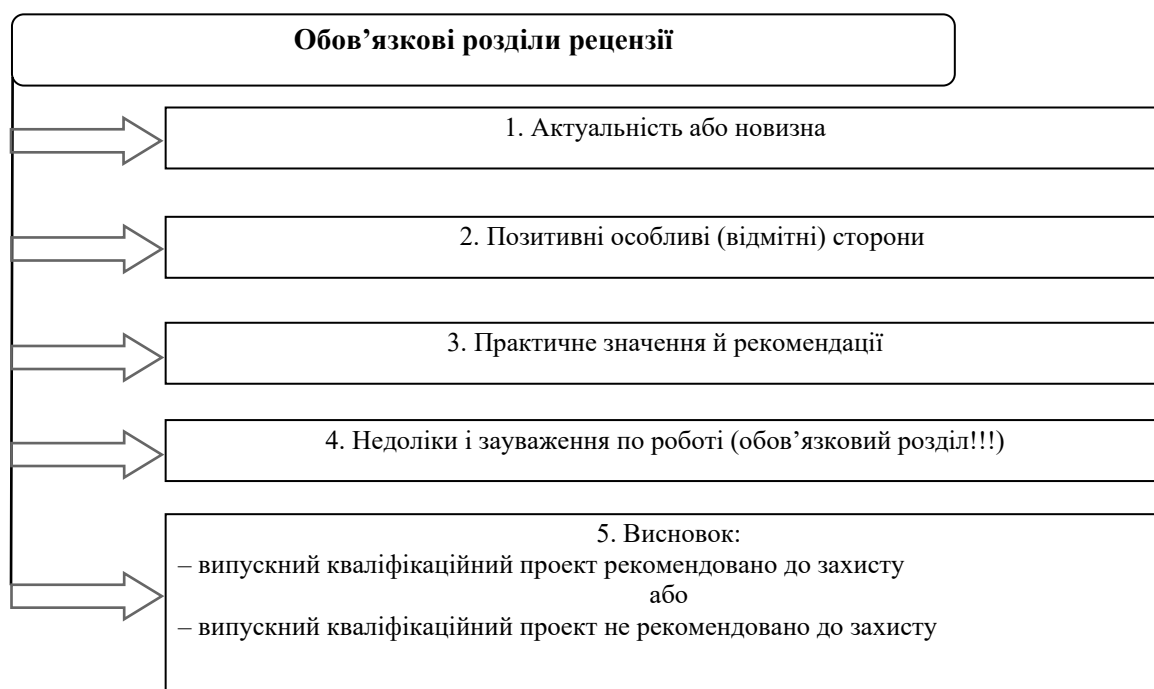
20 20 15 10 70 15 15 20

10 15 5 10 15

Шифр спеціальності				№ за наказом про ВКП		Арк.
КНТЕУ 181.17 01-07 д.ф.н. ВКП УЕ						23
Рік захисту		№ академічної групи		Шифр розділу		

Рецензія

на випускний кваліфікаційний проект «_____»
студента(ки) _____



Структурно-логічна модель рецензії на випускний кваліфікаційний проект

Рецензент _____
(посада, організація) _____ (підпис) _____ (прізвище, ім'я, по батькові)
(печатка)

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

ПОГОДЖЕНО	ЗАТВЕРДЖЕНО
Завідувач кафедри _____	Директор _____
	<i>(назва закладу)</i>
_____ <i>(підпис)</i>	_____ <i>(підпис)</i>
_____ <i>(прізвище, ім'я, по батькові)</i>	_____ <i>(прізвище, ім'я, по батькові)</i>
« ____ » _____ 20__ р. <i>(печатка)</i>	« ____ » _____ 20__ р. <i>(печатка)</i>

**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 « _____ », яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства з « ____ » _____ 20__ р. по « ____ » _____ 20__ р.

ВПРОВАДЖЕНО у _____
(найменування організації, де здійснюється впровадження)

1. Вид впровадження результатів: _____
2. Форма впровадження: _____
3. Новизна результатів наукових робіт: _____
4. Дослідно-промислова перевірка: _____
5. Впроваджено: _____
6. Соціальний та науково-технічний ефект: _____

Від КНТЕУ

Керівник випускного
кваліфікаційного проекту

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові)

Студент

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові)

Від підприємства

Зав. виробництвом

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові)

Інженер-технолог

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові)

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
3. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
4. Про ціни та ціноутворення : Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
5. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV.
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів : постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 № 923 (зі змін. і допов. від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534).
8. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
9. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати» : наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
10. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби» : наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.
11. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи» : наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.
12. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати» : наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.
13. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення.
14. ДБН А.2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.
15. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
16. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
17. ДБН А.3.1-3-94. Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення.
18. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
19. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
20. ДБН В.2.2-16-2005. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллі заклади.
21. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування.
22. ДБН В.2.2-3-97. Будинки та споруди навчальних закладів.
23. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
24. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
25. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
26. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення.
27. ДБН 360.92** (зі змінами № 1–10). Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
28. ДСН 3.3.6.037-99. Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку.
29. ДСН 3.3.6.039-99. Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації.
30. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
31. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
32. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
33. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.

34. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
35. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
36. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.
37. Методика розрахунку чисельності окремих категорій працівників на основі норм з праці: Наказ Мін-ва праці України від 4 вересня 2000 р. № 222.
38. Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства: Наказ М-ва економіки України № 1111 від 12.10.09 р.
39. НПАОП 0.00-1.31-99. Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин.
40. НПАОП 0.00-4.09-07. Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства.
41. НПАОП 0.00-4.11-07. Типове положення про діяльність уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.
42. НПАОП 0.00-4.12-05. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці.
43. НПАОП 0.00-4.21-04. Типове положення про службу охорони праці.
44. НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.
45. НПАОП 52.0-7.02-80. Типові галузеві норми безплатної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам державної торгівлі.
46. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
47. РД 34.21.122-87. Инструкция по устройству молниезащиты зданий и сооружений.
48. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).
49. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
50. СНиП 2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование.
51. СНиП 2.09.04-87. Зміна № 1 «Административные и бытовые здания» (наказ Держбуду України від 26 вересня 2001 року № 192).
52. РД 34.21.122-87. Инструкция по устройству молниезащиты зданий и сооружений.
53. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці. – Київ : Основа, 2005. – 223 с.
54. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. – Київ, 2009. – 244 с.
55. Законодавство України про охорону праці : зб. норм. док. : у 3 т. – Київ : Основа, 2006.
56. Збірник нормативних документів з безпеки життєдіяльності. – Київ : Основа, 2004. – 875 с.
57. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
58. Методичні рекомендації по формуванню собівартості продукції, робіт, послуг у промисловості : затв. наказом Державного комітету промислової політики України від 02.02.2001 № 47.
59. Национальные стандарты и план счетов бухгалтерского учета в Украине. – К., 2000.
60. Бланк І.О. Інвестиційний менеджмент / І.О. Бланк, Н.М. Гуляєва. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 610 с.
61. Бочелюк В.Й. Дозвіллезнавство : навч. посіб. / В.Й. Бочелюк, В.В. Бочелюк. – Київ : Центр навч. л-ри, 2006. – 208 с.
62. Вачевский М.В. Маркетинг у сферах послуг / М.В. Вачевский. – Київ : Хвиля-прес, 2004. – 386 с.

63. 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. – Київ : Каравела, 2005. – 390 с.
64. Гогіташвілі Г.Г. Основи охорони праці / Г.Г. Гогіташвілі, В.М. Лапін. – Львів : Новий світ-2000, 2005. – 232 с.
65. Гришук М.В. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.В. Гришук. – Київ : Кондор, 2007. – 238 с.
66. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Львів : Афіша, 2004. – 318 с.
67. Лесенко Г.Г. Довідник з охорони праці для керівників та спеціалістів / Г.Г. Лесенко. – Київ : Основи, 2008. – 288 с.
68. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів : конспект лекції / Т.Є. Литвиненко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 85 с.
69. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. – 2-ге вид., відред. і допов. / А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 307 с.
70. Мазаракі А.А. Знаменитые украинские блюда / А.А. Мазараки, М.И. Пересичный, И.А. Фельдман. – Киев : И. Губерников, 2012. – 312. с.
71. Мазаракі А.А., Мошек Г.Є. та ін. Менеджмент: теорія та практика : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, Г.Є. Мошек та ін. – Київ : Атика, 2007. – 564 с.
72. Майдебура Е.В. Маркетинг услуг / Е.В. Майдебура. – Киев : Вира-Р, 2001. – 574 с.
73. Матеріали журналу «Гостиничный и ресторанный бизнес в Украине» [Електронний ресурс]. – Режим доступа : www.hotelbiz.com.ua
74. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.Н. Нечаюк. – Київ : Центр навч. л-ри, 2006. – 346 с.
75. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник для вищ. навч. закл. ; за ред. Н.О. П'ятницької. – Київ : Центр навч. л-ри, 2011.
76. Організація і технологія надання послуг : навч. посіб. / В.В. Апопій, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Фугало ; за ред. проф. В.В. Апопія. – Київ : Академія, 2006. – 311 с.
77. Основи споживчих знань : посіб. для вищ. навч. закл. – Київ : Знання, 2008. – 286 с.
78. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування : навч. посіб. / Я. Радевич-Винницький. – 2-ге вид., переробл. і допов. – Київ : Знання, 2006. – 370 с.
79. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах : зб. наук. пр. / М.І. Пересічний (відп. ред.). – Київ : КНЕУ, 2004. – 208 с.
80. Скібіцька Л.І. Організація праці менеджера : навч. посіб. / Л.І. Скібіцька. – Київ : Центр навч. літ., 2010. – 360 с.
81. Смолін І.В. Стратегічне планування розвитку організацій / І.В. Смолін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2004. – 326 с.
82. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 526 с.
83. Фінансовий менеджмент : навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – Київ : Центр навч. літ., 2002. – 496 с.
84. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1 Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.
85. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації : підруч. / М.І. Шаповал. – 3-тє вид., переробл. і допов. – Київ : Вид-во Європ. ун-ту, 2002. – 348 с.
86. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 360 с.
87. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.
88. Stuff Magazine's. Hotel and restaurant business in Ukraine. – Available at : www.hotelbiz.com.ua

Навчальне видання

МАЗАРАКІ Анатолій Антонович,
ШАПОВАЛ Світлана Леонідівна,
МЕЛЬНИЧЕНКО Світлана Володимирівна,
ВЕДМІДЬ Надія Іванівна,
КРАВЧЕНКО Михайло Федорович,
БОЙКО Маргарита Григорівна,
БОСОВСЬКА Мирослава Веліксівна,
ГРИГОРЕНКО Олег Михайлович,
АНТОНЮК Ірина Юріївна,
ЮДІНА Тетяна Іллівна,
ЛИТВИНЕНКО Тамара Євгеніївна,
ФЕДОРОВА Діна Володимирівна,
РАСУЛОВ Раміс Асимович,
ТАРАСЕНКО Ігор Іванович,
ТКАЧЕНКО Тетяна Іванівна,
ЧАЮН Ірина Олександрівна,
МАРЦИН Тетяна Олександрівна,
ПЛЕШКАНЬ Наталя Михайлівна

HoReCa:

ТОМ 2. РЕСТОРАНИ

*Навчальний посібник
для студентів вищих навчальних закладів*

Редактор Н.Ю. Ананьїна
Комп'ютерне верстання І.І. Віннік
Дизайн обкладинки Т.В. Матвієнко

Формат 60x84/8. Ум. друк. арк. 18,14. Тираж 500 пр. Зам. 1503.

Видавець і виготовлювач
Київський національний торговельно-економічний університет
вул. Кіото, 19, м. Київ-156, Україна, 02156

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи серія ДК № 4620 від 03.10.2013 р.