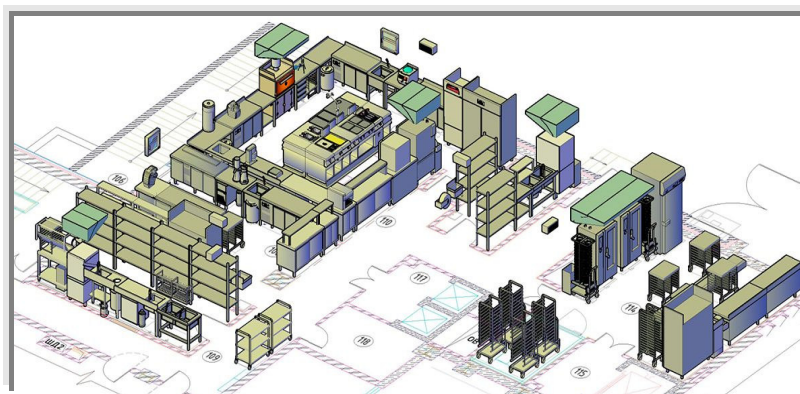


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Державний заклад
«ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму
Кафедра туризму, готельної і ресторанної справи

Підготовка та виконання кваліфікаційної
роботи першого (бакалаврського) рівня вищої
освіти за спеціальністю

241 Готельно-ресторанна справа



**В. С. Курило
О. Є. Кашинська
Ю. В. Безрученков
О. А. Мельникова**

**Підготовка та виконання кваліфікаційної
роботи першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за
спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.**

навчально-методичний посібник

УДК 640.4(075.8)

Рекомендовано Вченою радою ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (Протокол № 2 від 22.09.2021 р.)

Рецензенти:

Г. П. Шука, д-р пед. наук, проф. кафедри туризму, готельної та ресторанної справи, Закарпатський угорський інститут ім. Ф. Ракоці II;
А. В. Гуцол канд. пед. наук, доц. кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка».

Автори: Курило В. С. – розділ 1 ; Кашинська О. Є. – розділ 2, Безрученков Ю. В. – розділ 3; Мельникова О. А. – розділ 4.

П 79 **Підготовка** та виконання кваліфікаційної роботи першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа : навч. посіб. для здоб. вищ. освіти / О. Є. Кашинська, Ю. В. Безрученков, О. А. Мельникова; за ред. проф. В. С. Курила. – Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. 300 с.

У навчально-методичному посібнику розкрито етапи підготовки та виконання кваліфікаційної роботи першого (бакалаврського) рівня здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Кваліфікаційна робота бакалавра передбачає теоретичні, аналітичні узагальнення та/або розв'язання практичних задач в готельно-ресторанному бізнесі із застосуванням теорій та методів організації процесів обслуговування.

Матеріали подані у навчально-методичному посібнику можуть бути використані під час виконання кваліфікаційної роботи, опанування дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії», та під час практичної діяльності підприємств які працюють в сегменті HoReCa.

©Курило В. С., Кашинська О. Є.,
Безрученков Ю. В., Мельникова О. А., 2021 р.
© ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2021 р.

ЗМІСТ

| | |
|--|-----|
| ПЕРЕДМОВА | 4 |
| РОЗДІЛ 1 ВИМОГИ ДО ВИПУСКНОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ | 5 |
| 1.1. Підготовка до виконання кваліфікаційної роботи | 5 |
| 1.2. Вимоги до структури роботи | 8 |
| 1.3. Вимоги до оформлення роботи | 10 |
| 1.4. Критерії оцінювання випускної кваліфікаційної роботи | 13 |
| ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ 1 | 15 |
| РОЗДІЛ 2 ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ | 33 |
| РОЗДІЛ 3 ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА | 52 |
| 3.1. Проектування закладів ресторанного господарства | 52 |
| 3.1.1. Загальні положення до закладів ресторанного господарства | 52 |
| 3.1.2. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004 | 53 |
| 3.1.3. Вимоги до закладів ресторанного господарства | 67 |
| 3.1.4. Розміщення мережі закладів ресторанного господарства | 76 |
| 3.1.5. Об'ємно-планувальні та конструктивні рішення закладів ресторанного господарства | 86 |
| 3.1.6. Проектування інженерних систем | 107 |
| 3.1.7. Автоматизація інженерного устаткування | 113 |
| 3.2. Проектування готельних підприємств | 114 |
| 3.2.1. Вимоги до готелів, які класифікують за категоріями, установленими ДСТУ 4269 та чинними нормативно-правовими документами | 114 |
| 3.2.2. Розміщення будинків та земельних ділянок | 118 |
| 3.2.3. Вимоги до закладів ресторанного господарства при готелі | 125 |
| 3.2.4. Моделювання сервісно-виробничого процесу в закладах готельного господарства при готелі | 127 |
| 3.2.5. Проектування окремих елементів готельних комплексів та вимоги до них | 133 |
| 3.2.6. Проектування підприємств ресторанного господарства в готелях | 144 |
| 3.2.7. Проектування приміщень побутового обслуговування в готелях | 159 |
| 3.2.8. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення в готелі | 160 |
| 3.2.9. Проектування адміністративно-побутових, господарських та виробничих приміщень при готелі. | 162 |
| 3.2.10. Проектування інженерних систем готелю та вимоги до них. | 168 |
| ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ 3 | 182 |
| РОЗДІЛ 4 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ | 251 |
| 4.1. Визначення правової форми та організаційної структури суб'єкта господарювання | 251 |
| 4.2. Планування основних техніко-економічних показників суб'єкта господарювання | 252 |
| 4.3. Розрахунок економічної ефективності проекту | 272 |
| ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ 4 | 276 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ | 293 |
| ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРІВ | 297 |

ПЕРЕДМОВА

Сучасне готельне господарство є головним чинником і основним складником туристичної інфраструктури, а готельно-ресторанні комплекси відіграють провідну роль у презентації вітчизняного туристичного продукту на світовому ринку туристичних послуг. Ця сфера в комплексі туристичних послуг світового господарства розвивається швидкими темпами й у перспективі згідно з прогнозами авторитетних фахівців та відомих профільних організацій може стати найбільш важливим сектором туристичної діяльності.

З кожним роком зростає кількість людей, які подорожують з діловою або туристичною метою. Необхідною умовою відпочинку туристів сьогодні є комфорт та якість послуг, які пропонують сучасні готельно-ресторанні комплекси. Тому роль готельних та ресторанних закладів у сучасній інфраструктурі туризму важко переоцінити. Заклади які працюють в сегменті HoReCa повинні виправдати всі очікування клієнта, стати для нього на якийсь час затишним і комфортабельним домом, запам'ятатися чимось унікально-неповторним.

Саме створення позитивного іміджу готельно-ресторанного комплексу, уявлення про нього в клієнта як про привабливе місце, куди хочеться повернутися, і є головною умовою комерційного успіху підприємства.

У цьому зв'язку важливим завданням сучасної туристичної освіти є підготовка фахівців, які володіють високим рівнем теоретичної підготовки та здатні опанувати методологію творчого вирішення сучасних проблем наукового та прикладного характеру на основі здобутих знань, професійних умінь та навичок відповідно до вимог стандартів вищої освіти напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» спеціальності «Готельна і ресторанна справа».

Відповідно до складника галузевих стандартів вищої освіти України зі спеціальностей 241 «Готельна і ресторанна справа» кваліфікаційна робота є завершальним етапом навчання здобувачів освіти за ОКР «Бакалавр». За якістю проекту та його захистом судять про рівень підготовки випускників. Головна мета розробленого навчально-методичний посібника – підвищення рівня організації та якості випускної кваліфікаційної (бакалаврської) роботи. Запропонований навчально-методичний посібника містить виклад основних положень і вимог підготовки та розробки кваліфікаційної (бакалаврської) роботи, яка виконується здобувачами вищої освіти спеціальності «Готельна і ресторанна справа».

Навчально-методичний посібника містить загальні вимоги до змісту та оформлення кваліфікаційної роботи, при розробці та оформленні якої здобувач освіти зобов'язується керуватися загальними положеннями, викладеними в посібнику. Більш детальну інформацію в ході виконання кваліфікаційної роботи здобувач освіти отримує від наукового керівника або призначеного кафедрою наукового консультанта.

РОЗДІЛ 1 ВИМОГИ ДО ВИПУСКНОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

1.1. Підготовка до виконання кваліфікаційної роботи

Для виконання кваліфікаційної роботи здобувачі освіти повинні ознайомитися із загальними вимогами до державної атестації, основними етапами виконання роботи такого типу, технологією підготовки здобувачів освіти до передзахисту та організацією захисту.

Загальні вимоги до державної атестації. Державна атестація – це процес встановлення відповідності якості здобутої вищої освіти, рівня здобутих професійних компетенцій випускника ЗВО вимогам галузевих стандартів вищої освіти України за відповідною спеціальністю галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Державна атестація випускників здійснюється за допомогою засобів контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки з дотриманням принципів формування й реалізації системи засобів державної діагностики якості знань.

Принципами формування й реалізації системи засобів державної діагностики якості знань бакалавра із готельної й ресторанної справи є: уніфікація, комплексність, взаємозамінність, взаємодоповненість, інформативність, дієвість, індивідуальність, диференційованість, об'єктивність, відкритість, варіативність.

Державна атестація здійснюється на підставі оцінки якості освоєння освітньо-професійної програми (ОПП), рівня набутих професійних знань, умінь та навичок, ступеня сформованості системи професійних компетенцій бакалавра із готельної й ресторанної справи, передбачених галузевими стандартами вищої освіти України за відповідною спеціальністю галузі знань 24 «Сфера обслуговування». У процесі діагностування застосовується один із методів комплексної діагностики: захист випускної кваліфікаційної роботи яка є підсумковою кваліфікаційною роботою, яка дає можливість виявити рівень засвоєння здобувачем освіти теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за обраною спеціальністю на середньому та вищому рівні управління в організаціях готельного, ресторанного господарства.

Виконання випускної роботи дозволяє розвинути й перевірити повною мірою здатність фахівця здійснювати професійні функції. Кваліфікаційна робота першого (бакалаврського) рівня – індивідуальна творча робота здобувача освіти, що дозволяє перевірити здобуті знання та вміння спеціаліста в галузі готельного та ресторанного господарства. Він має внутрішню єдність та містить сукупність результатів, положень, пропонує для публічного захисту.

Основні завдання кваліфікаційної роботи:

- систематизація, закріплення, розширення та застосування теоретичних і практичних знань при виконанні науково-дослідних завдань;
- розвиток навичок самостійної роботи, опанування методики дослідження та виконання експериментів при вирішенні наукових проблем;
- діагностування рівня підготовки до практичної професійної або науково-дослідної діяльності.

Кваліфікаційна робота повинна відповідати таким умовам:

- тема пов'язана з конкретною науково-дослідною роботою кафедри або виконана на замовлення в інтересах зовнішніх організацій (установ, підприємств, НДІ та ін.), підтвердженням чого є наявність відповідно оформленого технічного завдання на проектування;

– результати роботи можна впроваджувати в науку, техніку, технології, виробництво.

Теми робот повинні бути актуальними, відповідати сучасному рівню науки, техніки й технологій, спрямовані на задоволення регіональних і національних потреб та проблем розвитку певної галузі економічної діяльності.

Для виконання кваліфікаційної роботи здобувачеві освіти і очного, і заочного відділень виділяється певний час, а його виконанню передують переддипломна практика, яка призначена для збору, обробки та узагальнення емпіричного матеріалу з теми кваліфікаційної роботи. Робота виконується здобувачем освіти самостійно при методичному керівництві випускової кафедри. За об'єктивність, наукову достовірність і обґрунтованість, які містяться в випускній роботі, оцінок, висновків і пропозицій, ефективність розроблених заходів, а також за правильність і коректність наведених аналітичних та статистичних даних несе відповідальність здобувач вищої освіти – автор кваліфікаційної роботи.

Основні етапи виконання кваліфікаційної роботи.

Роботу здобувач вищої освіти виконує на основі розробленого науковим керівником і затвердженого завідувачем випускової кафедри завдання, у якому встановлюються терміни виконання проекту загалом та окремих його частин, строки здачі на кафедру й дата захисту. Основними етапами виконання кваліфікаційної роботи є:

– **підготовчий:** вибір теми, затвердження її завідувачем випускової кафедри й призначення наукового керівника, визначення підприємства, на базі якого виконується кваліфікаційна робота, пошук джерел інформації та складання бібліографії, отримання завдання, складання календарного плану виконання;

– **основний:** вивчення та аналіз наукової та спеціальної літератури, а також інших джерел інформації, проведення дослідження на основі завдання відповідно до календарного плану, виклад змісту кваліфікаційної роботи та його оформлення, виготовлення роздаткового матеріалу. ***Кваліфікаційна робота обов'язково проходить перевірку на академічну доброчесність, який відсоток унікальності тексту повинен бути в роботі можна дізнатись у наукового керівника кваліфікаційної роботи.***

– **заключний:** підготовка до захисту й захист кваліфікаційної роботи перед членами ДАК.

Підготовка здобувачів вищої освіти до передзахисту та організація захисту проектної роботи.

Консультації зі спеціальних питань. Випускова кафедра може приймати рішення про призначення здобувача вищої освіти у процесі виконання кваліфікаційної роботи консультантів зі спеціальних питань (інженерних, економічних, архітектурних та ін.) Вимоги до консультантів, цілі й завдання консультування, а також графік і порядок взаємодії в процесі консультування визначає випускова кафедра.

Підготовка до передзахисту. Процес виконання кваліфікаційної роботи завершується передзахистом. Передзахист (за винятком повторного) проходить не пізніше, ніж за місяць до захисту кваліфікаційної роботи.

Склад комісії та графік передзахисту визначає випускова кафедра. По закінченні строків кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти повинен подати керівнику завершений чорновий варіант кваліфікаційної роботи. До моменту передзахисту кваліфікаційна робота повинна бути роздрукована і підписаний науковим керівником (це є допуском здобувача вищої освіти до проходження передзахисту). На передзахисті до кваліфікаційної роботи додаються роздатковий матеріал на аркушах А4. У ході передзахисту перевіряється відповідність викладеного в кваліфікаційній роботі проекту, оцінюється структура й зміст роботи, оцінюється його оформлення. Підсумки передзахисту фіксуються в протоколі з висновком про допуск того чи того здобувача вищої освіти до захисту кваліфікаційної роботи.

Здобувач вищої освіти, який не пройшов передзахист, не допускається до захисту, для нього випускова кафедра призначає дату повторного передзахисту.

Якщо здобувач вищої освіти не проходить повторний передзахист, він не допускається до захисту, відраховується й може відновитися не раніше, ніж через рік. У разі успішного проходження процедури передзахисту (повторного передзахисту) здобувач вищої освіти отримує допуск до захисту. Крім того, здобувач вищої освіти протягом терміну, визначеного випусковою кафедрою, зобов'язаний здати на кафедру остаточно підготовлений доопрацьований і оформлений кваліфікаційної роботи для рецензування.

Рецензування. Рецензентами кваліфікаційної роботи можуть бути:

- керівники підприємств, організацій готельно-ресторанної сфери;
- доценти, кандидати наук, професори, доктори наук.

Рецензія виконується на відповідному бланку.

Після рецензування кваліфікаційна робота з рецензією повертається здобувачеві вищої освіти.

Оформлення відгуку. Відгук пише науковий керівник кваліфікаційної роботи. У ньому вказують основні завдання, поставлені перед здобувачем вищої освіти, дано оцінку виконання поставлених завдань, рівень підготовки здобувача вищої освіти, практичну значущість, недоліки кваліфікаційної роботи і т.п.

Підготовка доповіді. Доповідь становить стислий виклад змісту кваліфікаційної роботи (на 5 – 7 хв).

Доповідь повинна містити вітання голови, членів державної атестаційної комісії, присутніх на захисті, назву теми, актуальність дослідження, короткий аналіз стану проблеми й результати цього аналізу, обґрунтування й зміст пропозицій. Крім того, зміст доповіді повинно відповідати структурі кваліфікаційної роботи, бути логічним і послідовним у викладі. У процесі доповіді повинні чітко прозвучати вирішення завдань, поставлених у роботі та обґрунтування ефективності запропонованих заходів. При формулюванні доповіді дублювання інформації в роздавальному матеріалі потрібно по можливості виключити.

Організація захисту кваліфікаційної роботи. Стандартним етапом підготовки кваліфікаційної роботи та організації його захисту є подання (не пізніше, ніж за три тижні до захисту) завідувачу випускової кафедри таких документів:

– Кваліфікаційна робота, оформлюється відповідно до вимог і підписаний здобувачем вищої освіти, керівником кваліфікаційної роботи й завідувачем випускової кафедри.

– Завдання на кваліфікаційну роботу.

– Подання на кваліфікаційну роботу.

– Відгук керівника.

– Рецензію з підписом рецензента, завірену печаткою підприємства (організації) (додається до роботи);

– роздрукований на аркушах А 4 стислий автореферат, у якому прописано:

- прізвище автора здобувача вищої освіти;
- тему, актуальність дослідження;
- об'єкт, предмет, мету, завдання дослідження;
- наукову новизну;
- практичне значення;
- стилі висновки.

– комплект роздаткового матеріалу всім членам Державної атестаційної комісії (формат А4);

– диск з електронним варіантом кваліфікаційної роботи.

Процедура захисту. Захист кваліфікаційної роботи відбувається на відкритому засіданні Державної атестаційної комісії, склад якої затверджується Наказом директора ІТТОТ. На захисті можуть бути присутніми: керівник проекту, професорсько-викладацький склад, здобувачі вищої освіти ІТТОТ, представники підприємств

(організацій), інші особи, запрошені випускової кафедрою. На захист кваліфікаційної роботи відводиться до 20 хв, включаючи 5 – 7 хв на доповідь здобувача вищої освіти.

Порядок захисту кваліфікаційної роботи:

1. Завідувач кафедри запрошує здобувача вищої освіти на захист, оголошуючи його прізвище, ім'я, по батькові.

2. Здобувач вищої освіти у відведений йому час (у межах 5 – 7 хв) робить доповідь, проілюстровану слайдами презентації.

3. Після закінчення доповіді:

– автор кваліфікаційної роботи відповідає на запитання членів ДАК;

– завідувач випускової кафедри зачитує рецензію на кваліфікаційну роботу (здобувач вищої освіти, має право відповісти на зауваження рецензента, давши відповідні роз'яснення);

– завідувач випускової кафедри зачитує відгук керівника кваліфікаційної роботи.

Після цього захист здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи вважається таким, що відбувся. Результати захисту оголошує голова Державної атестаційної комісії або заступник у день захисту.

При незадовільній оцінці кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти має право повторно його захищати після доопрацювання та внесення виправлень, але не більше одного разу й не раніше наступного навчального року.

1.2. Вимоги до структури роботи

Кваліфікаційна робота обсягом 4 – 6 авторських аркушів (75 – 100 сторінок) виконується за тематикою завдань професійної діяльності та містить елементи наукової новизни. До обсягу кваліфікаційної роботи не включають список використаних джерел та додатки. Допускається відхилення в межах $\pm 10\%$.

Кваліфікаційна робота складається з таких частин:

- ❖ теми (титульна сторінка);
- ❖ завдання кваліфікаційної роботи;
- ❖ інформаційної картки та анотації;
- ❖ загальних даних проекту;
- ❖ змісту (плану);
- ❖ переліку умовних позначень (за потреби);
- ❖ вступу;
- ❖ основної частини, яка містить:
 - обґрунтування проекту;
 - проектну частину;
 - управління підприємством і економічну частину (організаційно-економічний розділ);
- ❖ висновків та пропозицій;
- ❖ списку використаних інформаційних джерел;
- ❖ додатків:
 - до основної частини;
 - графічні матеріали.

Титульна сторінка є першою сторінкою роботи й оформлюється відповідно до вимог, установлених вищим навчальним закладом (див. Додаток А).

Завдання на кваліфікаційну роботу складається здобувачем вищої освіти разом із науковим керівником, науковим консультантом, підписується ними й затверджується завідувачем випускової кафедри (див. Додатки Б – В).

В **анотації**, обсяг якої становить до 800 знаків (0,5 – 1 стор.), зазначається прізвище та ініціали здобувача вищої освіти, назва кваліфікаційної роботи, основний

зміст та результати. **Ключові слова** (слова специфічної термінології) за темою, які найчастіше трапляються в кваліфікаційній роботі, наводяться в називному відмінку. Кількість ключових слів – 5 – 7.

Анотація повинна бути написана українською, російською та однією з іноземних мов (переважно англійською) і розміщується на окремому аркуші разом із ключовими словами і передує змісту (див. Додаток Г).

Якщо в проекті вжито специфічну (вузькоспеціальну) термінологію, а також використано маловідомі скорочення, нові символи, позначення тощо, то перелік умовних скорочень може бути поданий у проекті окремим списком, який розміщується перед змістом. Перелік слід друкувати у два стовпчики, у яких у лівому за абеткою наводять скорочення, а в правому – детальне розшифрування (див. Додаток Д).

Якщо в кваліфікаційній роботі присутні спеціальні терміни, скорочення, символи, позначення повторюються менше трьох разів, то перелік не складають, а їх розшифрування наводять у тексті при першому згадуванні.

Зміст кваліфікаційної роботи визначається темою та відображається в плані, розробленому разом із науковим керівником (див. Додаток Е).

Матеріал проекту повинен бути викладений як єдине ціле в логічній послідовності.

Зміст розміщують безпосередньо після переліку умовних скорочень, починаючи з нової сторінки. Зміст включає: вступ, послідовно перераховані назви всіх розділів, підрозділів, пунктів і підпунктів (якщо вони мають заголовки); висновки та пропозиції, список використаних джерел; додатки.

Навпроти кожної позиції проставляються номери сторінок, які вказують на початок викладу матеріалу.

У вступі необхідно розкрити суть та стан проблеми, актуальність теми, обґрунтувати необхідність її дослідження, вихідні дані для розроблення теми проекту, мету, завдання, предмет, об'єкт; методи дослідження та практичну цінність отриманих результатів. Зазначають прізвища вчених (і вітчизняних, і зарубіжних) і практиків, які досліджували й працювали над проблемою, що розглядається, а також відмінність отриманих результатів від існуючих вітчизняних та зарубіжних. Обсяг вступу зазвичай не повинен перевищувати 2,5 – 3 сторінки.

Актуальність теми. Через критичний аналіз та порівняння з відомими розв'язаннями проблеми чітко й аргументовано обґрунтовують актуальність і доцільність виконаних розробок для відповідної галузі.

Мета дослідження – це визначення бажаного результату та виконання сформульованих завдань. Мета роботи зазвичай тісно переплітається з темою роботи та повинна чітко вказувати, які саме питання вирішуються кваліфікаційній роботі.

Завдання дослідження визначаються поставленою метою й становлять конкретні послідовні шляхи розв'язання проблеми.

Об'єкт дослідження – це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію та обрані дослідником для вивчення. **Об'єкт** визначають разом з вибором теми.

Предметом дослідження – є одна з актуальних проблем, яка потребує вирішення з використанням професійних знань, передбачених освітньо-кваліфікаційною характеристикою спеціаліста відповідного напрямку підготовки.

Наукова новизна передбачає стислий виклад нових наукових положень або рішень, запропонованих здобувачем вищої освіти особисто. Необхідно показати відмінність отриманих результатів від уже відомих, описати ступінь новизни з погляду розвитку наукових знань.

Практична цінність – це відомості про практичне впровадження одержаних результатів або рекомендацій щодо їх використання.

Основна частина роботи складається з розділів, підрозділів, пов'язаних між собою. Матеріал в основній частині повинен бути викладений послідовно та логічно й містити:

- розроблення вимог до характеристик об'єкта проектування;
- вибір і обґрунтування оптимальності технічних рішень або теоретичних та експериментальних методів досліджень визначених завдань;
- вибір та обґрунтування можливих варіантів об'ємно-планувального рішення проектного об'єкта з розміщенням технологічного устаткування у виробничих приміщеннях;
- маркетингові дослідження з теми кваліфікаційної роботи, розрахунок економічної ефективності;
- пропозиції та заходи щодо санітарно-гігієнічного забезпечення, охорони праці, техніки безпеки, охорони довкілля;
- загальні висновки щодо відповідності отриманих результатів роботи та висунутим вимогам, можливість упровадження або застосування результатів.

Частиною кваліфікаційної роботи є *інформація рекомендаційного характеру*, у якій наводять пропозиції щодо перспективи розвитку та вдосконалення діяльності об'єкта дослідження, організації/процесу/явища/ галузі загалом або її окремих складників. Ці пропозиції мають супроводжуватися конкретними даними; розрахунками, заснованими на об'єктивній, статистичній інформації (з покликаннями на джерело), обґрунтованим формулюванням тверджень. Здобувач вищої освіти може зазначити, які економіко-математичні методи, моделі, програмні засоби при цьому використано або доцільно використати в майбутньому. Бажано навести результати анкетування та інших методів збирання інформації.

У *висновках і пропозиціях* рекомендовано викласти підсумки проведеного дослідження, результати, рекомендації щодо їх практичного використання. Обсяг висновків, зазвичай, не повинен перевищувати 2,5 – 3 сторінок.

Формулювання висновків повинно базуватися відповідно до визначених завдань на матеріалах основної частини роботи. Для формулювання висновків та ґрунтовних пропозицій рекомендується апробація основних положень дослідження на наукових засадах. Окремі розділи також повинні закінчуватися висновками.

Власні пропозиції щодо розв'язання проблемних питань відповідного об'єкта дослідження повинні корегуватися з висновками.

До *списку використаних джерел* слід включати джерела, на які в тексті є покликання. Список складається із законодавчих актів, нормативних матеріалів, вітчизняної та зарубіжної наукової, навчально-методичної та спеціальної літератури, фахових видань, Інтернет-ресурсів. Вимоги до оформлення списку використаних джерел наведені в ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 «Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання» (див. Додаток Ж)

У *додатках* наводять допоміжні матеріали до основної частини та графічні матеріали (не менше 6 аркушів) у вигляді: копій документів, витягів із законодавчо-нормативних документів, креслень, звітів, окремих інструкцій/положень/правил, результатів соціологічних опитувань, громіздких таблиць, рисунків тощо.

Структуру, зміст пояснювальної записки та графічний матеріал кваліфікаційної роботи наведено в Додатку И.

1.3. Вимоги до оформлення роботи

Оформлення кваліфікаційної роботи повинно відповідати загальним вимогам до наукових робіт згідно з державним стандартом ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки та техніки. Структура і правила оформлення».

Набір тексту кваліфікаційної роботи здійснюється на комп'ютері через 1,5 міжрядкових інтервали (29 – 30 рядків на сторінці), друк – на принтері з одного боку аркуша білого паперу формату А4 (210x297 мм); шрифт текстового редактора – Word

Times New Roman чорного кольору. Висота шрифту – 14 мм. Поля: зліва – не менше 25 мм, справа – не менше 10 мм, зверху і знизу – не менше 20 мм.

Шрифт друку повинен бути чітким, щільність тексту – однаковою.

Кожну структурну частину проекту (розділ) починають з нової сторінки. Заголовки структурних частин роботи: «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами симетрично до тексту по центру сторінки (без крапки).

Заголовки структурних частин друкують великими літерами по центру рядка. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Кожну структурну частину роботи треба починати з нової сторінки. Розділи, підрозділи, пункти, підпункти роботи слід нумерувати арабськими цифрами.

Першою сторінкою роботи є титульна сторінка, яку включають до загальної нумерації сторінок (приклад оформлення наведено в Додатку А).

На титульній сторінці номер не ставлять, на наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці. Нумерація сторінок роботи повинна бути наскрізною, включаючи список літератури. Нумери сторінок проставляються арабськими цифрами в правому верхньому кутку листа без крапки.

Оформлення допоміжних матеріалів. До допоміжних матеріалів відносять: ілюстрації (фотографії, схеми, графіки, креслення тощо), формули, таблиці, додатки. Ілюстрації та таблиці необхідно наводити безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці.

Ілюстрації позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках.

Номер ілюстрації складається з номера розділу та порядкового номера ілюстрації через крапку.

Номер, назва ілюстрації та пояснювальні підписи розміщують послідовно під ілюстрацією по центру, наприклад, перший рисунок першого розділу:

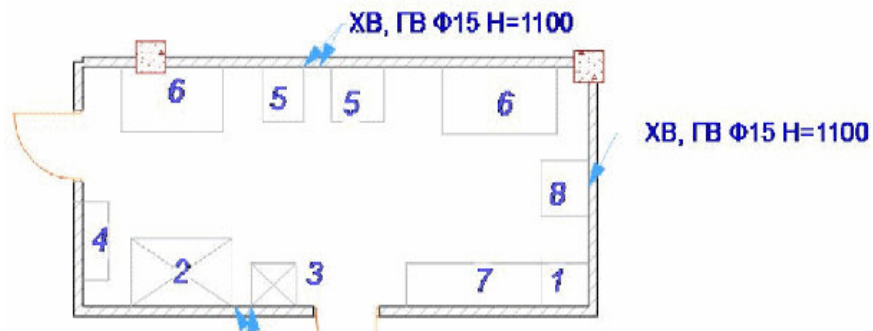


Рис. 1.1. Демонстрація оформлення рисунків

Ілюстрації слід наводити безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації, розміщені на окремих сторінках роботи, включають до загальної нумерації сторінок. Ілюстрацію, розміри якої більше формату А4, рекомендується розміщувати в додатках.

Якщо необхідно, ілюстрації доповнюють або поясненнями, або коментарем. Ілюструвати роботу слід, виходячи з певного загального задуму, що допомагає уникнути ілюстрацій випадкових, пов'язаних із другорядними деталями тексту й запобігти невиправданним пропускам ілюстрацій до найважливіших тем.

Цифровий матеріал оформлюється у вигляді **таблиць**. Таблицю розміщують після першого згадування про неї в тексті. Приклад побудови таблиці (перша таблиця першого розділу) наведено на рис.1.2.

Назва таблиці

| | Заголовок графи | | Заголовок графи | |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| | підзаголовок графи | підзаголовок графи | підзаголовок графи | підзаголовок графи |
| | | | | |
| | | | | |

Рис. 1.2. Демонстрація оформлення таблиць

Таблиці нумерують у межах розділу. У правому верхньому куті сторінки розміщують напис курсивом «Таблиця _ _» (номер розділу, номер таблиці в розділі).

При перенесенні таблиці на наступну сторінку слово «Таблиця» та її назву розміщують тільки над її першою частиною.

Над іншими частинами пишуть слова «Продовження табл.» і вказують номер таблиці, наприклад: «Продовження табл. 1.2» (див. рис. 1.3).

Назва таблиці розміщується нижче, по центру сторінки жирним шрифтом. Текст у таблиці варто друкувати кеглем 12 з одинарним інтервалом.

Оскільки категорія нашого готелю 3***, то його конкурентами можна вважати такі заклади готельного господарства: готель «Поділля***», готель «Вінниця – Савой***», готельний комплекс «Версаль***». Конкурентами також є готелі, які знаходяться поблизу (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Дислокація закладів готельного господарства міста Вінниця

| № п/п | Заклади - конкуренти | Адреса | Кількість місць | Режим роботи |
|-------|---------------------------|------------------|-----------------|--------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Готель Поділля*** | вул. Пушкіна, 4 | 124 | Цілодобово |
| 2 | Готель Вінниця – Савой*** | вул. Соборна, 69 | 120 | Цілодобово |

Продовження табл.1.3

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|-------------------------|--------------------|----|------------|
| 3 | Готель Версаль*** | Тиврівське шосе,2 | 84 | Цілодобово |
| 4 | Готель «Гостинний двір» | вул. Пирогова, 135 | 48 | Цілодобово |

Готельний комплекс «Поділля***» розташований у центрі міста Вінниця. Поруч з готелем знаходяться міська та обласна адміністрації, торгово-промислова палата, кінотеатри, музично-драматичний театр, міська наукова бібліотека, торгові центри.

Рис. 1.3. Демонстрація перенесення таблиці на іншу сторінку проекту

На всі таблиці мають бути покликання в тексті, при цьому слово «таблиця» пишуть скорочено, наприклад: «... у табл. 2.1». У повторних покликаннях на таблиці та ілюстрації треба вказувати скорочено слово «дивись», наприклад: «див. табл. 3.2».

Формули нумерують у межах розділу. Номер формули складається з номера розділу та порядкового номера формули в розділі, відокремлених крапкою. Номери формул пишуть біля правого поля сторінки на рівні відповідної формули в круглих дужках, наприклад: (2.1) (перша формула другого розділу). Покликання на формули вказують порядковим номером формули в дужках, наприклад: «... у формулі (2.1)». Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів формули наводять під нею в тій послідовності, у якій вони подані у формулі. Значення кожного символу й числового коефіцієнта записують з нового рядка. Перший рядок пояснення починають зі слова «де» без двокрапки.

Кожна таблиця відокремлюється вище й нижче одним вільним рядком. Якщо рівняння не вміщується в один рядок, його слід перенести після знаків: (=), (+), (-), (x), (:).

До додатків рекомендується включати допоміжний матеріал, потрібний для повноти сприйняття дослідження; проміжні математичні доведення, формули та розрахунки; таблиці допоміжних цифрових даних; інструкції і методики; опис алгоритмів і програм розв'язання задач на ПК, які розроблені в процесі роботи над дослідженням; ілюстрації допоміжного характеру.

Правила цитування та покликання на використані джерела. При написанні кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти повинен покликатися на цитовану літературу, або на ту літературу, звідки взято ідеї, висновки, питання, вивченню яких присвячено роботу. Покликання в тексті на літературні джерела слід зазначати порядковим номером за переліком покликань, виділених двома квадратними дужками, наприклад, «... у працях [1, с. 134; 3, с. 29]...».

Для підтвердження власних аргументів покликанням на авторитетне джерело або для критичного аналізу того чи того друкованого твору, слід наводити цитати. Загальні вимоги до цитування такі: а) текст цитати починається й закінчується лапками та наводиться в тій граматичній формі, у якій він поданий у джерелі, із збереженням особливостей авторського написання; б) кожна цитата обов'язково супроводжується покликанням на джерело; в) при непрямому цитуванні (переказі, викладі думок інших авторів своїми словами), що дає значну економію тексту, слід бути точним у викладенні думок автора, коректним щодо оцінювання результатів його роботи.

Оформлення літератури та додатків. Джерела, використані для написання наукових робіт, розміщують у списку за алфавітним порядком прізвищ авторів (якщо авторів кілька, то прізвищ перших), а також заголовків праць, або в порядку використання. До списку літератури включаються всі публікації вітчизняних і зарубіжних авторів, на які є покликання в роботі. Джерела вказуються тією мовою, якою вони видані. Неприпустимим є переклад російських видань українською мовою. Література іноземними мовами наводиться в кінці списку використаної літератури. Відомості про джерела, що включені до списку, подаються згідно з вимогами державного стандарту з обов'язковим наведенням назв праць.

Бібліографічний опис оформлюється згідно з ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 «Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання» (див. Додаток Ж).

Додатки слід оформлювати як продовження кваліфікаційної роботи на наступних сторінках. Кожний такий додаток повинен починатися з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої симетрично відносно тексту сторінки. Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої повинно бути надруковано слово «Додаток __» і велика літера, що позначає додаток. Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад, Додаток А, Додаток Б і т. п.

1.4. Критерії оцінювання випускної кваліфікаційної роботи

Оцінювання рівня якості підготовки бакалаврів з готельної і ресторанної справи здійснюють члени ДЕК на основі встановлених правил, принципів, критеріїв, системи і шкали оцінювання.

Об'єктом оцінювання якості підготовки спеціаліста є сукупність здобутих знань, набутих умінь і навичок, сформованої системи професійних компетенцій, відтворених у процесі виконання і захисту кваліфікаційної роботи.

Оцінювання рівня якості підготовки бакалаврів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» здійснюється членами ДЕК на основі принципів: об'єктивності, індивідуальності, комплексності, етичності, диференційованого та компетентнішого підходу з урахуванням набутої системи типових універсальних (базових) і спеціальних професійних компетенцій, які відображають результати навчання (компетентності) за складниками, визначеними у стандарті.

Рівень якості підготовки спеціаліста визначається за системами оцінювання: Європейською кредитно-трансферною системою (ЄКТС) (за шкалою «А», «В», «С», «D», «E», «FX», «F»); національною (за шкалою «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»); системою ЗВО (за 100-бальною шкалою); комплексною (поєднання ЄКТС, національної системи та /або системи оцінювання ЗВО).

Критеріями оцінювання кваліфікаційної роботи є чіткість, повнота та послідовність розкриття кожного питання плану і теми проекту загалом; науковість стилю викладання; відсутність орфографічних і синтаксичних помилок; правильне оформлення роботи відповідно до державних стандартів (при значних відхиленнях від установлених вимог проект може бути взагалі недопущений до захисту або це суттєво вплине на загальну оцінку).

Здобувачі вищої освіти, які закінчили навчання повинні продемонструвати спеціалізовані знання, які були набути ними в процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, що є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності (зокрема, у контексті дослідницької, наукової роботи).

Кваліфікаційна робота, у якій розкрито тему, прореферовано необхідні літературні джерела, проаналізовано відповідні інформаційні та статистичні бази даних, проведено експеримент і всі відповідні розрахунки, наведено всі необхідні графічні матеріали, сформульовано висновки без необхідного їх обґрунтування, допускається до захисту, але не може бути оцінений вище ніж «задовільно».

Здобувач вищої освіти, який під час захисту кваліфікаційної роботи надав більш повні відповіді на запитання членів Державної екзаменаційної комісії, продемонстрував більш глибокі знання з теми кваліфікаційної роботи, може бути оцінений за шкалою ЄКТС на «задовільно – «Д».

Проект, у якому здійснено власне оцінювання використаних літературних джерел, самостійно проаналізовано підібраний матеріал, проведено експеримент і всі необхідні розрахунки, наведено всі відповідні графічні матеріали, зроблено висновки та сформульовано пропозиції, але вони не є достатньо аргументованими, може бути оцінений на «добре». Здобувач вищої освіти, який під час захисту кваліфікаційної роботи надав більш повні відповіді на запитання членів Державної екзаменаційної комісії, продемонстрував більш глибокі знання з теми кваліфікаційної роботи, проявив творчий підхід до вирішення практичних завдань за темою кваліфікаційної роботи може бути оцінений за шкалою ЄКТС на «добре – «В».

Проект, в якому зроблено власне оцінювання різних літературних джерел, використано економіко-математичні методи дослідження, побудовано формалізовану модель проблеми, зроблено власні, зокрема експериментальні, дослідження, усі необхідні розрахунки; наведено всі відповідні графічні матеріали; аргументовано висновки та обґрунтовано пропозиції може бути оцінений на «відмінно» – «А».

Рішення щодо підсумкового оцінювання приймається більшістю голосів членів ДЕКА за результатами публічного захисту з урахуванням висновків наукового керівника та рецензента. За результатами успішного захисту кваліфікаційної роботи ДЕКА приймає рішення щодо присвоєння кваліфікації бакалавра з готельної і ресторанної справи галузі знань 24 «Сфера обслуговування» і про видачу випускнику диплома державного зразка.

ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ 1**Додаток А**

Титульний аркуш кваліфікаційної роботи

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і науки

України

Форма № Н-9.02

 (повне найменування вищого навчального закладу)

 (повне найменування інституту, назва факультету (відділення))

 (повна назва кафедри (предметної, циклової комісії))

Пояснювальна записка

до кваліфікаційної роботи**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти****на тему** _____

Виконав: здобувач вищої освіти

_____ курсу, групи _____
спеціальності

 (шифр і назва спеціальності)

 (прізвище та ініціали)

Керівник _____

 (прізвище та ініціали)

Рецензент _____

 (прізвище та ініціали)

Старобільськ – 20__

Додаток Б
Завдання на дипломний проект

ДЗ «ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

| | |
|--|---|
| Інститут, факультет, відділення | <u>Інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму</u> |
| Кафедра | <u>туризму, готельної і ресторанної справи</u> |
| Освітньо-кваліфікаційний рівень | бакалавр |
| Спеціальність | <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u> |

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

“ ____ ” _____ 20__ року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи _____

керівник роботи _____,

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, учене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від « ____ » _____ 20__ року № _____

2. Строк подання здобувачем кваліфікаційної роботи _____

3. Вихідні дані до проекту _____

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) _____

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

6. Консультанти розділів проекту

| Розділ | Прізвище, ініціали та посада консультанта | Підпис, дата | |
|--------|---|----------------|------------------|
| | | завдання видав | завдання прийняв |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

7. Дата видачі завдання _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

| № з/п | Назва етапів дипломного проекту | Строк виконання етапів проекту | Примітка |
|-------|---------------------------------|--------------------------------|----------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Здобувач вищої освіти _____

(підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

Керівник проекту _____

(підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

Додаток В
 Приклад оформлення інформаційної картки
 кваліфікаційної роботи
 ДЗ «ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Здобувача вищої освіти

| | |
|--|---|
| Інститут, факультет, відділення | <u>Інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму</u> |
| Кафедра, циклова комісія | <u>туризму, готельної і ресторанної справи</u> |
| Освітньо-кваліфікаційний рівень | спеціаліст |
| Спеціальність | <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u> |

Тема роботи: _____

Керівник роботи: _____
 (ПІБ)

Термін захисту «_____» червня 20__ р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено проектуванню готелю «Пектораль» на 300 місць у м. Старобільськ. Проект складається з чотирьох розділів: інженерно-технологічного, архітектурно-будівельного, організаційно-економічного та розвитку проекту.

У роботі обґрунтовано форму утворення готелю, контингент споживачів, перелік і особливості наданих послуг.

За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію готелю, розроблено виробничу програму закладу ресторанного господарства при готелі.

Визначено площу приміщень різного функціонального призначення при готелі та розраховано загальну площу об'єкта, визначено форму будівлі та поверховість.

Визначено інженерно-будівельне рішення об'єкта, розміщення в містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розроблено пропозиції щодо дизайну готелю і закладів ресторанного господарства. Розроблено заходи раціонального використання теплоенергоресурсів, охорони праці, техніки безпеки під час експлуатації закладу.

Складено організаційно-юридичний та фінансовий плани, оцінено капіталовкладення, окупність інвестиційного проекту.

Розраховано конкурентоспроможність інноваційних готельних послуг. Готель «Пектораль» на 300 місць має передумови для підвищення конкурентоспроможності готельних послуг за рахунок вигідного географічного положення; розвиненої транспортної інфраструктури; значного науково-технічного потенціалу; висококваліфікованих кадрів.

Кваліфікаційну роботу викладено на _____ сторінках пояснювальної записки та містить _____ таблиць, _____ рисунків, _____ додатків. Графічний матеріал – _____ аркушів.

Аннотація

Проект посвящен проектированию гостиницы «Пектораль» на 300 мест в г. Старобельск. Проект состоит из четырех разделов: инженерно- технологического,

архитектурно-строительного, организационно-экономического и развития проекта. В работе обоснованы форма образования гостиницы, контингент потребителей, перечень и особенности предоставляемых услуг.

По результатам исследований внутренней и внешней среды на основе анализа конкурентной среды обоснована концепция гостиницы, разработана производственная программа заведения ресторанного хозяйства при гостинице. Определена площадь помещений разного функционального назначения при гостинице и рассчитана общая площадь объекта, определены форма здания и этажность.

Определено инженерно-строительное решение объекта, размещение в градостроительной структуре, охарактеризована конструктивная схема здания и инженерных систем. Разработаны предложения по дизайну гостиницы и заведений ресторанного хозяйства. Разработаны мероприятия по рациональному использованию теплоэнергоресурсов, охраны труда, техники безопасности при эксплуатации заведения.

Составлены организационно-юридический и финансовый планы, оценены капиталовложения, окупаемость инвестиционного проекта. Рассчитана конкурентоспособность инновационных гостиничных услуг. Гостиница «Пектораль» на 300 мест имеет предпосылки для повышения конкурентоспособности гостиничных услуг за счет выгодного географического положения; развитой транспортной инфраструктуры; значительного научно-технического потенциала; высококвалифицированных кадров.

Проект изложен на _____ страницах объяснительной записки и содержит _____ таблиц, _____ рисунков, _____ приложений. Графический материал – _____ листов.

The summary

In work the researches area of activity and analysis of the market of services of a hotel facilities of Starobilsk are carried out. By results of researches internal and environment and on the basis of analysis the competitive is proved the concept and the production program of an institution is developed.

The organizational structure and the space-planning decision of establishment, construction decisions, measure on rational use resours, protection of work, safety precautions in operation of the enterprise is developed. The shown annual plan of results of economic activity of establishment of a restaurant facilities is developed. The carried out rating of the capital contributions, paid back of the investment project.

The graduation thesis consists of _____ pages and the explanatory note and includes _____ tables, _____ pictures, _____ aditions. Graphical material - _____ pages.

Додаток Г
Приклад оформлення переліку умовних скорочень

ФОРМУВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ ДЛЯ ЗШИВАННЯ
і скорочене позначення розділів для штампів тексту та креслень

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Титульна сторінка | ТС |
| Завдання на дипломне проектування | З |
| Інформаційна карта та анотація | ІК |
| Загальні дані | ЗД |
| Зміст | Зміст |
| Перелік умовних скорочень | ПС |
| Вступ | Вступ |
| Інженерно-технологічний розділ | ІТР |
| Архітектурно-будівельний розділ | АБР |
| Організаційно-економічний розділ | ОЕР |
| Висновки і пропозиції | ВП |
| Список використаних джерел | СВД |
| Додатки: | |
| – до пояснювальної записки | Д |
| – графічна частина | ГЧ |

Додаток Д

Приклад оформлення змісту кваліфікаційної роботи

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ

- 1.1. Загальні положення
- 1.2. Маркетингові дослідження ринку послуг готельно-ресторанного господарства
 - 1.2.1. Дослідження ареалу діяльності об'єкта готельно-ресторанного господарства
 - 1.2.2. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства району
 - 1.2.3. Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності об'єкта
 - 1.2.4. Дослідження конкурентів
 - 1.2.5. Визначення маркетингової політики
- 1.3. Визначення концептуальних засад діяльності об'єкта

РОЗДІЛ 2. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

- 2.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу
- 2.2. Моделювання виробничого процесу
- 2.3. Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів (заготівельні цехи)
- 2.4. Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції
- 2.5. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень
- 2.6. Проектування основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі
- 2.7. Господарсько-виробничі приміщення в готелі
- 2.8. Проектування адміністративно-побутових приміщень
- 2.9. Проектування технічних приміщень
- 2.10. Визначення загальної площі об'єкта та поверховості будівлі
- 2.11. Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм у проєктованому об'єкті готельно-ресторанного господарства.
- 2.12. Розроблення об'ємно-планувального рішення об'єкта
- 2.13. Розроблення схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування виробничих цехів закладу ресторанного господарства при готелі

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

- 3.1. Передпроектні роботи
 - 3.1.1. Розроблення попередніх концептуальних архітектурних пропозицій
 - 3.1.2. Розроблення пропозицій щодо розміщення об'єктів будівництва на земельних ділянках (обґрунтування місця розташування, необхідної території та умов будівництва)
 - 3.1.3. Визначення інженерних характеристик об'єкта
- 3.2. Інженерно-будівельні рішення закладу
 - 3.2.1. Інженерні системи проєктованого закладу ресторанного господарства
 - 3.2.2. Пропозиції щодо дизайну
 - 3.2.3. Будівельно-технічні показники проєкту
- 3.3. Порядок здачі в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта
- 3.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища
 - 3.4.1. Створення системи управління охороною праці

3.4.2. Заходи охорони праці у виробничих приміщеннях закладу ресторанного господарства

3.4.3. Санітарно-гігієнічні заходи в приміщеннях готелю

3.4.4. Засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування

3.4.5. Евакуація людей з приміщень та будівель

РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ

- 4.1. Визначення правової форми та організаційної структури суб'єкта господарювання
- 4.2. Планування основних техніко-економічних показників суб'єкта господарювання
- 4.3. Розрахунок економічної ефективності проекту

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ
ДОДАТКИ
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

Додаток Е
Приклади оформлення джерел інформації,
список яких наводять у кваліфікаційній роботі

| Характеристика джерела | Приклад оформлення |
|-------------------------------|--|
| Книги | 1. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание : учеб. пособие / С. И. Байлик. – Киев : ВИРА-Р, 2002. – 252 с. |
| Один автор | 2. Джанджугазова Е. А. Маркетинг в индустрии гостеприимства : учеб. пособие для вузов / Е. А. Джанджугазова. – М. : Издат. центр «Академия», 2003. – 224 с. |
| Два автори | Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебник / Н. И. Кабушкин, Г. А. Бондаренко. – Минск : Новое знание, 2003. – 368 с. |
| Три автори | Дурович А. П. Организация туризма : учеб. пособие / А. П. Дурович, Н. И. Кабушкин, Т. М. Сергеева ; под общ. ред. Н. И. Кабушкина и др. – Минск : Новое знание, 2003. – 632 с. |
| Чотири автори | 1. Педагогіка туризму : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / за ред. проф. Федорченка В. К., проф. Фоменко Н. А., доц. Скрипник М. І., доц. Цехмістирової Г. С. – К. : Вид. Дім „Слово”, 2004. – 296 с. 2. Організація обслуговування у малих готелях / Г. Б. Мунін, З. І. Тимошенко, Ю. І. Палеха, М. Д. Стамболов; за заг. ред. проф. О. В. Шербенка. – К. : Вид-во Європ. ун-ту, 2007. – 181 с. |
| П'ять і більше авторів | Менеджмент туристичної індустрії : навч. посіб. / І. М. Школа, Т. М. Ореховська, І. Д. Козьменко, І. Р. Лошенко, Р. В. Кравчук ; за ред. проф. І. М. Школи. – Чернівці : Книги – ХХІ, 2005. – 596 с. |
| Без автора | 1. Европейский гостиничный маркетинг : учеб. пособие / пер. с англ. Е. Ю. Драгныш. – М. : Финансы и статистика, 2002. – 224 с. 2. Экономика и организация туризма. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов / Моск. акад. турист. и гостинично-ресторанного бизнеса ; под ред. И. А. Рябовой и др. – М. : Кнорус, 2005. – 565 с. |
| Багатотомний документ | Кучерявенко Н. П. Курс налогового права : Особенная часть : в 6 т. / Н. П. Кучерявенко. – Харьков : Право, 2002. – Т. 4: Косвенные налоги. – 2007. – 534 с. |
| Матеріали конференцій з'їздів | Туристична індустрія: сучасний стан та пріоритети розвитку : матеріали ІV Міжнар. наук.-практ. конф. (Луганськ, 6 – 7 трав. 2009 р.) / М-во освіти і науки України, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка». – Вип. 4. – Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2009. – 299 с. |

- Словники
1. Енциклопедичний словник-довідник з туризму / авт.-уклад. : В. А. Смолій, В. К. Федорченко, В. І. Цибух. – К. : Вид. Дім «Слово», 2006. – 372 с.
 2. Географія : словник-довідник / авт.-уклад. Ципін В. Л. – Х. : Халімон, 2006. – 175 с.
- Атласи
1. Україна : екол.-геогр. атлас : присвяч. Всесвіт. Дню науки в ім'я миру та розвитку згідно з рішенням 31 сесії ген. конф. ЮНЕСКО / наук. редкол. : С. С. Куркуленко та ін. ; Рада по вивченню продукт. сил України НАН України та ін. – К. : Варта, 2006. – 217, [1] с.
- Законодавчі та нормативні документи
- Закон України «Про внесення змін до Закону України „Про Туризм”» від 18.11.2003 № 1282-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу : search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1?OpenAgent&id=T031282
- Стандарти
- Послуги туристичні. Класифікація готелів. ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 23 грудня 2003 р. № 225]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 181 с. – (Національні стандарти України).
- Каталоги
- Пам'ятки історії та мистецтва Львівської області : каталог-довідник / авт.-упоряд. М. Зобків та ін. – Л. : Новий час, 2003. – 160 с.
- Автореферати дисертацій
- Апілат О. В. Підвищення якості послуг в туризмі : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : спец. 08.07.05 «Економіка торгівлі та послуг» / О. В. Апілат. – Х., 2001. – 21 с.
- Частини книги, періодично, продовжуваного видання
1. Федорченко В. Україна і світ туризму / В. Федорченко // Уряд. кур'єр. – 2005. – 26 лип. – С. 9.
 2. Сергійко В. Ф. Значення анімаційних послуг в сучасній туристичній діяльності / В. Ф. Сергійко // Географія та туризм : наук. зб. / редкол. : Я. Б. Олійнк (відп. ред.) та ін. – К. : Альтерпрес, 2011. – С. 38 – 45.
- Електронні ресурси
1. Пандяк І. Г. Сучасний стан та проблеми розвитку інфраструктури ділового туризму в Україні [Електронний ресурс] / І. Г. Пандяк // Вісн. Львів. ун-ту. – 2008. – № 24. – С. 224 – 229. – Режим доступу до журн. : www.nbu.gov.ua/portal/natural/vlnu/Geograf/2007_34/25.pdf
 2. Діловий туризм – спеціальний вид туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ст. : <http://spectur.ru/category/dilovij-turizm>

В описах дозволено скорочення тільки таких міст: Д. (Дніпропетровськ), К. (Київ), Л. (Львів), Л. (Ленинград), М. (Москва), Н. Новгород (Нижний Новгород), Ростов н/Д. (Ростов-на Дону) О. (Одеса), Сімф. (Сімферополь), СПб. (Санкт-Петербург), Т. (Тернопіль), Х. (Харків); зарубіжних – Р. (Paris), L. (London), N.Y. (New York).

Додаток Є

Структура, зміст пояснювальної записки та графічних матеріалів кваліфікаційної роботи

| <i>Матеріали</i> | <i>Стислий зміст розділу пояснювальної записки</i> | <i>Ілюстративні та графічні матеріали</i> |
|--|---|---|
| Титульна сторінка | Оформлення у відповідності з вимогами до оформлення кваліфікаційної роботи | Додатки |
| Завдання на кваліфікаційну роботу | Тема проекту, термін подання виконаної роботи, цільова установка, перелік графічного матеріалу, консультанти, зміст пояснювальної записки, календарний план виконання проекту, висновок керівника, рекомендація до захисту | Додаток |
| Реферат | Стислий зміст проекту на трьох мовах (українська, російська, англійська), структура проекту (до 150 слів), перелік ключових слів (7 – 8) | Додаток |
| Зміст | Найменування та номери початкових сторінок усіх розділів, підрозділів та пунктів (якщо вони мають заголовки), зокрема вступу, основної частини, висновків до розділів, загальних висновків, додатків, списку використаних інформаційних джерел та ін. | |
| Вступ | Актуальність теми, мета й завдання, сутність та глибина вивчення наукової проблеми, її значущість, рівень апробації результатів розроблених проектів | |

| 1. Обґрунтування (ініціалізація проекту) | | |
|--|--|---|
| <p>1.1. Маркетингові дослідження ринку готельних/ресторанних послуг у районі проектування <i>(розробляється на етапі переддипломної практики)</i></p> | <p>Дослідження ареалу діяльності майбутнього підприємства. Аналіз ринку послуг та його конкурентного середовища. Вивчення потреб у послугах у районі забудови.</p> <p>Вивчення обсягу та структури поточного та прогнозованого попиту на послуги підприємства, його інтенсивність, сезонність. Дослідження чинників, що визначають динаміку попиту. Прогнозування місткості ринку, його кон'юнктури та сегментації.</p> <p>Визначення та обґрунтування цільового сегмента ринку проектованого підприємства. Окреслення можливих та потенційних джерел постачання ресурсів, переліку додаткових послуг, що можуть бути запропонованими.</p> <p>Обґрунтування маркетингової стратегії. Оцінювання ринкового потенціалу та рівня конкурентоспроможності проектованого підприємства.</p> | <p>Стан ринку готельних/ресторанних послуг і висновок про його заповненість</p> |
| | <p>Оцінювання рівня конкуренції на ринку. Аналіз потенціалу конкурентів, їх маркетингової політики, рівня якості обслуговування, структури постачальників ресурсів. Аналіз пропозицій підприємств-конкурентів у визначеному ареалі, їхня характеристика.</p> | <p>Ситуаційний план. Систематизація цілей реалізації проекту</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>1.2. Концепція підприємства</p> | <p>Обґрунтування категорії, місткості й форми утворення підприємства, контингенту споживачів, переліку й особливостей послуг, що мають надаватися.</p> <p>Визначення режиму й особливостей роботи ЗРГ при готелі та його спеціалізацію, прогнозованої добової динаміки попиту на послуги, оборотності місця та загальної денної кількості відвідувачів закладу. Визначення зовнішніх джерел теплозабезпечення, енергопостачання, водопостачання та каналізації. Загальна характеристика ділянки будівництва.</p> | <p>Профіль середовища. Динаміка напруженості роботи закладу ЗРГ при готелі. Меню</p> |
| <p>2. Інженерно-технологічний розділ</p> | | |
| <p>2.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу</p> | <p>Розробка переліку послуг готелю/ресторану:</p> <p>– визначення умов та чинників забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень відповідно до категорії/типу підприємства, забезпечення послуг харчування і додаткових послуг. Розробка експлікації приміщень підприємства. Обґрунтування та вибір просторового рішення зон приймання та обслуговування клієнтів; проектування процесу обслуговування в підприємстві на основі структурно-технологічних схем. Обґрунтування вибору обладнання та інвентарю, організація роботи персоналу, об'ємно-планувальне рішення зони</p> | <p>Загальна схема процесу обслуговування в підприємстві. Схема взаємозв'язку функціональних зон підприємства. Планувальна схема зони приймання й обслуговування</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | приймання клієнтів, житлової зони, торговельної зони. | |
| | Розробка експлуатаційної діяльності готелю Розробка виробничої програми ЗРГ готелю. | Виробнича програма |
| | Моделювання та структуризація торговельно-виробничого процесу ЗРГ: – визначення умов та чинників забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень ЗРГ відповідно до обраної форми обслуговування і категорії готелю; – забезпечення додатковими послугами в ЗРГ готелю; – визначення планувальних елементів приміщень для відвідувачів в ЗРГ готелю та обладнання в них. Визначення площ приміщень ЗРГ при готелі. | Загальна схема технологічного процесу. Функціональна схема взаємозв'язку. Планувальна схема зони обслуговування клієнтів |
| | Обґрунтування та вибір просторового рішення ЗРГ у складі готелю. Розрахунок необхідної кількості сировини для забезпечення виробничої програми. Обґрунтування вибору обладнання та інвентарю, організація роботи структурних підрозділів ЗРГ, об'ємно-планувальне рішення зони постачання і зберігання матеріально-технічних засобів. | Структурно-технологічна схема виробництва. Зведена відомість сировини. Схема процесу постачання та зберігання сировинних запасів. Об'ємно-планувальне рішення зони постачання і зберігання МТЗ |
| | Визначення виробничої програми заготівельних цехів, характеристика | Виробнича програма. Схеми технологічних процесів. Графіки роботи |

| | | |
|---|--|--|
| | технологічного процесу переробки сировини та виготовлення напівфабрикатів, обґрунтування режиму роботи, особливостей виділення технологічних ліній та робочих місць, оснащення устаткуванням. Розрахунок площі заготівельних цехів. | цехів |
| | Розробка виробничої програми заготівельних цехів та визначення особливостей ведення технологічних процесів, технологічних ліній та робочих місць. Обґрунтування та вибір необхідного обладнання. Розрахунок площі заготівельних цехів. | |
| | Розробка та обґрунтування об'ємно-планувальної схеми ЗРГ у складі готелю . | Об'ємно-планувальне рішення ЗРГ у просторі готелю |
| | Заходи щодо дотримання санітарних правил у закладі. | |
| 3. Архітектурно-будівельна частина | Інженерно-будівельні рішення проєктованого об'єкта. Розміщення в містобудівній структурі, характеристика конструктивної схеми будівлі та інженерних систем, пропозиції щодо дизайну готелю і ЗРГ. Визначення будівельно-технічних показників проєкту. | План благоустрою території об'єкта |
| | Розрахунок кошторису будівництва, розрахунок експлуатаційних показників проєкту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води). Схеми комунікаційного забезпечення технологічного | Розріз будівлі, дизайн інтер'єру вестибюлю готелю і залів ЗРГ. Схеми комунікаційного забезпечення устаткування ЗРГ |

| | | |
|--|--|---|
| | устаткування | |
| 3.1. Охорона праці та безпека життєдіяльності | <p>Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, енерго- та теплозбереження, протипожежної безпеки, охорона навколишнього середовища, рекомендації з безпеки життєдіяльності.</p> <p>Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм в готелі і ЗРГ.</p> | План евакуації |
| | | |
| 4. Організаційно-економічний розділ | | |
| 4.1. Визначення правової форми та організаційної структури суб'єкта господарювання | <p>Обґрунтування організаційно-правової форми проєктованого закладу;</p> <p>складання переліку документів, необхідних для реєстрації підприємства;</p> <p>визначення розміру власного капіталу;</p> <p>визначення місії та мети функціонування закладу готельно-ресторанного господарства;</p> <p>формування параметрів організаційної структури проєктованого підприємства.</p> | <p>Схема організаційної структури управління,</p> <p>Перелік документів, необхідних для створення та реєстрації суб'єкта господарювання</p> <p>таблиця з загальною характеристикою чисельного складу та структури персоналу закладу</p> |
| 4.2. Планування основних техніко-економічних показників суб'єкта господарювання | <p>Обґрунтування операційних доходів підприємства;</p> <p>планування операційних активів (ресурсів);</p> <p>план з праці;</p> <p>планування поточних витрат підприємства;</p> <p>планування маржинального доходу закладу готельно-ресторанного господарства;</p> <p>планування операційного прибутку.</p> | Ілюстративні, графічні матеріали, формули, таблиці, які відображають комплекс розрахункових завдань фінансово-економічного обґрунтування проєкту |

| | | |
|--|--|--|
| 4.3. Розрахунок економічної ефективності проекту | <p>Розрахунок планового доходу від операційної діяльності;</p> <p>розрахунок чистого прибутку від операційної діяльності;</p> <p>розрахунок амортизаційних відрахувань на плановий період;</p> <p>розрахунок чистого приведеного (інвестиційного) доходу;</p> <p>розрахунок індексу (коефіцієнта) дохідності;</p> <p>розрахунок індексу (коефіцієнта) рентабельності інвестицій.</p> | Формули, таблиці, які відображають комплекс розрахунків економічної ефективності проекту |
| ВИСНОВКИ | Узагальнення результатів розробленого проекту | Паспорт об'єкта |
| Список використаних інформаційних джерел | Вітчизняні та зарубіжні інформаційні джерела; статті в періодичних виданнях; матеріали конференцій, симпозіумів, семінарів; електронні джерела | |
| Додатки | <p>Допоміжний матеріал, необхідний для повноти сприйняття проекту.</p> <p>Проміжні формули й розрахунки, таблиці допоміжних цифрових даних, протоколи і акти випробувань, упровадження, розрахунки економічного ефекту впровадження, інструкції й методики, ілюстрації допоміжного характеру.</p> | |

| | | |
|---|--|--|
| <p style="text-align: center;">Креслення</p> | <ol style="list-style-type: none">1. Паспорт проекту (загальні дані)2. Генеральний і ситуаційний плани3. Об'ємно-планувальне рішення:<ul style="list-style-type: none">– зона прийому й реєстрації клієнтів готелю;– заклад ресторанного господарства при готелі;– типовий житловий поверх готелю.4. Схема комунікаційного забезпечення технологічного устаткування ЗРГ.5. Інтер'єри номерів.6. Інтер'єри вестибюлю готелю, торгової зали ЗРГ.7. Фасад будівлі.8. Креслення з розвитку проекту. | |
|---|--|--|

РОЗДІЛ 2 ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ

Обґрунтування проекту складається з наступних етапів:

2.1. Маркетингові дослідження ринку готельних, ресторанних послуг у районі проектування

Маркетингові дослідження ринку готельних, ресторанних послуг в районі проектування (розробляється на етапі переддипломної практики), через:

- дослідження ареалу діяльності майбутнього готельного комплексу або ресторану;
- аналізу ринку послуг та його конкурентного середовища, вивчення потреб у готельних або ресторанних послугах у районі забудови;
- вивчення обсягу та структури поточного та прогнозованого попиту на готельні/ресторанні послуги, його інтенсивність, сезонність;
- дослідження чинників, що визначають динаміку попиту;
- прогнозування місткості ринку, його кон'юнктури та сегментації;
- визначення та обґрунтування цільового сегмента ринку проектного готелю/ресторану; окреслення можливих та потенційних джерел постачання ресурсів, переліку додаткових послуг, що можуть бути запропонованими;
- обґрунтування маркетингової стратегії;
- оцінювання ринкового потенціалу та рівня конкурентоспроможності проектного готелю/ресторану;
- оцінювання рівня конкуренції на ринку;
- аналіз потенціалу конкурентів, їх маркетингової політики, рівня якості обслуговування, структури постачальників ресурсів;
- аналіз пропозицій підприємств-конкурентів у визначеному ареалі та їх характеристика.

2.2. Визначення концепції готельного комплексу

Визначають концепцію готельного комплексу:

- обґрунтування категорії, місткості та форми утворення підприємства, контингенту споживачів, переліку та особливостей послуг, що мають надаватися;
- визначення режиму та особливостей роботи ЗРГ при готелі та його спеціалізацію, прогнозованої добової динаміки попиту на послуги, оборотності місця та загальної денної кількості відвідувачів закладу;
- визначення зовнішніх джерел теплозабезпечення, енергопостачання, водопостачання та каналізації;
- загальна характеристика ділянки будівництва.

Загалом, обґрунтування (ініціалізація) проекту проводиться за планом:

- 1.1. Маркетингові дослідження ринку послуг готельно-ресторанного господарства
 - 1.1.1. Дослідження ареалу діяльності об'єкта готельно-ресторанного господарства
 - 1.1.2. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства району
 - 1.1.3. Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності об'єкта
 - 1.1.4. Дослідження конкурентів
 - 1.1.5. Визначення маркетингової політики
- 1.2. Визначення концептуальних засад діяльності об'єкта

2.3. Маркетингові дослідження ринку послуг готельно-ресторанного господарства

Маркетингові дослідження ринку послуг готельно-ресторанного господарства становлять актуалізацію створення нового підприємства, обґрунтування обсягів надання послуг, визначеної номенклатури й асортименту відповідно до потреб ринку, виявлення

необхідності надання сучасних видів послуг, можливостей участі підприємства на ринку вже існуючих послуг.

Дослідження ареалу діяльності закладу готельно-ресторанного господарства.
Дослідження ареалу діяльності закладу готельно-ресторанного господарства передбачає вивчення чисельності та складу наявного населення, щільності заселення району, національності населення, структури вікового складу населення району (згідно з даними Головного управління статистики в області), обґрунтування місця забудови, розгляд об'єктів, які знаходяться поруч (різноманітні магазини, банки, загальноосвітні школи, будинки культури, офісні приміщення, великі промислові підприємства, туристичні об'єкти, транспортні вузли та ін.).

Наприклад:

Мета цього проекту – створення комплексного закладу ресторанного господарства, у складі ресторану на 80 місць та піцерії на 40 місць у місті Старобільськ, для обслуговування жителів та гостей міста.

Для розміщення комплексного закладу ресторанного господарства обрано вул. Побєдоносну. Вибір саме цих типів закладів ресторанного господарства зумовлений тим, що в цьому районі немає жодного закладу ресторанного господарства з подібним спрямуванням.

Діяльність створеного закладу спрямована на надання послуг у сфері ресторанного господарства для людей із середнім рівнем доходу.

Цей регіон розміщення закладу ресторанного господарства, що проектується, можна охарактеризувати як зону, у якій відбувається скупчення потенційних споживачів, з переважно дев'ятиповерховими житловими будинками.

Поруч з проєктованим закладом знаходиться багато різноманітних магазинів, два банки, загальноосвітня школа, офісні приміщення.

Вивчення контингенту потенційних споживачів щодо попиту й можливостей споживачів, вони є основою до розвитку, процвітання та прибутковості закладу.

З метою покращення організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства, визначення попиту на ту чи ту продукцію й послуги закладів рекомендується проводити сегментацію ринку за видом діяльності населення, яке проживає в районі. Отримані дані зводяться до таблиці (див. табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Потенційний контингент споживачів

| Організація | Кількість працюючих, осіб | % охопту харчуванням | Потенційні споживачі, осіб |
|---|---------------------------|----------------------|----------------------------|
| Філія банку (працівники) | 10 | 0.50 | 20 |
| Філія банку (Клієнти) | 150 | 0.85 | 100 |
| Навчальні заклади (учні, здобувачі вищої освіти, викладачі) | 10500 | 0.55 | 7500 |
| Магазини (продавці, покупці) | 550 | 0,65 | 85 |
| Мешканці району | 45000 | 0.99 | 450 |
| Усього | | | 8155 |

Розглянувши табл. 2.1, ми бачимо, що всього споживачів 8155 осіб, основну масу потенційних споживачів становлять громадяни (у переважній кількості чоловіки) з середнім рівнем доходів, на яких і буде орієнтуватись ЗРГ, що проектується.

Для визначення загальної місткості готелю, що проектується, потрібно визначити та дослідити його потенційних споживачів. Докладна характеристика населення, величина туристичних потоків за рік, політика міської державної адміністрації щодо розвитку туризму – усе це повинно враховуватись при розрахунку номерного фонду готелю.

Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства району. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства району передбачає вивчення динаміки ринку послуг в ареалі діяльності закладу протягом кількох років. Отримані результати зводяться до таблиці (див. табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Динаміка ринку ресторанних послуг у 2019 – 2020 рр.

| Характеристики ринку | Показники | | |
|--------------------------|-----------------|-------------------|------------|
| | Поточний період | Попередній період | Відхилення |
| Загальна кількість ЗРГ | 13 | 10 | +3 |
| Кількість ЗРГ класів: | | | |
| – люкс; | 4 | 2 | +2 |
| – вищий; | 5 | 4 | +1 |
| – перший; | 4 | 4 | - |
| Загальна кількість місць | 740 | 590 | +150 |
| Кількість ЗРГ класів: | | | |
| – люкс; | 320 | 120 | +200 |
| – вищий; | 120 | 170 | +50 |
| – перший; | 300 | 300 | - |

За результатами таблиці робиться висновок щодо кількості закладів готельно-ресторанного господарства (збільшилась кількість – зменшилась, за рахунок чого, що сприяло цьому чи заважало).

Визначення дислокації закладів готельно-ресторанного господарства, режим роботи, типу та кількості місць у мережі, категорії готелю, місткості підприємства.

Економічне обґрунтування доцільності проектування комплексного закладу готельно-ресторанного господарства передбачає детальне вивчення роботи конкурентів, що надають послуги у сфері харчування та надання послуг проживання в цьому районі, де планується розмістити підприємство, що планується будувати. Провівши детальний аналіз усіх закладів, що надають послуги ресторанного або готельного господарства в конкретному районі, наводять дані про них у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Дислокація закладів ресторанного господарства у районі

| № з/п | Назва підприємства | Адреса | Режим роботи | Кількість місць |
|---------------|--------------------------|----------------------|---------------|-----------------|
| 1. | Ресторан «Парус» | вул. Старобільськ, 3 | 12.00 – 23.00 | 150 |
| 2. | Ресторан «Панна» | вул. Донецька, 23 | 12.00 – 23.00 | 100 |
| 3. | Кафе-бар «Шоколадний» | пров. Узбецький, 8 | 11.00– 22.00 | 20 |
| 4. | Пивний бар | вул. Білоруська, 35 | 11.00 – 22.00 | 25 |
| 5. | Кафе-піцерія | вул. Вапнярська, 10 | 10.00 –23.00 | 80 |
| 6. | Кафе «Молочне» | вул. Білоруська, 148 | 11.00 – 22.00 | 30 |
| Усього | | | | 405 |

Дослідивши ступінь насиченості ринку цього району товарами та послугами ресторанного господарства, було зроблено висновок, що необхідна (розрахункова) кількість місць у закладах ресторанного господарства становить 1960 місць, фактична кількість місць у закладах ресторанного господарства – 405 місць. Можна зробити висновок, що в цьому районі переважає ринок покупця, заклади ресторанного господарства не забезпечують повною мірою споживацький попит.

Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності закладу. Для отримання чіткої картини потреб мешканців мікрорайону в послугах готельно-ресторанного господарства потрібно провести маркетингові дослідження ринку. За допомогою цих досліджень можна отримати всю необхідну інформацію, на основі якої можна буде робити висновки та приймати рішення про подальшу роботу на ринку послуг готельно-ресторанного господарства. Без маркетингових досліджень неможливе подальше прийняття рішень з розвитку або впровадження в життя сучасних комерційних проєктів.

Основні напрями дослідження ринку включають:

- оцінку ємності ринку;
- сегментацію ринку;
- аналіз тенденцій розвитку закладів готельно-ресторанного господарства.

Оцінку ємності ринку (потреби в закладах готельно-ресторанного господарства) визначають за нормативними даними та за допомогою анкетного опитування, яке проводиться серед населення, щоб переконатися в правильності рішення будівництва закладу. Анкети поширюються серед жителів району, які працюють у цьому районі, та приїжджих. Анкета повинна містити питання щодо необхідності будівництва закладу готельно-ресторанного господарства, задоволення потреб споживачів і розширення асортименту товарів/послуг (див. табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Аналіз даних анкетування

| Запитання | Варіанти відповідей | Кількість відповідей | % відповідей |
|---|----------------------|----------------------|--------------|
| Чи мешкаєте Ви в цьому районі? | Так | 136 | 68 |
| | Ні | 64 | 32 |
| Ваша стать? | Жіноча | 146 | |
| | Чоловіча | 94 | |
| Ваш вік: | до 20 | 12 | 6 |
| | 20 – 30 | 104 | 52 |
| | 30 – 50 | 44 | 22 |
| | Більше 50 | 22 | 11 |
| Чи користуєтесь Ви послугами ЗРГ? | Так | 188 | 94 |
| | Ні | 12 | 6 |
| Середні витрати в місяць на одного члена сім'ї: | До 500 грн | 40 | 20 |
| | 500 – 1000 грн | 110 | 55 |
| | 1000 – 2000 грн | 50 | 25 |
| | більше 2000 грн | | |
| Скільки в середньому Ви витрачаєте на одне відвідування ЗРГ у розрахунку на одну людину? | До 50 грн | 42 | 21 |
| | 50 – 100 грн | 54 | 27 |
| | 100 – 150 грн | 104 | 52 |
| | 150 і більше грн | | |
| Які заклади ресторанного господарства Ви найчастіше відвідуєте? | Ресторан | 116 | 58 |
| | Кафе | 12 | 6 |
| | Піцерія | 26 | 13 |
| | Бар | 46 | 23 |
| Яких ЗРГ, на Вашу думку, не вистачає в місті? | ресторан | 32 | 16 |
| | магазин кулінарії | 40 | 20 |
| | піцерія | 30 | 15 |
| | кафе | 20 | 10 |
| | пивний бар | 6 | 3 |
| | закусочна | 36 | 18 |
| | молодіжне кафе | 40 | 20 |
| За якими критеріями Ви обираєте заклад ресторанного господарства, який Ви збираєтесь відвідати? | Інтер'єр | 24 | 12 |
| | Кухня | 70 | 35 |
| | Обслуговування | 60 | 30 |
| | Розважальна програма | 26 | 13 |
| | Все разом | 20 | 10 |
| | | | |
| Яка з перерахованих кухонь Вам найбільш подобається? | українська | 60 | 30 |
| | польська | 24 | 12 |
| | європейська | 40 | 20 |
| | далекосхідна | 24 | 12 |
| | італійська | 52 | 26 |

Так, за даними опитування було встановлено, що населення мікрорайону немає комплексних закладів ресторанного господарства та охоче б відвідувало їх. Більшість опитаних хотіла б поєднувати приймання їжі з розвагами такими, як більярд та проводити час з дітьми. Тому, на мою думку, доцільно б було проектувати заклад який б містив ресторан та піцерію.

При опитуванні з'ясувалось, що потенційними споживачами цього закладу ресторанного господарства будуть жителі цього мікрорайону, здобувачі вищої освіти, працівники різних організацій.

Саме для задоволення потреб у продукції ресторанного господарства згаданого вище контингенту й проектується цей заклад.

Сегментація ринку може проводитися за статтю та за віком споживачів. За допомогою діаграми розглядається сегментація мікрорайону за статтю (див. рис. 2.1).

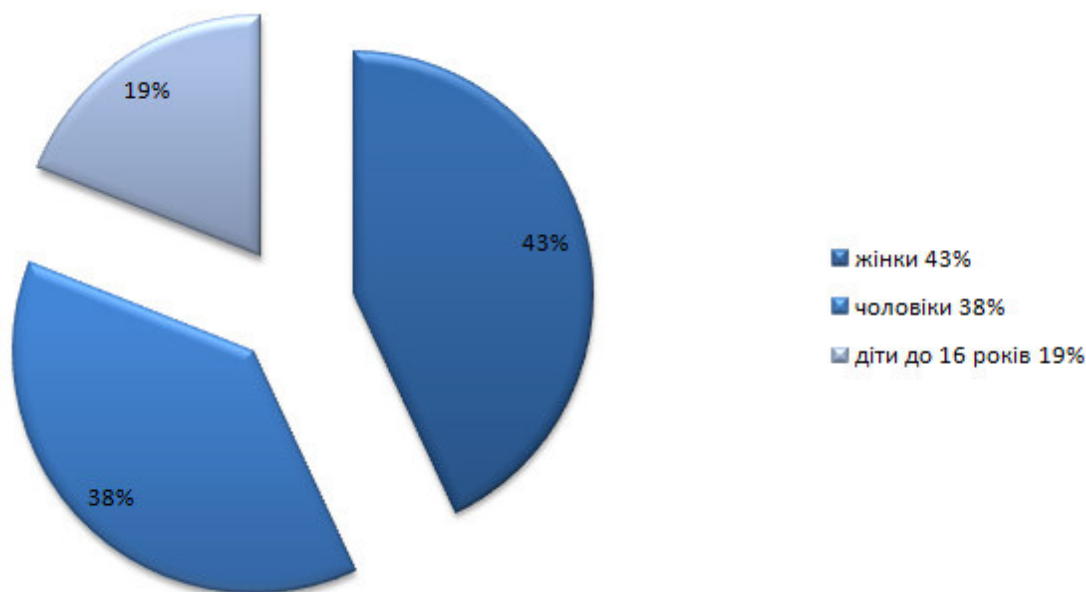


Рис. 2.1. Сегментація населення мікрорайону за статтю

У мікрорайоні проживає 21 тис. жінок, 18,5 тис. чоловіків та 9,5 тисяч дітей до 16 років. Як видно з наведеної діаграми, найбільшу частину населення мікрорайону представляють жінки 43%, їхня кількість в 1,14 разу перевищує кількість чоловіків, кількість яких становить 38%. Значну частку в структурі населення цього мікрорайону займають діти до 16 років – 19%.

За допомогою наступної діаграми розглядається сегментація мікрорайону за віковим складом населення (див. рис. 2.2).

■ діти до 16 років 12,2% ■ 16-25 років 34,1% ■ 25-50 років 42,2% ■ більше 50 років 11,5%

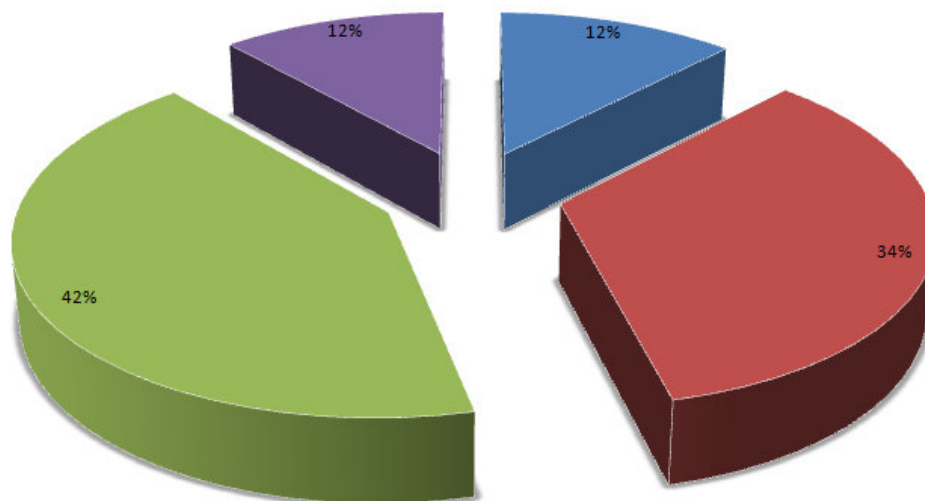


Рис. 2.2. Сегментація населення мікрорайону за віком

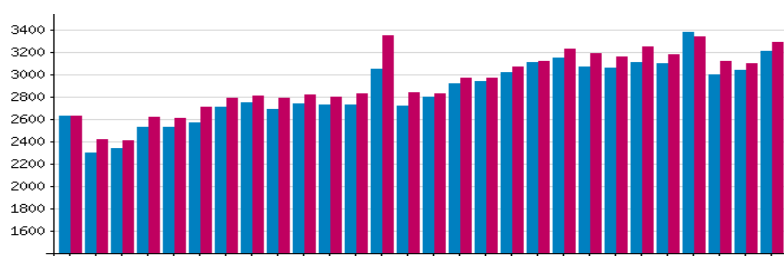
З наведеної діаграми видно, що найбільшу частку населення мікрорайону складають люди віком 25 – 50 років – 40,2%. Велику частку населення району становить молодь (до 25 років) – 34,1%.

Для визначення динамік і середньомісячної заробітної плати в Луганській області за певний період часу користуються даними Головного управління статистики в Луганській області (<http://www.lugastat.lg.ua>) та Міністерства фінансів України (<http://index.minfin.com.ua>). Дані за динамікою середньомісячної заробітної плати використовуються для визначення цінової політики закладу готельно-ресторанного господарства та відображаються в таблиці (див. табл. 2.5) та на діаграмі (див. рис. 2.3).

Таблиця 2.5

Середня заробітна плата в Луганській області за 2017 – 2020 рр.

| Роки | Середня зарплата | Зміни щодо попереднього м-ця | | Відхилення від середньої з/п по Україні | |
|-----------|------------------|------------------------------|--------|---|-------|
| | | | | | |
| 1.11.2017 | 4944 | 95 | +4.0% | 238 | +5.1% |
| 1.12.2017 | 5262 | 318 | +6.4% | 4 | +0.1% |
| 1.1.2018 | 4840 | -422 | -8.0% | 246 | +5.4% |
| 1.2.2018 | 4826 | -14 | -0.3% | 150 | +3.2% |
| 1.3.2018 | 5242 | 416 | +8.6% | 180 | +3.6% |
| 1.4.2018 | 5224 | -18 | -0.3% | 158 | +3.1% |
| 1.5.2018 | 5414 | 190 | +3.6% | 268 | +5.2% |
| 1.6.2018 | 5572 | 158 | +2.9% | 156 | +2.9% |
| 1.7.2018 | 5622 | 50 | +0.9% | 124 | +2.3% |
| 1.8.2018 | 5572 | -50 | -0.9% | 184 | +3.4% |
| 1.9.2018 | 5644 | 72 | +1.3% | 170 | +3.1% |
| 1.10.2018 | 5596 | -48 | -0.9% | 138 | +2.5% |
| 1.11.2018 | 5666 | 70 | +1.3% | 212 | +3.9% |
| 1.12.2018 | 6692 | 1026 | +18.1% | 584 | +9.6% |
| 1.1.2019 | 5684 | -1008 | -15.1% | 240 | +4.4% |
| 1.2.2019 | 5652 | -32 | -0.6% | 54 | +1.0% |
| 1.3.2019 | 5942 | 290 | +5.1% | 96 | +1.6% |
| 1.4.2019 | 5940 | -2 | -0.0% | 56 | +1.0% |
| 1.5.2019 | 6146 | 206 | +3.5% | 116 | +1.9% |
| 1.6.2019 | 6246 | 100 | +1.6% | 28 | +0.5% |
| 1.7.2019 | 6460 | 214 | +3.4% | 158 | +2.5% |
| 1.8.2019 | 6380 | -80 | -1.2% | 234 | +3.8% |
| 1.9.2019 | 6326 | -54 | -0.8% | 198 | +3.2% |
| 1.10.2019 | 6508 | 182 | +2.9% | 288 | +4.6% |
| 1.11.2019 | 6368 | -140 | -2.2% | 172 | +2.8% |
| 1.12.2019 | 6670 | 302 | +4.7% | -84 | -1.2% |
| 1.1.2020 | 6242 | -428 | -6.4% | 242 | +4.0% |
| 1.2.2020 | 6192 | -50 | -0.8% | 104 | +1.7% |



■ Україна ■ Луганська

Рис. 2.3. Динаміка середньомісячної заробітної плати в Луганській області у 2017 – 2020 рр.

При проведенні аналізу отриманих даних треба підкреслити, що саме на якісне задоволення потреб потенційних споживачів націлені маркетингові заходи та дослідження, які проводить заклад. Вітчизняний менталітет не дозволяє повністю вивчити психологічні та поведінкові чинники, стиль та спосіб життя споживачів унаслідок замкнутості та недовіри до опитувань. Але за допомогою анкетування, спостереження та методу експертних оцінок були отримані певні результати, відображені в діаграмах та таблицях наведених вище.

Аналіз тенденцій розвитку закладів готельно-ресторанного господарства здійснюється на підставі переходу свідомості споживачів на європейський рівень сприйняття та пристосування до високого рівня обслуговування й культури відпочинку.

Дослідження конкурентів. Для дослідження конкурентів необхідно провести аналіз конкурентного середовища, визначити й надати характеристику основним конкурентам проєктованого закладу, провести порівняльний аналіз за допомогою побудови конкурентного профілю. Отримані результати потрібно звести до таблиці (див. табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Дислокація ЗРГ досліджуваного мікрорайону

| № | Назва закладу | Кількість місць | Режим роботи | Сильні сторони | Слабкі сторони |
|---|--------------------|-----------------|-------------------------------------|--|--|
| 1 | Ресторан «19-етаж» | 150 | 12 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰ | Великий асортимент страв | Відсутність кондитерських виробів |
| 2 | Ресторан «Пернік» | 100 | 12 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰ | Вишуканий інтер'єр, смачна кухня | Близько біля дороги, нема автостоянки |
| 3 | Кафе «Меланж» | 20 | 11 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰ | Великий асортимент чайної карти | Малий асортимент кондитерських виробів, мала площа торговельної зали |
| 4 | Пивний бар | 25 | 11 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰ | Помірні ціни, інтер'єр | Малий асортимент страв |
| 5 | Кафе-піцерія | 80 | 10 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰ | Довгий час роботи, молодіжний інтер'єр | Немає заходів дозвілля |
| 6 | Кафе «Сен су яки» | 30 | 11 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰ | Низькі ціни, швидке обслуговування | Непривабливий інтер'єр |
| | Усього | 405 | | | |

Ключові чинники успіху в конкурентній боротьбі рекомендується виявляти методом спостереження за такими показниками:

- потужність;
- асортимент основних і додаткових послуг;
- інноваційність;

- якість, рівень і швидкість обслуговування (сервісу);
- сучасне обладнання;
- прогресивна технологія;
- автоматизація і комп'ютеризація;
- ціна;
- місце розташування;
- кваліфікованість і зовнішній вигляд персоналу;
- фірмовий стиль;
- реклама,
- екстер'єр та інтер'єр;
- застосовані методи стимулювання збуту.

З переліку закладів-конкурентів потрібно скласти порівняльний аналіз за ключовими чинниками успіху в конкурентній боротьбі (див. табл. 2.7). Заклади-конкуренти оцінюються за всіма обраними критеріями порівняння за п'ятибальною шкалою від 1 (дуже погано) до 5 (дуже добре).

Таблиця 2.7

Конкурентні профілі закладу

| Ключовий чинник успіху | Досліджуваний заклад | Ресторан «Прага-етаж» | Ресторан «Престиж» |
|--------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|
| Потужність | 4 | 5 | 3 |
| Асортимент послуг | 5 | 5 | 4 |
| Інноваційність | 5 | 5 | 3 |
| Якість обслуговування | 5 | 4 | 5 |
| Швидкість обслуговування | 5 | 4 | 4 |
| Обладнання | 5 | 5 | 4 |
| Прогресивна технологія | 5 | 5 | 2 |
| Автоматизація | 4 | 4 | 1 |
| Цінова політика | 4 | 4 | 1 |
| Місце розташування | 5 | 5 | 4 |
| Кваліфікація персоналу | 5 | 5 | 3 |
| Фірмовий стиль | 5 | 4 | 4 |
| Реклама | 4 | 5 | 1 |
| Інтер'єр | 5 | 5 | 2 |
| Методи розрахунку | 4 | 5 | 2 |

Проаналізувавши результати спостережень, можна сказати, що заклад ресторанного бізнесу, який передбачається проектувати, буде випереджати найближчих конкурентів не тільки новітніми технологіями та асортиментом послуг, а й фірмовим стилем та маркетинговими методами стимулювання попиту, рекламними акціями. Крім того, заклад буде укомплектований уже більши сучасним обладнанням порівняно з уже діючими ресторанами.

Дослідження готельно-ресторанного продукту необхідно проводити в закладах, що визнані основними конкурентами. Дані зводяться в таблицю 2.8.

Таблиця 2.8

Якість готельно-ресторанного продукту закладів-конкурентів, бали

| Заклад-конкурент | Якість | | | | | | |
|--------------------|--------|--------------|--------------|----------------|-------------------------------|----------------------------|-------------------|
| | Закуси | Перші страви | Другі страви | Солодкі страви | Борошняні кондитерські вироби | Напої власного виробництва | Купівельні товари |
| Ресторан «Прага» | 8 | 9 | 8 | 6 | - | 7 | 8 |
| Ресторан «Престиж» | 7 | 6 | 6 | 6 | 6 | 5 | 7 |

Провівши аналіз якості ресторанного продукту, бачимо, що лідером є ресторан «Вікінг» за всіма групами страв, крім борошняних та кондитерських виробів.

Аналіз даних про ціни на продукцію та послуги конкурентів проектного закладу відображено в таблиці (див. табл. 2.9).

Таблиця 2.9

Характеристика цін на страви та послуги на ринку

| Продукти/ Підприємство | Ціни (грн) | | | | | | |
|---------------------------|------------|--------------|--------------------|---------------------|------------------|-----------------|--------------------------|
| | Закуси | Перші страви | Другі рибні страви | Другі м'ясні страви | Борошняні страви | Десертні страви | Середня вартість покупки |
| Ресторан «Прага» | 40,45 | 80,20 | 95,40 | 120,75 | 25,20 | 45,10 | 350,35 |
| Ресторан «Престиж» | 61,20 | 94,50 | 108,90 | 161,50 | 32,75 | 59,30 | 386,85 |

Визначення маркетингової політики. В умовах жорсткої конкуренції та зростання витрат неодмінною умовою виживання суб'єкта економіки стає маркетинг. Маркетинг (від англ. *market* – ринок) – комплексна система організації виробництва та збуту продукції, орієнтована на задоволення потреб конкретних споживачів і здобуття прибутку на основі дослідження та прогнозування ринку, вивчення внутрішнього й зовнішнього середовища підприємства-експортера, розробки стратегії й тактики поведінки на ринку за допомогою маркетингових програм.

До плану маркетингу проектного закладу готельно-ресторанного господарства входять такі пункти:

1. Ціноутворення.
2. Схема поширення послуг.
3. Методи стимулювання збуту (продажу).
4. Реклама.
5. Формування суспільної думки про підприємство та послугу.

1. При аналізі способів ціноутворення можна припустити, що ціна послуги буде визначатися, виходячи з:

- 1) собівартості продукції;
- 2) ціни конкурентів на аналогічну продукцію;
- 3) унікальних переваг послуги;
- 4) ціни, зумовленої попитом на цю продукцію.

На основі собівартості буде оцінюватися мінімально можлива ціна продукції, що відповідає найменшим витратам виробництва.

На основі аналізу цін конкурентів буде визначатися середній рівень цін на продукцію.

Максимально можлива ціна буде встановлюватися для продуктів, що відрізняються високою якістю або унікальними перевагами.

Ціни, зумовлені попитом або кон'юктурою ринку цієї продукції, можуть коливатися в діапазоні від мінімальних до максимальних цін. Ці ціни будуть мінятися в різні періоди життєвого циклу продукції.

Важливим з погляду маркетингу є розробка керівництвом підприємства своєї цінової політики.

Цілеспрямована цінова політика полягає в такому: треба встановлювати на свої послуги такі ціни й так змінювати їх залежно від ситуації на ринку, щоб опанувати певною часткою ринку, одержати бажаний обсяг прибутку.

При розробці цінової політики варто враховувати такі етапи ціноутворення:

1. Вихід на новий ринок. Щоб викликати зацікавленість споживачів до продукції проектного підприємства й поступово закріпитися на новому ринку, доцільно буде встановити більше низькі ціни порівняно з цінами конкурентів. Така цінова політика вигідна на первісному етапі проникнення на новий ринок. Далі, у міру завоювання певної частки ринку й формування стійкої клієнтури, ціни на продукцію поступово будуть підвищуватися до рівня цін конкурентів.

2. Упровадження нової послуги. Вихід з новими послугами, що зовсім по-новому задовольнятимуть потреби споживачів, забезпечить проектованому закладу готельно-ресторанного господарства протягом деякого часу монопольне становище на ринку. На цьому етапі буде проводитися цінова політика «зняття вершків». Вона полягає в тому, що підприємство буде встановлювати максимально високу ціну, що забезпечує норму прибутку й у багато разів перевищує середню. Однак проведення цієї політики буде обмежено в часі, тому що конкуренти «не дремають», вони намагаються розпочати надавати ці види послуг. Виникає необхідність у певний момент почати зниження цін, щоб завоювати нові сегменти ринку й придушити активність конкурентів на старих сегментах.

3. Захист позиції. Проектоване підприємство в умовах конкуренції буде прагнути зберегти ту частку ринку, якою він володіє. До основних чинників, що враховується при конкуренції, належать: ціна, якісні показники продукції/послуги, час обслуговування, умови платежу, реклама, робота із громадськістю й інші заходи системи стимулювання збуту. Підприємством готельно-ресторанного господарства може бути використана відкрита цінова «війна»: підприємство може різко знизити ціну на продукцію. Тоді у відповідь інші конкуренти повинні будуть також знизити свої ціни, при цьому найбільш слабким конкурентам доведеться піти з ринку.

4. Послідовний прохід по сегментах ринку. На цьому етапі продукція буде пропонуватися спочатку тим сегментам ринку, де споживачі готові заплатити високу ціну. Після одержання підвищених («преміальних») цін підприємство перейде послідовно до збуту продукції за більш низькими цінами на такі сегменти ринку, які характеризуються більшою еластичністю попиту (збільшенням обсягу покупок при зниженні ціни).

5. Задовільне відшкодування витрат. На цьому етапі в проектованому закладі готельно-ресторанного господарства буде використовуватися політика «цілових цін», тобто таких, які протягом 1 – 2 років при оптимальному завантаженні виробничих потужностей (звичайно 80%) забезпечують відшкодування витрат і розрахунковий прибуток на вкладений капітал (звичайно 15 – 20%). При цьому, зазвичай, ризик мінімальний.

Характеристика маркетингової цінової політики. Маркетинговою стратегією передбачається раціональна політика ціноутворення.

Ураховуючи економічну ситуацію в Україні, необхідно реально підійти до встановлення націнки та надбавки на продукцію-послуги готельно-ресторанного господарства. Необхідно встановити таку ціну, яка буде психологічно приваблива для споживачів та нижча, ніж ціна конкурентів. Також, щоб установлена ціна забезпечувала зростання реалізації продукції на ринку, отримання максимального прибутку і задовільного доходу й забезпечення беззбиткового існування в умовах гострої конкуренції та зміні потреб споживачів. Надбавку необхідно встановити від 15 до 45%, максимальну націнку – 200%, тоді як у конкурентів націнки перевищують 200 – 250%.

Додатковий прибуток може бути досягнутий за рахунок збільшення обсягу випуску та реалізації продукції власного виробництва та купівельних товарів, різноманітних додаткових послуг.

Потрібно розробити таку програму маркетингу, яка буде спрямована на зацікавлення споживачів продукцією та послугами цього закладу готельно-ресторанного господарства. Необхідно планувати проведення комплексу маркетингових заходів, за допомогою яких досягається мета вплинути на споживача, культивувати в нього необхідні звички, смаки, наміри, форми й стиль поведінки. До їх складу входять:

- реклама – діяльність з метою привернути увагу споживача до продукції через поширення престижної інформації про неї, закликів і рекомендацій;
 - стимулювання збуту – короточасні спонукальні заходи заохочення і привернення уваги потенційних споживачів;
 - пропаганда – стимулювання попиту на товар через поширення про нього комерційно важливих, наукових відомостей.
- характеристика маркетингової комунікаційної політики закладу.

Характеристика маркетингової збутової політики. Схема поширення послуг – організація каналів збуту. Канал збуту – шлях, по якому товари рухаються від виробника до споживачів. Для поширення послуг бажано використовувати прямий канал збуту, тому що він дозволяє підтримати контакт зі споживачем і тим самим дозволяє контролювати збут послуг підприємства.

Стимулювання збуту – використання різноманітних стимулювальних засобів, що сприяють здійсненню покупки. У підприємствах готельно-ресторанного господарства можуть використовуватися такі засоби:

Стимулювання споживачів – поширення флаєрів для покупки із знижкою; гарантування повернення грошей при поганій якості продукції, невідповідному обслуговуванні; використання «психологічних цін».

Стимулювання власного персоналу – усілякі премії.

Проведення різних конференцій.

Основним завданням кожного підприємства незалежно від форми власності, типу підпорядкування та інших визначальних чинників повинна бути якість продукції/послуг.

Для успішної діяльності підприємства, виготовлятиметься ним такий продукт, який:

- відповідатиме чітко визначеним потребам;
- задовольнятиме вимоги споживача;
- відповідатиме чинним стандартам і нормативним умовам;
- продаватиметься за конкурентоспроможними цінами.

Підприємство спеціалізуватиметься на приготуванні страв української кухні, забутих рецептурах нашого краю, які передавались крізь віки у сучасність. Пропонуватиметься клієнтам достатньо різноманітне меню.

Найважливішим характеристиками технологічного процесу з погляду його впливу на якість продукції, що виготовлятиметься, є:

- технологічна оснащеність виробництва новими сучасними видами технологічного обладнання;
- якість використаної сировини і напівфабрикатів;
- кваліфікація працівників;
- наявність технологічних карт.

Характеристика маркетингової комунікаційної політики. Сучасну діяльність підприємства на ринку товарів і послуг неможливо уявити без комунікацій.

Маркетингова політика комунікацій складається з чотирьох основних інструментів: реклами, зв'язків із громадськістю, стимулювання збуту та персонального продажу.

Найважливіший і найпотужніший засіб стимулювання збуту – реклама, яка має на меті:

- 1) підвищення потенційного сприйняття споживачами позитивних якостей запропонованих товарів та послуг;
- 2) надання інформації про товари та послуги;
- 3) популяризація запропонованих товарів та послуг.

Мета першочергової рекламної кампанії – ознайомлення 100% потенційних споживачів місцевого ринку з особливостями ринку і послуг, що будуть надаватися у запроєктованому закладі готельно-ресторанного господарства.

Рекламна кампанія передбачає такі заходи:

- а) установлення рекламних щитів у районі діяльності закладу готельно-ресторанного господарства;
- б) рекламні щити повинні містити інформацію про послуги, що надаються, про розклад роботи підприємства;
- в) установлення рекламних табличок з тією ж інформацією в кожній з адміністративних будівель, які знаходяться поряд, а також на найближчих зупинках громадського транспорту;
- г) оголошення в місцевих газетах, які вказують на особливості послуг закладів готельно-ресторанного господарства;
- д) установлення світлової реклами на фасаді закладу. Така рекламна кампанія зможе забезпечити ознайомлення необхідної кількості споживачів з особливостями роботи закладу. Світлова реклама буде відігравати водночас роль нагадувальної та спонукальної реклами.

Реклама про діяльність закладу готельно-ресторанного господарства буде стимулятором торгівлі, притягне увагу споживача. Більшість рекламних матеріалів можуть становити оголошення в періодичних виданнях, рекламні звернення по радіо, можливі трансляції по телебаченню. Статті в газетах можуть вплинути на широку аудиторію та послужать «безкоштовною рекламою», якщо газета схвалить бізнес або продукцію цього закладу готельно-ресторанного господарства. Крім цього, публікації викликають у людей почуття об'єктивності, яке може допомогти закладу готельно-ресторанного господарства мати добре ім'я без зайвих витрат на рекламу. А також кращою рекламою може бути асортимент і якість продукції.

Можливі варіанти поширення реклами та ціну можна звести до таблиці (див. табл. 2.10). У таблиці наведено розцінки на рекламу в деяких періодичних виданнях.

Таблиця 2.10

Організації-рекламодавці

| Організація | Обсяг реклами | Ціна, грн |
|-----------------|----------------------------|-----------|
| Газета «Факти» | (40'34 мм) стор. У рамочці | 500 |
| Журнал «Наталі» | (40'34 мм) стор. У рамочці | 600 |
| Газета «Є» | (40'34 мм) стор. У рамочці | 800 |

| | | |
|-----------|---------------------------------|------|
| РА «Крок» | 1 придорожній плакат з малюнком | 900 |
| усього | | 2800 |

Визначення концептуальних засад діяльності комплексного закладу готельно-ресторанного господарства. Визначення концептуальних засад проєктованого закладу готельно-ресторанного господарства – це визначення основної ідеї функціонування закладу та орієнтування його на певні сегменти споживчого ринку.

Створення концепції проєктованого комплексу готельно-ресторанного господарства ґрунтується на кількох позиціях:

високоякісній та унікальній пропозиції послуг підприємства;

унікальній технології створення товарів/послуг;

зміні технології виробництва, яка веде до зниження виробничих витрат на одиницю продукції/послуги;

Обрані ознаки концепції закладу готельно-ресторанного господарства представляються у вигляді таблиці (див. табл. 2.11).

Таблиця 2.11

Концепція комплексного закладу ресторанного господарства

| Ознаки концепції | Характеристика ознак |
|---|---|
| Тип | Комплексний ЗРГ |
| Клас проєктованого закладу | Ресторан – вищий |
| Кулінарне спрямування закладу | Єврейська, українська кухні |
| Місце знаходження: | м. Старобільськ вул. Победоносна, 12 |
| – фактичне | Перший поверх будівлі |
| – знакове | Навпроти супермаркету |
| Контингент споживачів | Розосереджений (туристи, працівники державних та приватних установ, мешканці та гості району, міста, здобувачі вищої освіти та ін.) |
| Формат закладу | Повно сервісний |
| Формат виробництва | Повний цикл виробництва, використання інноваційних технологій |
| Філософія використання просторових ресурсів | Виробництво продукції та подача страв |
| Організація дозвілля | Жива та фонова музика |
| Форма обслуговування | Офіціантами в костюмах 60 – 70-х років |
| Дизайнерський стиль | Рок-н-рол, музика |

Розроблення концептуальних послуг/меню закладів готельно-ресторанного господарства. Обов'язковим складником концепції закладу є розробка переліку послуг, що будуть надаватися в підприємстві, та меню. Для цього необхідно розробити концептуальні види послуг для готелів та меню для ресторанів, яке складають з урахуванням усередненого асортиментного складу послуг/меню для закладів різних типів. Дані заносяться до таблиці (див. табл. 2.11) або складається перелік послуг, що будуть надаватися в готелі.

Таблиця 2.12

Меню проєктованого ресторану на 80 місць

| № за збір. рец. | Назва страви | Вихід страви, г |
|------------------------|---|-----------------|
| Фірмові страви | | |
| - | Роли «Санта Фе» | 220/60 |
| - | Крильця «Класік» | 595 |
| - | Оригінальні кільця з цибулі «Рок-н-Рол» | 320/60 |
| - | Салат «Кобб» | 470/85 |
| - | Куряча грудка-гриль з травами | 220/390 |
| - | Чизкейк по-домашньому | 220 |
| Холодні закуски | | |
| 3 | Канапе з сиром | 65 |
| 8 | Канапе з м'ясними продуктами | 70 |
| 150 | Рибне плато | 185 |
| 143 | Морепродукти під майонезом | 110 |
| 159 | М'ясне плато | 175 |
| 161 | М'ясо або язик, або порося заливне | 270 |
| 164 | Куряче філе гриль з соусом «Дор-Блю» | 180 |
| 79 | Салат з овочів з морською капустою | 150 |
| 82 | Салат «7 п'ятниць» | 150 |
| 86 | Салат делікатесний | 100 |
| 96 | Гриби мариновані або солені з цибулею | 150 |
| 100 | Паштет із яловичої печінки | 150 |
| Перші страви | | |
| 178 | Піратська баланда | 300 |
| 217 | Суп з овочів «Бо-Бо» | 300 |
| 229 | Суп картопляний з пельменями | 300 |
| Другі страви | | |
| 509 | Лосось під фруктовую сальсою | 425 |
| 525 | Гефілте фіш (запечена риба з помідорами) | 332 |
| 585 | Пепер-стейк | 280 |
| 594 | Лангет із соусом | 325 |
| 595 | Антрекот | 280 |
| 607 | Ескалоп з соусом | 400 |
| 612 | Ромштекс «Чорний диявол» | 283 |
| 615 | Нирки з грибами в соусі червоному із вином | 385 |
| 618 | Печінка смажена з цибулею | 265 |
| 629 | М'ясо «Есік Флейш» (м'ясо в кисло-солодкому соусі з чорносливом та картоплею) | 350 |
| 631 | Печеня по-домашньому | 350 |
| 762 | Картопля фрі | 220 |
| 763 | Картопля хрустка (чіпс) | 200 |
| Солодкі страви | | |
| 912 | Фруктова тарілка | 150 |
| 970 | Самбук абрикосовий «Мон Мішель» | 500 |

| | | |
|----------------------------|---|--------|
| 984 | Пудинг яблучний з горіхами | 230 |
| 997 | Десерт «Крило ангела» | 150 |
| 999 | Морозиво під винним соусом «Марго» | 150 |
| Гарячі напої | | |
| 1010 | Чай чорний з лимоном, л | 200 |
| 1013 | Чай одним чайником | 800 |
| 1015 | Кава чорна з коньяком або лікером, л | 115 |
| 1023 | Кава чорна з морозивом (глясе) | 150 |
| 1025 | Какао з молоком | 200 |
| Холодні напої | | |
| - | Соки «Sandora», л | 200 |
| - | Соки в асортименті (фреш), л | 200 |
| - | Вода солодка «Оболонь», л | 200 |
| - | Вода мінеральна газована, л | 200 |
| - | Вода мінеральна негазована, л | 200 |
| Борошняні вироби | | |
| 1081 | Млинці | 170 |
| 1083 | Млинці з м'ясним, сирним, яблучним фаршами, джемом або варенням | 280 |
| 1093 | Вареники з картоплею, капустою | 100 |
| 1095 | Пончики Rock-n-Roll | 45/шт. |
| 1099 | Ватрушки угорські | 100 |
| - | Хліб житній | 0,03 |
| - | Хліб пшеничний | 0,03 |
| Алкогольні напої, л | | |
| - | Пиво в асортименті | 0,05 |
| - | Пиво розливне Балтика, Туборг, Чернігівське | 0,05 |
| | Коньяк «Арагат» 5 зір., л | 0,04 |
| - | Коньяк «Гиса» 5 зір., л | 0,05 |
| - | Горілка «Благов», л | 0,05 |
| - | Грілка «Немірофф», л | 0,05 |
| - | Горілка «Союз-Віктан», л | 0,05 |
| - | Вино «Мускат» Масандра, л | 0,1 |
| - | Вино «Золота амфора, л | 0,1 |
| - | Вино «Каберне» Котнар, л | 0,1 |
| - | Вино «Ізабелла» Золота амфора, л | 0,1 |
| - | Шампанське червоне, л | 0,2 |
| - | Шампанське «Русское собрание», в асортименті, л | 0,2 |

Для визначення переліку послуг, що будуть надаватися в готелі, потрібно дослідити послуги готелів-конкурентів, тривалість перебування гостей у закладі розміщення, потребу в певних закладах обслуговування.

Перелік послуг проектного готелю * на 50 номерів**

Основні та додаткові послуги згідно з вимогами до готелів категорії ***

1. Приймання та розміщення – цілодобово.

2. Відділ бронювання.
3. Користування багажною кімнатою.
4. Послуга «Доброго ранку» (побудка у визначений час) за замовленням.
5. Послуга піднесення багажу.
6. Номер для гостей з обмеженими фізичними можливостями.
7. Надання в номер предметів гостинності одноразового використання (мило та шампунь).
8. Прямий телефонний зв'язок у межах міста.
9. Кабельне телебачення.
10. Виклик невідкладної швидкої допомоги.
11. Виклик таксі.
12. Надання в номери дитячого ліжка.
13. Міні-холодильник.
14. Кондиціонери.
15. Щоденне прибирання номера та ліжка; заміна постільної білизни один раз на три дні.
16. Щоденна заміна рушників.
17. Цілодобове надання інформаційних послуг.
18. Цілодобова система охорони і безпеки у готелі.
19. Закодовані електронні ключі-картки.

Для готелю, що проектується, можливо обрати такий набір додаткових послуг:

1. Бізнес-центр.
2. Послуги міжнародного та міжміського зв'язку.
3. Організація екскурсійного та транспортного обслуговування (у готелі, звернувшись до адміністратора бізнес-центру, гість може замовити гіда та екскурсію, ураховуючи всі його особисті побажання та інтереси).
4. Дрібний ремонт одягу.
5. Послуги ресторанного обслуговування в номерах (цілодобово)
6. Послуги перукарні.
7. Конференц-обслуговування (конференц-зал „Слов'янський”)
8. Кафе-бар (цілодобово).
9. Хімчистка.
10. Індивідуальне прання та прасування білизни та одягу (квитанція на замовлення цих послуг є в кожному номері).
12. Користування сейфами (знаходяться в службі прийому).
13. Ресторанні послуги (7:00 – 23:00).
14. WI-FI у номері при попередньому замовленні.

До інших додаткових послуг належать:

1. Банкомат.
2. Обмін валют.
3. Сувенірний кіоск.

На основі результатів маркетингових досліджень та визначених концептуальних засад діяльності проєктованого закладу готельно-ресторанного господарства потрібно визначити основні напрями інноваційного розвитку підприємства:

- ініціювати утворення дочірнього підприємства, франчайзингової системи;
- отримати сертифікат НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) – сучасна концепція, що перешкоджає виникненню біологічних і фізичних ризиків у харчових продуктах; аналіз небезпек і критичних точок контролю. На сьогоднішній день у країнах Європейського Союзу, США, Канаді впровадження й застосування методу НАССР у харчовій промисловості, сертифікація систем НАССР є

обов'язковими. НАССР доповнює традиційні методи контролю, звертає увагу на контролі виробничого процесу, зосереджує на крапках процесу, які мають критичне значення для безпеки продукту, підкреслює зв'язок між регуляторними органами й промисловістю;

- можливість отримання міжнародних сертифікатів екологічної відповідності: «Зелений Ключ» – міжнародна екологічна сертифікація готелів та туристичних об'єктів, яка відзначає їх відповідальне та дбайливе ставлення до навколишнього середовища та активну участь у соціальному житті; сертифікація «Eco-Hotel» – бере до уваги ряд міжнародних стандартів у галузі систем екологічного менеджменту (ISO 14001) та менеджменту професійної безпеки та здоров'я (OHSAS 18000) та ін.;
- передбачити програму розвитку персоналу закладу;
- передбачити вдосконалення організації сервісно-виробничого процесу;
- передбачити впровадження новітніх або відроджених технологій обслуговування;
- запланувати модернізацію технологічного процесу після здачі закладу в експлуатацію.

Існуючий досвід роботи в готельно-ресторанному бізнесі дозволяє вивести універсальну формулу успіху будь-якого підприємства:

КОНЦЕПЦІЯ + МІСЦЕ РОЗТАШУВАННЯ + ПЕРСОНАЛ = УСПІХ

РОЗДІЛ 3 ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

3.1. Проектування закладів ресторанного господарства

Посібник є рекомендаційним документом з проектування підприємств ресторанного господарства, підготовлений з урахуванням вимог та нормативних документів, у яких формулюються вимоги щодо проектування окремих розділів проектів.

Проектування підприємств ресторанного господарства повинно здійснюватися з урахуванням кліматичних, екологічних, гідрогеологічних, демографічних, національно-побутових та інших місцевих умов конкретних районів будівництва.

Посібник можна використовувати при розробці індивідуальних та типових проектів для будівництва нових об'єктів і реконструкції діючих підприємств ресторанного господарства, які знаходяться в окремо розташованих будівлях, убудованих і прибудованих до будівель іншого призначення, а також підприємств, які включені до складу торгових, громадських та інших багатофункціональних об'єктів комплексного обслуговування населення, включаючи магазини й ринкові комплекси, вокзали тощо; незалежно від відомчої належності підприємства ресторанного господарства.

3.1.1. Загальні положення до закладів ресторанного господарства

Високий рівень у проектних рішеннях підприємств ресторанного господарства може бути досягнутий тільки на основі комплексного підходу до вирішення завдань шляхом:

- урахування конкретних містобудівних умов розміщення підприємств у системі міської (селищної) забудови;
- формування об'ємно-планувальних структур, що відповідають функціонально-технологічним вимогам і створюють оптимальне середовище і для відвідувачів, і для персоналу;
- упровадження економічних конструктивних систем, будівельних та оздоблювальних матеріалів, що забезпечують можливість створення виразних за архітектурою й інтер'єрами будівель;
- застосування високопродуктивного сучасного технологічного та економічного в експлуатації інженерного устаткування відповідно до санітарних вимог і завдань підвищення культури експлуатації підприємств;
- максимального використання для приготування їжі напівфабрикатів, які виробляються на заготівельних підприємствах ресторанного господарства, що дозволяє зменшити виробничі та підсобні (складські) площі в проєктованих підприємствах та підвищити ефективність виробництва, їхню рентабельність.

При розробці проекту реконструкції діючих підприємств необхідно забезпечити індивідуальний підхід до кожного об'єкта з урахуванням його конкретних особливостей і створити сучасне за технологією й типологічною структурою підприємство, оснащене сучасними засобами механізації виробничих процесів відповідно до прийнятої методики з розробки проектів реконструкції.

Величина підприємств ресторанного господарства характеризується кількістю місць в обідніх залах. Величина магазинів кулінарії – розміром торговельної площі зали або кількістю робочих місць.

Вибір проектування вбудованого підприємства ресторанного господарства або окремого будинку визначається його типом, величиною й містобудівним призначенням.

При цьому в структурі міст і селищ міського типу, у сільській місцевості можуть проектуватися і однотипні підприємства харчування, наприклад: їдальні, кафе, ресторани, і підприємства, що поєднують у єдиній будівлі комплекс різних підприємств ресторанного господарства, як-от: ресторан, кафе, закусочна, магазин кулінарії тощо.

Такі підприємства, що включають у свою структуру різноманітні типологічні компоненти (типи підприємств), називаються комплексними підприємствами ресторанного господарства й проектується у відповідності зі специфічними вимогами та рекомендаціями. Усі типи підприємств ресторанного господарства включають у свій склад п'ять основних функціональних груп приміщень: групу приміщень для відвідувачів; групу виробничих приміщень; групу складських приміщень; групу адміністративно-побутових приміщень і групу технічних приміщень.

У цьому посібнику подано мінімально допустимі нормативи площ загалом по групах приміщень відповідно до згаданої вище диференціації за функціональними ознаками для різних типів підприємств ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства».

У структурі підприємства при проектуванні кожної з п'яти позначених груп приміщень повинні враховуватися рекомендації й вимоги, що висуваються відповідно до їхніх специфічних функціональних особливостей.

3.1.2. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004

Заклади ресторанного господарства поділяються на типи. Тип закладу визначається за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності, до яких належать:

- асортимент продукції;
- рівень обслуговування;
- номенклатура надаваних послуг;
- рівень матеріально-технічної бази.

До сфери ресторанного господарства входять такі типи закладів: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусочна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

Визначення типів закладів ресторанного господарства регламентується ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

Класифікація закладів ресторанного господарства (надалі РГ) базується на комплексі вимог до:

- асортименту продукції;
- рівня обслуговування й наданих послуг.

Заклади ресторанного господарства поділяють на такі групи:

1. Продаж їжі й напоїв, зазвичай призначених для споживання на місці з показом розважальних вистав або без них.

Ця група охоплює:

- ресторан
- ресторан-бар
- кафе
- кав'ярню
- кафе-бар
- кафе-пекарню
- чайний салон
- кафетерій
- закусочну; шинок.

2. Продаж напоїв і страв до них, зазвичай призначених для споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них.

Ця група охоплює:

- бар
- нічний клуб
- пивну залу.

3. Продаж їжі й напоїв для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками. Ця група охоплює:

- їдальню
- буфет.

4. Постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях. Ця група охоплює:

- фабрику-заготівельню
- фабрику-кухню
- домову кухню
- ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

Вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього.

Заклад РГ – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє й (або) доготовляє, продає й організує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів.

Залежно від розташування заклад РГ розміщується в окремій капітальній будівлі або спеціально обладнаному приміщенні іншої капітальної або некапітальної споруди виробничих підприємств, установ, навчальних, лікувальних, оздоровчих закладів, готелів, магазинів, закладів культури або у вагонах залізничного, салонах авіа-, авто- та водного транспорту тощо (ДСТУ 3862)

Клас закладу РГ – сукупність відмінних ознак закладу РГ певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва й закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

За ступенем комфорту, рівнем обслуговування й обсягом наданих послуг ресторани й бари згідно з ДСТУ 4281:2004 поділяють на три класи:

- люкс
- вищий
- перший.

Повносервісний заклад РГ – різновид закладу РГ з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва. Зазвичай повносервісними можуть бути: ресторани, бари, кафе.

Заклад швидкого обслуговування РГ – різновид закладу РГ, де застосовують метод самообслуговування й пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

Майдан харчування РГ – комплекс закладів РГ швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу.

Заклад РГ-клуб – різновид закладу РГ, на базі якого працює клуб, що об'єднує споживачів за інтересами та особливостями смаків.

Загальнодоступний заклад РГ – заклад РГ, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач.

Закритий заклад РГ – заклад РГ, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів. Закриті заклади РГ можуть організувати харчування особистого складу збройних сил, у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх

навчальних закладах, на промислових підприємствах тощо.

Ресторан – заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів з високим рівнем обслуговування й комфорту в поєднанні з організацією відпочинку й дозвілля споживачів.

За часом обслуговування ресторани поділяють на: швидкого обслуговування й звичайні: за методами обслуговування – обслуговування офіціантами й самообслуговування. Згідно з ДСТУ 3862 розрізняють спеціалізовані ресторани: рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо.

Ресторан-бар – різновид ресторану, до складу якого належить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою ресторану або барна стойка розміщена в торговельній залі ресторану.

Кафе – заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів напоїв, у якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами. Розрізняють спеціалізовані кафе: кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне тощо.

Кав'ярня – різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.

Кафе-бар – різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стойка розміщена в торговельній залі кафе.

Кафе-пекарня – різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво й продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці.

Чайний салон – різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні та борошняні кулінарні вироби.

Кафетерій – заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного приготування й напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі. У навчальних закладах, установах, промислових підприємствах, об'єктах роздрібної торгівлі тощо кафетерій організує споживання зазвичай через кафетерійну стійку (ДСТУ 3862).

Закусочна; шинок – заклад РГ самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів. Розрізняють спеціалізовані закусочні: «Галушки», «Куліш», «Деруни», «Сосиски», «Млинці», «Пиріжки», «Чебуреки», «Шашлики», «Вареники», «Пельмені», «Піцерія» тощо.

Бар – заклад РГ, у якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них й закупні товари продають через барну стійку. Розрізняють спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар тощо (ДСТУ 3862).

Нічний клуб – різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організацією різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм з музичним супроводом. Розрізняють нічні клуби з послугами дозвілля; кабаре, більярд, диско тощо.

Пивна зала – різновид бару або ресторану з широким асортиментом пива.

Їдальня – заклад РГ для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва й закупних товарів, у якому страви можуть надаватися у вигляді скомплектованих раціонів харчування. Функціонує зазвичай за місцем роботи споживачів, у навчальних закладах, військових підрозділах, лікувальних та оздоровчих закладах, відділеннях лікарень, закладах соціальної підтримки малозабезпечених верств населення тощо. У їдальнях можуть функціонувати зали оздоровчого, лікувального та лікувально-профілактичного призначення. У якості спеціалізованих їдалень розрізняють дієтичні їдальні (ДСТУ 3862).

Буфет – заклад РГ з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають зазвичай стоячи чи продають на винос (ДСТУ 3862).

Фабрика-заготівельня – заклад РГ, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечення нею інших закладів РГ та об'єктів

роздрібної торгівлі.

Фабрика-кухня – заклад РГ, призначений централізовано готувати й постачати готову до споживання їжу в різні місця.

Домова кухня – заклад РГ, призначений виготовляти продукцію власного виробництва й продавати її домашнім господарствам. Приймає від споживачів замовлення на кулінарну продукцію, булочки й борошняні кондитерські вироби, організує консультації з питань готування їжі, може організувати споживання їжі на місці.

Ресторан за спеціальними замовленнями (catering) – заклад РГ, призначений готувати й постачати готову їжу та організовувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями. Такі заклади можуть обслуговувати банкети, фірмові прийоми, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі, під тентами тощо.

Виходячи зі світової практики та Міжнародного стандарту галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC), заклади ресторанного господарства класифікують:

Ресторан на замовлення (carry-out restaurants) – різновид ресторану, що в якості основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос. У ресторанах на замовлення передбачено постачання їжі в інші місця.

Ресторан-їдальня (commissary restaurants) – різновид ресторану, що організує харчування працівників в організаціях.

Вагон-ресторан – різновид ресторану, що організує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій пасажирського транспорту.

Пивні садки (brasseries; beer gardens) – різновид бару, що продає й організує споживання різноманітного асортименту пива й має озеленену торговельну залу.

Пивна (pub) – різновид бару, що продає й організує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв. Зазвичай основним напоєм у пивній є пиво.

Пивоварний бар (brew pub) – різновид бару, у якому варять, продають і організують споживання пива на місці.

Бар-закусочна (snack bar) – різновид бару із спеціалізацією за асортиментом на закусках та сендвічах (закритих бутербродах).

Бар (ресторан) напоїв за спеціальними замовленнями (bartending) – різновид бару (ресторану) за спеціальними замовленнями, в обслуговуванні якого задіяні бармени, що організують споживання напоїв.

Бістро (bistrot; eating places) – різновид закладу РГ швидкого обслуговування, що продає й організує споживання їжі і (або) напоїв.

Таверна – різновид кафе з асортиментом страв інших країн, відмінною ознакою якого є широкий асортимент алкогольних напоїв.

Зважаючи на сказане вище, можна з'ясувати що, заклади ресторанного господарства класифікуються за видами економічної діяльності, торговельно-виробничими ознаками, класами, комплексом продукції й послуг, сезонністю, потужністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування.

За видами економічної діяльності заклади ресторанного господарства поділяються на:

- заклади, які здійснюють продаж їжі та напоїв, зазвичай призначених для споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них;
- заклади, які здійснюють продаж напоїв та обмеженого асортименту страв до них, зазвичай призначених для споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них;
- заклади, у яких здійснюється продаж їжі та напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;
- заклади, які постачають їжу, приготовлену централізовано, для споживання в інших місцях.

До першої групи входять ресторан, кафе, кафетерій, закусошна, до другої – бар, до

третьої – їдальня і буфет, до четвертої – фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальним замовленням (catering).

За торговельною ознакою заклади ресторанного господарства поділяються на дві групи:

- заклади, що продають продукцію й організують її споживання в торговельній залі (ресторани, бари, кафе тощо);
- заклади, що продають продукцію для споживання поза межами торговельної зали (фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня тощо).

За характером виробництва підприємства ресторанного господарства поділяються на:

- заготівельні, до яких входять підприємства, які виготовляють напівфабрикати й готову продукцію для постачання ними інших підприємств: фабрики-заготівельні, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані заготівельні цехи, спеціалізовані кулінарні й кондитерські цехи;
- доготовельні, до яких належать підприємства, які виготовляють продукцію з напівфабрикатів, одержуваних від заготівельних підприємств ресторанного господарства й підприємств харчової промисловості. До них належать їдальні-доготовельні, вагони-ресторани та ін.;
- підприємства з повним циклом виробництва здійснюють обробку сировини, випускають напівфабрикати й готову продукцію, а потім самі реалізують її. До таких підприємств належать великі підприємства ресторанного господарства – комбінати харчування, ресторани, а також усі підприємства, які працюють на сировині.

За асортиментом продукції, що випускається, підприємства ресторанного господарства поділяються на:

- універсальні підприємства – випускають різноманітні страви з багатьох видів сировини; спеціалізовані – здійснюють виробництво й реалізацію продукції з певного виду сировини – кафе-молочні, кафе-кондитерські; рибні кафе, ресторани; здійснюють виробництво однорідної продукції – ресторани, кафе з національною кухнею, дієтичні їдальні.
- вузькоспеціалізовані підприємства – випускають продукцію вузького асортименту – шашличні, піцерії, вареничні, чебуречні і т.п.

Залежно від сукупності окремих ознак, що характеризують якість і обсяг послуг, які надаються, рівень і якість обслуговування підприємства ресторанного господарства певного типу поділяються на класи. Це ресторани і бари: люкс, вищий і перший. Класи відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства (класифікація)», відрізняються за такими ознаками:

- люкс – вишуканість інтер'єру, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв, виробів – для ресторанів, широкий вибір замовлених і фірмових напоїв, коктейлів - для барів;
- вищий – оригінальність інтер'єру, комфортність послуг на належному рівні, різноманітний асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв і виробів – для ресторанів, широкий вибір замовлених і фірмових напоїв і коктейлів – для барів;
- перший – гармонійність, комфортність і вибір послуг, різноманітний асортимент замовлених і фірмових блюд та виробів і напоїв складного приготування – для ресторанів, набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, зокрема замовлених і фірмових – для барів.

Залежно від часу функціонування підприємства ресторанного господарства можуть бути:

- постійно діючими, які працюють незалежно від пори року, але у весняно-літній

період можуть збільшувати кількість місць на відкритому повітрі.

- сезонними, підприємства діють переважно у весняно-літній період. У місцях відпочинку їх відкривається велика кількість.

Залежно від місця функціонування підприємства ресторанного господарства можуть бути:

- стаціонарними,
- пересувними (вагони-ресторани, автоїдальні, автокафе й т. ін.).

Залежно від обслуговуваного контингенту підприємства ресторанного господарства підрозділяються на:

- загальнодоступні, які обслуговують усіх охочих
- з обмеженим доступом, підприємства ресторанного господарства при виробничих підприємствах, установах і навчальних закладах (робочі, шкільні, дитячі та ін.).

Класифікація ПРГ за інтер'єром залів. Оригінальні й різноманітні інтер'єри, теплі або витримані в класичному стилі кольори стін, картини, килими, елементи старовинної атрибутики, фонтани, аранжування із живих кольорів, мереживні люстри, що дають тепле розсіяне світло, правильний підбір меблів, удале поєднання уніформи офіціантів з декором приміщення – кольором штор, скатертин і серветок, оббивкою крісел, елегантно сервіровані столи – усе це налаштовує на ділову бесіду або відпочинок у колі друзів.

Нині існує безліч стилів, які використовуються при оформленні інтер'єрів залів підприємств ресторанного господарства:

- історичні (ампір, класицизм, неокласицизм, бароко, рококо, готичний);
- модерн;
- мінімалізм;
- хай-тек;
- етнічні стилі (кантрі, японський, екостиль).

Ампір (з фр. – імперія) – стиль перших трьох десятиліть ХІХ століття, що завершує розвиток класицизму. Для нього характерні парадна пишність архітектури та інтер'єрів, пілястри (плаский вертикальний виступ на поверхні стіни), розкіш анфілад (приміщення, з'єднані дверима, розташованими на одній осі) і парадних залів, прикрашених мармуром, бронзою, дзеркалами, живописними панно, позолоченим ліпленням і різьбленням.

Меблі (червоне дерево, карельська береза, ясен та ін.) мають правильні, симетричні форми, прикрашаються різьбленням. Класичні форми меблів підкреслюють такі прикраси, як різьблені пальметки (стилізований віялоподібний лист) та інші античні мотиви. Ніжки і підлокітники крісел виконані у вигляді різьблених фігур фантастичних тварин. У посуді, канделябрах зі срібла присутні спокійні прямі форми з гладенькими поверхнями, що контрастують з гравіюванням.

Розрізняють два види стилю ампір: європейський і східноєвропейський.

Європейський – пишніший: багато золота, ліпнини, колони, капітелі (верхня частина колони прикрашається орнаментом), дзеркала, розпис на стінах і стелі, важкі драпіровки на вікнах, меблі антикварні або сучасні в ампірному стилі.

Східноєвропейський ампір – менш пишний, але спокійніший, ліричний. Колони не такі помпезні, їх можна тільки позначити. Витонченіша ліпнина на стелях, стінах; кришталеві люстри.

Драпіровки приглушених тонів. Багато білого або теплого рожевого кольору. Великі вікна й безліч дзеркал. В інтер'єрі переважає легкість, комфортність. Можлива наявність у залах камінів, декорованих бронзовими драконами по кутах і ліпними скульптурними групами. Візерунчастий дубовий паркет застелений килимом, що гармонує з оббивкою стільців з високими спинками, скатертинами й серветками ніжних пастельних тонів. Святковий вигляд мають білі накрохмалені верхні скатертини. Посуд - сучасний, але за бажанням споживачів може бути використаний глиняний (під ХІХ ст.).

Класицизм сформувався в кінці ХVІІІ століття і є актуальним донині. Для стилю

характерна сувора гармонійність всіх його складників (меблі, облаштування стін, штори, посуд). Декор використовують у мінімальних кількостях. У сучасному інтер'єрі класичний стиль чудово поєднується з іншими стилями, утворюючи єдність оформлення й дизайну.

Неокласицизм – стиль ретро. З'явився на початку ХХ століття як протилежність декоративній надмірності модерну. Спирається на класику. Характерні прикраси – листя, морські раковини, античні фігури.

Бароко – основний стильовий напрям у декоративному мистецтві Європи й Америки кінця XVI – середини XVIII століття. Пов'язане з дворянсько-церковною культурою зрілого абсолютизму. Йому властиві контрастність, напруженість, динамічність образів, прагнення до величі й пишноти, поєднання реальності та ілюзії.

Класичний стиль відрізняється суворістю: довгі драпіровані скатертини, важкі (подвійні); м'які затишні меблі з цінних порід дерева. Він органічно поєднується з елементами ампіру: предмети з позолоченої бронзи, дзеркала в рамах, вази у вигляді грецьких амфор. Усі ці прикраси пом'якшують суворість класичного стилю.

Рококо – стильовий напрям у європейському декоративному мистецтві першої половини XVIII століття. Для цього періоду характерні вишуканість, театралізація, комфорт, фантазії й міфічні сюжети. У залі, оформленій у класичному стилі з елементами рококо, можна використовувати столи химерної форми, посуд, декорований під старовинний фарфор, скатертини і серветки з вишивкою ришельє. Стіл прикрашається витонченими букетами квітів.

Готичний стиль виник у першій половині XII століття у Франції та Англії й пізніше поширився по всій Європі. Характерний для концептуальних ресторанів, стилізованих під готичне підземелля, середньовічний замок або собор. У таких ресторанах головний архітектурний елемент – гігантські кам'яні ребра, які виступають зі стін готичного собору. Тут пропонують страви, приготовлені на відкритому вогні. Для готичного інтер'єру характерні сувора колірна гамма, лаконічні форми меблів: прямокутні столи, стільці з високими спинками. Його підкреслюють середньовічні каміни, посуд і столові прибори з металу. Поверхня столу може бути мармуровою або з іншого натурального каменю, у цьому випадку скатертини не потрібні.

Модерн – стиль кінця XVIII – початку XIX століття. Для нього характерні нові техніко-конструктивні рішення: планування, пастельні тони, поєднання зелених і фіолетових відтінків, лаконізм, абстрактні лінії, художня виразність природних матеріалів – дерева, каменю, скла й металу. Модерн – невід'ємна частина віденських кафе.

Для його стилю типові асиметрія й використання рослинного орнаменту, декоративні елементи.

Мінімалізм – сформувався в 60-х роках ХХ століття. Характеризується створенням предметів і форм, яким немає аналогів у природі. Мінімалізм відрізняється відсутністю узорів, декору, невеликою кількістю аксесуарів. Інтер'єри оформляють у суворому стилі, чистота якого асоціюється з цінностями «благородної простоти». У конструкції меблів використовується нехромована сталь.

Стиль хай-тек (від англ. High technology – висока технологія). Елегантності цьому молодіжному стилю оформлення залів додає використання сучасних матеріалів – пластика й металу. Виконані зі склопластика, меланіну або ламіновані поверхні столів не потребують скатертин, тому цей стиль передбачає використання тканих або паперових серветок, які підбирають за колірним вирішенням інтер'єру. Завершує вбрання столу посуд з високоякісного пластика, високоміцного прозорого або кольорового скла, тарілки, сервіровка й столові прибори з металу.

Стиль хай-тек потребує правильного освітлення: при слабкому освітленні предмети, які мають холодні кольори, здаються світлішими, тоді як теплі втрачаються. Локальні плями світла, які падають на стіл, створюють атмосферу затишку, відпочинку й спокою. При використанні яскравого освітлення колірне вирішення інтер'єру слід

будувати на контрастах, наприклад, чорне і біле. Але в цьому випадку дизайн столу, форму меблів доцільно витримати в спокійнішому класичному стилі. Стиль хай-тек добре використовувати для проведення національного свята, презентації національних страв.

Якщо кафе або ресторану необхідно надати східного колориту, то слід сервірувати столи мідним або срібним посудом, який традиційно використовували східні народи при урочистих трапезах.

Кантрі – сільський стиль. Його відрізняє грубувата добротність натуральних матеріалів: глини, дерева, виробів з лози. Внутрішнє оздоблення стін твердими породами дерева (дубом, буком), дерев'яні або плетені столи, стільці, проста кераміка, натуральні тканини (льон, ситець), перегородки відображають ідею створення підприємств ресторанного господарства в народних традиціях. Особливий колорит властивий і американському, і українському, російському, англійському, скандинавському, швейцарському стилям кантрі. У якості аксесуарів використовують старовинні речі, книги, засушені квіти.

Стиль кантрі використовують для оформлення пивних барів, клубів, кабачків і заміських ресторанів. Для сервіровки столу підбирають посуд з товстого кольорового скла, кераміки або фаянсу.

Японський стиль. Девіз стилю – «будь чистим». У японській культурі немає прагнення до розкоші. Важлива особливість японських інтер'єрів – їхнє освітлення. М'яке розсіяне світло створює відчуття блаженства. Характерна для стилю велика клітка дерев'яного каркасу простежується у віконних рамах, дверях, розсувних напівпрозорих перегородках. Лаконічні інтер'єри в японському стилі популярні в усьому світі, вони є віддзеркаленням національного стилю. При їх оформленні використовують такі матеріали, як дерево, бамбук. Посуд виготовляється з фарфору, має прості прямокутні або округлі форми. Сервіровка столу відрізняється витонченістю й простотою. Стіл оформляють мініатюрною гілкою сакури. Поряд з європейськими столовими приборами використовують палички для їжі, кладучи їх на індивідуальні підставки перед кожним гостем. Палички розрізняються за матеріалом (дерево, кістка, пластмаса, метал), забарвленням, інкрустацією, розмірами. В елітних ресторанах подають лаковані палички з узором, у харчевнях – одноразові «варибаси», виконані з розщепленої надвоє дерев'яної дощечки. У японській культурі трапеза – це не просто страва, це світобачення. Інтер'єр повинен гармонувати із зовнішнім світом, пейзажем, що відкривається з вікон (імпровізовані водоймища, майстерно вирощені бонсаї – карликові дерева або інші «куточки природи»).

Екостиль. Основний принцип стилю – екологічність, прагнення до єднання з природою. Головні елементи: природні матеріали, природна колірна гама, зимові сади. Цей стиль передбачає використання живих кольорів, аксесуарів з дерева й берести.

За ознакою комплексу продукції та послуг розрізняють заклади основного типу, спеціалізовані, комбіновані, комплексні.

Спеціалізація закладів ресторанного господарства. До закладів основного типу належать ресторани, кафе, закуочна, їдальня, бар, кафетерій, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домова кухня, ресторани за спеціальними замовленнями.

До спеціалізованих закладів відносять ресторани, кафе, закуочні, які відпускають та реалізують специфічний асортимент страв, напоїв та закупних товарів (ресторани з національною кухнею, кафе-морозиво, кафе-кондитерська; закуочні: пиріжкова, млинцева, піцерія; бари: пивний, винний тощо).

Комбінований заклад – це об'єднання кількох закладів різних типів, що входять до складу одного підприємства й розміщені в одній будівлі. Вони надають споживачу можливість вибору в одному місці кількох видів послуг: послуг, що надають ресторани й бари, більярдний клуб і кафе-бар тощо. Вони комплексно обслуговують споживачів, задовольняючи їхні різнобічні потреби.

До цієї групи можна віднести й майдан харчування, який становить комплекс

закладів ресторанного господарства, що мають загальну торговельну залу. Його особливість полягає в тому, що заклади ресторанного господарства найчастіше належать кільком підприємствам.

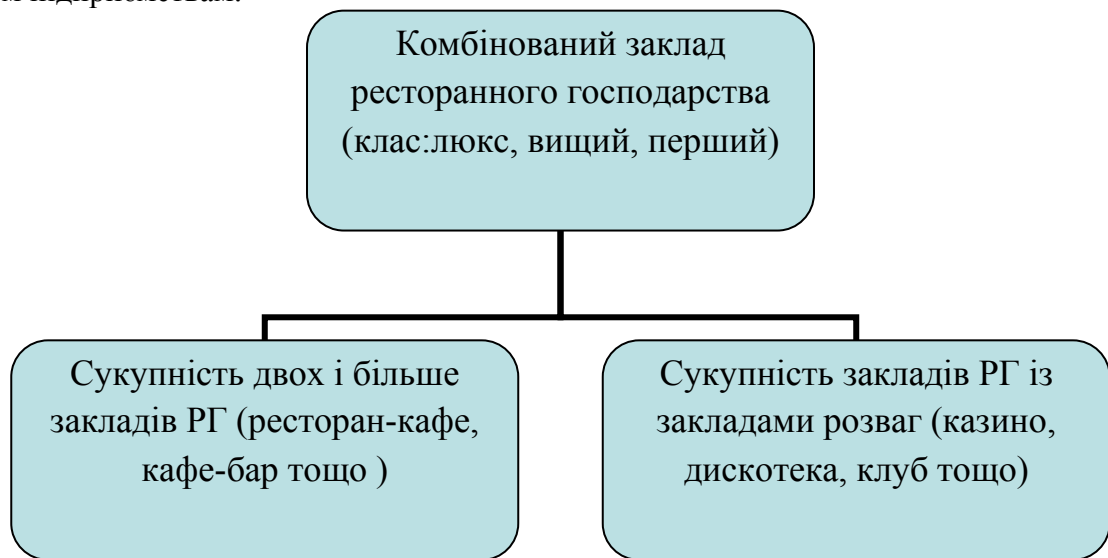


Рис. 3.1. Класифікація комбінованих закладів ресторанного господарства

За сезонністю розрізняють постійно діючі заклади ресторанного господарства, які працюють цілий рік, та сезонні, які працюють у весняно-літній період. Вони можуть бути стаціонарними та пересувними – автоїдальні, автобуфети, вагони-ресторани тощо.

За характером контингенту, який обслуговується, розрізняють:

- загальнодоступний заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач;
- закритий заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів за місцем роботи, служби чи навчання (харчування особистого складу збройних сил, на підприємствах, будівництві, в установах, навчальних закладах);
- заклади ресторанного господарства, які обслуговують певний контингент споживачів: мешканців готелів, мотелів, глядачів і відвідувачів спортивних установ, глядачів у закладах культури та мистецтва, пасажирів на вокзалах, пристанях, в аеропортах. Іноді послугами закладів ресторанного господарства при готелях користується населення міста.

Заклади можна поділити на групи залежно від застосовуваного в них методу обслуговування. Так, ресторани можна поділити на дві групи: з обслуговуванням офіціантами та самообслуговуванням. До першої групи ввійшли загальнодоступні ресторани класу «люкс» та «вищого», до другої – ресторани при службових закладах для організації сніданків, обідів, вечерь. Ресторани із самообслуговуванням можуть мати широкий і вузький асортимент страв. За рівнем послуг вони належать до першого класу.

За потужністю заклади різного типу характеризуються кількістю місць або обсягом продукції, що виробляється. Типовими проектами передбачено будівництво їдалень на 50, 100, 150, 200, 300, 400, 500 і більше місць; ресторанів – на 100, 150, 200, 400, 500 місць; комплексних підприємств, які розміщені в житловому районі, на 150 та 200 місць, у зоні міського поселення – 300, 400, 500 місць; фабрики-заготівельні з потужністю виробництва 15, 25, 40 тонн тощо.

У наведених таблицях можна розглянути співвідношення потужностей різних типів закладів ресторанного господарства різних форм обслуговування з площами до різних груп приміщень.

Таблиця 3.1

Площі груп приміщень ресторанів, їдалень загальнодоступної мережі, кафе, закусочних, кафе молодіжних, дитячих, молочних

| Групи приміщень | Форма виробництва | Площа в підприємствах ресторанного господарства для міст і селищ, м ² | | | | | | | |
|------------------------------------|--|--|-----------------------------|----------------------------------|----------------------------|--|-----------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| | | ресторани | | їдальні загальнодоступної мережі | | кафе, закусочні, кафе молодіжне, кафе-молочні, кафе дитячі | | | |
| | | на 100 місць | на подальше місце понад 100 | на 50 місць | на подальше місце понад 50 | на 50 місць | на подальше місце понад 50 до 200 | на 200 місць | на подальше місце понад 200 |
| Для відвідувачів: | | | | | | | | | |
| з самообслуговуванням | | - | - | 118 | 2,12 | 96 | 1,96 | 390 | 1,91 |
| зокрема зала з роздавальною | | - | - | 180 | 1,8 | 160 | 1,6 | 320 | 1,6 |
| з обслуговуванням офіціантами | | 254 | 2,2 | - | - | 91 | 1,75 | 353 | 1,75 |
| зокрема зала без роздавальної | | 180 | 1,8 | | | 70 | 1,4 | 280 | 1,4 |
| Виробнича | Напівфабрикати високого ступеня готовності | 189 | 0,67 | 70 | 0,5 | <u>57</u> 75 | <u>0,44</u> 0,66 | <u>120</u> 172 | <u>0,29</u> 0,38 |
| | Напівфабрикати | 200 | 0,73 | 78 | 0,6 | <u>58</u> 76 | <u>0,5</u> 0,72 | <u>132</u> 184 | <u>0,3</u> 0,39 |
| | Сировина | 211 | 0,78 | 95 | 0,62 | - | - | - | - |
| Для прийому й зберігання продуктів | Напівфабрикати високого ступеня готовності | 90 | 0,3 | 37 | 0,26 | <u>22</u> 24 | <u>0,26</u> 0,3 | <u>62</u> 68 | <u>0,15</u> 0,17 |
| | Напівфабрикати | 92 | 0,37 | 40 | 0,3 | <u>22</u> 24 | <u>0,26</u> 0,3 | <u>62</u> 68 | <u>0,15</u> 0,17 |
| | Сировина | 95 | 0,47 | 50 | 0,36 | - | - | - | - |
| Службово-побутова | Напівфабрикати високого ступеня готовності | 50 | 0,32 | 26 | 0,23 | <u>30</u> 35 | <u>0,28</u> 0,32 | <u>72</u> 82 | <u>0,25</u> 0,29 |
| | Напівфабрикати | 51 | 0,38 | 28 | 0,28 | <u>30</u> 35 | <u>0,28</u> 0,32 | <u>72</u> 82 | <u>0,25</u> 0,29 |
| | Сировина | 53 | 0,4 | 29 | 0,3 | - | - | - | - |

Примітки:

Для визначення площ груп приміщень підприємств менше зазначеної місткості застосовується один і той же нормативний показник, але за принципом віднімання. Над ризикою – дані площі при самообслуговуванні, під ризикою – при обслуговуванні офіціантами.

При проектуванні в їдальнях слід передбачати додаткові приміщення для відпочинку відвідувачів з розрахунку 0,2 м² на 1 місце в залі, кабінет лікаря площею 9 м².

У кафе молодіжному слід передбачати приміщення для адміністрації кафе з розрахунку 0,1 м² на одне місце в залі; у кафе дитячому – приміщення для ігор – 0,24 м² на одне місце в залі.

У загальнодоступних їдальнях і кафе на площі зали допускається передбачати буфет (сік-бар) площею 6 – 12 м².

Таблиця 3.2

Площі груп приміщень кафе-автоматів морозиво, кондитерських, пивних барів

| Групи приміщень | Площа в підприємствах ресторанного господарства в містах і селищах | | | | | | | |
|------------------------------------|--|----------------|---------------|----------------|-------------------|----------------|-----------------|--------------------|
| | кафе-автомати | | кафе-морозиво | | кафе-кондитерська | | пивні бари | |
| | До 75 місць | Понад 75 місць | До 50 місць | Понад 50 місць | До 50 місць | Понад 50 місць | До 50 місць | Понад 50 місць |
| Для відвідувачів: | | | | | | | | |
| з самообслуговуванням | 168 | 2,08 | 96 | 1,68 | 100 | 1,84 | 106 | 1,88 |
| Зокрема з роздавальною | 150 | 2 | 70 | 1,4 | 80 | 1,6 | 80 | 1,6 |
| з обслуговуванням офіціантами | - | - | - | - | - | - | 96 | 1,68 |
| Зокрема зала з роздавальною | - | - | - | - | - | - | 70 | 1,4 |
| Виробнича | 66 | 0,4 | 40 | 0,26 | 79 | 0,84 | <u>23</u> 29 | <u>0,4</u> 0,48 |
| Для прийому й зберігання продуктів | 28 | 0,21 | 18 | 0,16 | 20 | 0,2 | <u>46</u> 43 | <u>0,4</u> 0,4 |
| Службово-побутова | 42 | 0,12 | 20 | 0,08 | 26 | 0,48 | 23 | 0,4 |

Примітки:

Для визначення площ груп приміщень підприємств, менше їх зазначеної місткості, застосовується один і той самий нормативний показник, але за принципом віднімання.

Для пивних барів над ризикою – дані площі при зберіганні пива в ізотермічних ємкостях, під ризикою – при зберіганні пива в кегах.

Таблиця 3.3

Площа приміщень спеціалізованих закладів і підприємств швидкого обслуговування

| Групи приміщень | Площа в підприємствах ресторанного господарства для міст і селищ, м ² | | | |
|------------------------------------|--|----------------|---|----------------|
| | спеціалізовані закусові | | швидкого обслуговування | |
| | рибні, м'ясні, борошняні (шашличні, млинцеві) тощо | | М'ясні (котлетні, сосисочні, бургерні тощо), борошняні (пельменні, піріжкові, пончикові тощо) | |
| | до 50 місць | понад 50 місць | до 50 місць | понад 50 місць |
| Для відвідувачів | 100 | 1,8 | 84 | 1,64 |
| Зокрема зала | 80 | 1,6 | 70 | 1,4 |
| Виробнича | 39 | 0,32 | 26 | 0,32 |
| Для прийому й зберігання продуктів | 12 | 0,24 | 10 | 0,2 |
| Службово-побутова | 15 | 0,24 | 12 | 0,2 |

Примітки:

Для визначення площ груп приміщень підприємств, меншої зазначеної місткості, застосовують один і той самий нормативний показник, але за принципом віднімання.

При виготовленні борошняних виробів у підприємствах площі виробничих приміщень слід збільшувати на 15%. При роботі спеціалізованих закусових закладів обслуговування офіціантами слід передбачати буфет площею не менше 6 м²

Таблиця 3.4

Площі груп приміщень у їдальнях вищих закладів

| Група приміщень | Форма виробництва | Площа, м ² | | | |
|------------------------------------|--|-----------------------|-----------------|--------------|-----------------|
| | | до 100 місць | понад 100 місць | до 200 місць | понад 200 місць |
| Для відвідувачів | - | 214 | 2,08 | 422 | 2,08 |
| Зокрема зала з роздавальною | | 180 | 1,8 | 360 | 1,8 |
| Виробнича | Напівфабрикати високого ступеня готовності | 98 | 1,8 | 360 | 1,8 |
| | Напівфабрикати | 112 | 0,51 | 164 | 0,51 |
| | Сировина | 125 | 0,54 | 160 | 0,54 |
| Для прийому й зберігання продуктів | Напівфабрикати високого ступеня готовності | 38 | 0,38 | 76 | 0,1 |
| | Напівфабрикати | 41 | 0,41 | 82 | 0,13 |
| | Сировина | 45 | 0,45 | 90 | 0,16 |
| Службово-побутова | Напівфабрикати високого ступеня готовності | 24 | 0,24 | 48 | 0,16 |
| | Напівфабрикати | 25 | 0,25 | 50 | 0,17 |
| | Сировина | 26 | 0,26 | 56 | 0,17 |

Примітки:

У їдальнях, розміщених у будівлях навчальних закладів або сполучених з ними критими переходами, вестибюль та гардеробні слід проектувати відповідно до СНіП 2.09.04-87.

У їдальнях не менше 20% місць слід передбачати для дієтичного харчування. При кількості місць дієтичного харчування 100 і більше слід передбачати приміщення для відпочинку відвідувачів з розрахунку 0,2 м² на 1 місце, кабінет лікаря площею 9 м².

Таблиця 3.5

Площі груп приміщень їдалень-роздавальних

| Група приміщень | Площа, м ² | |
|----------------------|-----------------------|----------------|
| | до 25 місць | понад 25 місць |
| Для відвідувачів: | 47 | 1,84 |
| зокрема: | | |
| зала з роздавальною | 45 | 1,8 |
| Виробнича і побутова | 52 | 0,54 |

Таблиця 3.6

Площі груп приміщень буфетів

| Група приміщень | Площа, м ² | |
|---------------------|-----------------------|---------------|
| | до 8 місць | понад 8 місць |
| Зала з роздавальною | 21 | 1,4 |
| Виробнича | 10 | 0,4 |

Таблиця 3.7

Площі приміщень цехів борошняних виробів

| Приміщення | Площі приміщень цеху борошняних виробів, м ² | |
|--------------------------------|---|--|
| | на 1000 виробів | збільшення або зменшення на 1000 виробів |
| Приміщення для випічки виробів | 22 | 10 |
| Комора й мийна тари | 6 (до 3000 виробів) | 2 |

Таблиця 3.8

Площі приміщень магазинів кулінарії

| Приміщення | Площа приміщень магазину кулінарії самообслуговування на 10 м ² торговельної площі зали, м ² | |
|------------------------------------|--|--|
| | до 40 м ² торговельної площі зали | збільшення на кожні 10 м ² торговельної площі зали, понад 40 м ² |
| Підсобні приміщення | 2 | 0,8 |
| Для прийому й зберігання продуктів | 1,5 | 1,45 |
| Зона видачі обідів додому | 1,2 | 0,8 |

| | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---------------|-----|------|----|------|----|-----|----|------|----|------|
| Виробнича | Напів фабрики | 120 | 0,8 | 47 | 0,7 | - | - | 35 | 0,34 | 35 | 0,34 |
| | Сировина | 138 | 0,8 | 61 | 0,94 | 76 | 0,5 | - | - | 43 | 0,41 |
| Для прийому й зберігання продуктів | Напів фабрики | 40 | 0,17 | 19 | 0,32 | - | - | 17 | 0,06 | 11 | 0,21 |
| | Сировина | 41 | 0,18 | 19 | 0,32 | 44 | 0,1 | - | - | 11 | 0,21 |
| Службово-побутова | Напів фабрики | 27 | 0,21 | 15 | 0,1 | - | - | 10 | 0,28 | 10 | 0,24 |
| | Сировина | 28 | 0,21 | 15 | 0,2 | 21 | 0,4 | - | - | 10 | 0,24 |

Примітки:

Для визначення площ груп приміщень підприємств, меншої зазначеної місткості, застосовується один і той самий нормативний показник, але за принципом віднімання.

Коефіцієнти збільшення виробничих площ приміщень для прийому й зберігання продуктів, службово-побутових наведені при виробництві 500 умовних страв.

3.1.3. Вимоги до закладів ресторанного господарства

Вимоги до закладів ресторанного господарства поділяються на загальні та відмінні для закладів певного типу й класу.

До загальних вимог належать такі:

- у закладах ресторанного господарства всіх типів і класів повинні забезпечуватися безпека життя й здоров'я споживачів та збереження їхніх речей, виконання санітарних вимог та технічних норм і правил, чинних ДСТУ, ГОСТів, ТУ, збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів, наказів про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби;
- в усіх закладах ресторанного господарства рекомендується передбачати умови для пересування інвалідів на візочках;
- заклади ресторанного господарства повинні мати необхідні, відповідно до свого типу, виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також устаткування для приготування і продажу їжі, що відповідають екологічним та санітарно-гігієнічним нормам, правилам техніки безпеки і протипожежним вимогам;
- склад і площі приміщень закладів мають відповідати будівельним нормам і санітарно-технічним вимогам до сфери ресторанного господарства;
- архітектурно-планувальні рішення та матеріально-технічне оснащення приміщень закладів ресторанного господарства мають базуватися на принципах раціональної організації виробничо-торговельних процесів;
- у закладах ресторанного господарства має бути забезпечена відповідно до типу і класу гармонія зовнішнього та внутрішнього оформлення;
- відповідно до типу й класу закладу ресторанного господарства має бути забезпечена наявність достатньої кількості столового посуду, наборів та столової білизни;

- кількість та професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва та обслуговуючого персоналу має забезпечувати виконання вимог згідно з типом і класом закладу ресторанного господарства;
- обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства повинен надавати споживачам вичерпну інформацію про кулінарну продукцію, товари та послуги;
- інформація про тип і клас закладу, режим його роботи має бути розміщена на фасаді приміщення.

Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства визначені в таких основних характеристиках:

- місцезнаходження закладу й стан прилеглої території;
- вид, тип та особливості будівлі;
- комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення;
- оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столовими наборами, білизною;
- процес обслуговування;
- асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, преїскуранта і карти вин;
- кваліфікація персоналу;
- номенклатура додаткових послуг.

Розвиток мережі ресторанного господарства й раціональне її розміщення мають велике значення в забезпеченні населення харчуванням за місцем проживання, роботи, навчання.

Розвиток загальнодоступної мережі підприємств ресторанного господарства, яке обслуговує населення міста, здійснюється з урахуванням чисельності населення міста та його адміністративного значення (функції). З урахуванням першого чинника норматив на тисячу осіб населення на перші 5 – 10 років (перша черга) установлений у межах 25 – 61 місце, на другу чергу (наступні 10 років) – 34 – 75 місць. Другий чинник ураховується за допомогою застосування коефіцієнта диференціації.

У містах-курортах та містах-центрах туризму потреба в мережі підприємств ресторанного господарства визначається, виходячи із запланованої кількості відпочиваючих і приїжджих.

У норматив розрахунку мережі підприємств ресторанного господарства (крім курортів) не включають сезонну мережу, яку організують додатково з урахуванням конкретних умов.

У житловій зоні міста (мікрорайоні, житловому масиві) загальнодоступні підприємства ресторанного господарства розміщують рівномірно у межах пішохідної доступності з урахуванням зупинок громадського транспорту і спрямованості пішохідних потоків.

Підприємства міського значення розміщуються з урахуванням транспортної доступності для загальноміського транспорту, у центрах запланованих районів, на майданах, головних вулицях і магістралях, зонах відпочинку, в установах громадських і торгових центрів, будівлях, що стоять окремо, вбудованих і прибудованих до житлових будинків і громадських будівель.

У структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць ресторанів повинна становити 23,1%, кафе – 24,8, їдалень – 9,3, барів – 18,2, закусочних – 8,5, закладів швидкого обслуговування різних типів – 17,9%.

Розвиток закритої мережі підприємств ресторанного господарства, яка організовує харчування особового складу збройних сил, у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх навчальних закладах, промислових підприємствах тощо, здійснюється з урахуванням чисельності працюючих і тих, хто навчається.

Кількість місць у закладі ресторанного господарства, яке обслуговує певні

контингенти споживачів, за місцем роботи чи навчання, розраховується за нормативами на тисячу осіб у максимальну зміну. Так, для учнів шкіл та професійно-технічних навчальних закладів норматив становить 330 місць на тисячу осіб явочної чисельності, здобувачів освіти – 200 місць, зосереджених контингентів робітників, зайнятих на виробництві з перервним звичайним процесом, – 250 місць, безперервним процесом – 150 місць і т.п.

Кількість місць у підприємствах ресторанного господарства, які знаходяться у спортивних будівлях, готелях, мотелях, вокзалах, аеропортах, на пристанях, розраховується відповідно до норм СНиП або відомчих норм технічного проектування, що враховано при розробці наведених вище Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства.

При визначенні кількості місць у закладах ресторанного господарства, які розміщені при готелях, мотелях, кемпінгах, керуються таким мінімальним нормативом співвідношення місць у цих установах: одне місце в закладі ресторанного господарства передбачається на одне місце в готелі одно- та двозірковому; 1,05 місця – готелі тризірковому; 1,2 місця – готелі чотири- та п'ятизірковому. Співвідношення місць у закладах ресторанного господарства при однозірковому готелі: у кафе, їдальні, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю – 50:50:10:1; у двозірковому готелі – 60:40:15:1. Співвідношення місць у чотиризірковому готелі в ресторані, кафе, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю – 90:10:5:21 і т.п.

Для організації харчування працівників готелю обладнують буфет та їдальню. Кількість місць у них складає 10% від місць у готелі.

Норматив місць для торгових підприємств становить 200 місць на тисячу осіб явочної чисельності в максимальну зміну. Тут можуть функціонувати їдальні, буфети, ресторани залежно від чисельності контингенту. Крім того, на території торгових та торговельно-розважальних комплексів розміщують заклади ресторанного господарства різних типів (кафе, закусочні, ресторани, заклади швидкого обслуговування) для обслуговування покупців.

Створення мережі закладів ресторанного господарства згідно із затвердженими нормативами сприятиме найбільш повному задоволенню потреб споживачів у послугах ресторанного господарства.

Звертаючи увагу на сказане вище, доходимо висновку, що вимоги до закладів РГ визначають відповідно до таких основних характеристик:

- місце розташування закладу й стан прилеглої території;
- вид, тип та особливості будівлі;
- комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення;
- рівень оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столовими приборами, столовою білизною;
- процес обслуговування;
- асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, преїскуранту й карти вин;
- освітньо-кваліфікаційний рівень персоналу;
- номенклатура додаткових послуг.

У всіх закладах РГ має бути передбачено відповідність вимогам щодо безпеки життя і здоров'я споживачів згідно з ГОСТ 12.1.004, ГОСТ 12.1.005, ГОСТ 12.1.010 та ГОСТ 12.1.019; у всіх закладах РГ має бути передбачено надання змоги інвалідам пересуватися у візках; відповідно до свого типу у закладах РГ має бути передбачено наявність необхідних виробничих, торговельних та побутових приміщень згідно з СанПіН № 42-123-4117, СанПіН №42-123-5777, ГОСТ 12.1.004, ГОСТ 12.1.005, ГОСТ 12.1.019 та ГОСТ 17.2.3.02; відповідно до типу в закладах РГ має бути передбачено наявність необхідного устаткування для приготування та продажу їжі згідно з Рекомендованими нормами; склад і площі приміщень закладів РГ передбачено привести у відповідність із

вимогами, передбаченими ДБН В.2.2-9; ДБН В.2.2-3; відповідно до типу і класу закладу РГ має бути передбачено наявність достатньої кількості столового посуду, приборів та столової білизни згідно з СанПіН № 42-123-5777; професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва й обслуговуючого персоналу має забезпечувати виконання вимог згідно з Довідником; інформацію про тип і клас закладу, належність, режим його роботи треба розміщувати на фасаді приміщення. Більш детально про вимоги до закладів ресторанного господарства та послуги, які можуть бути надані споживачам, наведено в таблицях 3.11– 3.15 до розділу.

Таблиця 3.11

Вимоги до закладів ресторанного господарства основних типів і класів

| Показники, що характеризують заклади ресторанного господарства | Тип закладу РГ | | | | | | | | | | |
|--|----------------|-------|--------|------|-------|--------|------|-----------|-----------|---------|-------|
| | ресторан | | | бар | | | Кафе | Кафетерій | Закусочна | Ідальня | Буфет |
| | люкс | вищий | перший | люкс | вищий | перший | | | | | |
| Місце розташування закладу й стану прилеглої території: самостійна будівля або будівля, яка входить до складу торговельного центру, готелю тощо, побудована чи реконструйована за індивідуальним проектом | x | x | | x | | | | | | | |
| Будівля побудована чи реконструйована за повторним або типовим проектом | | | x | | x | x | x | x | x | x | |
| Під'їзні шляхи, підходи до входу в заклад зручні, забезпечені довідково-інформаційними покажчиками, уся прилегла територія впорядкована, декоративно оформлена, озеленена, добре обладнана, увечері штучно освітлена | x | x | x | x | x | | x | | | | |
| Крита стоянка, яка охороняється, для легкових автомобілів відвідувачів із зоною обслуговування поряд із закладом | x | | | x | | | | | | | |
| Стоянка для легкових автомобілів відвідувачів із зоною обслуговування розташована поряд із закладом | | x | | | x | | | | | | |
| Паркування легкових автомобілів відвідувачів поряд із закладом | | | x | | | x | x | | x | x | |
| Можливості для паркування автомобілів на незначній відстані від закладу | | | | | | | | x | | | x |
| Вид, тип та особливості будівлі: капітальна будівля | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | |
| Капітальна або некапітальна будівля | | | | | | | | | | | x |
| Будівля має унікальне сучасне або оригінальне архітектурно-планувальне рішення | x | x | | x | x | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Комфортність внутрішнього й зовнішнього дизайну приміщень: над входом вивіска з оригінальними декоративними елементами оформлення, з емблемою закладу, указівкою типу й назви закладу | x | x | | x | x | | | | | | |
| Центральний вхід забезпечує одночасний рух зустрічних потоків відвідувачів і має повітряно-тепловий захист | x | x | x | x | x | x | x | x | | | |
| Кондиціонування повітря з автоматичним підтримуванням оптимальних режимів температури та вологості | x | x | | x | x | | x | | | | |
| Системи вентиляції | | | x | | | x | x | x | x | x | x |
| Архітектурно-художнє оформлення приміщень закладу | x | x | x | x | x | x | x | | x | x | |
| Унікальний внутрішній і зовнішній дизайн приміщення | x | | | x | | | | | | | |
| Високофункціональні торговельні та виробничі приміщення | x | x | x | x | | | | | | | |
| Створення зручностей і затишку на основі виділення окремих зон за допомогою архітектурно-конструкторських і декоративних елементів інтер'єру | x | x | | x | x | | | | | | |
| Створення атмосфери, сприятливої для дозвілля й відпочинку, за допомогою декоративного озеленення, художніх композицій, кольорової гами, освітлювання тощо | x | x | x | x | x | x | x | | | | |
| Наявність естрадного й (або) танцювального майданчика | x | x | x | x | | | | | | | |
| Декоративне озеленення | | | | | | | | | x | x | |
| Оснащеність закладу устаткуванням, меблями, посудом, столовими приборами, білизною: | | | | | | | | | | | |
| автоматизована система керування закладом | x | | | x | | | | | | | |
| сучасне технологічне устаткування | x | x | | x | x | | | | | | |
| меблі з вишуканим дизайном | x | | | x | | | | | | | |
| меблі підвищеної комфортності, відповідають інтер'єру приміщень | x | x | | x | x | | | | | | |
| меблі стандартні та зручні, відповідають інтер'єру приміщень | | | x | | | x | x | x | x | x | x |
| високоякісні столовий посуд і прибори | x | x | | x | x | | | | | | |
| столова білизна (скатерки і серветки) виготовлена на замовлення | x | x | | x | x | | | | | | |

| Процес обслуговування: обслуговування офіціантами | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| самообслуговування | | | x | | | x | x | x | x | x | x |
| накривання столів за попереднім замовленням ³ | x | x | x | x | | | x | | | | |
| чітке дотримання стильової єдності сервірування столів | x | x | | x | | | | | | | |
| упровадження дисконтних, передоплатних пластикових карт, Інтернет-технології | x | x | | x | x | | | | | | |
| рівень сервісу: | | | | | | | | | | | |
| «відмінний» | x | | | x | | | | | | | |
| «вище доброго» | | x | | | x | | x | | | | |
| «добрий» | | | x | | | x | x | x | x | x | x |
| наявність живої музики | x | | | x | | | | | | | |
| Асортимент продукції та вимог до оформлення меню, прейскуранту й карти вин: | | | | | | | | | | | |
| асортимент широкий, різноманітний | x | x | | | | | | | | | |
| асортимент обмежений, специфічний | | | | | | | | | x | | x |
| меню й карта вин або меню й прейскурант художньо оформлені | x | x | x | x | x | | x | | | | |
| меню складено: | | | | | | | | | | | |
| українською та кількома іноземними мовами | x | | | x | | | | | | | |
| українською та англійською мовами | | x | | | x | | x | | | | |
| українською або українською й російською мовами | | | x | | | x | x | x | x | x | x |
| наявність карти вин | x | x | | x | x | | | | | | |
| Освітньо-кваліфікаційний рівень персоналу: | | | | | | | | | | | |
| досконале володіння правилами й технікою обслуговування | x | x | | x | x | | | | | | |
| знання порядку розрахунку за кредитними картками та іноземною валютою | x | | | x | | | | | | | |
| знання й дотримання правил міжнародного етикету, техніки й специфіки обслуговування іноземних споживачів, володіння кількома іноземними мовами в обсягах, необхідних для виконання своїх обов'язків | x | | | x | | | | | | | |
| знання особливостей технології готування, оформлювання та подавання національних, фірмових і замовних страв іноземних кухонь | x | x | | x | x | | | | | | |

Таблиця 3.12

Номенклатура додаткових послуг, які надають заклади ресторанного господарства

| Додаткові послуги | Тип закладу РГ | | | | | | |
|--|----------------|-----|------|-----------|-----------|---------|-------|
| | Ресторан | Бар | Кафе | Кафетерій | Закусочна | Їдальня | Буфет |
| Бронювання місць | X | X | X | | | | |
| Банкомати | X | X | | | | | |
| Пункти обміну валют | X | X | | | | | |
| Розрахунки за кредитними картками | X | X | | | | | |
| Дисконтні картки | X | X | | | | | |
| Міські телефони-автомати | X | X | X | X | X | X | |
| Міжміські телефони-автомати | X | X | | | | | |
| Супутникове телебачення | X | X | X | | | | |
| Інтернет | X | X | X | | | | |
| Факс | X | | | | | | |
| Продаж сувенірів, преси, тощо | X | | | | | | |
| Продаж живих і штучних квітів | X | X | | | | | |
| Комплектування й пакування сувенірів, квітів тощо | X | | | | | | |
| Виклик таксі, транспортні послуги | X | X | | | | | |
| Чищення одягу | X | X | | | | | |
| Дрібний ремонт одягу: | X | | | | | | |
| Чищення взуття | X | X | | | | | |
| Лагодження взуття | X | | | | | | |
| Камера схову | X | | | | | | |
| Сейф | X | X | | | | | |
| Медичні послуги | X | X | | | | X | |
| Фотопослуги | X | | | | | | |
| Ігрові автомати, азартні ігри | X | X | | | | | |
| Більярд, дартс, боулінг, міні-гольф тощо | X | X | X | | | | |
| Організування видовищ | X | X | | | | | |
| Дискотека | X | X | X | | | | |
| Музика | X | X | X | | X | X | X |
| Догляд за дітьми | X | | X | | | | |
| Догляд за домашніми тваринами | X | | | | | " | |
| Обслуговування в автомобілях | X | | X | | X | | |
| Організування проведення конференцій, семінарів тощо | X | | | | | | |
| Організація бізнес-ланчів | X | | X | | | | |
| Постачання їжі, напоїв з обслуговуванням | X | X | X | | | | |
| Організація бенкетів | X | | X | | X | X | |
| Продаж продукції на винос | X | X | X | X | X | X | X |
| Організація відкритого майданчика харчування | X | X | X | | X | | X |

Таблиця 3.13

Вимоги до складу приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства основних типів і класів

| Типи закладів РГ | Тип закладів РГ | | | | | | | | |
|---|-----------------|-------|--------|------|-------|--------|------|---------|----------------------|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | їдальня | Закусочна, кафетерій |
| Приміщення для споживачів | люкс | вищий | перший | люкс | вищий | перший | | | |
| Вестибюль | О | О | О | О | О | НО | НО* | О | НО |
| Гардероб | О | О | НО | О | НО | НО | НО* | НО | НО |
| Облаштоване місце для зберігання верхнього одягу | — | — | О | — | О | О | О | О | О |
| Зала | О | О | О | О | О | О | О | О | О |
| Банкетна зала | О | НО | НО | НО | — | — | НО | — | — |
| Чоловіча туалетна кімната з приміщенням для миття рук | О | О | О | О | О | НО | НО* | О | НО |
| Жіноча туалетна кімната з приміщенням для миття рук | О | О | О | О | О | НО | НО* | О | НО |
| Туалетна кімната з приміщенням для миття рук | — | — | — | — | — | О | О | — | О |

Де:

О – наявність приміщення – обов'язкова;

НО – наявність приміщення – не обов'язкова;

* Згідно з нормами наявність приміщення не передбачена в закладі РГ цього типу й класу, але не заборонена; у закладах РГ типу «кафе», де застосовано метод обслуговування офіціантами, наявність приміщення обов'язкова.

У закладах РГ інших типів незалежно від місткості наявність туалетів обов'язкова.

У закладах РГ місткістю до 50 місць можлива наявність в одному приміщенні чоловічого й жіночого туалетів.

У разі дотримання санітарно-гігієнічних норм дозволено користуватися туалетом.

Таблиця 3.14

Норми мінімальної площі на одне місце в залі в деяких закладах ресторанного господарства

| Тип закладу РГ | Площа на одне місце не менше, м ² |
|--|--|
| їдальні загальноосвітніх навчальних закладів | 1.0 |
| їдальні професійних навчальних закладів | 1.3 |
| їдальні вищих навчальних закладів | 1.6 |
| спеціалізовані заклади швидкого обслуговування, буфети | 1.2 |

Таблиця 3.15

Вимоги до проектування ресторанів та барів

| Показник | Вимоги до проектування ПРГ залежно від класу | | |
|---|--|---|--|
| | Люкс | Вищий | Перший |
| Кількість місць | 40 – 80 | 50 – 100 | 60 – 150 |
| Асортимент продукції | Повний, практично всі страви фірмові, багато страв делікатесної групи в бенкетному виконанні; екзотичні страви різних кухонь | Повний, багато страв фірмових і делікатесної груп; національні кухні різних країн світу | Повний, наявні фірмові страви та невелика група делікатесних |
| Рівень обслуговування | Офіціанти/високий | Офіціанти/високий і добрий | Офіціанти/добрий |
| Номенклатура наданих послуг | Повний перелік послуг (навіть найбільш екзотичних, якщо при клубі за інтересами) | Повний перелік послуг | Основні послуги: зв'язок, телекомунікації й замовлення транспорту, доставка й замовлення |
| Будь-який ресторан незалежно від його класу, спеціалізації та розміщення повинен мати гардероб і санвузли для відвідувачів | | | |
| Показник | Вимоги до проектування ресторанів барів різних класів | | |
| | Люкс | Вищий | Перший |
| Устаткування | Сучасне технологічне та інженерне кращих виробників | Сучасне технологічне (кращих виробників) та інженерне (може бути вітчизняне) | Сучасне технологічне іноземних та вітчизняних виробників |
| Більшість ресторанів використовують електричне устаткування, ресторани класу «люкс» в основному - газове устаткування, але за наявності спеціального дозволу пожежних служб | | | |
| Будівля: | | | |
| – окрема будівля | X Центр міста, курортні та заповідні зони, клуби за інтересами | X Зони відпочинку Центр міста | X Райони міста |
| – прибудована (у місті) | | X | Райони міста Районні й обласні центри |
| – вбудована (у місті) | | X | X |
| – реконструйована (у місті) | X За наявності архітектурної або історичної цінності | X | X |
| – за містом на трасі | | | X |
| – у селищі | | | X |
| Умови експлуатації: | | | |
| Каналізація | X | X | X |
| Водопостачання | X | X | X |
| Електроенергія | X | X | X |
| Телекомунікації | X | X | X |
| Кондиціонування, вентиляція | X | X | X |

| | |
|---|--|
| Норма площі земельної ділянки на 1 місце в залі, м ² | |
| До 50 включно | 28 |
| 50 – 100 включно | 23 |
| 101 – 200 включно | 14 |
| Відстань закладу до «червоної» лінії | Мінімальна – 6м |
| Відстань від вікон і дверей ЗРГ до площадок сміттєзбиральників | Не менше 20 м |
| Відстань від закладу до стоянки автомобілів | Не більше 200 м |
| Висота надземного поверху | Для зал до 150 місць: 3,3 м; >150 місць: 4,2 м |

3.1.4. Розміщення мережі закладів ресторанного господарства

Рациональне розміщення підприємств ресторанного господарства передбачає створення найбільших зручностей для населення за місцем роботи, навчання, проживання, відпочинку й під час переміщення, а також забезпечення високої ефективності роботи самого підприємства.

В умовах конкуренції розташування підприємства ресторанного господарства має велике значення, тому необхідно враховувати такі чинники: чисельність населення міста (району); розташування виробничих підприємств, адміністративних, соціально-культурних і навчальних закладів; наявність підприємств роздрібної мережі; купівельну спроможність населення й попит на продукцію ресторанного господарства; прийняті нормативи розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

Сучасні міста характеризуються високою концентрацією населення, щільністю житлової забудови, наявністю в більшості випадків чітко позначених чотирьох основних зон – промислової, житлово-адміністративної, комунально-складської й відпочинку.

У промисловій зоні розміщуються фабрики, заводи та інші виробничі об'єкти. Характерним є розміщення при виробничих підприємствах їдальень, магазинів кулінарії. Норматив у робочих їдальнях – 250 посадочних місць на 1000 працюючих.

Житлово-адміністративна зона включає житлові масиви, адміністративні установи і навчальні заклади. Тут розміщуються студентські, шкільні, загальнодоступні їдальні, кафе, ресторани бари, закусочні, підприємства кейтерингу, магазини кулінарії.

Для правильної організації харчування повинні витримуватися нормативи посадочних місць:

- у шкільних їдальнях – 250 місць на 1000 учнів;
- у студентських їдальнях – 180 місць на 1000 здобувачів освіти.

У комунально-складській зоні розміщується багато складів, баз, холодильників, підприємств харчової промисловості, заготівельні-фабрики, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані цехи по виготовленню напівфабрикатів для постачання продукцією інших підприємств ресторанного господарства та роздрібної мережі.

Зони відпочинку передбачають наявність парків, садів, спортивних комплексів, видовищних підприємств, пляжів. Тут може бути створена невелика кількість постійно діючих підприємств ресторанного господарства із зимовими та літніми залами, але значну

частину їх складають заклади літнього типу (сезонні), які мають збірно-розбірну конструкцію. Основними типами підприємств є закусочні, кафе, ресторани, бари.

Важливе значення має організація пішохідної й транспортної системи: там, де перетинаються великі потоки, розміщують більші і в більшій кількості ресторани, бари, кафе, закусочні, їдальні.

Залежно від кількості населення міста поділяються на невеликі – до 50 тис. осіб, середні – від 50 до 100 тис., великі – від 100 до 250 тис., великі – від 250 до 500 тис.; найбільші – від 500 тис., мегаполіси – понад 1 млн. осіб.

Мешканці великих міст частіше користуються послугами ресторанного господарства за місцем роботи, навчання, зазвичай віддалених від місця проживання.

Із зростанням чисельності міст зростає й норматив посадочних місць на підприємствах РГ з розрахунку на кожну тисячу населення. Так, якщо середній норматив місць у мережі загальнодоступних підприємств ресторанного господарства складає 28 місць на 1000 осіб для невеликих міст, то для великих – від 36 до 50 місць на 1000 осіб.

Рациональне розміщення мережі ресторанного господарства передбачає облік приїжджих, яких у великих містах набагато більше. Як показує досвід, у великих містах кожний четвертий-п'ятий, який відвідує підприємства ресторанного господарства, – приїжджий.

На рациональне розміщення підприємств помітно впливає повсякденний і періодичний попит населення. Для цього необхідні їдальні, підприємства з відпуску продукції додому, магазини кулінарії. Такі підприємства рекомендують розмішувати в місцях великого щільності населення радіусом 500 м один від одного, у місцях з низькою щільністю – радіусом 800 м.

Продукцією періодичного попиту забезпечують головним чином закусочні й кафе як загального типу, так і спеціалізовані, ресторани, бари. Радіус обслуговування споживачів такими підприємствами – 800 м, а для великих ресторанів – 1,0 – 1,5 км.

Необхідно також урахувати співвідношення (у відсотках) між типами підприємств ресторанного господарства для міста: найбільше закусочних і кафе – 40%, ресторанів – 25 – 30%, збільшується кількість барів – 20 – 25%, зменшується кількість загальнодоступних їдалень – 5 – 10%.

При плануванні нових підприємств будь-якої організаційно-правової форми необхідно враховувати всі чинники рационального розміщення, щоб надалі підприємство ефективно працювало, користувалося попитом і стало рентабельним.

Розвиток загальнодоступної мережі підприємств ресторанного господарства, яке обслуговує населення міста, здійснюється з урахуванням чисельності населення міста та його адміністративного значення (функції). З урахуванням першого чинника норматив на тисячу осіб населення на перші 5 – 10 років (перша черга) установлений у межах 25 – 61 місце, на другу чергу (наступні 10 років) – 34 – 75 місць. Другий чинник ураховується за допомогою застосування коефіцієнта диференціації.

У містах-курортах та містах-центрах туризму потреба в мережі підприємств ресторанного господарства визначається, виходячи із запланованої кількості відпочиваючих і приїжджих.

У норматив розрахунку мережі підприємств ресторанного господарства (крім курортів) не включають сезонну мережу, яку організують додатково з урахуванням конкретних умов.

У житловій зоні міста (мікрорайоні, житловому масиві) загальнодоступні підприємства ресторанного господарства розміщують рівномірно в межах пішохідної доступності з урахуванням зупинок громадського транспорту і спрямованості пішохідних потоків.

Підприємства міського значення розміщуються з урахуванням транспортної доступності для загальноміського транспорту, у центрах запланованих районів, на майданах, головних вулицях і магістралях, зонах відпочинку, в установах громадських і

торгових центрів, будівлях, що стоять окремо, вбудованих і прибудованих до житлових будинків і громадських будівель.

У структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць ресторанів повинна становити 23,1%, кафе – 24,8, їдалень – 9,3, барів – 18,2, закусточних – 8,5, закладів швидкого обслуговування різних типів – 17,9%.

Розвиток закритої мережі підприємств ресторанного господарства, яка організовує харчування особового складу збройних сил, у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх навчальних закладах, промислових підприємствах тощо, здійснюється з урахуванням чисельності працюючих і тих, хто навчається.

Кількість місць у закладі ресторанного господарства, яке обслуговує певні контингенти споживачів, за місцем роботи чи навчання, розраховується за нормативами на тисячу осіб у максимальну зміну. Так, для учнів шкіл та професійно-технічних навчальних закладів норматив становить 330 місць на тисячу осіб явочної чисельності, здобувачів освіти – 200 місць, зосереджених контингентів робітників, зайнятих на виробництві з перервним звичайним процесом, – 250 місць, безперервним процесом – 150 місць і т.п.

Кількість місць у підприємствах ресторанного господарства, які знаходяться в спортивних будівлях, готелях, мотелях, вокзалах, аеропортах, на пристанях, розраховується відповідно до норм СНіП або відомчих норм технічного проектування, що враховано при розробці наведених вище Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства.

При визначенні кількості місць у закладах ресторанного господарства, які розміщені при готелях, мотелях, кемпінгах, керуються таким мінімальним нормативом співвідношення місць у цих установах: одне місце в закладі ресторанного господарства передбачається на одне місце в готелі одно- та двозірковому; 1,05 місця – готелі тризірковому; 1,2 місця – готелі чотири- та п'ятизірковому.

Співвідношення місць у закладах ресторанного господарства при одно зірковому готелі: у кафе, їдальні, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю – 50:50:10:1; у двозірковому готелі – 60:40:15:1. Співвідношення місць у чотиризірковому готелі в ресторані, кафе, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю.

Для організації харчування працівників готелю обладнують буфет та їдальню. Кількість місць у них складає 10% від місць у готелі.

Норматив місць для торгових підприємств становить 200 місць на тисячу осіб явочної чисельності в максимальну зміну. Тут можуть функціонувати їдальні, буфети, ресторани залежно від чисельності контингенту. Крім того, на території торгових та торговельно-розважальних комплексів розміщують заклади ресторанного господарства різних типів (кафе, закусточні, ресторани, заклади швидкого обслуговування) для обслуговування покупців.

При визначення кількості місць у загальнодоступній мережі ресторанного господарства рекомендується використовувати нормативні дані Наказу Міністерства економіки України № 1111 від 12.10.2009 р. «Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства».

Таблиця 3.16

Нормативи забезпеченості місцями в загальнодоступній мережі ресторанного господарства (місць на 1000 осіб населення)

| Контингент населення | Норматив забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства | |
|----------------------|---|---|
| | друга черга розвитку загальнодоступної мережі ресторанного господарства | перша черга розвитку загальнодоступної мережі ресторанного господарства |

| Населення міст з чисельністю: | | |
|---------------------------------------|---------|----|
| до 50 тис. осіб | 34 | 25 |
| від 50 до 100 тис. осіб | 39 | 35 |
| від 100 до 250 тис. осіб | 45 | 40 |
| від 250 до 500 тис. осіб | 52 | 46 |
| від 500 до 1000 тис. осіб | 60 | 53 |
| понад 1000 тис. осіб | 75 | 61 |
| Населення сільських населених пунктів | 15 (20) | 12 |

Примітка.

Визначений норматив забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства в планах розвитку мережі ресторанного господарства міст коригується залежно від коефіцієнта диференціації. Перша черга розвитку мережі ресторанного господарства – перші 5 – 10 років; друга – наступні 10 років. Тривалість розвитку за умови обґрунтування соціально-економічної необхідності може бути переглянута.

У дужках наведено норматив для густонаселених сільських населених пунктів, де частка населення пенсійного віку менша 30%.

Таблиця 3.17

Коефіцієнти диференціації та нормативи забезпеченості місцями в загальнодоступних закладах ресторанного господарства залежно від адміністративних функцій та чисельності населення міста

| Коефіцієнти диференціації та нормативи забезпеченості місцями в загальнодоступних закладах ресторанного господарства залежно від адміністративних функцій та чисельності населення міста. | Друга черга розвитку загальнодоступної мережі ресторанного господарства | Перша черга розвитку загальнодоступної мережі ресторанного господарства |
|---|---|---|
| Коефіцієнти диференціації: | | |
| для міст (крім: районних і обласних центрів, центру Автономної Республіки Крим та столиці (м. Київ)) з населенням: | | |
| до 50,0 тис. осіб | 0,91 | 0,90 |
| від 50 до 100 тис. осіб | 0,93 | 0,92 |
| від 100 до 250 тис. осіб | 0,88 | 0,86 |
| для районних центрів з населенням: | | |
| до 50 тис. осіб | 1,00 | 1,00 |
| від 50 до 100 тис. осіб | 0,96 | 0,94 |
| від 100 до 250 тис. осіб | 0,92 | 0,90 |
| від 250 до 500 тис. осіб | 0,90 | 0,88 |
| для обласних центрів та центру Автономної Республіки Крим з населенням: | | |
| від 50 до 100 тис. осіб | 1,00 | 1,00 |
| Адміністративні функції та чисельність населення міст | Друга черга розвитку загальнодоступної мережі ресторанного господарства | Перша черга розвитку загальнодоступної мережі ресторанного господарства |
| від 100 до 250 тис. осіб | 1,00 | 1,00 |
| від 250 до 500 тис. осіб | 1,00 | 1,00 |
| від 500 до 1000 тис. осіб | 1,00 | 1,00 |
| понад 1000 тис. осіб | 1,00 | 1,00 |
| Коефіцієнт диференціації для столиці (м. Київ) | 1,87 | 1,80 |

| | | |
|---|---|---|
| Нормативи забезпеченості місцями в загальнодоступних закладах ресторанного господарства (місць на 1000 осіб населення): | | |
| у містах (крім: районних і обласних центрів, центру Автономної Республіки Крим та столиці (м. Київ)) з населенням: | | |
| до 50 тис. осіб | 31 | 23 |
| від 50 до 100 тис. осіб | 36 | 32 |
| від 100 до 250 тис. осіб | 40 | 34 |
| у районних центрах з населенням: | | |
| до 50 тис. осіб | 34 | 25 |
| від 50 до 100 тис. осіб | 37 | 33 |
| від 100 до 250 тис. осіб | 41 | 36 |
| від 250 до 500 тис. осіб | 47 | 40 |
| Адміністративні функції та чисельність населення міст | Друга черга розвитку загальнодоступної мережі ресторанного господарства | Перша черга розвитку загальнодоступної мережі ресторанного господарства |
| в обласних центрах та центрі Автономної Республіки Крим з населенням: | | |
| від 50 до 100 тис. осіб | 39 | 35 |
| від 100 до 250 тис. осіб | 45 | 40 |
| від 250 до 500 тис. осіб | 52 | 46 |
| від 500 до 1000 тис. осіб | 60 | 53 |
| понад 1000 тис. осіб | 75 | 61 |
| у столиці (м. Київ) | 140 | 110 |

Коефіцієнти диференціації встановлені експериментальним шляхом на основі результатів дослідження задоволеного та незадоволеного попиту на послуги ресторанного господарства в різних містах України.

Нормативи розраховані з урахуванням коефіцієнтів диференціації.

За даними маркетингових досліджень у структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць ресторанів повинна становити 21,3%, кафе – 24,8%, їдальень – 9,3%, барів – 18,2%, закусочних – 8,5%, закладів швидкого обслуговування різних типів – 17,9%.

Таблиця 3.18

Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства при готелях на 1000 місць (місць)

| Категорія готелю | Норматив забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства (друга черга розвитку) | Допустимий мінімальний норматив місць у закладах ресторанного господарства (перша черга розвитку) |
|------------------|---|---|
| * | 1110 | 960 – 1000 |
| ** | 1160 | 960 – 1000 |
| *** | 1195 | 1045 |
| **** | 1260 | 1200 |
| ***** | 1290 | 1225 |

Згідно з ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів», якщо кількість номерів у готелях категорій * та ** більша ніж 30, то в них повинен бути мінімум один з таких типів закладів ресторанного господарства, як ресторан, кафе, їдальня, бар.

Оптимальний розподіл часток місць кафе, їдалень, буфетів та барів у відсотках до місткості готелю – 50, 50, 10 та 1% згідно з ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Крім закладів ресторанного господарства з місцями, доцільно введення в експлуатацію закладів ресторанного господарства без місць (буфетів, кафетеріїв, закусочних) з метою повного задоволення попиту тих, хто проживає в готелі, за умови 100% завантаженості номерного фонду.

Таблиця 3.19

Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства загально - курортного обслуговування при проектуванні курортних зон (місць на 1000 відпочиваючих і тих, хто лікується)

| Курорти та зони відпочинку | Норматив забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства |
|---------------------------------------|--|
| Кліматичні курорти та зони відпочинку | 120 |
| Бальнеологічні курорти | 90 |
| Місткість клубної частини: | Норматив забезпеченості відвідувачів клубних комплексів місцями в закладах ресторанного господарства |
| на 75 осіб | 10 |
| на 150 (175) осіб | 10 |
| на 300 (350) осіб | 20 |
| на 600 (675) осіб | 20 |
| на 900 (1000) осіб | 30 |
| на 1200 осіб | 50 |

Відповідно до ДБН В.2.2-16-2005 «Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади».

У межах кожної групи приміщень клубного комплексу допускається перерозподіляти місткість.

Площа буфету повинна бути не менше 0,22 – 0,25 м² у розрахунку на одного глядача.

Площа бару з підсобними приміщеннями у групі приміщень для відпочинку та розваг клубного комплексу повинна бути не менше 2 – 2,7 м² у розрахунку на одного відвідувача.

При танцювальних залах (дискотеках) з місткістю понад 200 місць необхідно передбачити наявність буфету, кафе або їдальні.

Площа буфету та бару з підсобними приміщеннями у кінотеатрах повинна бути в розрахунку на одного глядача не менше 0,2 – 0,22 м² та 0,06 м² відповідно.

У дужках наведено місткість клубного комплексу разом із групою фізкультурно-оздоровчих приміщень.

Кількість місць бару або буфету в розрахунку на визначену кількість відвідувачів клубних комплексів, що надають послуги з перегляду відеофільмів.

Таблиця 3.20

Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства пасажирів та відвідувачів (проводжаних та зустрічаючих) на автовокзалах, пасажирських автостанціях, залізничних вокзалах, аеровокзалах (місць)

| Місткість або пропускна спроможність вокзалів/станцій | Норматив забезпеченості місцями у закладах ресторанного господарства |
|--|--|
| Пропускна спроможність аеровокзалів, пасажирів/год.: | |
| Малі | |
| 50 | 15 (10) |
| 100 | 30 |
| 200 | 58 |
| 300 | 85 |
| Середні | |
| 400 | 120 |
| 600 | 160 |
| 800 | 220 |
| 1000 | 260 |
| Великі | |
| 1500 | 410 |
| 2000 | 480 |
| Надвеликі | |
| 2500 | 630 |
| Місткість будівлі автовокзалу та пасажирських автостанцій, осіб: | |
| 25-75 | 10 (8) |
| 100-200 | 25 (18) |
| 300-500 | 60 (44) |
| Понад 500 | 80 (59) |
| Розрахункова місткість залізничних вокзалів, осіб : | |
| 25 | 12 |
| Місткість або пропускна спроможність вокзалів/станцій | |
| 50 | 8 |
| 100 | 15 |
| 200 | 24 |
| 300 | 36 |
| 500 | 55 |
| 700 | 75 |
| 900 | 90 |
| 1200 | 105 |
| 1500 | 120 |
| 2000 | 155 |

Таблиця 3.21

Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства, що обслуговують споживачі за місцем роботи та навчання

| Контингент населення | Чисельність, осіб | Норматив на 1000 осіб розрахункової явочної чисельності, місць | Тип (різновид) закладу ресторанного господарства | Місце роботи/ навчання, вид роботи |
|-------------------------------------|-------------------|--|--|--|
| Розосереджений колектив працівників | 30-100 | 330 | їдальні, пересувні буфети | Прокладання газо-нафтопроводів, будівництво шляхів, високовольтних ліній електропередачі, водних каналів |
| | Понад 100 | 250 | їдальні, буфети збірно-розбірні та контейнерного типу | Заготівля, збереження та відновлення лісу |
| Контингент населення | Чисельність, осіб | Норматив на 1000 осіб розрахункової явочної чисельності, місць | Тип (різновид) закладу ресторанного господарства | Місце роботи/ навчання, вид роботи |
| Працівники залізниці | До 150 | 250 | Буфет | На сортувальних та інших станціях, при окремих підприємствах (депо, дільницях, майстернях, складах, дистанціях доріг тощо) |
| | 150 і більше | | їдальня | |
| Працівники установ, організацій | 50-250 | 200 | Буфет | В органах управління, установах, конструкторських і проектних організаціях |
| | Понад 250 | | їдальня або ресторан і буфет | |
| Працівники готелів, мотелів тощо | До 400 місць | 10% від кількості місць у готелі | Буфет, їдальня | Готелі загального типу, курортні, туристичні |
| | Понад 400 місць | | Буфет, їдальня | |
| Персонал магазинів | | 200 | їдальня, буфет, ресторан залежно від чисельності контингенту | Магазин |
| Екіпажі літаків | | 250 | їдальня або ресторан | Аеропорти |
| Працівники театрів | | 120 | Буфет | Театри |
| Мешканці гуртожитків | | 60 | Кафе, їдальня, буфет | Робочі та гуртожитки для здобувачів вищої осв |

| | | | | |
|--|--------------------------|--|---|---------------------------------------|
| Учні шкіл | 80 | 330 | Буфет площею 30 м ² з відпусканням гарячих страв | Загальноосвітні навчальні заклади |
| | Більше 80, але менше 320 | | Їдальні-роздавальні | |
| | 320 і більше | | їдальні | |
| | | 500 | їдальні | Школи-інтернати |
| Учні професійно-технічних навчальних закладів | | 330 | їдальня | Професійно-технічні навчальні заклади |
| Контингент населення | Чисельність, осіб | Норматив на 1000 осіб розрахункової явочної чисельності, місць | Тип (різновид) закладу ресторанного господарства | Місце роботи/ навчання, вид роботи |
| Здобувачі освіти вищих навчальних закладів | | 200 (180) | їдальні, кафе, буфети | Вищі навчальні заклади |
| Працівники-споживачі дієтичного харчування | | 20% загального розрахункового нормативу місць | їдальні дієтичні | Підприємства за місцем роботи |
| Здобувачі освіти-споживачі дієтичного харчування | | 10% загального розрахункового нормативу місць | | Вищі навчальні заклади |
| Працівники клубних комплексів | | 126 (120) | Буфет | Клубний комплекс |

Примітки:

I варіант. Якщо за характером виробничого процесу контингент працівників однорідний, то при звичайному перервному виробничому процесі норматив на 1000 осіб становить 250 місць, перервному конвеєрному – 1000 місць, безперервному виробничому – 150 місць.

Ці нормативи закріплюються на перші 5 – 10 років.

II варіант. При однорідному звичайному перервному виробничому процесі норматив місць» на 1000 осіб становить 330 місць, перервному конвеєрному – 1000, безперервному виробничому – 200 місць. Ці нормативи закріплюються на наступні 10 років.

Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства застосовуються при формуванні загальнодоступної мережі ресторанного господарства та закритої мережі ресторанного господарства, що обслуговує споживачів, об'єднаних за професійними ознаками, з урахуванням потреб населення країни в їх послугах.

Нормативи забезпеченості місцями у закладах ресторанного господарства відображають кількість місць у закладах ресторанного господарства незалежно від форм власності у розрахунку на: 1000 осіб обслуговуваного населення у загальнодоступній мережі ресторанного господарства; 1000 осіб явочної чисельності працівників або тих, хто навчається, у мережі ресторанного господарства за місцем роботи або навчання; залежно від категорії готелю, місткості клубної частини, залізничних вокзалів, автовокзалів тощо.

Ці нормативи можуть бути використані при проектуванні закладів (підприємств) ресторанного господарства, формуванні регіональних (або територіальних) програм розвитку, проведенні моніторингу застосування державних соціальних стандартів щодо забезпеченості населення місцями в закладах ресторанного господарства, формуванні та реалізації державної політики щодо розвитку внутрішньої торгівлі.

Універсальний характер використання нормативів забезпечується їх диференціацією за територіальним розміщенням закладів ресторанного господарства та їх функціональним призначенням, урахуванням у них особливостей організації харчування та коефіцієнтів середньодобового попиту на послуги ресторанного господарства різних контингентів населення, що були встановлені шляхом вибіркового опитування цих контингентів у різних регіонах України.

Порядок розрахунку нормативу забезпеченості місцями у закладах ресторанного господарства призначений, зокрема, для місцевих державних адміністрацій, органів місцевого самоврядування, закладів (підприємств) ресторанного господарства.

3.1.5. Об'ємно-планувальні та конструктивні рішення закладів ресторанного господарства

Проекти нових і реконструйованих підприємств ресторанного господарства повинні відповідати сучасним напрямкам розвитку галузі, функціонально-технологічним вимогам організації виробництва на підприємстві, містобудівних умов розміщення, що визначає вимоги до об'ємно-планувальних і архітектурних рішень будівлі, вимогам щодо впровадження прогресивних конструктивних систем і оздоблювальних матеріалів, нормативно-економічним вимогам проектних рішень. Проектування підприємств ресторанного господарства повинне здійснюватися у відповідності з сучасними досягненнями науково-технічного прогресу в галузі будівництва та громадського харчування.

Величини підприємств ресторанного господарства, складу та площі приміщень, відповідно до схеми функціонального взаємозв'язку приміщень і принципів планувальні рішення залежать від двох основних чинників; вихідного продукту, на основі якого працює підприємство – технологічної основи, а також форм і методів обслуговування відвідувачів.

Залежно від вихідного продукту, який для підприємств ресторанного господарства диференціюється на три види: сировина, напівфабрикати й продукція високого ступеня готовності, усі типи підприємств ресторанного господарства класифікуються на: заготівельні – з повним технологічним циклом переробки сировини та приготування продукції; доготівельні – з повним технологічним циклом, своєю чергою, існує певна технологічна послідовність обробки сировини, що наведено на рис. 3.2.



Рис. 3.2. Технологічна схема обробки сировини в підприємствах ресторанного господарства з повним циклом виробництва

Усі типи підприємств ресторанного господарства за формою й методом обслуговування відвідувачів діляться на дві основні групи: підприємства, які обслуговують відвідувачів через офіціантів, і підприємства, які функціонують за принципом самообслуговування.

Об'ємно-планувальні, конструктивні рішення будівель підприємств ресторанного господарства повинні забезпечувати можливість організації різних форм обслуговування відвідувачів (самообслуговування, обслуговування офіціантами і ін.) і впровадження інноваційної технології централізованого та комплексного постачання доготівельних підприємств напівфабрикатами високого ступеня готовності й готової охолодженої продукції при максимальній механізації та автоматизації.

Технічне оснащення підприємств ресторанного господарства повинно ґрунтуватися на широкому запровадженні в проекти сучасного високопродуктивного технологічного устаткування: модульованого зарубіжного та вітчизняного устаткування, індустріального виготовлення; функціональних ємностей, конвекційних та печей, пароконвектоматів, кухонних процесорів, кутерів, пересувних стелажів і контейнерів для доставки напівфабрикатів і продукції високого ступеня готовності, що відповідає основній спрямованості галузі ресторанного господарства на широке використання продукції фабрик-заготівельних та продукції харчової індустрії, і сприяє підвищенню економічної ефективності об'єктів.

Вибір конструктивного рішення визначається аналізом та оцінкою індустріальної бази і місцевих будівельних матеріалів у конкретному районі будівництва, призначенням, типом, величиною й поверховістю проектного об'єкта та розміщенням підприємства в будівлях, які стоять окремо, приміщеннях, убудованих і прибудованих до житлових будинків та громадських будинків.

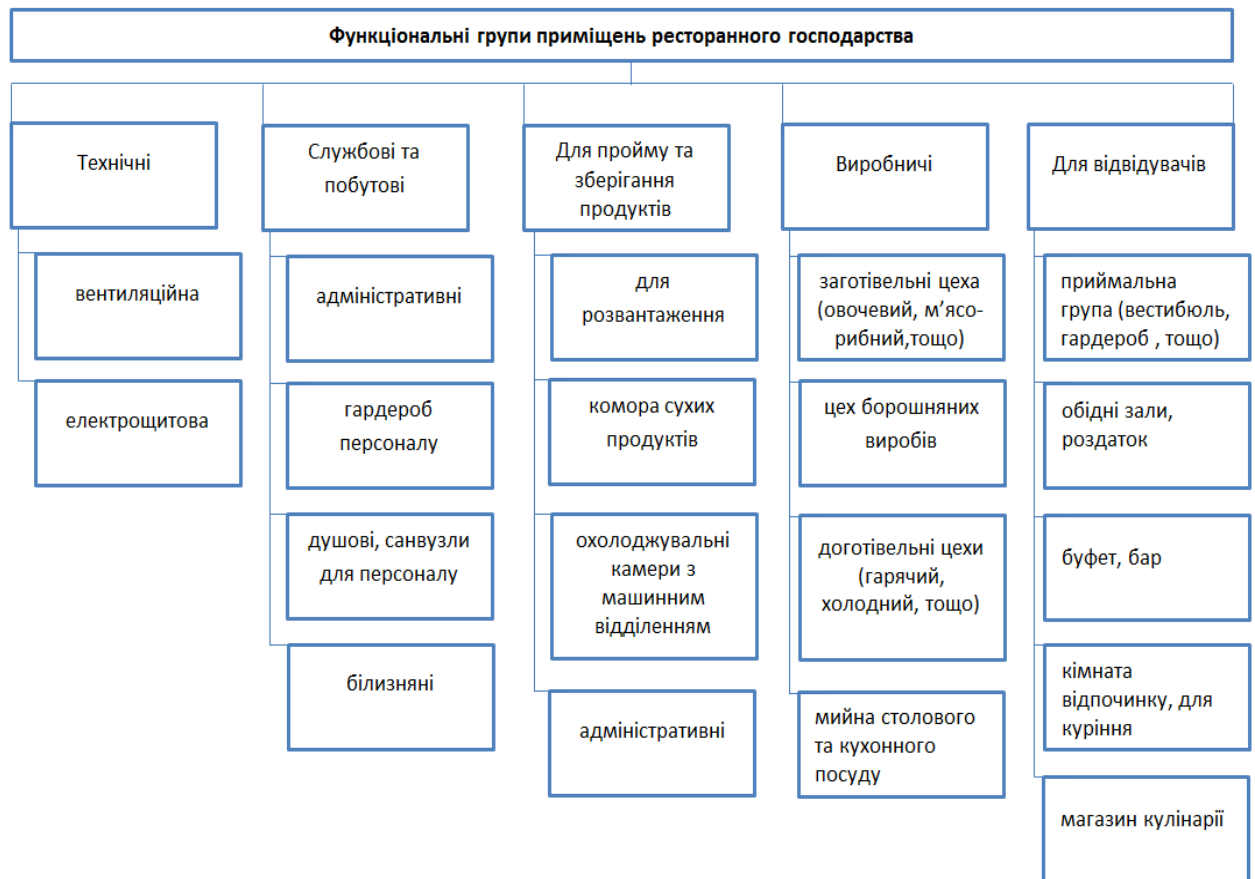


Рис. 3.3. Схема функціональних груп приміщень підприємств ресторанного господарства

Проектування будівель ресторанного господарства може здійснюватися на основі застосування різних конструктивних систем і матеріалів. На основі повнозбірних залізобетонних систем, каркасно-панельних і великопанельних конструкцій, монолітного залізобетону, цегли, місцевих будівельних матеріалів, з металевих полегшених конструкцій, зокрема великопрольотних, на основі застосування змішаних конструктивних систем і матеріалів тощо.

Для вбудовано-прибудованих підприємств ресторанного господарства основою є комбінована система конструкцій, з урахуванням конструкцій житлової (або громадської) будівлі й прийнятої висоти поверху. У сільських населених пунктах рекомендується застосування безкаркасних рішень з цегли та місцевих будівельних матеріалів, або застосування каркасних конструкцій з неповною схемою, тобто зі стінами з місцевих матеріалів.

При проектуванні будівель на основі використання індустріальних конструкцій рекомендується застосовувати найпоширенішу для підприємств ресторанного господарства відстань між опорами 6x6 м. При цьому в залах великої місткості може бути прийнята орієнтація на збільшення відстані між опорами 6x9, 9x9, 6x12 тощо.

Упровадження в будівництво ефективних будівельних конструкцій і матеріалів, зокрема модульних і пересувних перегородок, повинно забезпечувати можливість створення гнучких планувальних рішень підприємств та будівель, що допускають максимальну трансформацію просторів при експлуатації, а також перепланування при подальшій реконструкції.

Висота приміщень підприємства повинна бути не менше 2,7 м.
При цьому рекомендується для виробничих приміщень приймати:

- 2,7 м – у підприємствах до 150 місць;
- 3 м – у підприємствах від 150 до 300 місць;
- 3,6 м – у підприємствах від 300 місць і більше.

Висоту приміщень гарячих цехів та мийних не рекомендується проектувати нижче висоти суміжних з ним обідніх залів і вище 3,6 м (для об'єктів масового будівництва).

Усі основні функціональні групи приміщень у структурі підприємства (будівлі) повинні мати чітке зонування й зручний функціонально-технологічний взаємозв'язок. Ширину коридорів при цьому за групами приміщень приймати згідно з таблицею 3.23.

Таблиця 3.23

Ширина коридору при кількості місць у залах РГ

| Групи приміщень | Ширина коридору при кількості місць у залах, не менш, м | | |
|--|---|------------------|-----------|
| | до 100 | понад 100 до 200 | понад 200 |
| 1. Виробничі, для прийому й зберігання продуктів | 1,3 | 1,5 | 1,8 |
| 2. Службові та побутові | 1,2 | 1,2 | 1,2 |

Вхід до будівлі ресторанного господарства та вхід для відвідувачів і персоналу повинні проектуватися автономними.

Вхід для персоналу в підприємствах до 100 місць допускається проектувати через приймальні приміщення.

Підприємства ресторанного господарства масового будівництва (тобто до 300 місць) рекомендується проектувати не більш ніж у двох наземних рівнях. При цьому рекомендується передбачати проектування експлуатованих покрівель, веранд і відкритих майданчиків для устаткування додаткових місць сезонної посадки.

Підприємства, що проектуються у два й більше рівні, зокрема з підземним простором, повинні бути оснащені вантажними ліфтами. Зазвичай, не менше ніж одним вантажним, вантажопідйомністю 500 кг для транспортування продуктів, з пристроєм перед ліфтом розвантажувального майданчика 2,7х2,7 м, не враховуючи ширини прилеглих коридорів, і вантажопідйомністю 100 кг для транспортування відходів з розвантажувальним майданчиком 2 1,5 м.

Підприємства ресторанного господарства, які працюють на сировину й напівфабрикати, потребують обслуговування офіціантами й за принципом самообслуговування, проєктовані в одному або двох рівнях, мають різний склад приміщень, а також різні схеми функціонально-технологічних і планувальних взаємозв'язків.

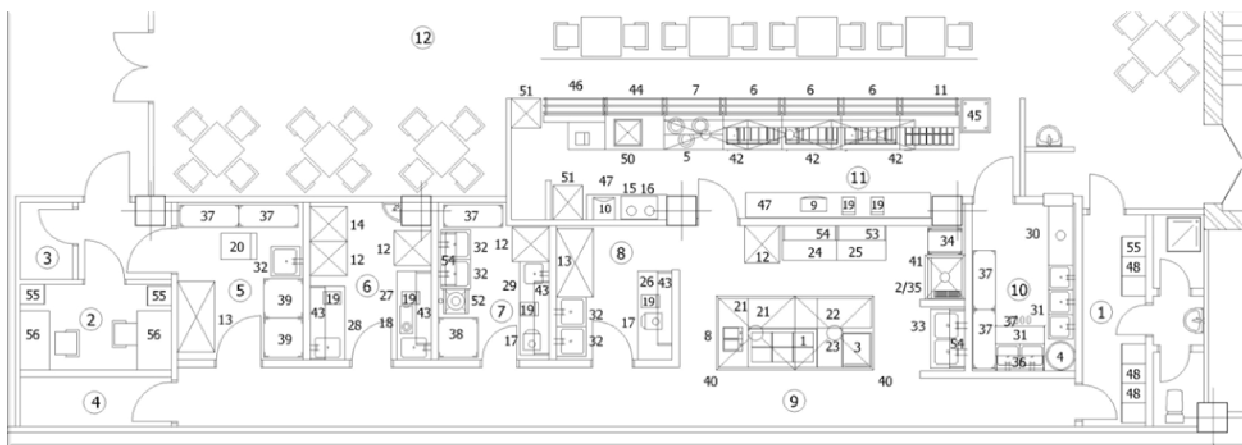
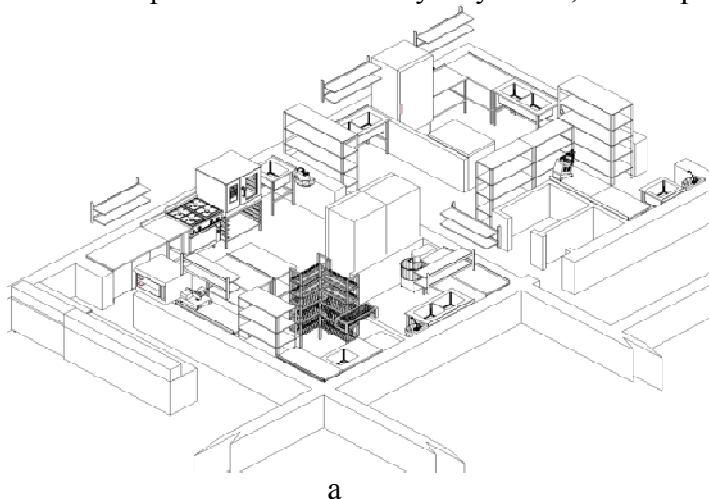
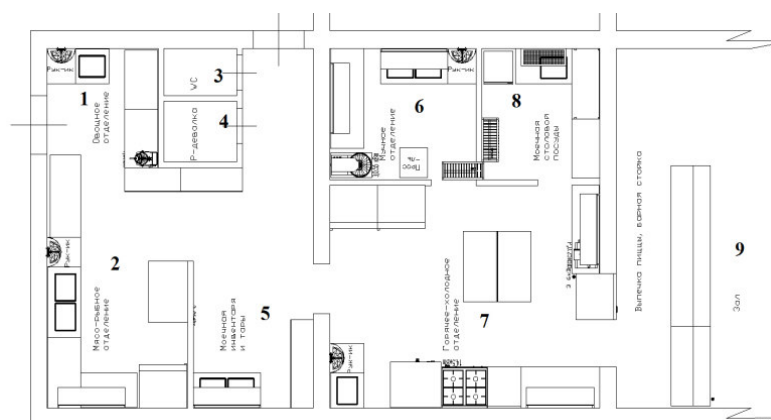


Рис. 3.4. Фрагмент функціонально-технологічної структури закладу ресторанного господарства типу «Фаст-фуд» на 100 місць, що працює на повному циклі виробництва

1 – гардероб з душем і санітарною кімнатою для персоналу; 2 – адміністрація; 3 – електрощитові; 4 – інвентарна, 5 – складське приміщення; 6 – м'ясо-рибний цех; 7 – овочевий цех; 8 – холодний цех; 9 – гарячий цех; 10 – мийна столового та кухонного посуду; 11 – роздавальна з прилавком самообслуговування; 12 – торговельна зала.



а



б

Рис. 3.5. Виробнича структури спеціалізованого закладу ресторанного господарства «Піцерія» на 50 місць, що працює на повному циклі виробництва

а – план виробничих приміщень з устаткуванням; б – об'ємно планувальне рішення виробничих приміщень;

1 – овочеве відділення; 2– м'ясо-рибне відділення; 3 – туалет для персоналу; 4 – гардероб для персоналу; 5 – мийна інвентарю та оборотної тари; 6 – борошняне відділення; 7 – гаряче, холодне відділення; 8 – мийна столового посуду; 9 – обідня зала з барною стійкою.

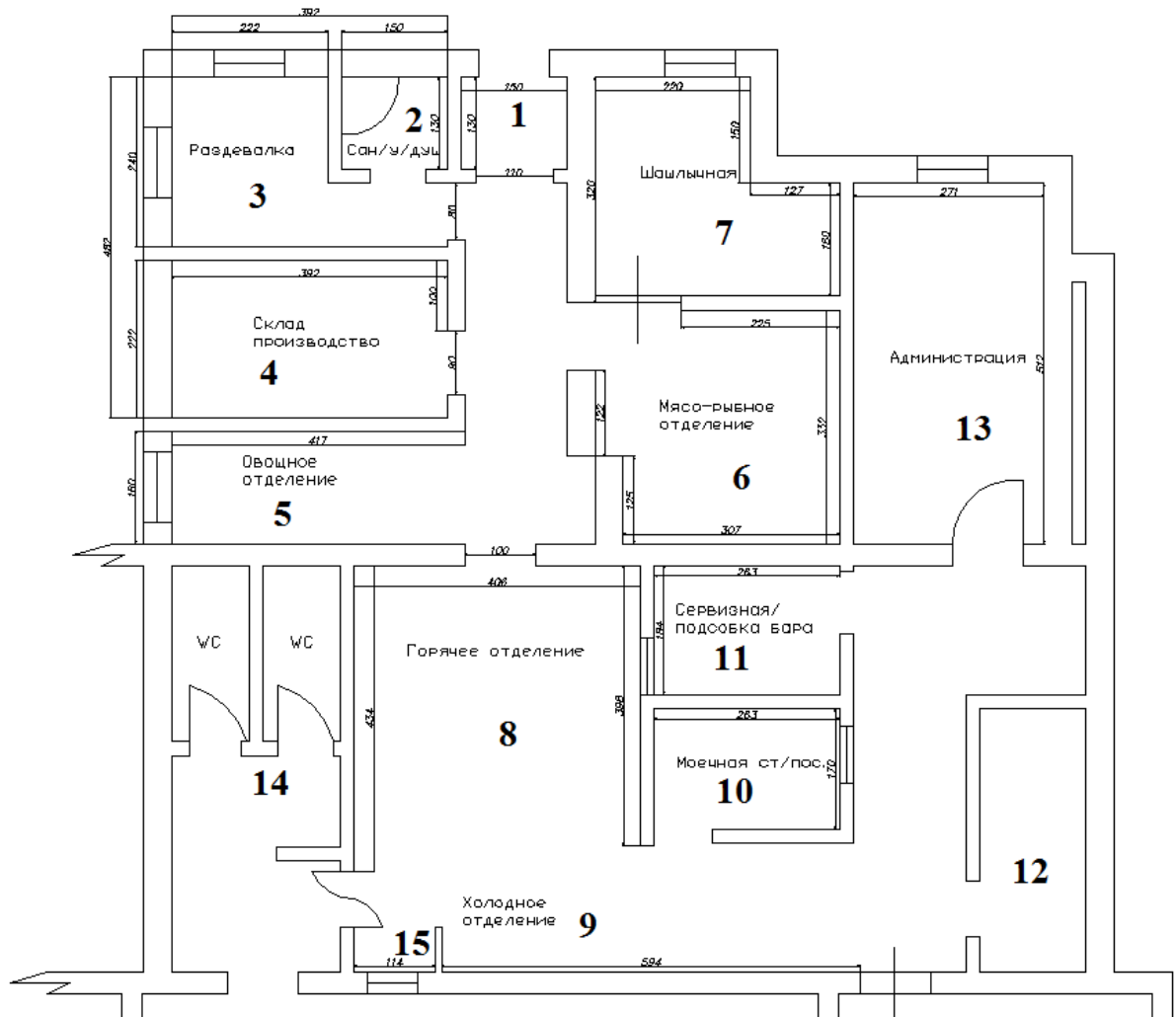


Рис. 3.6. Структура виробничих приміщень ресторану «Українська кухня» на 60 місць, що працює на повному циклі виробництва з цеховою структурою

1 – тамбур; 2 – душ, туалет для персоналу; 3 – гардероб для персоналу; 4 – складське приміщення; 5 – овочевий цех; 6 – м'ясо-рибний цех; 7 – мангальна; 8 – гарячий цех; 9 – холодне відділення; 10 – мийна столового та кухонного посуду; 11 – сервізна; 12 – щитова; 13 – адміністрація; 14 – кімнати-вбиральні для споживачів; 15 – вікно-роздавальна кулінарних виробів у торговельну залу

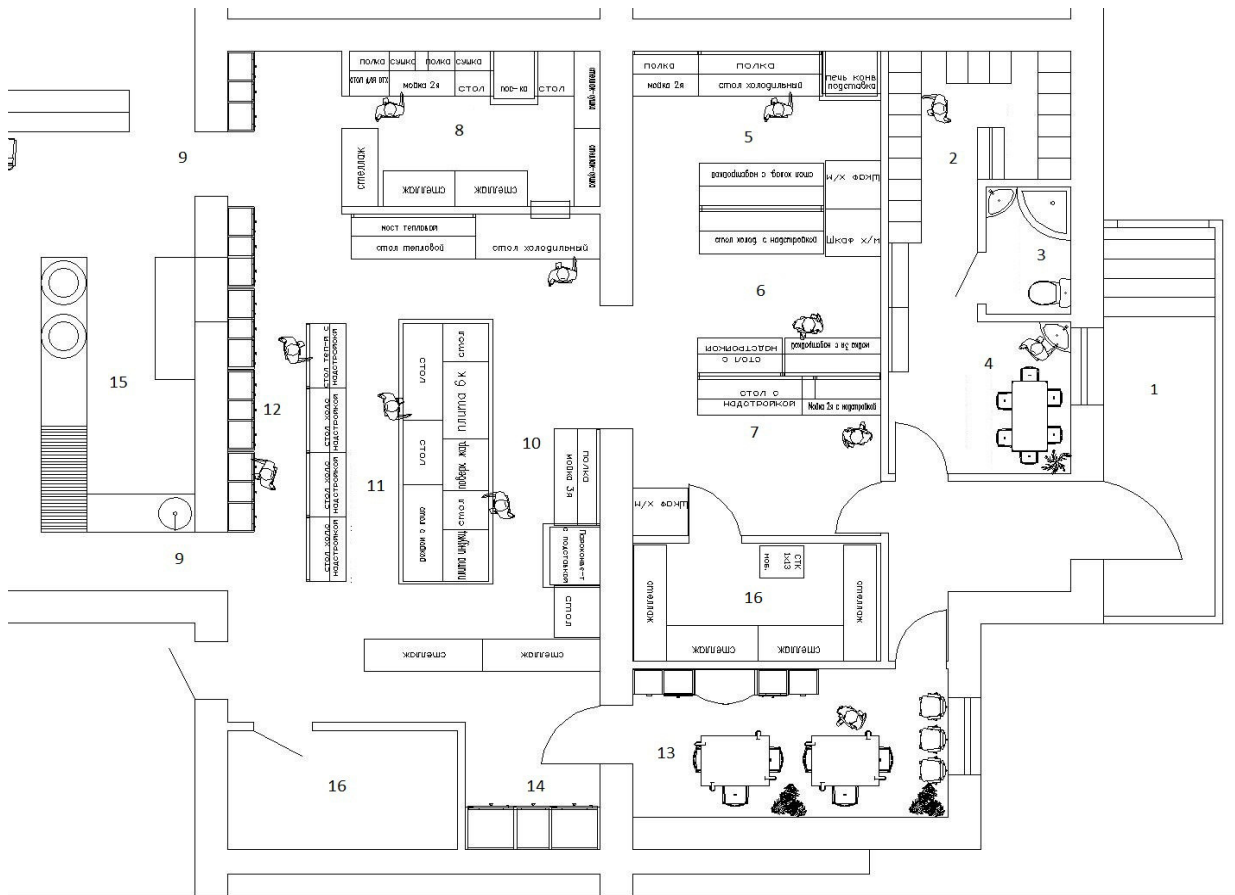


Рис. 3.7. Структура виробничих приміщень ресторану «Українська кухня» на 100 місць, що працює на напівфабрикатах, та немає цехової структури

1 – тамбур; 2 – гардероб для персоналу; 3 – душ, туалет для персоналу; 4 – кімната для відпочинку персоналу; 5 – борошняне відділення; 6 – м'ясо-рибне відділення; 7 – овочеve відділення; 8 – мийна столового посуду; 9 – обідні зали; 10 – гаряче відділення; 11 – холодне відділення; 12 – зона офіціантів; 13 – кабінет; 14 – інвентарна; 15 – мангальна; 16 – складське приміщення

При проектуванні комплексних підприємств ресторанного господарства рекомендується зазвичай групи складських, адміністративно-побутових і технічних приміщень проектувати єдиними для всього комплексу з можливим скороченням їх сукупної площі до 10 – 15%.

Групи виробничих приміщень, доготівельні й мийні можуть проектуватися при кожному типі підприємства, включеному до складу комплексу, самостійно.

У підприємствах ресторанного господарства не допускається проектувати приміщення площею менше 5 м². У виробничих приміщеннях, у приміщеннях прийому й зберігання продуктів площею до 10 м² двері плануються шириною не менш 0,9 м, площею понад 10 м² – не менше 1,2 м; двері для візків з піддонами слід приймати шириною 1,8 м. Для великогабаритного устаткування в стінах приміщень передбачаються монтажні отвори.

Вікна та вітражі будівель об'єктів ресторанного господарства повинні бути розділені на елементи, що забезпечують безпеку періодичного відкривання для санітарної обробки.

Підлоги, огорожувальні конструкції приміщень та вентиляційні коробки повинні бути захищені від проникнення гризунів.

Будівництво порогів на шляхах переміщення продуктів, готових страв та використаного посуду не допускається.

На шляхах проїзду транспортних засобів колони, стіни й перегородки повинні бути захищені від механічних пошкоджень.

Гідроізоляція в підлогах передбачається в приміщеннях з вологими процесами й там, де потрібна установка трапів, тобто у виробничих приміщеннях, у санітарних вузлах і душових.

Підлоги в приміщеннях з вологими процесами проектуються з ухилами до трапах не менше 1%. Покриття підлог у таких приміщеннях необхідно передбачати із вологостійких матеріалів.

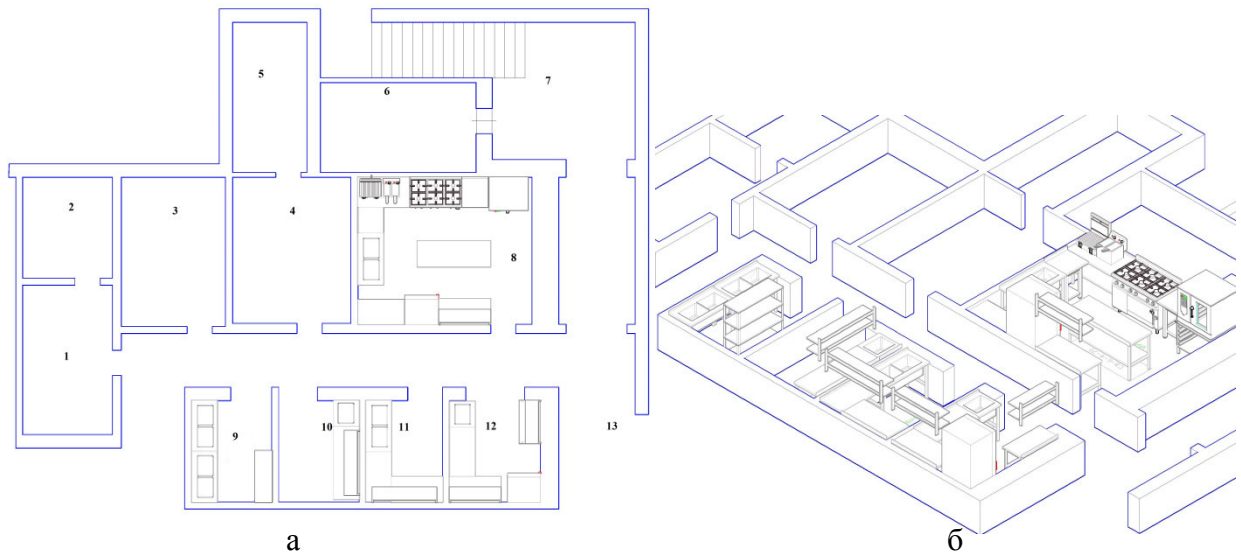


Рис. 3.8. Схема планувальної функціонально-технологічної структури підприємства ресторанного господарства «Кафе», доготівельного типу на 80 місць

а – схема виробничих приміщень, б – просторове рішення виробничих приміщень з технологічним устаткуванням; 1 – гардероб для персоналу; 2 – санкімната для персоналу; 3 – адміністрація; 4 – складське приміщення; 5 – холодильна камера; 6 – інвентарна, білизняна, сервізна; 7 – пожежний вихід; 8 – гарячий цех; 9 – мийна столового посуду та кухонного інвентарю; 10 – овочевий цех; 11 – цех первинної обробки напівфабрикатів з риби, м'яса, птиці; 12 – холодний цех; 13 – торговельна зала

Стіни й колони в приміщеннях: виробничих, для прийому й зберігання продуктів, мийних, душових, туалетів та інших приміщеннях з вологим режимом повинні мати вологостійку обробку на висоту 1,6 м, а в охолоджуваних камерах – на всю висоту приміщення.

При проектуванні та реконструкції загальнодоступних підприємств ресторанного господарства необхідно також урахувати інтереси соціально незахищених груп населення, зокрема інвалідів.

У зв'язку з цим рекомендується враховувати при проектуванні такі позиції:

- при входах у будівлі (підприємства) ресторанного господарства місткістю від 100 місць сходи дублювати пандусом з шорсткою поверхнею, шириною не менше 1,2 м для доступу відвідувачів в інвалідних візках, при цьому ширина полотна дверей повинна бути не менш 0,9 м;
- у цих типах підприємств ресторанного господарства рекомендується відводити до 10 місць для інвалідів на візках, при цьому виділена зона в залі повинна мати зручний доступ до роздавальної і за планувальним рішенням і площа забезпечувати розворот візочка з кола діаметром 1,5 м, тобто не менше 3 м² на одне місце;

- у всіх магазинах кулінарії, що розміщуються в підприємствах ресторанного господарства на перших поверхах, передбачати організацію видачі обідів додому; при проектуванні підприємств ресторанного господарства, спеціально призначених для обслуговування інвалідів, необхідно в усіх типах підприємств передбачати обслуговування через офіціантів і розміщувати обідні зали, виходячи з нормативу площі не менше 3 м² на місце, тільки на перших поверхах (при відсутності в будівлі пасажирських ліфтів);
- проектування вбиралень для інвалідів у таких підприємствах має враховувати такі специфічні вимоги;
- площа кабіни повинна розраховуватися, виходячи з розміру інвалідного візочка з вільним підходом з трьох сторін до унітазу (для супроводжувальної особи);
- кабіни необхідно обладнати спеціальними відкидними поручнями розташованими поруч з унітазом й жорстко укріпленими на стінах кабіни, також гачками для одягу й милиць.

Оскільки підприємство ресторанного господарства – це складний тип, який поєднує функції виробничого й обслуговуючого підприємства, тому в його функціонально-планувальній структурі (у вітчизняних типах) традиційно виділяють дві основні категорії приміщень: приміщення для відвідувачів (вестибюлі обідні зали, холи і ін.), наявність яких зумовлено функцією обслуговування значного контингенту відвідувачів; приміщення безпосередньо пов'язані з приготуванням їжі: виробничі цехи й приміщення, складські, адміністративно-побутові та технічні. У зв'язку з цим до цих принципово різних за функцією груп приміщень висуваються при проектуванні відповідно принципово різні вимоги.

Приміщення для відвідувачів. Приміщення для відвідувачів необхідно проектувати відповідно до категорії підприємства, тобто з урахуванням типу підприємства, його місткості, обраних форм і методів обслуговування, контингенту відвідувачів і їх цільових установок. Важливим чинником, що впливає на формування планувальних рішень просторів обідніх залів і їх предметно-просторової середовища (інтер'єрів), є форма обслуговування відвідувачів і характер підприємства, орієнтований на задоволення утилітарних потреб у харчуванні (підприємства з самообслуговуванням – їдальні, закусочні, спеціалізовані швидкого обслуговування та ін.) або на виборчі запити з функцією проведення дозвілля (ресторани, бари, розрядні кафе, підприємства харчування з організацією дозвілля та ін.).

Обслуговування відвідувачів може здійснюватися через офіціантів, через буфетника або бармена, на основі принципу самообслуговування через роздавальні лінії і стійки.

У підприємствах самообслуговування функціонально обідні зали включають зони отримання їжі й зони прийому їжі.

При цьому в підприємствах швидкого обслуговування з обмеженим асортиментом страв або з комплексними наборами страв обслуговування може здійснюватися через барменів, тобто зона отримання їжі формується близько роздавальної стійки.

У підприємствах з розширеним асортиментом страв (їдальні, кафе та ін.) зона отримання їжі формується вздовж роздавальної лінії, що включає устаткування для накопичення та отримання столових приборів та розносів, оснащена елементами модульованого устаткування для закусок, других і перших страв та інші елементи.

Прилавки самообслуговування розташовують між гарячим цехом і залом, при відсутності між ними перегородки передбачається екран з вогнетривкого матеріалу, низ екрана повинен бути на висоті 2 м від підлоги.

Лінії роздачі рекомендується відокремлювати від обідньої зали бар'єрами, декоративними перегородками й екранами та іншими композиціями, які будуть гармонійно поєднуватись з концепцією закладу.

При цьому ширина проходу приймається при однорядовій черзі – 0,9 м, з передбаченим обгоном черги – 1,2 м.

Визначення площ роздавальних ґрунтується на виборі типу роздавального устаткування, виходячи з асортименту страв, розрахункових вузлів, залежно від потоку і контингенту відвідувачів, типу підприємства і його місткості, розрахункової потужності, режиму його роботи та ін.

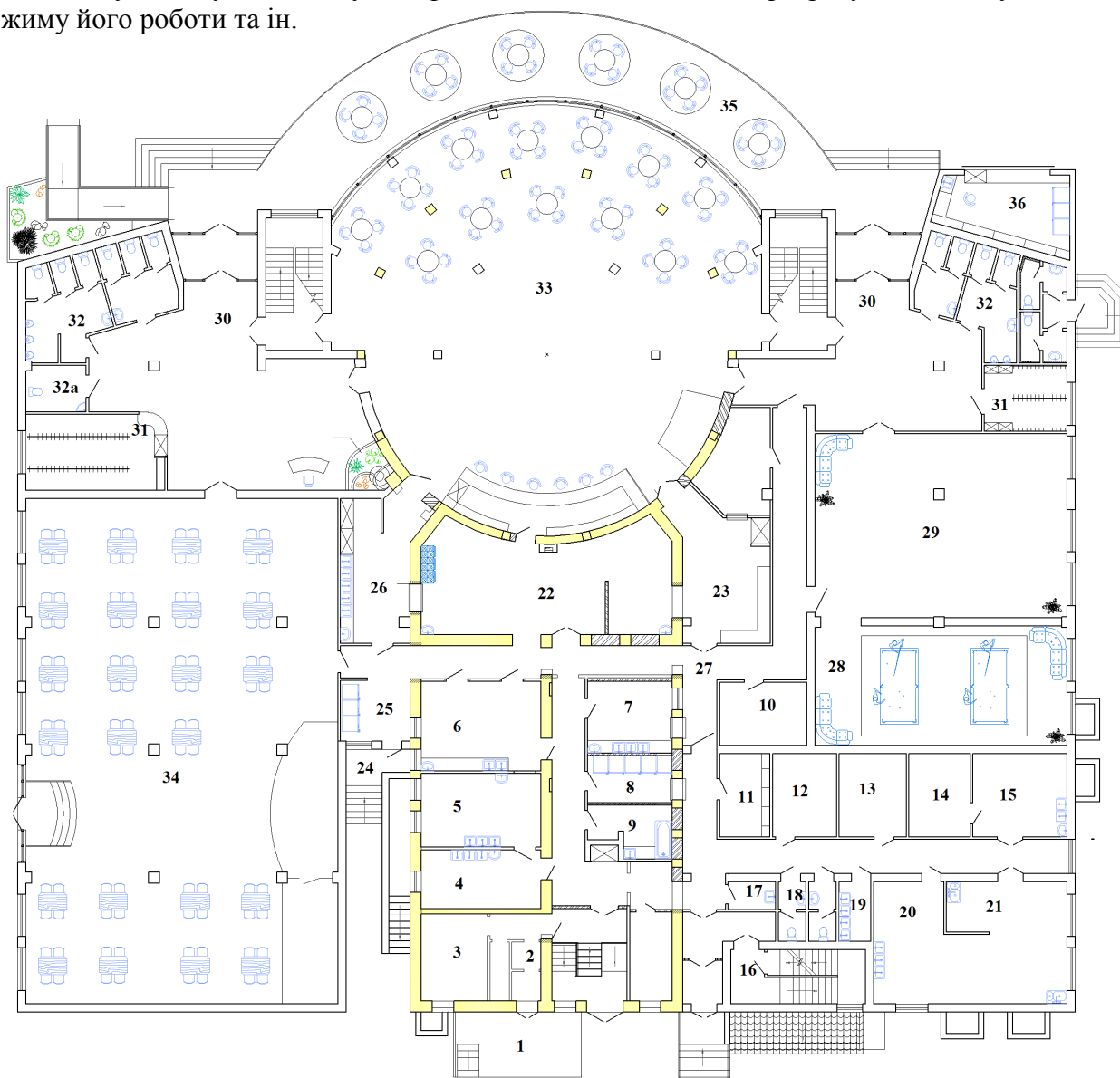


Рис. 3.9. Схема структури ресторану на 200 місць з повним циклом виробництва та борошняним, кондитерським цехом

1 – рампа; 2 – тамбур; 3 – гардероб персоналу; 4 – овочевий цех; 5 – м'ясо-рибний цех; 6 – холодний цех; 7 – мийна столового посуду; 8 – інвентарна, сервізна; 9 – мийна кухонного посуду та оборотної тари; 10 – складське приміщення бару; 11 – комора добового запасу; 12 – холодильна камера; 13 морозильна камера; 14 – холодильна камера; 15 – цех для оформлення кондитерських виробів; 16 – сходи на нижній поверх до технічних приміщень, та адміністративного блоку приміщень; 17 – умивальник; 18 – туалет для персоналу; 19 – мийна яєць; 20 – борошняне відділення; 21 – кондитерське відділення; 22 – гарячий цех; 23 – холодний цех; 24 – пожежний вихід; 25 – приміщення для зберігання відходів; 26 – мийна столового посуду; 27 – коридори; 28 – більярдна; 29 – дитяча кімната; 30 – хол, вестибюль; 31 – гардероб для споживачів; 32 – туалетні кімнати, умивальник для споживачів; 32 а – туалет для людей з обмеженими можливостями; 33 –

обідній зал ресторану; 34 – банкетна зала ресторану; 35 – літня тераса; 36 – кімната охорони.

У підприємствах із самообслуговуванням при великому потоці відвідувачів на площі обідньої зали рекомендується передбачати установку транспортера для доставки використаного посуду із зали в мийне приміщення столового посуду.

У підприємствах самообслуговування внутрішні буфети, що формуються на площі обідньої зали й включають два приміщення: для відпуску продукції й підсобне – для зберігання продукції.

Перше приміщення виходить у залу й обладнується буфетним прилавком; охолодженими вітринами; друге – холодильними шафами, льодогенераторами, стелажми. При цьому шляхи завантаження буфетів товарами не повинні перетинатися зі шляхами проходження відвідувачів.

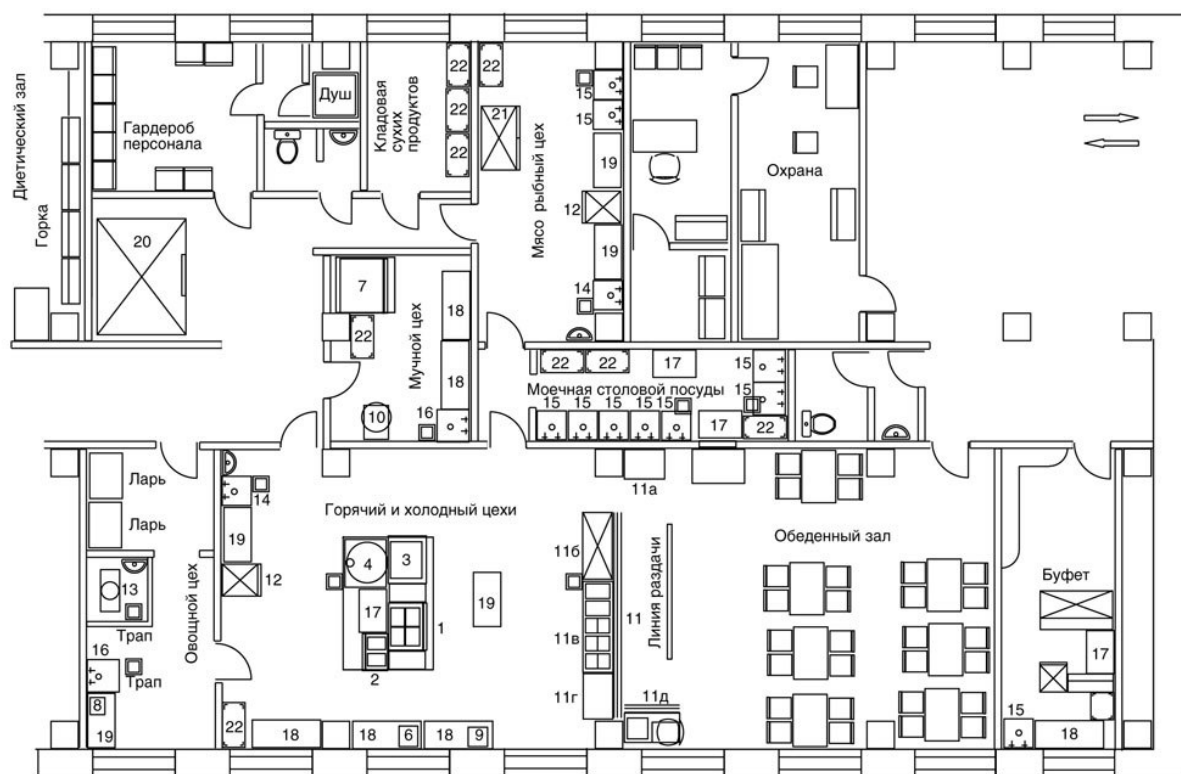


Рис. 3.10. Організація закладу ресторанного господарство з самообслуговуванням на 30 місць

Роздавальні зони й буфети при підприємствах з обслуговуванням офіціантами розміщуються на площах груп виробничих приміщень (див. розділ виробничі приміщення). Обідні зали, зазвичай, рекомендується розташовувати в одному рівні з основною групою виробничих приміщень: гарячим і холодним цехами, мийними посуду, буфетами й роздавальними. Ширину проходів у обідніх залах рекомендується приймати не менше зазначеної в таблиці 3.24.

Таблиця 3.24

Рекомендована ширина проходів в обідніх залах різних типів підприємств РГ

| Проходи | Ширина проходів у залах, м | | | |
|------------------------------------|----------------------------|-----------|------|-----------|
| | їдальні | ресторани | кафе | закусочні |
| Основний | 1,35 | 1,5 | 1,2 | 1,2 (1,6) |
| Додаткові: | | | | |
| для розподілу потоків відвідувачів | 1,2 | 1,2 | 0,9 | 0,9 (1,1) |
| для підходу до окремих місцях | 0,6 | 0,6 | 0,4 | 0,4 (0,8) |

Примітки:

Ширина проходів визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м) між вільними сторонами столів. Проходи повинні забезпечувати евакуацію людей із залів.

У їдальнях ширину проходу, який обслуговує понад 200 місць, допускається збільшувати на 0,2 м на кожні 100 місць понад 200, але не більше, ніж на 1,2 м.

У дужках указана ширина проходів між столами, призначеними для харчування стоячи.

У загальнодоступних підприємствах ресторанного господарства кількість місць у гардеробі для верхнього одягу відвідувачів має відповідати місткості зали з коефіцієнтом, що враховують затримку відвідувачів у залі, а також тих, які в цей момент знаходяться у вестибюлі, на сходах і т.п. Загальну довжину вішалок слід визначати з розрахунку 6 гачків для одягу на 1 м вішалки.

Входи в убиральні для відвідувачів передбачаються з вестибюля.

У загальнодоступних підприємствах до 300 місць кількість унітазів у вбиральнях для відвідувачів приймається з розрахунку 1 унітаз на кожні 60 місць, понад 300 - додатково 1 унітаз на кожні 100 місць. У підприємствах менше 50 місць допускається проектувати дві туалети (для чоловіків і жінок).

У чоловічих вбиральнях на кожен унітаз передбачається 1 пісуар (у вбиральнях пивних барів – 2 пісуари).

У коридорах вбиралень передбачається один умивальник на кожні 4 унітази, але не менше одного.

У вестибюлях або в окремих приміщеннях передбачається для відвідувачів додатково по одному умивальника на кожні 50 місць. У закусочних без вестибюлів умивальники допускається встановлювати в залі.

У підприємствах ресторанного господарства, розташованих у місцях масового туризму, на автотрасах і в інших місцях зі значним одночасним потоком відвідувачів рекомендується подвоїти кількість санітарних приладів, а площа вестибюля при цьому збільшувати до 30% проти встановленої цими правилами.

Інтер'єри приміщень для відвідувачів. Внутрішнє середовище підприємств ресторанного господарства (просторова організація, предметне насичення, мікроклімат і ін.) має свою специфіку. Воно повинно найбільш повно відповідати комплексу функціонально-утилітарних і емоційно-естетичних вимог. Раціональна організація внутрішнього середовища підприємств ресторанного господарства значною мірою визначає якість обслуговування, надаючи людині необхідний комплекс страв і послуг у комфортних умовах, а також сприяє спілкуванню людей, виховання смаку тощо.

Комплекс вимог спрямований на створення на підприємствах оптимальних зручностей для відвідувачів та персоналу у відповідності з рівнем обслуговування підприємства – «стандартний», що обслуговує головним чином утилітарні функції або «вибірчий», «індивідуальний», покликаний задовольнити різноманітні інтереси й індивідуальні смаки населення.

У підприємствах стандартного обслуговування (їдалень, закусочних, кафетеріях), що працюють за принципом самообслуговування, на перший план виходять функціональні вимоги.

У підприємствах виборчого обслуговування функціональні вимоги не втрачають своєї значущості, але зростає роль естетичних характеристик, що забезпечують художньо-образне рішення кожного елемента предметного середовища й усього середовища загалом.

До елементів, що формують внутрішнє середовище, належать огорожувальні конструкції (підлога, стіни, стеля), а також інші конструктивні елементи (колони, декоративні перегородки і т.п.); устаткування, включаючи меблі, малі архітектурні форми; освітлювальні установки й світильники; пристрої для візуальних зв'язків і реклама; інженерне устаткування (опалювальні прилади, кондиціонери тощо), а також елементи декоративно-прикладного мистецтва, декоративні тканини, декоративні рослини та ін.).

Крім перерахованих вище елементів, гармонійність і комфортність внутрішнього середовища значною мірою визначають матеріали оздоблювальні, колористичні й акустичні характеристики предметів і середовища загалом, відповідний мікроклімат у приміщеннях.

Предметно-просторова організація приміщень для відвідувачів (вестибюль, що включає гардероб і туалети, обідні зали та ін.) у підприємствах ресторанного господарства з самообслуговуванням та підприємствах, які поєднують функції харчування і відпочинку включають різні, що відрізняються призначенням, складом і угрупованням меблів, функціональні зони. Це зони входу, очікування, отримання їжі й сервіровки, прийому їжі, видовищ і розваг, відпочинку. Розширений склад зон зазвичай властивий підприємств з підвищеним рівнем обслуговування.

Різні зони оснащуються спеціальними меблями, які відповідають рівню комфорту підприємства.

Зона входу включає гардероб і зону очікування. Вона може розташовуватися як в одному, так і на різних поверхах, в одному або різних приміщеннях. Ця зона повинна мати чітку функціонально-планувальну схему, що забезпечує швидке й ритмічне обслуговування зустрічних потоків відвідувачів.

Гардероб може мати фронтальне, глибинне або кутове рішення. Найбільш раціонально застосування фронтальних схем, коли гардеробний бар'єр розміщується по довгій стороні приміщення, а вішалки – перпендикулярно до нього.

У їдальнях, кафе й особливо ресторанах слід організувати місця для відпочинку з кріслами для відпочинку й журнальними столами. Зону очікування слід організувати перед обідньою залю. Декоративні стаціонарні, барна стійка або розсувні решітки віддаляють їх від обідньої зали. Найбільш ефективно оснащувати ці зони кріслами, журнальними столами інформаційними стійками тощо.

У підприємствах, які поєднують функції харчування та відпочинку для очікування, розподілу потоків відвідувачів і відпочинку створюють аванзали та холи.

Основне значення в обідніх залах належить зонам прийому їжі. У їдальнях і закусочних ці зони становлять одноманітні повторювані угруповання меблів, що створюють ритмічні ряди простих за формою столів і стільців; у кафе – більш складні за формою вироби й різноманітні прийоми розстановки. Найбільш поширеною розстановкою меблів у цих підприємствах є паралельна або діагональна, що забезпечує раціональне використання площі обідньої зали. В обідніх зонах великих їдалень слід виділяти десертну зону з буфетом і кафетерійною стійкою, а обідні зали розчленовувати екранами, декоративними решітками, озелененням тощо.

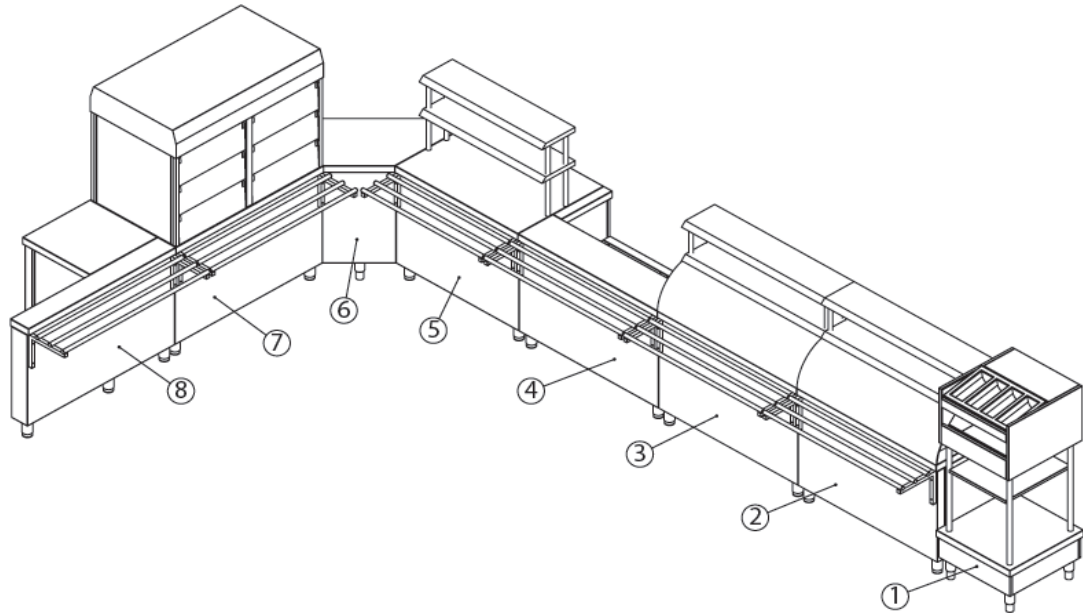


Рис. 3.11. Лінія роздачі для відпустки комплексних обідів

1 – прилавок універсальний; 2 – прилавок холодильний; 3 – марміт універсальний для перших і других страв; 4 – марміт для перших страв; 5 – прилавок універсальний; 6 – прилавок кутовий; 7 – вітрина холодильна з настройкою й додатковими полицями; 8 – місце касира

Різноманітніше вирішуються зони прийому їжі в кафе, ресторанах. При групуванні меблів слід урахувати можливість обслуговування одним офіціантом 8 – 12 відвідувачів. У цих підприємствах, поряд з паралельною й діагональною розстановкою, можливе застосування вільної розстановки меблів, при якій простір ніби перетікає з однієї зони в іншу. Подібний ефект досягається при застосуванні більш складних форм меблів, зокрема криволінійних у плані диванів, овальних і круглих столів.

Різноманітна організація й склад меблів для зон прийому їжі в спеціалізованих кафе і ресторанах, у яких слід використовувати поєднання різних угруповань столів, стільців, крісел, включаючи блокове розташування. Для блокового розташування меблів характерно кілька найбільш поширених прийомів, а саме; криволінійна (або 3-подібна), кутова або пилкоподібна, П-подібна.

Угруповання меблів у банкетних залах відрізняється своєрідністю, оскільки в них необхідно об'єднати групу відвідувачів від 10 до 100 осіб і більше за одним столом Т-, П-подібної форми.

Особливості обслуговування в барах і кафетеріях визначає характер архітектурно-планувальних рішень і їх предметне насичення. Найбільш поширене пристінне рішення барів, при цьому вони можуть мати Т- і П-подібні плани. При острівному розміщенні барного устаткування їхні плани можуть мати квадратну або прямокутну форму, круглої або овальної, багатогранну або криволінійну. Барні стійки з табуретками або кріслами часто використовують як композиційний акцент в інтер'єрі обідніх залів ресторанів. Цьому сприяють різноманітні форми виробів, ритмічний лад і колірна організація фасадних панелей стійок, освітлення та ін. Розміщення барної стійки в обідніх залах ресторанів при вході сприяє організації аванзалу. При розміщенні барів в окремих приміщеннях там розміщують групи столів, стільців та крісел.

У підприємствах ресторанного господарства, пов'язаних з відпочинком, організують зони видовищ і розваг. Це естради й танцювальні майданчики. Такі зони можуть бути композиційним центром приміщення, чому сприяє їх розташування, а також комплекс декоративних, пластичних, кольорових і світлових прийомів їх рішень. Ці зони різні по розміщенню (пристінні, кутові і острівні), розмірами і формою. При визначенні площі танцювального майданчика виходять з норми площі на пару – 0,15 – 0,2 м² з

розрахунку 50 – 70% загальної кількості місць у залі, форми танцювальних майданчиків і естрад можуть бути різними залежно від форми й композиції зали.

У функціональному та образному вирішенні предметно-просторової середовища та створення відповідного комфорту для відвідувачів велику роль відіграє не тільки раціональний підбір меблів та устаткування, але й зовнішній вигляд виробів, їх форми й оздоблення.

Меблі для різних приміщень слід підбирати наборами з рівнем зручностей, відповідним рівнем обслуговування в підприємстві. Для їдалень, кафетеріїв, кафе загального типу меблі повинні бути зручними й міцними, витримувати великі експлуатаційні навантаження. Для ресторанів і кафе спеціалізовані меблі повинні поряд з функціонально-технологічною досконалістю мати образні характеристики. Склад серій меблів і їх рішення повинні враховувати комплексність організації всього інтер'єру.

В архітектурно-художній організації інтер'єрів підприємств ресторанного господарства загального типу особливо важливі характер і якість обробки конструкцій, що обгороджують, кольорове рішення, рівень організації зорової інформації тощо.

Для підприємств, які поєднують функції харчування й відпочинку, основне завдання – створити максимально комфортне внутрішнє середовище й художній образ, що запам'ятовується, засобами архітектури та декоративно-прикладного мистецтва.

При виборі покриття підлог у підприємствах загального типу з самообслуговуванням поряд з естетичними вимогами слід урахувати експлуатаційні якості, як-от: зносостійкість матеріалів, а для приміщень з прямим виходом на вулицю й водостійкість.

В обідній залі малюнок підлоги повинен сприйматися цілком при будь-якій розстановці меблів; тому при орнаментальному малюнку він повинен бути багаторазово повторений без яскраво виражених акцентів. Створюючи малюнок підлоги, слід пам'ятати про його значення у визначенні масштабності приміщень (дрібний малюнок – візуально збільшує приміщення, великий – зменшує).

У кафе й ресторанах, які поєднують функції харчування й відпочинку, до покриття підлог висуваються інші вимоги – безшумність, звукопоглинаюча здатність, теплостійкість. У приміщеннях, використовуваних удень для самообслуговування, матеріали повинні бути зносостійкі.

В обідніх залах ресторанів можна використовувати ворсові зносостійкі килимові покриття з невисоким ворсом. Для покриття підлоги танцювальних майданчиків рекомендується паркет або твердий мармур.

У залах великої місткості практикується застосування паркету, на який у проходах кладуть килимові доріжки.

Вибір того або того матеріалу для обробки стін, колон залежить від композиційного рішення кожного об'єкта. Однак існує низка традиційних прийомів рішення взаємозв'язку матеріалів і кольору в обробці стін, колон з підлогою й стелею в приміщеннях різної площі та об'єму. У невеликих приміщеннях слід прагнути до створення цілісного сприйняття інтер'єру за рахунок поєднання матеріалів і колірних рішень. В обідніх залах великої місткості можна комбінувати матеріали різної фактури і кольору для зорового членування простору.

У підприємствах ресторанного господарства загального типу основними експлуатаційними вимогами до обробки стін на висоту не більше ніж 2 м від підлоги є водостійкість. Поблизу проходів з інтенсивними потоками відвідувачів і посадкових місць, розташованих біля стін барвисті або плівкові матеріали потрібно екранувати бортиками або панелями з міцних матеріалів з гігієнічним покриттям. Вологостійкістю повинна володіти оздоблення стелі над роздавальними й буфетами. Важливою вимогою, що висуваються до обробки стін і стелі, є підвищена звукопоглинаюча здатність у діапазоні 250 – 300 Гц.

Значне естетичне й емоційне навантаження виконують елементи прикладного мистецтва (розпис, фриз, декоративний рельєф). У їдалень і кафе ці елементи слід застосовувати обмежено з почуттям міри.

Особливе місце в інтер'єрі підприємств ресторанного господарства займає архітектурно-просторове рішення стелі. Тут можна використовувати безліч архітектурних прийомів. В обідніх залах перспективно застосовувати матеріали повної заводської готовності.

Для застосування підвісних і підшивних стель у приміщеннях з перекриттями із залізобетонних конструкцій необхідно мати відповідні обґрунтування. Плити, що використовуються для оздоблення стелі, повинні мати малюнок або рельєф, композиційно що був прийнятий із загальним рішенням інтер'єру.

Конструкції підвісних стель дають можливість створити об'ємні пластичні композиції, які в сукупності з освітленням можуть створювати оригінальний світловий малюнок, надаючи всьому інтер'єру певного характеру.

Рекомендується також застосування нестандартних ґратчастих стель, стандартних елементів зі світлопроникних синтетичних матеріалів, а також вбудовані місцеві елементи освітлення.

Поширений прийом освітлення обідніх залів, кафе і ресторанів підвісними світильниками, які дозволяють різноманітно вирішувати як технічні, так і композиційні завдання. Ними можна виділити окремі зали, візуально розчленувати приміщення тощо. Проектуючи таке освітлення, слід пам'ятати, що перепад освітленості на столах і в проходах не повинен перевищувати восьми-десятикратну величини.

Освітлювальна установка у вигляді стелі, що світиться, може бути рекомендована для залів великих розмірів.

Доповненням до системи загального освітлення можуть бути настінні або настільні світильники.

Кольорове рішення предметного середовища інтер'єру їдалень і кафе загального типу повинно сприяти спокійній, урівноваженій атмосфері без різких колірних контрастів. Колірне рішення спеціалізованих кафе, ресторанів, барів може бути різним. Поєднання кольорів можуть бути побудовані на принципах колірної гармонії або на контрастах. При підборі загального кольорового рішення бажано використовувати гармонійні поєднання, а контрасти слід застосовувати для створення акцентів.

Для створення внутрішнього середовища підприємств ресторанного господарства необхідним є особливе, контрастне з повсякденним життям, театралізоване середовище, засобами забезпечення якого є загальна об'ємно-планувальна композиція, художньо-декоративне, світлове й колірне рішення, застосовувані оздоблювальні матеріали.

На архітектурно-планувальні рішення підприємств ресторанного господарства з розширеними функціями дозвілля істотний вплив має реалізація тієї культурної програми, яка поєднується в цих підприємствах з профілюючим процесом харчування. Специфіка типу програми організації дозвілля повинна враховуватися в складі й площах групи приміщень для відвідувачів. Уведення додаткових функцій тягне за собою розширення цієї групи приміщень. Площу групи приміщень для відвідувачів допускається збільшувати до 25%.

Виробничі приміщення. Групу виробничих приміщень зазвичай слід розміщувати в єдиній функціональній зоні з метою збереження безперервності виробничих процесів. При розміщенні виробничих приміщень у дво- та триповерхових підприємствах ресторанного господарства принцип функціонального зонування груп виробничих приміщень необхідно зберігати.

Виняток можуть становити заготівельні цехи: овочевий, м'ясний, рибний і кондитерський, що працюють на сировині, які можуть розміщуватися у відокремленій функціональній зоні.

У жодному разі при проектуванні виробничих, торговельних приміщень не допускається перетинання людського й вантажопотоків.

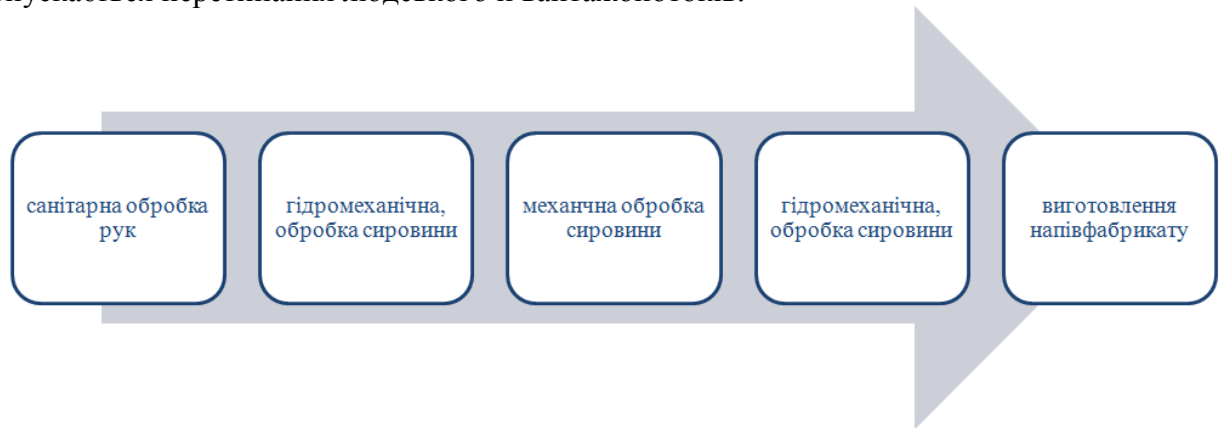


Рис. 3.12. Послідовність технологічних операцій у заготівельних цехах

Площі груп виробничих приміщень у підприємствах ресторанного господарства приймати відповідно до нормативів або за допомогою розрахунків з урахуванням площі під устаткуванням, площі між устаткуванням та необхідної площі на кількість працюючого персоналу.

Розміщення виробничих цехів зазвичай передбачається в окремих приміщеннях. Разом з тим у підприємствах до 50 місць, що працюють на напівфабрикатах, гарячий, холодний, доготівельний цех, а підприємствах, що працюють на сировину, – гарячий та холодний цехи допускається розміщувати в одному приміщенні.

У підприємствах понад 50 місць при розміщенні в одному приміщенні цехів з різним температурним режимом застосовується технологічне устаткування (з місцевими відсмоктувачами, охолодженими поверхнями та ін.), що забезпечує в місцях обробки й приготування харчових продуктів задані температури відповідно до таблиці, при цьому цех рекомендується розділяти бар'єрами висотою не менше 1,5 м.

Розміщення цехів у структурі будинку повинно забезпечувати послідовність обробки продуктів і виготовлення виробів при мінімальній довжині функціональних зв'язків і відсутності перетину технологічних транспортних потоків.

Цехи не повинні бути прохідними, виняток можуть становити відділення цехів, пов'язані послідовними технологічними процесами.

Виробничі приміщення повинні бути зручно пов'язані з низкою інших приміщень виробничими коридорами.

Приміщення роздавальної в підприємствах з обслуговуванням офіціантами розташовується таким чином, щоб через технологічні та двірні прорізи воно мало безпосередній зв'язок з гарячим і холодним цехами, приміщенням для нарізання хліба, сервізного, мийного посуду й буфетом.

Якщо зазначені приміщення розташовані з одного боку роздавальної, то приміщення роздавальної планується шириною не менше 2 м. При розташуванні цих приміщень з двох і більше сторін роздавальної – не менш 3 м.

Фронт видачі страв у роздавальній при обслуговуванні офіціантами приймається: для гарячих цехів не менш 0,03 м, для холодних цехів – 0,015 м і для буфетів – 0,01 м на 1 місце в залі.

Мийні їдальні, кухонного посуду (зокрема функціональних ємностей), тари напівфабрикатів допускається розміщувати в одному приміщенні; у цьому випадку мийні

розділяються бар'єрами висотою не менше 1,6 м. Ширина проходів у виробничих приміщеннях приймається за таблицею 3.25.

Таблиця 3.25

Ширина проходів у виробничих приміщеннях

| № | Проходи | Ширина, м, не менше |
|----|--|---------------------|
| 1. | Між технологічними лініями устаткування (столами, мийними ваннами і т.п.) при розташуванні робочих місць у проході у два ряди при довжині лінії устаткування, м: | |
| | до 3 | 1,2 |
| | більше 3 | 1,5 |
| 2. | Між стіною й технологічною лінією устаткування (з боку робочих місць) | |
| 3. | Між технологічними лініями устаткування (столи, ванни, мийні і т.п.) і лініями устаткування, що виділяють тепло | 1,3 |
| 4. | Між технологічними лініями устаткування, що виділяють тепло, а також між цими лініями устаткування й роздавальною лінією | 1,5 |
| 5. | Між стіною й плитою (з боку топкового отвору): | |
| | при твердому паливі | 1,5 |
| | при інших видах палива | 1,25 |

Балони з горючими газами розташовувати в приміщеннях будинків не допускається.

Приміщення для прийому й зберігання продуктів. Приміщення для прийому (завантажувальний) і зберігання продуктів необхідно проектувати єдиним блоком - функціональною зоною, що має безпосередній зв'язок з вантажними ліфтами й зв'язок з іншими приміщеннями через виробничі коридори. Площі приміщень для прийому й зберігання продуктів в підприємствах ресторанного господарства приймати згідно з нормативом.

У підприємствах з кількістю місць 500 і більше перед приміщенням завантажувальної (прийому продуктів) слід проектувати платформу висотою 1,1 – 1,2 м, шириною 1 м і довжиною за розрахунком, але не менше 3 м (для розвантаження одного автомобіля), обладнану при необхідності стаціонарними та пересувними приладами.

У підприємствах з меншою кількістю місць зазвичай передбачаються розвантажувальні майданчики з механізмом підйому.

Платформи проектуються з умови розвантаження автомобілів із заднього й правого борту. Над розвантажувальними майданчиками та платформами слід передбачати навіс висотою 3,6 м, що перекиває повністю платформу й кузов автомобіля не менш ніж на 1 м.

Розвантажувальні місця і платформи підприємств ресторанного господарства, розташовані в житлових будинках і в прибудовах до них, повинні передбачатися в приміщеннях (при завантаженні з боку фасадів будинків, де є вікна) або під навісом (при розвантаженні з торців, де немає вікон). При цьому приміщення можуть бути неопалювальними й мати наскрізне провітрювання.

Нахил пандусів для в'їзду автомобілів у розвантажувальні приміщення й під'їзду до розвантажувальних платформ повинен бути: при розміщенні пандуса в будинку й під навісами не більше 16%, під відкритим небом – не більше 8%.

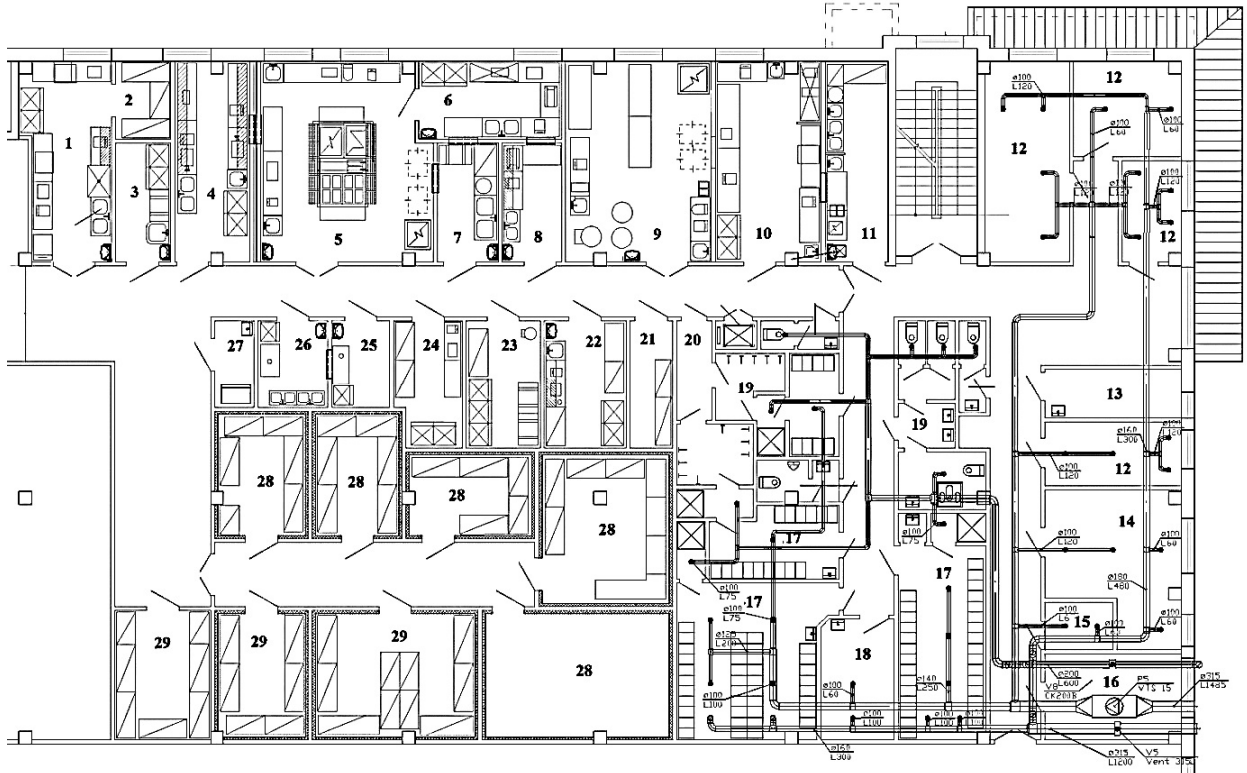


Рис. 3.13. Група виробничих приміщень фабрики-кухні із зображенням устаткування та вентиляційною системою

1 – цех пакування овочів, напівфабрикатів; 2 – приміщення для зберігання пакувальних матеріалів; 3 – комора для зберігання відходів; 4 – м'ясо-рибне відділення; 5 – гарячий цех; 6 – холодний цех; 7 – мийна інвентарю та оборотної тари; 8 – овочеве відділення; 9 – борошняний, кондитерський цех; 10 – цех оформлення кондитерських виробів; 11 – мийна інвентарю борошняного та кондитерського цехів; 12 – адміністративні приміщення; 13 – приміщення для прибирального інвентарю; 14 – бухгалтерія; 15 – серверна; 16 – вентиляційна камера; 17 – гардероб для персоналу; 18 – санітарна кімната; 19 – духова, умивальники, туалетна кімната; 20 – коридор; 21 – комора добового запасу; 22 – заготівельний цех для борошняного та кондитерського відділень; 23 – склад борошняного та кондитерського цеху; 24 – склад гарячого цеху; 25 – приміщення для виготовлення яєчних напівфабрикатів; 26 – приміщення для обробки яєць; 27 – технічне приміщення; 28 – холодильна камера; 29 – морозильна камера

Таблиця 3.26

Кількість вантажних місць для розвантаження автомобілів

| Кількість місць у залах | Кількість місць розвантажувальних |
|-------------------------|-----------------------------------|
| До 500 | 1 |
| Понад 500 до 1000 | 2 |
| 1000 | 3 |

Примітка:

У підприємствах на 500 місць і більше, що працюють на сировину, передбачається додаткове місце для розвантаження овочів і можливість їх розвантаження безпосередньо в комору.

Приміщення завантажувальних, розташованих у цокольних або підвальних поверхах, необхідно обладнати люками з вертикальними дверима й пандусами. При цьому рекомендується передбачати можливість розвантаження овочів безпосередньо в комори, минаючи завантажувальну, зокрема й на першому поверсі.

Приміщення для зберігання продуктів повинні мати безпосередній зв'язок з завантажувальною й не повинні бути прохідними.

Приміщення для зберігання продуктів не допускається розміщувати під мийними та санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами.

Охолоджувані камери необхідно розміщувати у вигляді єдиного блоку зі входом через тамбур, глибиною не менше 1,6 – 1,9 м.

Охолоджувані камери не допускається розміщувати поряд з котельними, бойлерними, душовими та іншими приміщеннями з підвищеною температурою й вологістю, над цими приміщеннями або під ними.

Розміщувати охолоджувані камери під житловими кімнатами та іншими приміщеннями, де постійно знаходяться люди, допускається за умови пристрою над камерами спеціального перекриття, відокремленого від перекриття будівлі; простір між цими перекриттями має провітрюватися.

Охолоджувані камери в підприємствах більше 500 місць допускається проектувати окремо згідно з товарними групами зберігаються продуктів. Відсоткові співвідношення охолоджуваних камер у блоці від їх сумарної площі рекомендується приймати по завданню на проектування.

Площу охолоджуваної камери приймати не менше 5 м² при внутрішніх розмірах у плані не менше 2,4 2,2 м і висотою не менше 2,7 м.

При проектуванні охолоджуваних камер з розрахунковою температурою повітря в них 2°C і вище допускається тамбур не передбачати.

Висота камер у підприємствах ресторанного господарства від рівня чистої підлоги до виступаючих частин конструкції перекриття повинна бути не менше 2,7 і не більше 3,5 м.

Охолоджувана камера харчових відходів планується на першому поверсі з виходом через тамбур назовні й у приміщення (коридор), у сільських населених пунктах – може передбачатися в господарській зоні.

Теплоізоляцію огорожувальних конструкцій охолоджуваних камер проектують зі неспалимих і негорючих матеріалів згідно з розрахунковою внутрішньою температурою повітря в камерах, але не вище мінус 15°C у низькотемпературних камерах і не вище мінус 2°C – в інших охолоджувальних камерах.

При різниці розрахункових температур повітря в охолоджуваних камерах 4°C і менше перегородки між такими камерами плануються без теплоізоляції.

Підлогу на ґрунті в камерах при розрахунковій температурі повітря в них мінус 2°C і вище допускається проектувати без теплоізоляції, при цьому теплоізоляційний шар стін камери або блоку камер повинен бути опущений на 15 см нижче рівня підлоги.

Компресори для охолоджуваних камер повинні встановлюватися на окремих фундаментах. Для зменшення шуму й вібрації від компресора застосовуються віброізолюючі пристрої.

Двері охолоджуваних камер і тамбурів повинні бути виконані зі спеціальних теплоізолюючих матеріалів, з подвійним гумовим ущільненням по всьому периметру, пружинними затворами. Двері камер повинні відкриватися тільки в бік виходу з камер.

У конструкції охолоджуваних камер, а також через камери й тамбури не допускається прокладка трубопроводів опалення, водопроводу, каналізації, газу, повітроводів вентиляції й кабелів.

Низькотемпературна камера повинна бути розташована в загальному блоці охолоджуваних камер з входом у неї через загальний тамбур. При розміщенні окремо від блоку вхід у низькотемпературну камеру повинен бути через спеціальний тамбур.

Забороняється розташовувати холодильні машини на сходових майданчиках, під сходами, у безпосередній близькості до вхідних дверей, у тамбурах охолоджуваних камер, у приміщеннях і місцях великого скупчення пилу.

Висота машинного відділення повинна бути не менше 2,7 м для системи безпосереднього охолодження. Двері машинних відділень повинні відкриватися в бік виходу. При проектуванні машинних відділень керуватися «Правилами техніки безпеки на холодильних установках».

Службові та побутові приміщення. У підприємствах ресторанного господарства групу службових і побутових приміщень рекомендується проектувати в єдиній зоні (блоці), функціонально пов'язуючи її з групами інших приміщень виробничими коридорами.

Гардеробні проектуються з розрахунку зберігання одягу в них 85% загального (облікового) числа працюючих на підприємстві ресторанного господарства, і роздільним зберіганням на вішалках: вуличного одягу (один гачок на одного працюючого); домашнього і спецодягу (два гачки на одного працюючого).

Кількість місць у вбиральнях для верхнього одягу приймається рівною 100% працюючих у максимальній зміні і 25% суміжній зміні.

У підприємствах із загальною кількістю працюючих понад 100 передбачаються гардеробні для окремого зберігання на вішалках: вуличної одягу (один гачок на одного працівника), домашній та спеціального одягу (два гачки на одного працюючого).

Довжина вішалки визначається з розрахунку 5 гачків на 1 м вішалки.

У підприємствах із загальним числом працюючих 100 і менше в гардеробній для зберігання всіх видів одягу передбачається одна закрита подвійна шафа на одного працюючого.

При гардеробних для чоловіків і жінок передбачаються окремі приміщення для переодягання, суміжні з душовими кабінами.

При розрахунку побутових приміщень приймається таке співвідношення працюючих: жінок – 70%, чоловіків – 30%.

Кількість працюючих у найбільш численній зміні в їдальнях вищих навчальних закладів приймається рівною 75%, в інших підприємствах ресторанного господарства – 60% від загальної кількості працюючих.

Кількість місць на лавах для переодягання приймається рівною 30% числа працюючих у найбільш численній зміні.

У вбиральнях для домашнього та спеціального одягу передбачено по одному умивальнику.

Площу білизняної приймати з розрахунку 10 м² на 100 осіб виробничого персоналу. У білизняній виділяються відділення для чистої та брудної білизни.

Кількість санітарних приладів приймати на 100% працюючих у максимальну зміну з розрахунку 30 осіб на один санітарний прилад.

Кількість душових кабін приймається на 50% виробничого персоналу, який працює в максимальну зміну, з розрахунку 15 осіб на одну душову сітку.

Приміщення для особистої гігієни жінок необхідно проектувати при кількості жінок, які працюють у найбільш численній зміні від 100 і більше. При числі жінок у численній зміні від 50 до 100 можна замінювати приміщення особистої гігієни індивідуальною кабіною для процедур, проектованої при вбиральні.

3.1.6. Проектування інженерних систем

При проектуванні інженерного устаткування слід використовувати вторинні енергоресурси й застосовувати сучасні типи санітарно-технічних агрегатів і різних установок, електротехнічного та іншого устаткування, що відрізняється більш високими характеристиками порівняно з тими, що виготовляються вітчизняною промисловістю в цей час.

Опалення, вентиляція й кондиціонування повітря. Розрахункову температуру повітря і кратність повітрообміну в приміщеннях приймати за таблицею 3.27.

Таблиця 3.27

Рекомендовані температурні режими повітря і кратність повітрообміну в приміщеннях РГ

| Приміщення | Розрахункова температура повітря, °С, для холодного періоду року | Кратність повітрообміну в 1 год. | |
|---|--|--|---------|
| | | приплив | витяжка |
| Зала, приміщення для споживання та роздавання їжі | 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 випічки кондитерських виробів | 5 | За розрахунком чергового опалення | |
| Цехи: заготівельні, доготівельні, холодний, м'ясної, рибний, обробки зелені, овочів тощо | 16 | 3 | 4 |
| Приміщення завідувача виробництва | 18 | 2 | - |
| Приміщення підготовки яєць | 16 | 3 | 5 |
| Приміщення для борошняних виробів та оздоблення кондитерських виробів, білизняна | 16 | 1 | 2 |
| Приміщення для нарізання хлібу, для підготовки морозива, сервізна, підсобна | 16 | 1 | 1 |
| Мийні (ідальні кухонного посуду, судків, тари) | 20 | 4 | 6 |
| Кабінет директора, контора, головна каса, кімнати офіціантів, персоналу, комірника | 18 | 1 | 1 |
| Комора сухих продуктів, комора інвентарю, комора винно-горілчаних виробів, приміщення для зберігання пива | 12 | - | 1 |
| Комора овочів, солінь, тари | 5 | - | 2 |
| Приймальна, службові приміщення | 16 | 3 | - |
| Машинне відділення охолоджуваних камер з повітряним охолодженням агрегатів | За розрахунком | | |
| Приміщення громадських організацій | 16 | I | I |
| Охолоджувані камери для зберігання: | | | |
| м'яса | ±0 | - | - |
| риби | -2 | - | - |
| молочно-жирових продуктів, овочевих напівфабрикатів, | 2 | 7 | - |
| напівфабрикатів, зокрема 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 куріння, кальянна кімната | 16 | | 10 |
| Розвантажувальні приміщення | 10 | За розрахунком | |

Примітки:

Зазначені в таблиці температури повітря в приміщеннях (крім охолоджуваних камер) є розрахунковими при проектуванні систем опалення.

У буфетах, барах, коктейль-холах, банкетних залах, розміщених в окремих приміщеннях, приймається кратність повітря – 3°C

Зазначені в таблиці температури повітря в охолоджуваних камерах підтримуються цілодобово протягом усього року.

У камерах для одночасного зберігання м'яса і риби або м'ясних, рибних напівфабрикатів приймати температури $\pm 0^{\circ}\text{C}$; для овочевих напівфабрикатів $+2^{\circ}\text{C}$; для зберігання всіх продуктів (I камера в підприємстві) $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Системи опалення у вбудованих, убудовано-прибудованих підприємствах ресторанного господарства до будинків іншого призначення плануються роздільними й приєднуються до вузлів управління цих будівель.

Тамбури входів для відвідувачів у підприємствах ресторанного господарства з кількістю місць у залах 100 і більше при розрахунковій температурі зовнішнього повітря (для проектування опалення) мінус 15°C нижче проектується з тепловими завісами.

Системи вентиляції підприємств ресторанного господарства у вбудованих, убудовано-прибудованих до будівель іншого призначення повинні бути роздільними від цих будівель.

При цьому повинні передбачати заходи щодо захисту житлових приміщень від шуму й вібрації.

Системи витяжної вентиляції для різних груп приміщень:

- для відвідувачів;
- виробничих (допускається об'єднання в одну витяжну систему місцеві відсмоктувачі гарячих цехів і загальнообмінну вентиляцію, гарячих, холодних, доготівельних, мийних та інших виробничих приміщень);
- місцевих підсосів від посудомийних машин;
- убиралень і душових з роздягальнями;
- камер харчових відходів;
- охолоджуваних камер фруктів, овочів і зелені.

У кафе і їдальнях на 50 місць і менш допускається пристрій витяжної вентиляції без організованого припливу.

Розрахунок повітрообміну в торгових залах, гарячих і кондитерських цехах виробляти на поглинання теплових припливів від людей, сонячної радіації (або електроосвітлення) і технологічного теплового устаткування .

Системи вентиляції в гарячих цехах проектується із застосуванням припливно-витяжних локалізувальних пристроїв.

Тепловтрати зовнішніх дверей, не обладнаних тепловими завісами для входу покупців, і біля завантажувальних дверей приймати з коефіцієнтом 5.

Тепловиділення від технологічного устаткування визначаються з урахуванням коефіцієнтів одночасності роботи й завантаження устаткування.

Для розрахунку повітрообміну в гарячих цехах і в приміщеннях для випічки кондитерських виробів приймати: температуру повітря, що видаляється через вентиляційні зонти, завіси і пристрої над технологічним устаткуванням, виділяє тепло, 42°C ; температуру повітря під стелею 30°C .

У залах і гарячих цехах відповідно до нормативних вимог кондиціонування повітря може бути здійснено за допомогою центральних або місцевих кондиціонерів або безкомпресорної системи кондиціонування повітря.

Прокладка внутрішньої каналізації в межах припливних камер не допускається.

Системи припливно-витяжної вентиляції й кондиціонування повітря рекомендується проектувати з автоматичним регулюванням.

У малих підприємствах ресторанного господарства рекомендується для торгової зали й гарячого цеха проектувати єдину припливну систему.

Коефіцієнти одночасності роботи й коефіцієнти завантаження технологічного теплового устаткування див. нижче.

Коефіцієнти одночасності роботи електричного та газового устаткування: у їдальнях, кафе і закусочних – 0,8; у ресторанах – 0,7.

Коефіцієнт завантаження електроустаткування: електроплити – 0,65; теплові шафи, пароконвектомати, сковороди і фритюрниці – 0,5; інше устаткування – 0,3.

Тепловиділення в залах приймається 0,116 кВт/год. (100 ккал/ч) від одного відвідувача.

Температура повітря, що видаляється з торговельних залів підприємств ресторанного господарства, визначається з урахуванням градієнта по висоті.

Таблиця 3.28

Витрати повітря для модульованого устаткування

| №/пп | Устаткування | Марка | кВт | Кількість повітря, м ³ /год. | |
|------|---------------------------------------|-------------|------|---|-------------|
| | | | | втяжного | припливного |
| 1. | Електрична плита | ПЕ-0,17 | 4 | 250 | 200 |
| 2. | | ПЕ-0,17-01 | 4 | 25 | 200 |
| 3. | Електрична плита | ПЕ-0,51 | 12 | 750 | 400 |
| 4. | | ПЕ-0,51-01 | 12 | 750 | 400 |
| 5. | Шафа жарова | ШЖЭ-0,51 | 8 | 400 | - |
| 6. | | ШЖЭ-0,51 | 8 | 400 | - |
| 7. | | ШЖЭ-0,85 | 12 | 500 | - |
| 8. | | ШЖЭ-0,85 | 12 | 500 | - |
| 9. | Пристрій електричний, варильне | УЭВ-60 | 9,45 | 650 | 400 |
| 10. | Котел пересувний | КП-60 | - | - | - |
| 11. | Фритюрниця | ФЕ-20 | 7,5 | 350 | 200 |
| 12. | Котел для варіння страв місткістю, л: | | | | |
| | 100 | КЕ-100 | 18,9 | 550 | 400 |
| | 160 | КЕ-160 | 24 | 650 | 400 |
| | 250 | КЕ-250 | 30 | 750 | 400 |
| 13. | Пароконвектомат, конвекційна піч | GN-1/1-6 | 7,5 | 650 | 400 |
| 14. | Сковорода електрична | СЕ-0,22 | 5 | 450 | 400 |
| | | СЕ-0,22-01 | 5 | 450 | 400 |
| | | СЕ-0,45 | 11,5 | 700 | 400 |
| | | СЕ-0,45-01 | 11,5 | 700 | 400 |
| 15. | Марміт | МСЕ-0,84 | 2,5 | 300 | 200 |
| | | МСЕ-0,84-01 | 2,5 | 300 | 200 |
| 16. | Марміт | МП-28 | 0,63 | - | - |

Водопостачання й каналізація. Технологічне устаткування для приготування їжі та миття посуду приєднується до каналізаційної мережі з розривом струменя не менш 20 мм від верху приймальної воронки. Для очищення виробничих і стічних вод (до надходження в зовнішню каналізаційну мережу) від жирів, крохмалю, мезги, піску й бруду планується установка жировловлювач поза будівель на випусках каналізаційної мережі.

Прокладка транзитних водопроводів через комори підприємств ресторанного господарства не допускається.

У підприємствах ресторанного господарства побутові і промислові стоки повинні бути спроектовані окремо та мати різні виходи в зовнішню каналізацію .

Відводи технічної (брудної) води від устаткування та приладів приєднуються до каналізаційної мережі через сифон з розривом струменя не менше 20 мм.

Системи водопостачання і каналізації при вбудовано-прибудованих до житлових будівель підприємств ресторанного господарства для них повинні бути самостійними.

У підприємствах ресторанного господарства систему гарячого водопостачання приймати зазвичай без циркуляції, у великих об'єктах циркуляцію приймати тільки для магістралей.

У підприємствах ресторанного господарства рекомендується зазвичай проектувати вентильовані стояки каналізації.

Не допускається розміщувати санвузли та приміщення з мокрими процесами над складськими, технологічними приміщеннями й охолодженими камерами підприємств ресторанного господарства.

При проектуванні відводу води від групи варильного устаткування рекомендується передбачати в підлозі лоток з трапом.

У цехах підприємств ресторанного господарства(за наявності технологічних трапів) для прибирання приміщень додаткові трапи не встановлюються.

Кількість стоків, що відводяться підприємствами ресторанного господарства, приймається до – 0,85 від кількості споживаної води.

Електротехнічні пристрої. Електроустаткування . Живлення силових приймачів і освітлення рекомендується здійснювати від загальних трансформаторів, автоматів. При цьому частота зміни напруги в мережі освітлення не повинна перевищувати значень, регламентованих технічних вимогах. Живлення евакуаційного і аварійного освітлення повинне бути незалежним від живлення робочого освітлення й виконуватися: при двох уводах у будівлю – від різних уведень, а при одному введенні самостійними лініями, починаючи від ввідно-розподільного пристрою.

Живлення аварійного й робочого освітлення приміщень повинно виконуватися від різних джерел або аварійне освітлення повинно автоматично перемикатися на друге джерело при знеструмленні основного джерела. Передбачати пристрій автономних джерел (акумуляторних батарей, дизельних електростанцій і т.п.) для живлення аварійного освітлення не потрібно.

На підприємствах ресторанного господарства дозволяється розміщувати вбудовані й прибудовані ТП, зокрема комплектні (КТП), за умови дотримання вимог ПУЕ, відповідних санітарних і протипожежних норм.

Убудовані ТП розміщуються в одному або суміжних приміщеннях з головним розподільним щитом (ГРЩ).

Для вбудованих ТП, КТП і закритих розподільних пристроїв (ЗРУ) необхідно передбачати таке:

- не розміщувати їх під приміщеннями з мокрими технологічними процесами, під душовими, ваннами й туалетами;
- над приміщеннями ТП, КТП і ЗРУ виконувати надійну гідроізоляцію, що виключає можливість проникнення вологи в разі аварії систем опалення, водопостачання й каналізації;
- підлоги камер трансформаторів і ЗРУ напругою до і вище 100 з боку входів повинні бути вище підлог прилеглих приміщень не менше ніж на 10 см і вище позначки землі не менш ніж на 30 см;
- при відстані від підлоги підстанції до підлоги прилеглих приміщень або землі більше 40 см для входу слід передбачати сходи;
- місце для під'їзду автомобілів до місця розташування підстанції або підйому трансформатора;

- забезпечення цілодобового доступу експлуатаційного персоналу.

На вводах розподільних пунктів і групових щитків повинні встановлюватися апарати управління. Допускається не встановлювати апарати управління на вводах пунктів і щитків, підключених до однієї лінії живлення, при їхній кількості до п'яти включно за винятком силових розподільних пунктів гарячих цехів, на вводах у які установка апаратів керування обов'язкова в усіх випадках.

Дистанційне централізоване освітлення рекомендується передбачати в обідніх залах з кількістю місць понад 300.

Управління освітленням складських приміщень, а також приміщень для підготовки товарів повинно бути місцевим для кожного приміщення з можливістю централізованого відключення по закінченні роботи підприємства. Вимикачі місцевого управління освітленням повинні бути розташовані поза приміщеннями на неспалимих конструкціях і поміщені в шафи або ніші з пристосуванням для пломбування.

Пристрій внутрішніх електричних мереж. Внутрішні електричні мережі, зокрема мережі протипожежних пристроїв, ланцюгів керування та сигналізації повинні виконуватися проводами й кабелями з алюмінієвими або мідними жилами.

Прокладка групової освітлювальної мережі виконується прихованою змінюваній у каналах і порожнечках будівельних конструкцій, а при відсутності такої можливості – пластикових трубах. Допускається виконувати спуски до вимикачів і штепсельних розеток у борозни під штукатуркою за стін і перегородок плоскими проводами, а також ізольованими одножильними проводами з поліхлорвінілової ізоляцією.

Мережі освітлення шахт ліфтів у межах шахт повинні прокладатися відкрито без застосування труб.

Силові розподільні мережі повинні виконуватися змінними:

відкрито – проводами пластикових трубах, у неспалимих і негорючих коробах, на лотках;

приховано – у каналах будівельних конструкцій без труб, пластикових трубах у шарі підготовки підлоги; висновки електропроводки з підготовки підлоги до технологічного устаткування, встановленого на відстані від стін приміщення, допускається виконувати в сталевих тонкостінних трубах.

Зв'язок і сигналізація. Необхідність проектування внутрішнього адміністративно-господарського або директорського зв'язку визначається технологічним завданням. Як станційне устаткування для адміністративно-господарського зв'язку використовується телефонна станція інституційної типу. Як станційне устаткування для директорського зв'язку використовується комутатор зв'язку.

Ємність станційних пристроїв визначається технологічним завданням.

У ресторанах, а також у вечірніх кафе передбачається звукопідсилення в торговельних залах.

Для охорони матеріальних цінностей підприємства ресторанного господарства з 300 місць і вище обладнуються автоматичною пожежною та охоронною сигналізацією.

Підприємство обладнується пристроями охоронної сигналізації. Блокуються зовнішні двері, вікна, квартирки, люки на відкриття, на пролом (розбиті) та інші вразливі місця. Охорона периметра є першим кордоном захисту.

Для посилення охорони в приміщеннях, де зберігаються матеріальні цінності, передбачаються додаткові рубежі захисту. У додаткові рубежі захисту входять ультразвукові датчики, які видають сигнал тривоги при русі порушника або появи відкритого полум'я в приміщенні, що охороняється; ємнісні датчики, які встановлюються безпосередньо на місцях зберігання цінностей (сейфи, металеві шафи і ящики).

Кожен кордон захисту своєї абонентської телефонної лінії підключається на самостійний номер пульта централізованого спостереження.

Спосіб захисту (блокування) окремих приміщень визначається відповідно до рекомендацій з вибору і тактики застосування технічних засобів охоронної сигналізації.

У проектах повинно застосовуватися устаткування промислового виготовлення.

Мережі зв'язку і сигналізації в торгових залах, адміністративних приміщеннях і в місцях скупчення людей рекомендується виконувати прихованим способом, в інших приміщеннях – відкритим.



Рис. 3.15. План евакуації при пожежі

3.1.7. Автоматизація інженерного устаткування

У системах автоматизації інженерного устаткування вибір обсягу автоматизації (контролю, регулювання, захисту, блокувань, управління і сигналізації) повинен здійснюватися з метою підтримки необхідних параметрів, забезпечення надійності, виконання протипожежних вимог, економії тепла, холоду й електроенергії, скорочення обслуговуючого персоналу. Для інженерного устаткування підприємств ресторанного господарства застосовується електрична система регулювання та захисту.

Для монтажу засобів автоматизації індустріальними методами необхідно передбачати:

у санітарно-технічних розділах проекту: заставні пристрої (розширювачі, конусні переходи та ін.) на технологічному обладнанні й трубопроводах для установки первинних приладів і засобів автоматизації; клапани регулюючі, соленоїдні клапани, регулятори безпосередньої дії, заслінки з виконавчими механізмами;

у розділі автоматизації: координацію електричних і трубних проведень з указівкою способів прокладки і вибором основних монтажних виробів; координацію щитів, а також приладів і засобів автоматизації, установлюваних на стінах, підлозі, колонах будівель, технологічних апаратах та трубопроводах.

3.2. Проектування готельних підприємств

При проектуванні готелів слід керуватися вимогами щодо висот приміщень, протяжності та ширини коридорів і сходів, викладеними в ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.1.1-7. Місткість готелів визначається завданням на проектування з урахуванням положень ДСТУ 4268, ДСТУ 4269. Рівень комфорту готелів визначається за категоріями, які характеризуються матеріально-технічною оснащеністю і рівнем послуг, що надаються, та позначається символом: * (зірка). Згідно з вимогами ДСТУ 4269 готелі класифікують за п'ятьма категоріями від вищої до нижчої – *****, ****, ***, **, *.

Готелі необхідно проектувати та будувати згідно з будівельними нормами та правилами, що має бути підтверджено актом приймання в експлуатацію або висновком уповноваженої організації.

Специфіка готелів полягає в різноманітності функцій, які вони виконують. Готелі призначені для короткочасного проживання людей з метою здійснення різних видів діяльності. Це можуть бути ділові контакти під час відряджень (виробничі на підприємствах і комерційні з метою укладання угод), участь у нарадах, конференціях, симпозіумах, спортивних змаганнях, туристичні поїздки з метою ознайомлення з визначними історичними, архітектурними пам'ятками (міста, регіону, країни); поїздки з метою відпочинку, курортного лікування, оздоровлення тощо.

3.2.1. Вимоги до готелів, які класифікують за категоріями, установленними ДСТУ 4269 та чинними нормативно-правовими документами

Мінімальний перелік послуг, які зобов'язані надавати готелі:

- цілодобове приймання відвідувачів;
- послуги ресторанного господарства згідно з ДСТУ 30523 або умови для самостійного готування їжі;
- щоденне прибирання житлових кімнат та санвузлів;
- змінювання в номерах постільної білизни не менше одного разу на п'ять діб, рушників – на три доби;
- надсилання, отримування і доставляння листів та телеграм;
- зберігання цінностей та багажу;
- медична допомога: виклик швидкої допомоги, користування аптечкою першої допомоги;
- туристична інформація.

До готелю повинні бути зручні під'їзні шляхи з необхідними дорожніми знаками, упорядкована й освітлена прилегла територія, майданчик з твердим покриттям для короткочасного паркування автомобілів і їх маневрування, за наявності окремого входу до ресторану - вивіска з його назвою.

Якщо готель займає частину будинку, до нього повинен бути окремий вхід.

Архітектурно-планувальні та будівельні елементи готелю та використовуване технічне устаткування повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-9.

У готелі потрібно створити умови для забезпечення життя, здоров'я туристів, збереження їх майна та захисту природного навколишнього середовища. При проектуванні готелю потрібно передбачати устаткування для задоволення потреб інвалідів та інших маломобільних груп населення.

Залежно від категорії готелю перелік асортименту послуг можна доповнювати.

Готелі класифікують за категоріями згідно з їх загальною характеристикою, що визначається комплексом вимог:

- до матеріально-технічного оснащення;

- пропонованих послуг;
- кваліфікації персоналу.

Категорії готелів позначають так: найвищу – *****, найнижчу – *.

Мінімальні встановлені ДСТУ 4269:2003 вимоги до категорій готелів потрібно виконувати в повному обсязі.

У готелі повинні бути створені необхідні умови для особистої гігієни, харчування та відпочинку персоналу. Приміщення для персоналу готелю повинні мати відповідне категорії готелю устаткування, зокрема санітарне.

До складу готелю входять приміщення різного функціонального призначення: житлові, приймання та обслуговування, ресторанного господарства (з розвиненим складом виробничих приміщень і складним технологічним устаткуванням), культурно-масового призначення, побутового обслуговування, адміністративні, розвинений склад службових, господарських, підсобних, технічних приміщень та ін.

До складу окремих готелів включають також приміщення для ділових контактів (конференц-зали або зали багатофункціонального використання), бізнес-центри, кіно-концертні зали, басейн, сауни, спортивні зали, кегельбани, приміщення для організації виставок, підприємства торгівлі, гаражі та ін.

Кількість місць на розташованих у готелях підприємствах ресторанного господарства розраховують відповідно до санітарних норм і правил (СНіП, ДБН) або відомчих норм технічного проектування.

У житловій зоні міста (мікрорайоні, житловому масиві, комплексі) загальнодоступні підприємства готельно-ресторанного господарства розміщують рівномірно в межах пішохідної доступності з урахуванням зупинок громадського транспорту та напрямку пішохідних потоків. Готелі слід проектувати згідно з відповідними завданнями з дотриманням вимог ДБН В.2.2-20-2008. Готелі. Будинки і споруди, ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів, ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги, ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.

Відповідно до вимог нормативних документів підприємства готельного господарства поділяють на готелі, готельні комплекси, індивідуальні та колективні засоби розміщення.

Готель:

- засіб розміщення, який має номерний фонд, службу приймання, інші служби, що забезпечують надання готельних послуг (ДСТУ 4527:2006);
- будинок або комплекс приміщень для тимчасового розміщення (проживання) (ДБН В 2.2-20:2008).

Готельний комплекс – кілька розміщених на загальній земельній ділянці будинків різного функціонального призначення, пов'язаних з наданням готельних послуг.

Індивідуальні засоби розміщення

Бунгало – засіб розміщення, виготовлений з легких будівельних матеріалів і оснащений інвентарем для самостійного готування їжі.

Гостьова квартира – засіб розміщення в окремому мебльованому приміщенні житлового будинку з однієї або кількох кімнат, кухні та санітарно-технічного вузла.

Гостьова кімната – засіб розміщення в окремому мебльованому приміщенні гостьової квартири в житловому будинку з мінімальними зручностями, де пропонують найчастіше сніданок.

Дача – неосновне житло приватної особи в рекреаційній зоні, яке вона використовує для надання послуг з тимчасового розміщення з метою відпочинку.

Караван – мобільний автопричіп, обладнаний для розміщення та готування їжі.

Збірно-розбірний караван – мобільний автопричіп, який можна монтувати, демонтувати на місці та перевозити транспортними засобами.

Котедж – замський засіб розміщення з однієї або кількох кімнат для тимчасового

проживання однієї чи кількох сімей (або осіб) з окремими входами для кожної.

Караван-будиночок – караван для використання переважно в стаціонарному режимі або пересувний, найчастіше розташований на території кемпінгу і може бути під'єднаний до інженерної мережі забезпечення життєдіяльності.

Примітка. Найпоширеніші терміни «стаціонарний караван», «мобільний пересувний будиночок», «караван для відпочинку».

Намет – вироблене з тканини укриття, яке можна монтувати та демонтувати на місці, переносити та перевозити транспортними засобами.

Намет-причіп – намет, змонтований на автопричепі.

Сільський будинок – приватний будинок на території особистого селянського господарства, де можуть надаватись послуги харчування або умови для самостійного готування їжі переважно з продуктів приватного селянського господарства.

Фермерський будинок – сільський будинок, розташований на території фермерського господарства.

Агроготель – розташований у сільській місцевості готель з умовами для сільськогосподарської діяльності під час відпочинку.

Акватель – готель, облаштований на вилученому з експлуатації як транспортний засіб кораблі, що перебуває на стаціонарній стоянці.

Апартамент-готель; апарт-готель – готель, номерний фонд якого складається з житлових кімнат, кухні або функціональної зони з умовами для самостійного готування їжі.

База відпочинку – аналогічний готелю розташований у рекреаційній зоні засіб розміщення зазвичай сезонного функціонування з мінімальними зручностями для відпочинку.

Ботель – готель цілорічного функціонування, розміщений на невеликому за розміром плавзасобі з умовами для швартування та технічного обслуговування засобів водного транспорту.

Примітка. Найпоширеніші плавзасоби для облаштування ботелю – дебаркадер, понтон, спеціально переобладнане судно, тимчасово вилучене з експлуатації.

Будинок відпочинку – аналогічний готелю розташований у рекреаційній зоні засіб розміщення зазвичай цілорічного функціонування, що забезпечує умови для відпочинку з надаванням послуг оздоровчо-профілактичного характеру в регламентованому режимі.

Гостьовий будинок – аналогічний готелю засіб розміщення з мебльованими кімнатами та мінімальними зручностями; найчастіше з пропонуванням сніданку.

Готельно-офісний центр – готель, частина приміщень якого не входить до номерного фонду, а спеціально обладнана як офіси.

Гуртожиток – засіб розміщення зазвичай відомчої підпорядкованості, до якої належать розташовані за коридорною (блочною) системою житлові кімнати, що має умови для самостійного готування їжі з надаванням кухонного обладнання у спільне користування на поверсі.

Дитячий табір – засіб розміщення зазвичай сезонного функціонування для активного відпочинку та оздоровлення дітей у регламентованому режимі.

Кемпінг – засіб розміщення на огороженій території в котеджах та(або) бунгало найчастіше з наданням місця для розташування наметів, караванів та караванів - будиночків та облаштування території санітарно-технічними зручностями загального користування.

Клуб-готель – розташований при клубі готель, де організують дозвілля та надають інші послуги, переважно членам клубу.

Конгрес-готель – готель з умовами для здійснення конгрес-заходів.

Примітка. Найпоширеніші види конгрес-заходів – з'їзди, наради, симпозіуми, виставки, конференції, семінари, ділові зустрічі, переговори.

Конгрес-центр; бізнес-центр – заклад, що організовує та здійснює конгрес-заходи з

наданням готельних послуг лише їх учасникам.

Круїзне судно – транспортний засіб, де надають послуги з тимчасового розміщення в каютах, харчування і розваг під час круїзу.

Курортний готель – розташований на території курорту готель з наданням умов для відпочинку та оздоровлювання.

Готель-люкс – готель виключно з номерами «люкс» та(або) апартаментами, президентськими апартаментами.

Мотель:

– готель у двоповерховій будівлі або частині будівлі з окремим входом з умовами для паркування та технічного обслуговування автомобілів (ДСТУ 4527);

– готельний комплекс, що складається з готелю і майданчика або гаража-стоянки для тимчасового зберігання легкових автомобілів; розміщується за межами міста вздовж автошляхів, зазвичай, в одно-, двоповерховій будівлі або в частині будівлі з окремим входом. Окрім умов для паркування може надавати послуги з технічного обслуговування автомобілів.

Готель-резиденція - готель-люкс закритого типу, призначений для обслуговування державних посадових осіб.

Палац-готель – готель, розташований у будівлі, яка є історико-архітектурною пам'яткою палацової або замкової архітектури.

Примітка. В окремих країнах цей тип має характерну назву, наприклад, у Франції – шато, в Іспанії – парадор.

Пансіонат – аналогічний готелю засіб розміщення оздоровчого призначення, розташований у заміській або рекреаційній зоні з регламентованим режимом харчування та відпочинку.

Примітка. Пансіонат з лікуванням – пансіонат з наданням медичних і профілактичних послуг та лікування.

Профілакторій – аналогічний готелю засіб розміщення, зазвичай, відомчого підпорядкування, призначений для організування відпочинку та загального оздоровлювання, з наданням послуг профілактичного лікування професійних хвороб.

Санаторій – розташований на території курорту або рекреаційної зони готель з наданням послуг лікування в регламентованому режимі.

Примітка. Види санаторіїв: дитячий – для дітей віком 6 – 18 років; для дітей з батьками; однопрофільний; багатпрофільний; спеціалізований.

Табір праці та відпочинку – засіб розміщення сезонного функціонування з умовами для здійснення в регламентованому режимі певної діяльності під час відпочинку.

Примітки:

1. Дитячий табір праці та відпочинку – табір для дітей віком 14 – 18 років.

2. У таборах праці та відпочинку найпоширеніші види діяльності сільськогосподарська, археологічна, екологічна.

Туристична база – аналогічний готелю засіб розміщення, розташований на туристичному маршруті з активними способами пересування туристів і умовами для харчування та організування активного відпочинку в регламентованому режимі.

Примітка. Туристичні маршрути з активними способами пересування туристів - гірський, лижний, водний, пішохідний.

Туристичний комплекс - аналогічний готелю засіб розміщення з двох або більше будівель із забезпеченням комплексу послуг, найчастіше харчування, торгівлі, зв'язку та розважання.

Примітка. Види туристичних комплексів: туристично-оздоровчий, спортивно-оздоровчий, дитячий оздоровчий, лікувально-оздоровчий.

Туристичний потяг – транспортний засіб, на якому під час подорожі за туристичним маршрутом забезпечують розміщення в купе залізничних вагонів, а також

послуги харчування в спеціально обладнаному вагоні-ресторані.

Гірський притулок – засіб розміщення, розташований у віддаленій гірській місцевості на туристичному маршруті з активними способами пересування і призначений для короткочасного перебування та відпочинку.

Примітки:

1. Гірський притулок може бути з охороною та без охорони.
2. У сільській місцевості вживають термін «туристський притулок».

Флотель – спеціально обладнане комфортабельне судно, яке використовують як плаваючий готель з наданням послуг активного відпочинку і розважання; може мати умови для проведення конгрес-заходів.

Примітка. Найпоширеніші види конгрес-заходів – з'їзди, наради, симпозиуми, виставки, конференції, семінари.

Хостел; молодіжний готель – готель з номерами, розміщеними зазвичай за коридорною або блочною системою з умовами для самостійного готування їжі та санітарно-технічними зручностями на поверсі або у блоці; може організовувати харчування в закладі ресторанного господарства. Детальну інформацію про вимоги до закладів готельного господарства можна розглянути в таблиці 3.1.

3.2.2. Розміщення будинків та земельних ділянок

Ділянка, що пропонується для розміщення готелю, повинна відповідати вимогам санітарно-епідеміологічних правил і гігієнічних нормативів щодо рівнів природних та штучних радіонуклідів, вмісту потенційно небезпечних для людини хімічних і біологічних речовин у повітрі, ґрунті, негативних фізичних чинників (шум, вібрація, інфразвук, електромагнітні поля тощо) та інших. Розміщення й об'ємно-просторове рішення будинків готелів повинні відповідати вимогам ДБН 360, ДБН В. 1.4-2.01, ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.2-17, ДБН В.2.3-4, ДСП 173, ДСанПіН 239, СанПіН 2605, СанПіН 3077.

Площа ділянки визначається завданням на проектування або проектом з урахуванням умов розміщення, характеру міського середовища, функціонального складу і категорії готелю. Земельна ділянка для розміщення готелю повинна забезпечити можливість облаштування (розміщення ділянки відпочинку, господарських ділянок і гостьових стоянок автотранспорту) та озеленення .

При проектуванні готелів і готельних комплексів (крім мотелів) їх ділянки рекомендується розміщувати в пішохідній доступності від зупинок громадського транспорту (у радіусі 700 м).

Мотелі слід розміщувати переважно на крупних транзитних магістралях, що сполучають поселення. У складі ділянки готелю (мотелю) повинні бути передбачені:

- упоряджені майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення (з розрахунку не менше 0,2 м² на одного проживаючого);
- майданчики для стоянки автомобілів;
- майданчики для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів згідно з вимогами ДБН 360 і ДБН В.2.3-5;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю згідно з вимогами ДБН 360 та ДБН В.1.1-7.

Необхідність розміщення на ділянці спортивних і дитячих майданчиків, а також зимових садів, оранжерей, зелених партерів та інших зон відпочинку і дозвілля визначається завданням на проектування або проектом.

Гаражі та стоянки автомобілів при готелях слід проектувати з урахуванням вимог ДБН 360, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.3-15, ВСН 01. Площа відкритих автостоянок, що не охороняються, до площі ділянки готелю не включається.

При готелях категорії **** і вище повинні передбачатися автостоянки, що охороняються. Кількість місць на автостоянках (згідно з ДСТУ 4269) залежно від категорії готелю (мотелю) приймається не менше зазначених у таблиці 3.2 (у % від кількості номерів).

Кількість місць на автостоянках готелів для обслуговуючого персоналу розраховується згідно з вимогами ДБН 360 та завданням на проектування, кількість місць на автостоянках готелів, що мають у своєму складі відкриті для сторонніх відвідувачів підприємства харчування, побутового обслуговування й торгівлі, культурно-масового призначення, рекомендується збільшувати з урахуванням потужностей цих підприємств згідно із завданням на проектування.

Відстань між житловими корпусами (будинками) готелів та автостоянкою слід приймати згідно з вимогами ДБН 360 та ДСП 173. Відкритий майданчик для короткочасної стоянки біля головного входу проектується з розрахунку одночасного розміщення не менше п'яти автомобілів.

Площу ділянки для стоянки одного автомобіля на автостоянках слід приймати відповідно до вимог ДБН В.2.3-15.

На ділянках готелів повинні бути передбачені індивідуальні стоянки для інвалідів (із розрахунку 10%, але не менше одного машино-місця), максимально наближені до входу у будинок, і спеціальні пристрої (пандуси, підйомники), що забезпечують доступність для мало мобільних груп населення громадських зон будинків і території готелю згідно з ДБН В.2.2-17.

При проектуванні багатофункціональних комплексів, що включають готелі, слід передбачати розміщення стоянок із розрахунку забезпечення потреби в машино-місцях для паркування автомобілів осіб, які працюють, проживають і відвідують комплекс згідно з вимогами ДБН 360.

У підземних, підвальних і цокольних поверхах готелів допускається розміщення стоянок для зберігання і паркування легкових автомобілів згідно з вимогами ДБН В.2.3 - 15.

У готелях при вантажних терміналах та інших готелях, що обслуговують вантажні автомобільні потоки, слід передбачати автостоянки (пункти відстою) вантажного автотранспорту, кількість місць на яких встановлюється завданням на проектування, проектом або відповідним обґрунтуванням.

Таблиця 3.29

Вимоги до готелів залежно від категорії

| № пор. | Вимога | Категорія готелю | | | | |
|--|--|------------------|----|-----|------|-------|
| | | * | ** | *** | **** | ***** |
| I. Облаштування території, зовнішні елементи благоустрою | | | | | | |
| 1 | Вивіска | | | | | |
| | 1) із зовнішнім освітленням або що світиться; | о | о | | | |
| | 2) що світиться з емблемою | | | о | о | о |
| 2 | Вхід до готелю | | | | | |
| | 1) безпосередньо до вестибюля, де розміщується служба приймання, захищений від потрапляння холодного повітря | о | о | о | о | о |
| | 2) окремий службовий вхід | | | о | о | о |
| | 3) вхід для гостей з дашком над дверима або подвійними дверима, що відчиняються автоматично | | | о | | |
| | 4) вхід для гостей з повітряно-тепловою завіскою та дашком на шляху від автомобіля | | | | о | о |
| 3 | Вхід до ресторану (кафе, бару) | | | | | |

| | | | | | | |
|---------------------------|--|------|------|------|------|------|
| | 1) з готелю | | o | o | o | o |
| | 2) окремий вхід з вулиці до об'єкта ресторанного господарства (не стосується закладів ресторанного господарства, розташованих на поверхах вище другого) | | | o | o | o |
| 4 | Автостоянка | | | | | |
| | 1) автостоянка біля готелю або на відстані до 400 м від нього з урахуванням особливостей забудови району. Кількість місць - не менше 20% кількості номерів, для мотелів – 100% | o | o | o | | |
| | 2) автостоянка з охороною або гараж з основними видами технічного обслуговування автомобілів. Кількість місць - не менше 25% кількості номерів, для мотелів – 100% | | | | o | o |
| 5 | Декоративне і(або) огорожувальне озеленення території (крім готелів, розташованих у суцільній міській забудові) | o | o | o | o | o |
| II. Громадські приміщення | | | | | | |
| 6 | Устаткування та меблі відповідають функціональності та призначенню приміщення | o | o | o | o | o |
| 7 | Зона приймання (рецепція) | | | | | |
| | 1) мінімальна площа (м ²), якщо номерів менше | 10 | 20 | 20 | 30 | 50 |
| | 2) додаткова площа (м ²) на кожний номер | >0,2 | >0,3 | >0,5 | >0,8 | >1,0 |
| 8 | Служба приймання та зона відпочинку | | | | | |
| | 1) меблі (крісла, дивани, стільці, столи, журнальні столики) | o | o | o | o | o |
| | спеціальний покриття підлоги: граніт, мозаїка, оздоблювальна плитка | | | | | |
| | 2) меблі гарнітурні для відпочинку | | | o | o | |
| | оздоблення підлоги та стін зі штучних або натуральних матеріалів | | | | | |
| | декоративне озеленення | | | | | |
| | оформлення інтер'єру приміщення декоративними елементами, картинами або іншими художніми творами, що гармонують з обстановкою | | | | | |
| | освітлювальні прилади, що гармонують із загальним стилем приміщення та забезпечують достатнє освітлення (не менше 10 Вт/м ²) | | | | | |
| | 3) меблі для відпочинку гарнітурні, виготовлені на замовлення виняткового дизайну | | | | | o |
| | оздоблення підлоги та стін з натуральних матеріалів найвищої якості | | | | | |
| | живі квіти та декоративні рослини | | | | | |
| | декоративні елементи оформлення інтер'єру та авторські картини, що відповідають загальному стилю приміщення | | | | | |
| | освітлювальні прилади виняткового дизайну на індивідуальне замовлення, | | | | | |
| | що гармонують із загальним стилем приміщення та забезпечують достатнє освітлення (не менше 10 Вт/м ²) | | | | | |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|--|---|---|---|---|---|
| 9 | Килими або килимове покриття в зонах відпочинку та коридорах | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10 | Сейф для зберігання цінностей туристів у зоні приймання | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11 | Інформаційні та рекламні матеріали, зокрема, іноземними мовами, у зоні приймання або холах на поверхах | | | 0 | 0 | 0 |
| 12 | Реєстрація з використанням сучасного технічного устаткування (якщо номерів понад 30) | | | | 0 | 0 |
| 13 | Холи (салони) на поверхах | | | 0 | 0 | 0 |
| 14 | Приміщення або частина приміщення для перегляду телепередач | 0 | 0 | | | |
| III. Загальне технічне устаткування | | | | | | |
| 15 | Аварійне освітлення (ліхтарі, акумулятори) або централізоване аварійне енергопостачання | 0 | 0 | | | |
| 16 | Стаціонарний генератор, що забезпечує освітлення громадських та жилих приміщень і роботу ліфтів протягом доби (у місцевості, де неможливо забезпечити централізоване аварійне енергопостачання), або централізоване аварійне енергопостачання | | | 0 | | |
| 17 | Стаціонарний генератор, що забезпечує освітлення громадських та жилих приміщень і роботу ліфтів, холодильних установок, кухонного устаткування, оброблення та подавання води протягом доби (у місцевості, де неможливо забезпечити централізоване аварійне енергопостачання), або централізоване аварійне енергопостачання | | | | 0 | 0 |
| 18 | Резервуар для запасу води щонайменше на добу в районах з можливими перебоями водопостачання | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 19 | Резервна система гарячого водопостачання на час аварії чи профілактичних робіт | | | 0 | 0 | 0 |
| 20 | Кондиціонування приміщень спільного користування (вестибюль, приміщення для культурних або ділових заходів) | | | | | |
| | 1) кондиціонування або інші системи чи устаткування, що забезпечують заміну повітря та дотримання температури 18 – 22 °С і вологості 45-60% | | | 0 | | |
| | 2) кондиціонування | | | | 0 | 0 |
| 21 | Кондиціонування жилих приміщень | | | | | |
| | 1) кондиціонування або інші системи чи устаткування, що забезпечують заміну повітря та дотримання температури 18 – 22 °С і вологості 45 – 60% | | | | 0 | |
| | 2) кондиціонування | | | | | 0 |
| 22 | Вентиляція санітарних вузлів | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 23 | Опалення | | | | | |
| | 1) громадських і жилих приміщень окремими приладами або централізоване опалення | 0 | 0 | | | |
| | 2) централізоване | | | 0 | 0 | 0 |
| | 3) з термостатом для індивідуального регулювання температури (у новозбудованих та реконструйованих будівлях) | | | | 0 | 0 |
| | 4) підігрівання підлоги у ванній кімнаті | | | | | 0 |

| | | | | | | |
|-------------------|--|----|----|-----|-----|-----|
| 24 | Пасажирський ліфт або ескалатор у будівлях (вимога не обов'язкова за наявності документального підтвердження про неможливість установлення ліфта з технічних причин. У такому разі потрібно безкоштовно доставляти багаж у номери) | | | | | |
| | 1) понад чотири поверхи | 0 | 0 | | | |
| | 2) понад три поверхи | | | 0 | | |
| | 3) понад два поверхи | | | | 0 | |
| | 4) понад один поверх | | | | | 0 |
| | 5) час очікування: | | | | | |
| | 30 с | | | | 0 | 0 |
| | 45 с | | | 0 | | |
| | 6) цілодобова робота ліфта або ескалатора | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25 | Вантажний ліфт (якщо номерів понад 30) | | | | 0 | 0 |
| 26 | Не менше одного ліфта на кожні 60 номерів (у новозбудованих та реконструйованих готелях) | | | | 0 | 0 |
| 27 | Телефонний зв'язок | | | | | |
| | 1) телефон у рецепції, доступний для гостей | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 2) міський телефон на поверсі за відсутності телефонів у | 0 | 0 | | | |
| | 3) міський телефон у всіх номерах | | | 0 | | |
| | 4) прямий телефон з міською, міжміською, міжнародною мережею в усіх номерах | | | | 0 | 0 |
| | 5) у багатокімнатних номерах – у кожній кімнаті | | | | 0 | 0 |
| | 6) у багатокімнатних номерах – у санітарних вузлах | | | | | 0 |
| | 7) телефони колективного користування в кабіні вестибюля або під акустичним ковпаком – міський, міжміський, міжнародний | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| IV. Номерний фонд | | | | | | |
| 28 | Міськ в одно-, двомісних номерах, %, не менше | 60 | 80 | 100 | 100 | 100 |
| 29 | Жила площа однокімнатних номерів (без площі санітарного вузла, коридору та балкона), м ² : | | | | | |
| | 1) одномісних | 8 | 9 | 10 | 12 | 14 |
| | 2) двомісних | 10 | 12 | 14 | 15 | 16 |
| | 3) тримісних | 14 | 16 | | | |
| | 4) чотиримісних | 16 | 18 | | | |
| | 5) з кількістю ліжок понад чотири; до площі чотиримісного номера додається на кожного наступного гостя 4,5 м ² | 0 | 0 | | | |
| | 6) припустиме відхилення не більше 10% жилої площі номерів за умови збільшеної площі інших частин номера (лоджія, коридор тощо) і(або) підвищеної функційності меблів | 0 | 0 | 0 | | |

| | | | | | | |
|--------------------------------|--|---|---|---|---|---|
| 30 | Багатокімнатні номери | | | o | | |
| 31 | Багатокімнатні номери, що повинні мати щонайменше вітальню площею не менше 16 м ² , спальню із санітарним вузлом (ванна, душ, умивальник, унітаз), коридор з додатковим туалетом. Кількість – не менше 5% загальної кількості номерів | | | | o | o |
| 32 | Звукоізоляція номерів 35 дБА | o | o | o | | |
| 33 | Усі номери з підвищеною звукоізоляцією дверей та вікон, що забезпечує захист від вуличного шуму | | | | | |
| 34 | Усі номери з особливою звукоізоляцією стін, дверей та вікон, що запобігає проникненню стороннього шуму з вулиці та готельних приміщень | | | | | |
| V Технічна оснащеність номерів | | | | | | |
| 35 | Двері та замки: | | | | | |
| | 1) замок | o | o | o | | |
| | 2) із внутрішнім запобіжником | o | o | o | | |
| | 3) замок підвищеної секретності | | | | | |
| | 4) вічко у дверях | | | | | |
| 36 | Охоронна сигналізація чи електронні засоби контролю за безпекою номера | | | | | |
| 37 | Освітлення: | | | | | |
| | 1) загальне кімнати | o | o | | | |
| | 2) світильник біля кожного ліжка | o | o | | | |
| | 3) лампа, що освітлює робоче місце (стіл) | | | | | |
| | 4) вимикач дистанційного керування загального освітлення біля узголів'я ліжка (у новозбудованих та реконструйованих готелях) | | | | | |
| 38 | Електричні розетки: | | | | | |
| | 1) із зазначенням напруги | o | o | | | |
| | 2) не менше двох на кімнату | o | o | | | |
| | 3) у санітарному вузлі | o | o | | | |
| | 4) для приєднання до мережі Інтернет | | | | | |
| | 5) різнопазові | | | | | |
| 39 | Телевізор: | | | | | |
| | 1) на прохання гостя | o | o | | | |
| | 2) кольоровий у кожному номері | | | | | |
| | 3) з прийманням програм основних телекомпаній світу і готельного відеоканалу та дистанційним | | | | | |
| 40 | Радіоприймачі або інша можливість приймання радіопрограм в усіх номерах | | | | | |
| 41 | Холодильник у багатокімнатних та одномісних номерах | | | | | |
| 42 | Міні-бар або холодильник в усіх номерах | | | | | |
| 43 | Міні-бар | | | | | |

| | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|---|
| 44 | Міні-сейф у кожному номері або сейф з індивідуальними відділеннями в службі приймання | | | | | |
| 45 | Міні-сейф у кожному номері | | | | | |
| VI. Оснащеність номерів меблями та інвентарем | | | | | | |
| 46 | Мінімальні розміри ліжка: | | | | | |
| | 1) односпального 80 x 190 см | o | o | | | |
| | 2) 90 x 200 см | | | o | o | o |
| | 3) двоспального 140x 190 см | o | o | o | | |
| | 4) 160 x200 см | | | | o | o |
| | 5) дитячого або розкладного (на прохання) | o | o | o | o | o |
| 47 | Комплект постільних речей і білизни: | o | o | o | o | o |
| | матрац з на матрацником | | | | | |
| | дві подушки | | | | | |
| | ковдра, додаткова ковдра, покривало на ліжко | | | | | |
| | простирадло, підковдра, наволочки | | | | | |
| 48 | Килимок біля кожного ліжка за відсутності килима або килимового покриття підлоги | o | o | o | | |
| 49 | Килим або килимове покриття підлоги | | | | o | o |
| 50 | Тумбочка (столік) біля кожного спального місця | o | o | o | o | o |
| 51 | Вішалка для верхнього одягу і головних уборів | o | o | o | o | o |
| 52 | Шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з полицями і плечиками (не менше трьох на місце) | o | o | | | |
| 53 | Шафа з полицями, вішалкою та плечиками (не менше п'яти на місце) | | | o | o | o |
| 54 | Стільці або інші меблі для сидіння (один предмет на кожного гостя, але не менше двох на номер) | o | o | o | | |
| 55 | Крісло для відпочинку (щонайменше два на номер) або м'який диван | | | | o | o |
| 56 | Стіл або письмовий стіл | o | o | o | | |
| 57 | Письмовий стіл зі стільцем або робочим кріслом | | | | o | o |
| 58 | Журнальний столик | | | | o | o |
| 59 | Полиця (підставка) для багажу | o | o | o | o | o |
| 60 | Цупкі завіски (або жалюзі) | o | o | o | o | o |
| 61 | Прозорі завіски (або жалюзі) | o | o | o | o | o |
| 62 | Дзеркало: | | | | | |
| | у кімнаті, додатково до дзеркала у ванній кімнаті або над умивальником | o | o | o | o | o |
| | щонайменше одне великого розміру або на весь | | | | o | o |
| 63 | Швацький набір (голка, нитки) | | | o | o | o |
| 64 | Щітки для одягу, взуття | o | o | o | o | o |
| 65 | Склянки для кожного гостя | o | o | o | | |
| 66 | Набір посуду для питної води, чаю та міні-бару | | | | o | o |
| 67 | Вода 0,2 л на гостя щоденно | | | | o | o |
| 68 | Попільничка | o | o | o | o | o |
| 69 | Ключ комбінований (для відкривання пляшок) | o | o | o | o | o |
| 70 | Інформаційні матеріали в номері: | | | | | |
| | перелік послуг та прейскуранти цін на них | o | o | o | o | o |

Таблиця 3.30

Кількість місць на автостоянках залежно від категорії готелю (мотелю)

| Види готелів | Кількість місць, %, від кількості номерів при готелях категорій: | | | | |
|--------------|--|-----|-----|------|-------|
| | * | ** | *** | **** | ***** |
| Готелі | 20 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Мотелі | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

3.2.3. Вимоги до закладів ресторанного господарства при готелі

Вимоги до закладів ресторанного господарства поділяються на загальні та відмінні для закладів певного типу та класу.

До загальних вимог належать такі:

- у закладах ресторанного господарства всіх типів і класів повинні забезпечуватися безпека життя й здоров'я споживачів та збереження їхніх речей, дотримання санітарних вимог та технічних норм і правил, державних стандартів, технічних умов, збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів, наказів про порядок розроблення та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби;
- в усіх закладах ресторанного господарства рекомендується передбачати умови для можливості пересування інвалідів на візочках;
- заклади ресторанного господарства повинні мати необхідні відповідно до типу виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також устаткування для приготування та продажу їжі, що відповідають екологічним і санітарно-гігієнічним нормам, правилам техніки безпеки та протипожежним вимогам;
- склад і площі приміщень закладів повинні відповідати будівельним нормам і санітарно-технічним вимогам сфери ресторанного господарства;
- архітектурно-планувальні рішення та матеріально-технічне оснащення приміщень закладів ресторанного господарства мають базуватися на принципах раціональної організації виробничо-торговельних процесів;
- у закладах ресторанного господарства відповідно до типу і класу має бути забезпечене гармонійне поєднання зовнішнього та внутрішнього оформлення;
- відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства має бути забезпечена достатня кількість столового посуду, наборів та столової білизни;
- кількість та професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва і обслуговуючого персоналу має забезпечувати виконання вимог згідно з типом і класом закладу ресторанного господарства;
- обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства повинен надавати споживачам вичерпну інформацію про кулінарну продукцію, товари та послуги;
- інформація про тип і клас закладу, режим його роботи повинна бути розміщена на фасаді приміщення.

Підприємства харчування при готелі слід проектувати згідно із завданням до проектування з урахуванням вимог ДБН В.2.2-9. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення, ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

Рекомендовану місткість закладів ресторанного господарства (крім їдалень для персоналу) за категоріями готелів наведено в таблиці.

Таблиця 3.31

Місткість закладів ресторанного господарства за категоріями готелів

| Вид закладу ресторанного господарства | Мінімальна кількість місць, % місткості готелю, за категоріями готелів | | | | |
|---------------------------------------|--|----|-----|------|-------|
| | * | ** | *** | **** | ***** |
| Ресторан | | 60 | 75 | 90 | 95 |
| Кафе | 50 | 25 | 15 | 10 | 10 |
| Їдальня | 50 | | | | |
| Буфет | 10 | 10 | 5 | 5 | |
| Бар: | | | | | |
| при вестибюлі | 1 | 1 | 1,5 | 2 | 3 |
| на жилу | | | 5 | 10 | 10 |
| при басейні | | | | 1 | 1 |
| при сауні | | | | 2 | 2 |
| при | | | | 3 | 3 |
| при зальному комплексі | | | 3 | 3 | 5 |

Розташовані в готелях заклади ресторанного господарства проектують відкритими (загальнодоступними, але з переважним обслуговуванням проживаючих у готелі, що мають доступ як з готелю, так і з населеного пункту, де розташований готель) та закритими, які обслуговують лише проживаючих. Вхід до закладів ресторанного господарства (ресторанів, кафе, барів) готелів категорій ** _***** має бути з готелів, для ресторанів у готелях категорій *** _***** може бути також окремий вхід з вулиці, але де не стосується закладів ресторанного типу, розташованих вище другого поверху готелів.

У готелях категорій ** _***** слід передбачати заклади ресторанного господарства для персоналу з розрахунку одночасної мінімальної посадки 30% – у їдальнях, 2% – у буфетах, у готелях категорії * – відповідно 20 і 10%.

При основному виробництві закладів ресторанного господарства з кількістю місць понад 20 слід передбачати приміщення завантаження, при закладах ресторанного господарства готелів – господарські двори (або зони загальних господарських дворів). Завантажувальні та господарські зони повинні бути зазвичай критими, з візуальною та шумовою ізоляцією від житлових і громадських зон готелю.

У складі закладів ресторанного господарства готелів, де здійснюються концертно-естрадні програми, слід передбачати додаткові приміщення та майданчики, склад і площі яких визначаються завданням до проектування або проектом.

При подаванні продукції ресторанного господарства в номери (у готелях від категорії ***) повинен бути забезпечений зв'язок між роздавальною основною харчовою блоку і житловою частиною готелю службовими коридорами, сходами, ліфтами або із застосуванням спеціальних підйомників.

Влаштувати приміщення громадського призначення (бари, кафе, буфети, приміщення для ділових зустрічей, дитячі кімнати тощо) на житлових поверхах готелів допускається за умови шумозахисту житлових приміщень. Розміщувати приміщення громадського призначення суміжно з житловими зонами неприпустимо.

При розміщенні підприємств харчування над житловими зонами готелів і на відкритих майданчиках необхідно передбачати шумозахист житлових приміщень згідно з відповідними вимогами та навколишньою житловою забудовою. Рівні звукового тиску, еквівалентні та максимальні рівні звуку від зовнішніх і внутрішніх джерел шуму в житлових приміщеннях готелю повинні відповідати СанПіН 3077. Допустимі рівні шуму,

що створюються в житлових приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), необхідно приймати на 5 дБА нижче відповідних гігієнічних нормативів для нічного часу доби. Допустимі рівні шуму в житлових приміщеннях від зовнішніх джерел повинні відповідати вимогам СанПіН 3077 при дотриманні гігієнічних нормативів повітрообміну згідно зі СНіП 2.04.05.

При проектуванні готелів у складі багатофункціональних будинків кількість місць, види і спеціалізація закладів ресторанного господарства визначаються завданням до проектування або проектом. Перед проектуванням треба розробити модель сервісно-виробничого процесу.

3.2.4. Моделювання сервісно-виробничого процесу в закладах готельного господарства при готелі

Структуризацію сервісно-виробничого процесу проводять відповідно до схеми технологічного процесу закладу готельного господарства, за допомогою якої визначають послідовність етапів процесу виробництва та надання послуг у проєктованому закладі, а також об'ємно-планувальних рішень для їх забезпечення (див. рис. 3.15).

Структурування простору виробництва й споживання готельної послуги – розміщення – дає змогу структурувати й уніфікувати технологію розміщення.

Технологічні процеси включають технологічні цикли, що утворюють робочі зони в монопросторі основного технологічного процесу. *Технологічні цикли поділяються на основні, допоміжні й обслуговуючі.*

Основний технологічний цикл визначається умовами гостинності: культурою та якістю обслуговування, формою організації праці (індивідуальна або бригадна), видами клінінгових технологій. Розрізняють три види основних технологічних циклів – замкнутий, розімкнутий, технологія гостинності.

Допоміжні технологічні цикли забезпечують умови, необхідні для здійснення основних циклів: контроль за технічним і естетичним станом устаткування і приміщень, їхнє обслуговування і ремонт. Розрізняють два види допоміжних технологічних циклів: технологічний цикл контролю за технічним і естетичним станом приміщень і технологічний цикл контролю за технічним станом устаткування, механізмів і автоматики.

Обслуговуючі технологічні цикли пов'язані з експлуатацією устаткування і приміщень (прибирання, чищення), збереженням і переміщенням сировини, матеріалів, напівфабрикатів, готової продукції, інформації. Вони здійснюються складськими, транспортними і технічними службами. Розрізняють шість видів обслуговуючих технологічних циклів: клінінговий цикл житлових приміщень, клінінговий цикл нежитлових приміщень, ведення білизняного господарства, використання засобів для миття і чищення, інформаційні технології, технології бронювання і резервування.

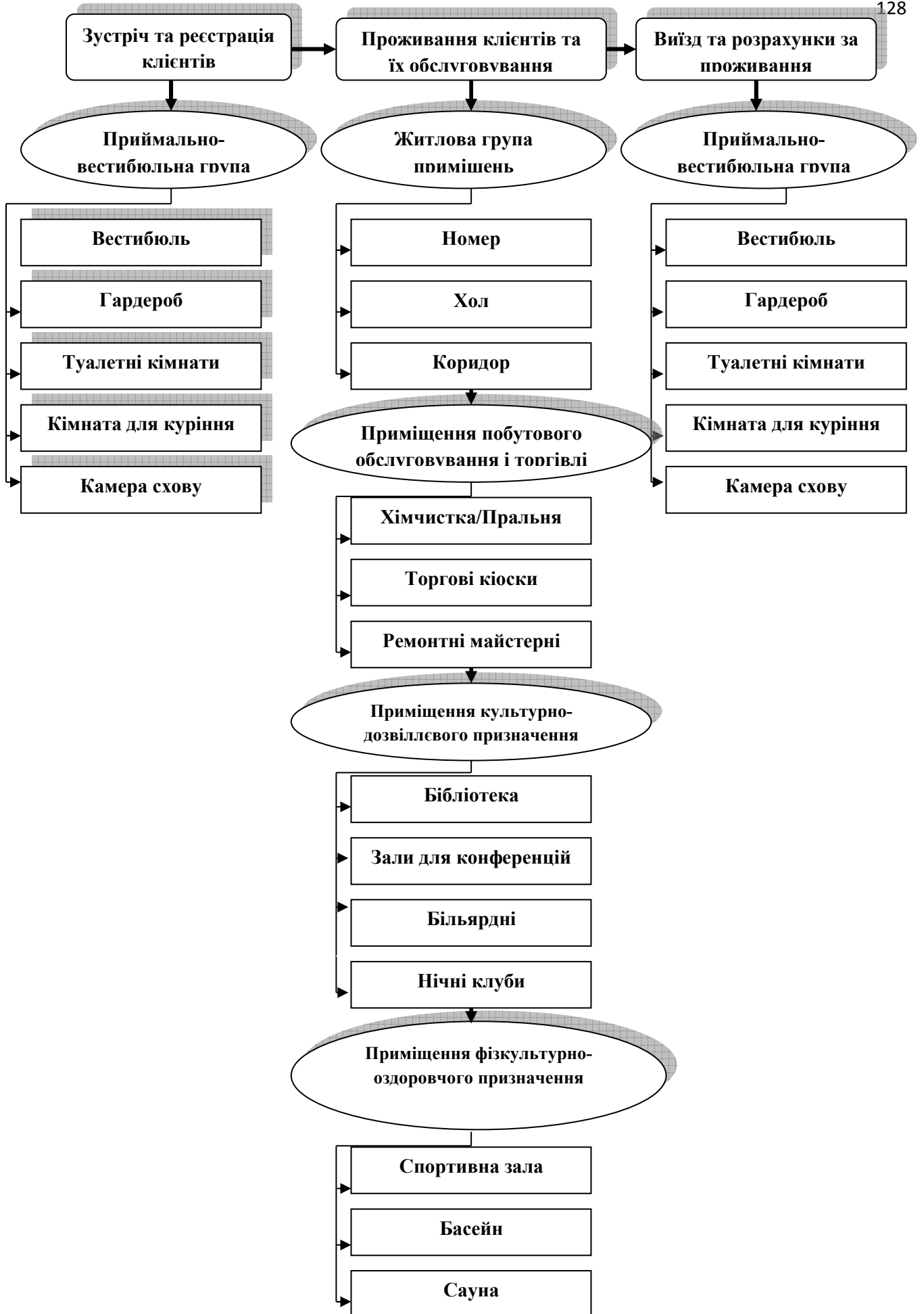


Рис. 3.16. Схема технологічного процесу підприємства готельного господарства

Примітки:

Визначення структури закладу готельного господарства здійснюється на підставі прийнятих рішень з урахуванням:

- типу, категорії закладу готельного господарства;
- номенклатури послуг, що пропонуються споживачам;
- обраних видів, методів, форм і техніки обслуговування споживачів;
- санітарно-гігієнічних і технологічних вимог до зв'язків між окремими функціональними зонами: складськими, виробничими, технічними, адміністративно-побутовими й обслуговування.

Задоволення попиту є первинною місією закладу готельного господарства й відповідно до концепції його роботу орієнтують на обраний контингент споживачів, тому проектування виробничого процесу починають із розробки фірмового сервісу.

У цьому підрозділі кваліфікаційної роботи відповідно до обраної концепції закладу необхідно визначити номенклатуру послуг, розрахувати обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг, а саме:

- склад приміщень для здійснення процесу обслуговування (з організації споживання продукції і послуг, реалізації кулінарної продукції, організації дозвілля, надання інформаційно-консультативних, інших послуг);
- модель процесу обслуговування;
- кількість обслуговуючого персоналу;
- обґрунтувати способи надання послуг;
- кількість та номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування кількість, форма, розстановка тощо);
- надання інших послуг (послуги паркування, продаж сувенірів, квітів, пакування продукції, забезпечення доступу до мережі Інтернет; факсу, надання зали для проведення ділових зустрічей тощо).

Просторове забезпечення сервісного процесу в закладах готельного господарства здійснюють у вигляді схеми. Приклад схеми наведено на рис 3.17.

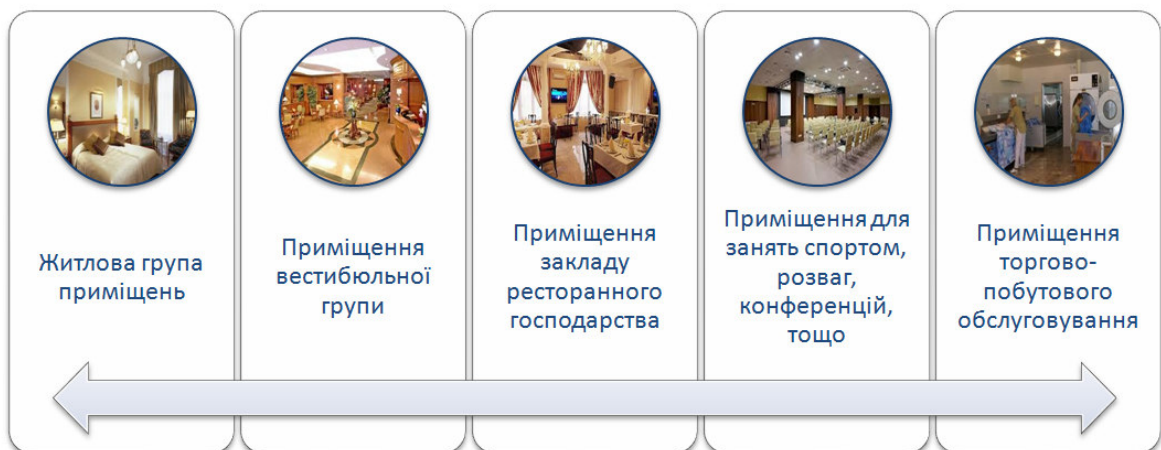


Рис. 3.17. Просторове забезпечення сервісного процесу

Визначення складу приміщень для здійснення процесу обслуговування (організація споживання послуг, реалізація ресторанних послуг, надання інформаційно-консультативних та інших послуг) слід розпочати з вестибюльної групи приміщень. В описовій формі необхідно охарактеризувати кожне приміщення.

Наприклад:

Вестибюль: слугує для входу відвідувачів до закладу. У вестибюлі передбачено розміщення гардероба, санвузлів для відвідувачів та сходів у разі вибору багатоповерхового об'ємно-планувального рішення.

Модель процесу обслуговування

Організацію процесу обслуговування наведено в табл. 3.32 відповідно до існуючих вимог (ДСТУ 4269:2003).

Таблиця 3.32

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

| Цикл | Технологічні операції | Засоби забезпечення процесу | | Учасник |
|--|--|---|--|---|
| | | Просторові | Матеріально-технічні | |
| Виробництва | | | | |
| Попереднє замовлення місць (бронювання/резервування) | <ul style="list-style-type: none"> • Прийом заявок на бронювання номерів • Аналіз інформації з бронювання • Визначення послідовності завантаження готелю • Опрацювання і рух заявок • Підтвердження заявки • Обробка, введення АСУ • Передача інформації в службу приймання • Надання інформації щодо готелю, номерів, послуг, цін | <ul style="list-style-type: none"> • Вестибюль • Адміністративно-управлінські групи приміщень | <ul style="list-style-type: none"> • Автоматизоване робоче місце (АРМ) броніста: комп'ютер, оргтехніка, телефон | <ul style="list-style-type: none"> • Персонал служби бронювання • Споживач |
| Зустріч гостя | <ul style="list-style-type: none"> • Зустріч гостя • Перевірка наявності й чинності документів • Перевірка наявності та чинності візи | <ul style="list-style-type: none"> • Аеропорт/залізничний вокзал, вхід у готель • Гардероб | <ul style="list-style-type: none"> • Автомобіль/автобус • Гардеробна стійка | <ul style="list-style-type: none"> • Клієнт • Паркувальник • Швейцар • Гардеробник • Носій багажу • Адміністратор • Хостес |
| Реєстрація документів | <ul style="list-style-type: none"> • Оформлення документів на проживання • Звірка даних національних документів із даними в анкеті або реєстраційній картці | <ul style="list-style-type: none"> • Вестибюльна група приміщень (стійка адміністратора) | <ul style="list-style-type: none"> • АРМ адміністратора (телефон, факс, комп'ютер) • Рекламні буклети, прайси, візитівки • Технологічне | <ul style="list-style-type: none"> • Головний адміністратор • Адміністратор • Порт'є • Касир СПіР • Споживач |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Оформлення та видача візитної картки • Проставлення реєстраційного штампа • Внесення даних у «Журнал реєстрації іноземних громадян і громадян СНД» • Систематизація паспортів • Контроль оплати держмита • Повернення документа клієнтові • архівація | | <p>устаткування (стіл робочий, стійка-блок, крісло робоче, тумба для карток, шафа для сейфа, стіл-приставка, стенд для ключів)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сейф • М'які меблі | |
| Попередня оплата по прибутті | <ul style="list-style-type: none"> • Розрахунок готівкою • Безготівковий розрахунок | <ul style="list-style-type: none"> • Вестибюльна група приміщень (стілка адміністратора | <ul style="list-style-type: none"> • АРМ адміністратора (телефон, факс, комп'ютер) • Технологічне устаткування | <ul style="list-style-type: none"> • Адміністратор • Касир СПіР • Споживач |
| Надання розміщення й додаткових послуг | <ul style="list-style-type: none"> • Процедура розподілу номерів • Процедура супроводження гостя в номер • Надання додаткових послуг | <ul style="list-style-type: none"> • Вестибюльна група приміщень (стілка адміністратора) • Блок приміщень житлової групи • Блок приміщень громадського харчування • Приміщення організації дозвілля • Торгові приміщення | <ul style="list-style-type: none"> • Обладнання для організації спортивно-оздоровчих послуг, • культурно-розважальних послуг (басейни, тренажери, гральні автомати, більярдні, конференц-зали та інше) • офісні меблі; • торгові меблі; • устаткування | <ul style="list-style-type: none"> • Адміністратор • Носій багажу • Спеціаліст відповідного спрямування; • Споживач |
| Організація виїзду й розрахунок при виїзді | <ul style="list-style-type: none"> • Перевірка зведень про виїзд гостей • Перевірка стану номерів до виїзду • Уточнення інформації про телефонні переговори та додаткові послуги, не включені в рахунок • Розрахунок за проживання та додаткові послуги, включені в рахунок • Прийом ключа від гостя | <ul style="list-style-type: none"> • Вестибюльна група приміщень (стілка адміністратора) • Номерний фонд | <ul style="list-style-type: none"> • АРМ адміністратора та касира (телефон, факс, комп'ютер) • Технологічне устаткування • Автомобіль/автобус | <ul style="list-style-type: none"> • Адміністратор • Нічний аудитор • Касир СПіР • Носій багажу |

| | | | | |
|--------------------------------|---|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Остаточний розрахунок • Піднесення багажу • Трансфер | | | |
| Інші послуги | <ul style="list-style-type: none"> • Надання інших послуг (ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів) | | | |
| Споживання | | | | |
| Первинного обслуговування | <ul style="list-style-type: none"> • Надання попередніх послуг | <ul style="list-style-type: none"> • Автопаркування • Вестибюль; • Гардероб верхнього одягу; • Камера схову цінних речей; • Санвузол; • інші | <ul style="list-style-type: none"> • Гардеробна стійка; • сейф; • прилад для чищення взуття; • полиця для зберігання засобів гігієни; • обладнання для дрібного ремонту; • санітарні прилади; • стійка адміністратора; • м'які меблі | <ul style="list-style-type: none"> • Пакувальник; • швейцар; • гардеробник; • працівник туалету; • менеджер з обслуговування; • адміністратор; • метрдотель; • хостес; • відвідувач |
| Послуг харчування і відпочинку | <ul style="list-style-type: none"> • Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку | <ul style="list-style-type: none"> • Торгова зала; • естрада; • бенкетні зали; • VIP-зали; • бар | <ul style="list-style-type: none"> • Меблі та обладнання торгової зали; • столовий посуд; • столові набори; • столова білизна; • елементи інтер'єру; • декорації шоу-програм; • інше | <ul style="list-style-type: none"> • Менеджер з обслуговування; • адміністратор; • метрдотель; • хостес; • офіціант; • відвідувач; • інші |
| Допоміжна | <ul style="list-style-type: none"> • Забезпечення процесу обслуговування | <ul style="list-style-type: none"> • Вестибюль; • інженерно-технічні приміщення; • Господарські й складські приміщення; • приміщення персоналу; • приміщення менеджера з продажів • приміщення для зберігання музичних інструментів; • приміщення для гри | <ul style="list-style-type: none"> • Торговельно-технологічне устаткування; • устаткування для забезпечення видовищних заходів | <ul style="list-style-type: none"> • Спеціаліст відповідного спрямування; • споживач |

3.2.5. Проектування окремих елементів готельних комплексів та вимоги до них

До складу готелів можуть входити такі групи приміщень і служб: приймально-вестибюльна, житлова, культурно-дозвіллева, фізкультурно-оздоровча, медична, підприємств побутового обслуговування і торгівлі, підприємств харчування, ділової діяльності, адміністрації і служб експлуатації, приміщень обслуговування, вбудовано-прибудованих підприємств і закладів.

Наявність житлової та приймально-вестибюльної груп приміщень є обов'язковою. Склад додаткових приміщень, що підвищують комфорт готелю, не нормується і приймається згідно із завданням на проектування або за проектом. Житлова частина будинків готелів (номерний фонд) повинна бути функціонально і планувальне відокремленою.

У випадку розташування приміщень готелів у складі багатофункціональних будинків, а також у випадках блокування приміщень готелів з іншими підприємствами та установами готелі повинні бути планувальне відокремлені, ізольовані та забезпечені самостійними входами і комунікаціями (вертикальними і горизонтальними).

Номери повинні розташовуватися в зоні мінімального впливу шуму, що спричиняє транспорт і інженерне обладнання готелю, згідно з вимогами і бути ізольовані від шумів і запахів із кухні. У житлових приміщеннях готелів не повинні порушуватись гігієнічні нормативи фізичних, хімічних та біологічних чинників, що створюються джерелами, розміщеними у вбудованих громадських приміщеннях.

Розміщення житлових приміщень у підземних, підвальних і цокольних поверхах не допускається.

Просторова структура готелів повинна забезпечувати чіткий поділ потоків гостей, обслуговуючого персоналу й відвідувачів блоків громадського призначення, що працюють на населений пункт, де розміщується готель. При проектуванні необхідно виключити суміщення й перетинання господарських і виробничих маршрутів з маршрутами проживаючих і відвідувачів.

При включенні до складу готелю груп приміщень громадського призначення, що працюють на населений пункт, де розміщується готель, для них слід передбачати ізольовані входи з вулиці.

У готелях повинні бути забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках (згідно з ДБН В.2.2-17 та ДСТУ 4269). При цьому необхідно передбачати резерв одно- і двомісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування інвалідів по горизонтальних і вертикальних комунікаціях.

Ганки основних входів повинні обладнуватися пандусами з уклоном не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 м повинні мати огорожу.

Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу повинна також забезпечувати інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будинку готелю.

Входи до будинків готелів необхідно обладнувати пристроями для захисту від атмосферних опадів. Розсувні та обертові двері повинні дублюватися двостулковими дверима, які задовольняють умови евакуації згідно з вимогами ДСТУ 12.1.00.

Основні входи до готелів повинні мати тамбури. Другорядні входи допускається обладнувати подвійними дверима, що відчиняються в напрямку виходу.

У готелях місткістю більше 300 місць категорій *** і вище необхідно, а в готелях меншого комфорту і місткості з організованим заїздом рекомендується передбачати багажні входи та вестибюлі. Рекомендується обладнувати їх засобами механізації, що забезпечують переміщення багажу від автомашини до ліфта або до будь-якої іншої проміжної точки.

Без природного освітлення не допускається проектувати апартаменти, житлові, службові та адміністративні приміщення з постійним режимом роботи. Допускається розміщення службових та адміністративних приміщень у підвальних і підземних поверхах за умови забезпечення природного освітлення за допомогою інженерних пристроїв (світловодів тощо). Атріумні простори готелів повинні проектуватися згідно з вимогами ДБН В.2.2-9.

Проектування житлової групи приміщень. До приміщень житлової групи належать номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будьяких типів. На ці приміщення припадає 54 – 70% площі житлової частини будівлі готельного господарства, на коридори – 13 – 22%. У багатьох зарубіжних готелях місткістю до 25 осіб площа зони відпочинку передбачається не менше 16,7 м² зони відпочинку (у гостьовій, барі, спальні).

У готелях категорій **** і ***** до групи житлових приміщень рекомендується включати приміщення інформаційного сервісу (телефакс, телетайп, множильна техніка тощо).

Типи номерів готелів, їх співвідношення і площі, сантехнічне та електрообладнання номерів рекомендується проектувати згідно з рекомендованими нормами. Номери для інвалідів на кріслах-візочках, з дефектами зору та незрячих рекомендується розміщувати на першому поверсі. Кількість таких номерів визначається завданням на проектування; площі допускається збільшувати на 20 % проти зазначених у додатку. Обладнання номерів повинно відповідати положенням ДБН В.2.2-17.

Номери можуть проектуватися в складі однієї житлової кімнати та санітарного вузла або доповнюватися передпокоюм, гардеробною. Допускається об'єднання двох і більше суміжних номерів, а також улаштування при номерах кабінетів для індивідуальної роботи.

Номери підвищеної комфортності (апартаменти, президентські, люкс, дуплекс) слід проектувати в складі двох і більше житлових кімнат, а також не менше двох санітарних вузлів. Склад інших додаткових приміщень і обладнання, включаючи кухонне, визначається завданням на проектування. Рекомендується влаштування барної стійки, що прилягає до вітальні.

У складі апартаментів допускається передбачати приміщення для помічників (житлову кімнату, службову кімнату із шафами, санвузол). Допускається проектування апартаментів (типу «дуплекс») у двох рівнях.

Склад приміщень апартаментів квартирного типу встановлюється завданням на проектування.

Усі номери повинні мати вбудовані шафи для верхнього одягу, білизни, багажу, розміщені в передпокої або житловій кімнаті, із мінімального розрахунку одна шафа (0,60 м x 0,55 м) на одного проживаючого.

Допускається заміна вбудованих шаф корпусними меблями.

У номерах з кількістю кімнат три і більше при спальних приміщеннях слід передбачати гардеробні площею не менше 6 м².

Санітарно-технічне обладнання номерів готелів різних категорій, загальних санвузлів на житлових поверхах, а також мінімальні площі наведено в додатках.

Усі номери готелю повинні мати природне освітлення з освітленістю житлових приміщень, встановленою ДБН В.2.5-28. Час інсоляції номерів не лімітується. Номери, орієнтовані на сектор горизонту 190-270°, повинні мати сонцезахисні пристрої, які на рівні 2 – 3 поверхів можуть бути замінені захисним озелененням. Висоту житлових приміщень готелів слід приймати не менше зазначеної в ДБН В.2-2-15. Висота допоміжних приміщень номерів повинна бути не менше 2,1 м. Ширина номерів готелів повинна бути не менше 2,4 м. Ширина передпокою номерів повинна бути не менше 1,1 м.

У номерах і вітальнях допускається влаштування лоджій і балконів з висотою огорожі не менше 1,2 м. Глибина балконів повинна бути не менше 1,2 м, лоджій – 1,4 м.

Внутрішні сходи номерів повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-15. Сходи допускається передбачати дерев'яними із забіжними сходишками. Влаштування внутрішніх сходів, а також входів (виходів) до дворівневих номерів повинно забезпечувати внесення (винесення) великих меблів і заміну внутрішнього обладнання в разі ремонту.

Приміщення поповерхового обслуговування слід зазвичай блокувати, передбачаючи один блок на 30 місць у готелях категорії *****; на 40 місць – *****; на 50 місць – ***; на 60 місць – **.

Приміщення поповерхового обслуговування в готелях категорії * і ** допускається розташовувати через поверх.

Мінімальний склад приміщень поповерхового обслуговування може бути представлений лише кімнатою чергового персоналу.

Рекомендовані склад (розвинутий) і площі приміщень поповерхового обслуговування наведені в таблиці 3.33.

Таблиця 3.33

Склад приміщень поповерхового обслуговування готелів

| Приміщення | Площа, м ² , не менше |
|---|--|
| 1. Холи (вітальні) з розрахунку, не менше: | |
| готелі категорії * | 9 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21-го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 25 м ² |
| готелі категорії ** | 20 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21-го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 40 м ² |
| готелі категорії *** | 30 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21-го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 80 м ² |
| готелі категорії **** | 30 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21-го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 120 м ² |
| готелі категорії ***** | 30 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21-го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 160 м ² |
| 2. Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни | 10(12) ¹⁾ |
| 3. Приміщення старшої покоївки (зав. попо-верховим господарством, кастелянші) ²⁾ | 12 |
| 4. Комора брудної білизни ³⁾ | 6 |
| 5. Комора збирального інвентарю | 4 |
| 6. Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі | 4 |
| 7. Кімната побутового обслуговування ⁴⁾ | 6-8 |
| 8. Приміщення для зберігання візків покоївок ⁵⁾ | 8(12) ¹⁾ |
| 9. Приміщення чищення взуття ⁶⁾ | 6 |
| 10. Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ) | 4 |

Примітки:

1) Цифри в дужках – для категорій ***** і *****.

2) У готелях місткістю 300 місць і більше.

3) У готелях місткістю 100 місць допускається замінити шафами.

- 4) У готелях категорій *, **, *** при проживанні на поверсі менше 30 осіб допускається розміщувати через поверх.
- 5) Для категорії *** і вище.
- 6) Для категорії **** і *****. Для готелів категорії ** і вище можуть застосовуватися спеціальні пристрої для чищення взуття на поверхах.

При подаванні їжі в номери (у готелях категорій від ***) повинен бути забезпечений зв'язок між роздавальною основною харчоблоком й житловою частиною готелю по службових коридорах і сходах, ліфтах або із застосуванням спеціальних підйомників.

На житлових поверхах готелів допускається влаштування приміщень громадського призначення (барів, кафе, буфетів, віталень, приміщень для ділових зустрічей, дитячих кімнат тощо) за умови шумозахисту житлових приміщень. Розміщення приміщень громадського призначення суміжно з житловими приміщеннями не допускається.

У готелях категорії *** і вище наявність віталень обов'язкова, їх кількість і площі визначаються завданням на проектування або проектом. У житловій частині готелів можуть передбачатися приміщення для обслуговування дітей. Необхідність у дитячих приміщеннях і їх площі встановлюються завданням на проектування.



Рис. 3.18. Кімнати апартаменту в готелі *****

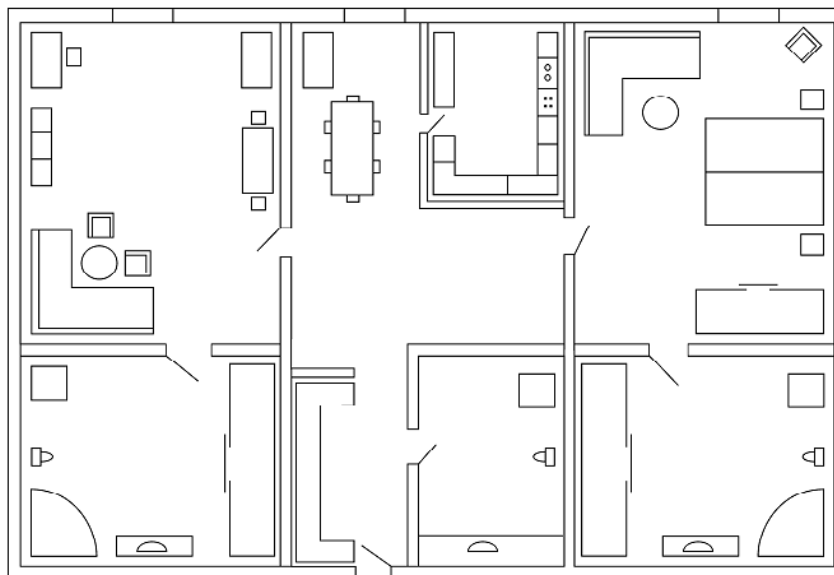


Рис. 3.19. Планування одномісного/двомісного апартаменту готельного комплексу

Простір кімнати (або кімнат) номера поділяється на функціональні зони. До 7% загальної площі однокімнатного номера на одного проживаючого може належати до житлової зони, близько 14% – до передпокою, 20% – до санітарного вузла. Житлова площа при цьому може становити 7 – 14 м². Сучасні стандарти деяких країн передбачають дотримання мінімальної площі номера на одну особу 14 м², комфортного однокімнатного номера на одну особу – 16 – 18 м², на двох – 20 – 21 м².

Структура номерного фонду повинна відповідати потребам мешканців і потребує певного коригування (за порами року тощо). У деяких готелях передбачають оперативні зміни складу номерного фонду шляхом з'єднання (розмежування) номерів за допомогою дверей або рухомих перегородок. Практикують установа додаткового місця для сну й використання площі інших приміщень.

Згідно з аналізом проектування і будівництва підприємств готельного господарства житлову частину проектують із прямокутною, компактною, ускладненою формами плану. Найпоширеніші прямокутна та ускладнена форми плану (див. рис. 3.20). На вибір форми плану впливають містобудівні особливості, розмір, форма ділянки будівництва, санітарно-гігієнічні та протипожежні вимоги, техніко-економічні розрахунки, творчий задум архітектора. Прямокутну форму плану застосовують у будівлях підприємства готельного господарства різної поверховості та довжини.

Компактна форма плану (наближена до кола, еліпса, квадрата, трикутника) більшою мірою властива багатопверховим закладам готельного господарства баштового типу. Вузол вертикальних комунікацій за такого планування часто розташовують у центральній частині будівлі. Загальні поверхові коридори не розтягнуті; відстань від вертикальних комунікацій до входів у номери відносно невелика. Підприємства готельного господарства з компактною формою плану доцільно розміщувати на невеликих ділянках, що звільняються при реконструкції міст, у районах з великими зонами зелених насаджень за максимального їх збереження; у складних ґрунтових умовах (на гірських схилах, скельних ґрунтах тощо).

Ускладнена форма плану житлової частиною підприємства готельного господарства багатоваріантна: «трилисник», «хрестовина»; криволінійні форми. Зміна напрямку загальних горизонтальних комунікацій дає змогу усунути враження монотонності коридору, що виникає в довгих будівлях прямокутної форми плану.

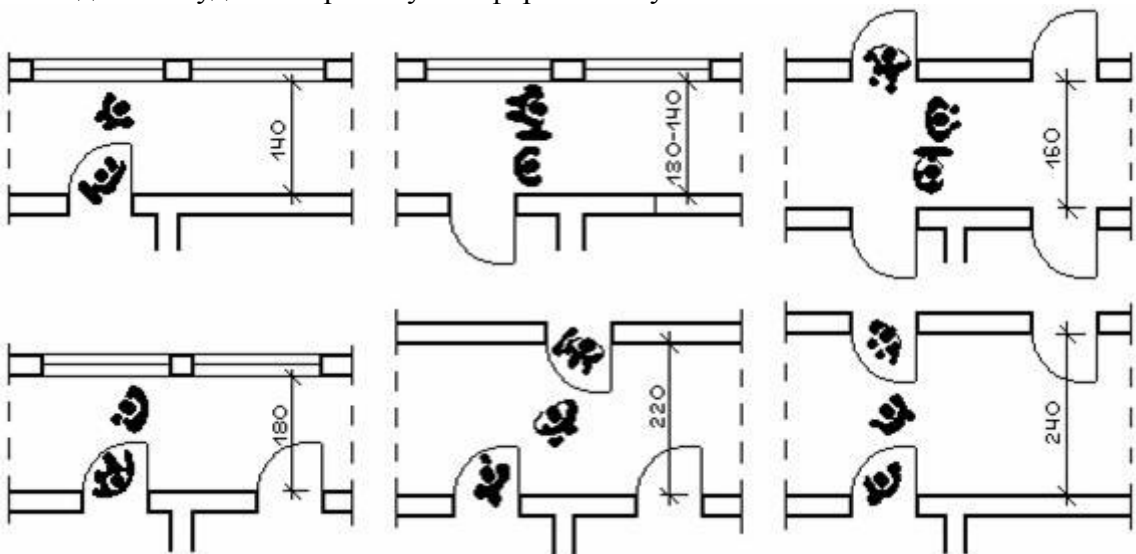


Рис. 3.20. Нормативні розміри ширини коридорів залежно від організації входів у прилеглі приміщення

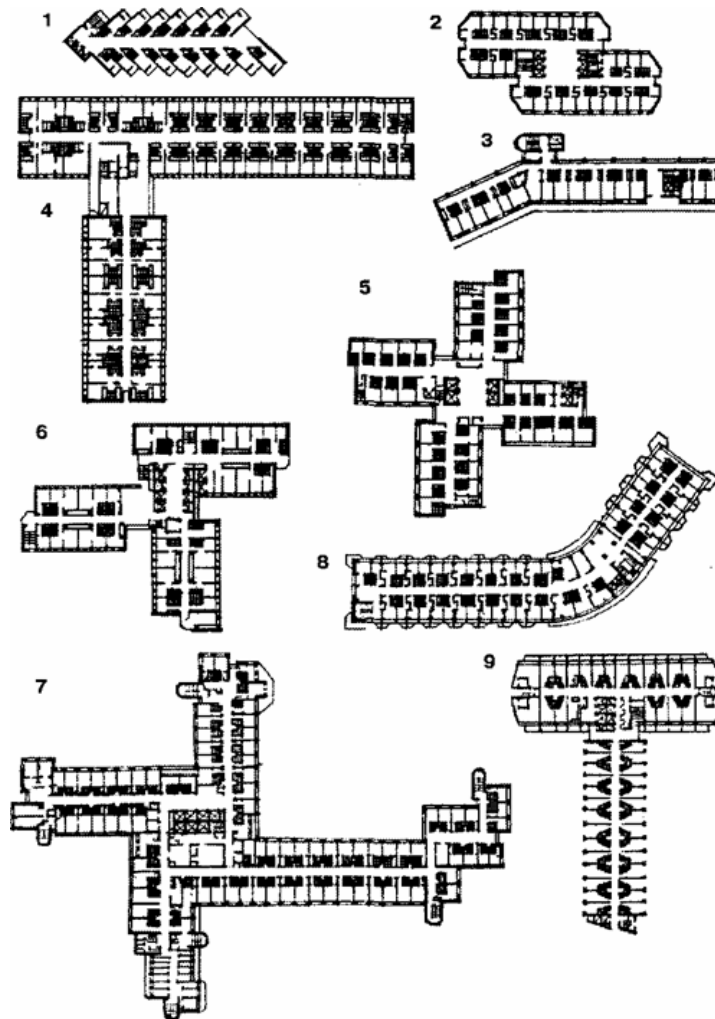


Рис. 3.21. Ускладнена форма плану житлового поверху готельного комплексу
 1 – «Кашакра», Албена, Болгарія; 2 – «Русский памятник», Софія, Болгарія; 3 – «Колераши», Румунія; 4 – «Мелія Костилла», Іспанія; 5 – «Познань», Познань, Польща; 6 – «Молодёжная», Москва; 7 – «Тауер-отель», Лондон; 8 – «Алмати-Ата», Алмати, Казахстан; 9 – «Роял-Гарден», Лондон.

За складних форм плану не в усіх номерах однакові умови для проживання. Наприклад, у номерах, розташованих у внутрішніх кутах будівлі, погіршуються умови освітлення та інсоляції, в окремих випадках можливе «проглядання» номерів з вікон інших приміщень. За атриумної форми плану (із внутрішнім подвір'ям, забудованим по периметру) підприємства готельного господарства в ньому можна розташувати багато номерів, частіше до внутрішнього замкненого подвір'я повертають загальні галереї, рідше - номери, позбавлені видових якостей, коли погіршується ізоляція номерів від вікон приміщень, розташованих навпроти.

Номер для гостя має багатофункціональне призначення, забезпечує ночівлю, є місцем відпочинку, приймання їжі, особистої гігієни, роботи, спілкування (див. рис. 2.17). У номері є передпокій, шафа для одягу мешканців, санітарний вузол.

Номер – це окреме приміщення з однієї або кількох кімнат, облаштованих для тимчасового проживання.

Номери класифікують за кількістю місць, кімнат, площею, меблюванням. У світовій практиці найпоширеніші однокімнатні номери на одного та двох проживаючих. В окремих готелях частка однокімнатних номерів на одного мешканця становить 60 – 100% номерного фонду.

В усіх планувальних рішеннях основними структурними елементами житлового поверху є номери таких типів:

- однокімнатні на одну особу;
- однокімнатні на дві особи;
- однокімнатні на 3 – 4 особи;
- з підвищеним комфортом із двох кімнат і більше (люкс та апартаменти).

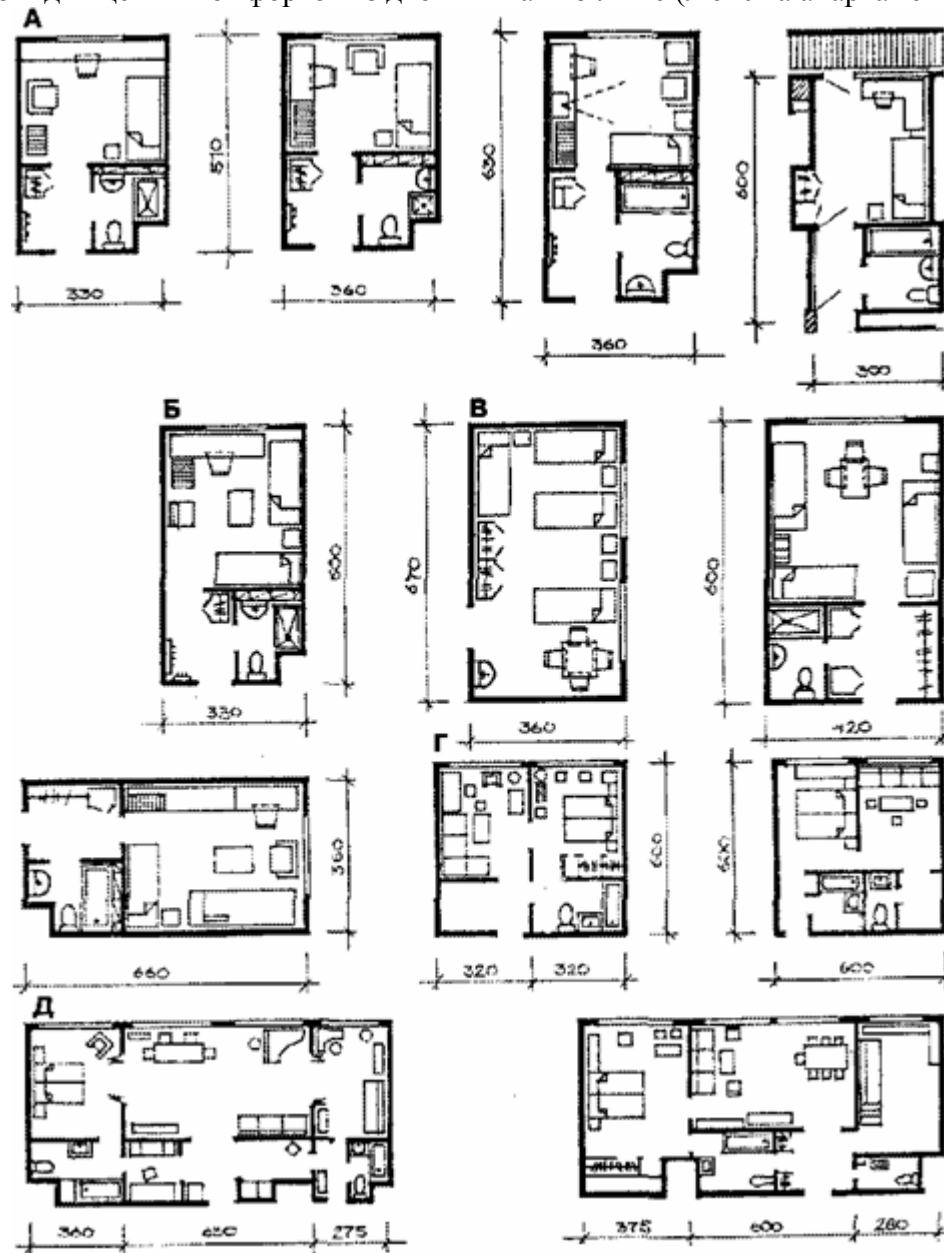


Рис. 3.22. Планувальна організація номерів готелю

а – одномісний; б – двомісний; в – три/чотиримісний; г – двомісний люкс; д – номер-апартамент

У світовій практиці найпоширеніші однокімнатні номери на одну та дві особи, міжнародними стандартами на підприємствах готельного господарства категорії однозіркових таких номерів має бути 60%, двозіркових – 80%, три – п'ятизіркових – 100%.

Номери «люкс» і апартаменти повинні становити 5 – 8% загальної кількості номерів.

Номери поділяють на такі категорії: президентський апартамент, бізнес-класу, економ-класу, люкс, напівлюкс, дубль (студію), комплекс, однокімнатний.

Площа однокімнатного номера складається з жилої площі (70%), передпокою 11 – 15%) та санітарного вузла (13 – 22%).

Мінімальну площу номера передбачають не менше 9 м².

Номери повинні відповідати таким основним вимогам: температура повітря приміщеннях – 18 – 20 °С, вологість – 65 – 70%; природна і штучна вентиляція; денне природне освітлення і загальне штучне ввечері та вночі.

Президентський апартамент – висококомфортабельне приміщення з двома окремими виходами, гостьовим туалетом, персональним сейфом. Такий номер призначений для офіційної державної особи.

Апартамент – номер з кількох жилих кімнат: однієї чи двох віталень з міні-барами та міні-сейфами; кількох спальних кімнат з автономними санітарними вузлами та біде; одного або двох робочих кабінетів; невеликої за площею кухні з їдальнею; холу чи передпокою з одним або двома санітарними вузлами. Усі приміщення обладнують високоякісними та комфортабельними гарнітурами одного стилю; якісним санітарно-технічним приладдям. Номер «апартамент» може розміщуватись на двох рівнях: на першому – вітальня, передпокій, санітарний вузол, кухня-ніша, на другому – спальня, гардеробна, кабінет, санітарний вузол. Робочі кабінети зазвичай розміщують на першому поверсі.

Люкс – номер з кількох кімнат (спальні, кабінету, вітальні), передпокою й санітарного вузла. Усі приміщення обладнують високоякісними гарнітурними меблями, санітарні вузли - високоякісним сантехнічним приладдям.

Дубль (студіо) – типовий номер на дві особи, де одне ліжко замінюється диваном-ліжком, диваном-тахтою, кріслом-ліжком, що дає змогу використовувати цей номер як двомісний або комфортабельний одномісний.

Комплекс – два або кілька звичайних суміжних номерів або номер «люкс». Кімнати сполучені передпокоєм і мають один або два санітарних вузли. Номер «комплекс» можна використовувати як одно- або двокімнатні номери або багатокімнатні апартаменти з відповідним переобладнанням. Номер «комплекс» використовують для зборів, нарад. При цьому між номерами встановлюють розсувні перегородки й використовують трансформаційні меблі. Трансформація номерів у комплекси пов'язана з переобладнанням і потребує значних зусиль персоналу.

Напівлюкс (студіо) – номер з однієї жилої кімнати з плануванням, яке уможливорює використання частини приміщення як вітальні/ їдальні/кабінету, та повним санітарним вузлом; розрахований на проживання однієї або двох осіб.

У номерах категорій «напівлюкс» (студіо) та «стандарт» до складу повного санітарного вузла входять умивальник, ванна/душ, унітаз.

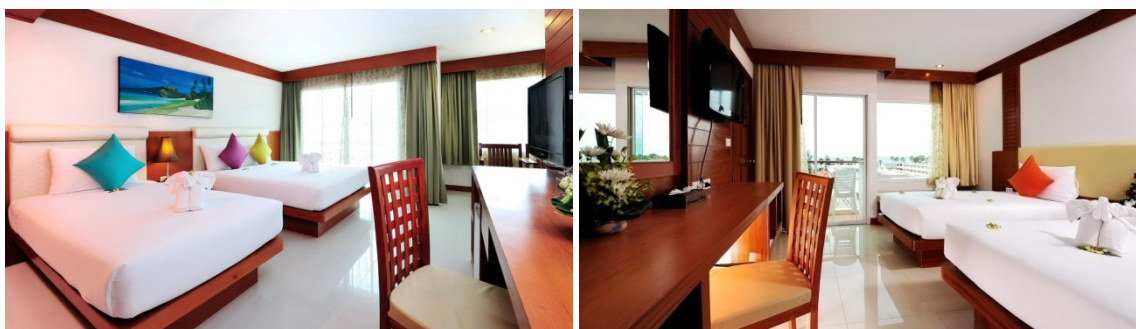


Рис. 3.23. Номер категорії «стандарт» готелю *****

Економ-номер з однієї жилої кімнати та неповного санітарного вузла; розрахований на проживання однієї чи двох осіб.

Економ першої категорії – номер з однієї жилої кімнати та неповного санітарного вузла; розрахований на проживання трьох і більше осіб. У номерах категорій «економ» і «економ першої категорії» до складу неповного санітарного вузла входять умивальник та унітаз.

Економ другої категорії – номер з однієї жилої кімнати з умивальником; розрахований на проживання трьох і більше осіб.

Економ третьої категорії – номер з однієї жилої кімнати без санітарно-гігієнічних зручностей (санітарний вузол у коридорі); розрахований на проживання трьох і більше осіб.

Однокімнатний номер складається з однієї жилої кімнати, передпокою та санітарного вузла.

Двокімнатний номер має дві кімнати – спальню і вітальню з робочою зоною та зоною відпочинку (спальня і вітальня можуть розмежовуватися розсувними або складними перегородками чи скляними дверима), передпокій і санітарний вузол з ванною або душем, умивальником і туалетом, високоякісні меблі в одному стильовому рішенні.

Проектування номерного фонду підприємства готельного господарства має бути спрямоване на забезпечення максимальної завантаженості готелю, використання для масового розміщення гостей у міжсезоння зі зниженням категорії, гнучку відповідність житлового фонду змінам демографічного складу гостей, перспективне поліпшення комфортних умов помешкання гостей шляхом трансформації номерів без реконструкції готелю тощо.

За місткістю номери підприємств готельного господарства поділяють на такі:

- в одномісний – для однієї особи, оснащений одним односпальним ліжком;
- двомісний – для двох осіб, оснащений одним двоспальним або двома односпальними ліжками, що межують (стоять окремо);
- багатомісний – для трьох і більше осіб, оснащений односпальними ліжками за кількістю проживаючих;
- сімейний – для трьох і більше осіб-членів однієї сім'ї з окремим розміщенням двох дорослих.

Порядок розміщення меблів у номерах залежить від їх розмірів і конфігурації, жилої площі, розміщення віконних і дверних отворів. Найскладніший для розміщення меблів однокімнатний номер, оскільки потребує поєднання зон для сну, роботи, відпочинку, збереження речей.

Залежно від форми жилої кімнати меблі в ній розміщують різними способами: однібічне розміщення – для приміщень у формі подовженого прямокутника або з частковим винесенням меблів у торцевий бік, дво- або трибічне – для приміщень квадратної форми. При розміщуванні меблів необхідно враховувати норми проходів між меблями: мінімальний для однієї людини – 60 см, для двох – 110 см, мінімальну відстань від стіни до пристінкових меблів – 5 см, максимальну – 55 см.

Організація номерного фонду повинна бути спрямована на вирішення таких питань: забезпечення можливості максимальної завантаженості готелю в сезонний період; гнучка відповідність житлового фонду змінам демографічного складу туристів; перспективне поліпшення комфортних умов помешкання туристів шляхом трансформації номерів без реконструкції житлового фонду готелю.

У деяких країнах розроблені такі підходи до визначення категорії номерного фонду: залежно від виду з вікна номера, комфортності номера, його площі та проектного рішення.

Коридори належать до жилої групи приміщень і становлять важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями. Ширину коридору розраховують так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами в руках (не менше 1,3 м і не більше 2,4 м) (див. рис. 3.20).

Коридори по всій довжині повинні бути на одному рівні, а в разі перепаду слід передбачати орієнтувальні засоби: освітлення, заміну сходів поступовим підняттям підлоги, озеленення низу стін у місцях перепаду тощо. Підлогу коридорів потрібно покривати шумопоглинальними неслизькими матеріалами, а стіни та стелю виготовляти з вогнетривких матеріалів.

Холи є важливим комунікаційним вузлом, що з'єднує сходи й пасажирські ліфти. Це приміщення для відпочинку та зборів прибулих гостей, мешканців готелю, відвідувачів; службових та ділових зустрічей.

У холі розміщують робоче місце чергового поверху, обладнане письмовим столом та стільцем, тумбами для засобів зв'язку та збереження документів.

Вітальня – приміщення, що зазвичай відмежоване від коридору перегородкою або глухою стіною і звільнене від людського потоку. Розміщують вітальні на всіх поверхах з розрахунку одне приміщення площею 30 м² на 50 місць у номерах. Вітальні можуть бути об'єднані з поверховими холами або безпосередньо з'єднані з ними.

До блоку приміщень, де надають побутові послуги, належать приміщення для ремонту і прасування одягу з вільним доступом, які обладнують столами, дошками для прасування, раковиною для миття рук, стійкою для розвішування одягу.

Приміщення для обслуговуючого персоналу розміщують поблизу поверхового холу, обладнують робочим столом, стільцями, диваном, вбудованою або окремо розташовуваною шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами та вестибюльними службами.

Приміщення для чистої білизни розміщують поруч із вантажно-пасажирським ліфтом, двері якого повинні відчинятись у бік блоку приміщень для обслуговування на поверсі; може бути оснащено шахтопідйомником.

Приміщення для брудної білизни передбачають площею до 8 м² та розміщують поряд з вантажним ліфтом; обладнують стелажима й білизнопроводом з приймальними клапанами для спускання брудної білизни.

Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень. До приміщень вестибюльної групи належать вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, транспортне агентство, бюро обслуговування.

Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучною ланкою всіх груп приміщень готельного господарства. Саме за ними гості формують перше враження про підприємство готельного господарства. У цьому блоці приміщень приймають, оформлюють і розміщують гостей, здійснюють з ними розрахунок, надають інформацію про готель, зберігають та транспортують багаж тощо.

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечувати раціональне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку був найкоротшим. Функціональний взаємозв'язок зон і приміщень вестибюльної групи повинен виключити перетинання людських потоків.



Рис. 3.24. Вестибюль готелю ****

У вестибюлі готелю рекомендовано виділяти вхідну зону, зони прийому (реєстрації гостей і оформлення документів), очікування, відпочинку та збору організованих груп, інформації, встановлення телефонів-автоматів, банкоматів і торговельних кіосків, входу до підприємств харчування й побутового обслуговування, комунікаційну зону (з ліфтовими холами).

Допускається часткове взаємопроникнення функціональних зон без порушення системи комунікацій вестибюля. Зону очікування, відпочинку та збору організованих груп рекомендується проектувати непрохідною.

У всіх готелях місткістю від 100 місць у приймально-вестибюльній групі приміщень згідно з вимогами ДБН В.2.2-9 слід передбачати приміщення медпункту з санвузлом.

У всіх готелях, де передбачено обладнання сейфової кімнати, вона повинна мати капітальні стіни, двері і ґрати, двері повинні мати автоматичний механізм запирання згідно з вимогами ДСТУ 4012.1. Приміщення сейфової кімнати повинно мати контроль доступу та систему охоронної сигналізації. Вхід до приміщення та саме приміщення повинно контролюватися системою відеонагляду з архівацією. Приміщення повинно мати окрему (відокремлену) зону для роботи з речами, яка не контролюється системою відеонагляду. У разі встановлення депозитних сейфів з чарунками вони повинні відповідати мінімум третій категорії стійкості згідно з вимогами ДСТУ 4012.2.

У приміщеннях приймання розміщуються черговий адміністратор, який здійснює облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; порт'є, який здійснює облік ключів (відповідно присутність гостей), видає мешканцям кореспонденцію та виконує їхні особисті доручення; каса, де гості оплачують надані послуги, автоматично зареєстровані на індивідуальні картки.

Допоміжна зона включає такі приміщення: відділення зв'язку, ощадну касу, транспортне агентство, перукарню, пункти приймання речей, хімчистку, пральню, камеру схову.

Розташування функціональних зон може бути фронтальним, поздовжнім і концентричним. Склад зон та їх планувальна організація залежать від типу готелю.

На чотири- та п'ятизіркових підприємствах готельного господарства передбачають магазини й торговельні кіоски. При вестибюлях розміщують спеціальні приміщення для сортування багажу, з яких його спеціальним ліфтом доставляють на відповідні жилі поверхи, до номерів, автобусів і автомобілів, що приїхали і виїздять.

Велике значення має вибір місця для ліфтів. Ліфти зазвичай компонуєть групами. Місця розташування цих груп повинні забезпечувати найкоротші шляхи потрапляння до номерів; у вестибюлі ліфти необхідно розташовувати так, щоб їх легко було знайти. Коридори, як і вестибюлі, формують перше уявлення про підприємство готельного господарства. Як зазначалося, ширину коридору розраховують так, щоб у ньому легко могли розминутися дві людини з валізами в руках: однобічного – не менше 1,3 – 1,4 м, двобічного – 1,6 – 2,0 м, якщо двері відчиняються всередину номера; якщо двері відчиняються в коридор, ширину коридору відповідно збільшують.

Вестибюль – приміщення, де починають обслуговувати споживачів продукції закладу харчування. Площа вестибюля повинна становити четверту частину площі зали, тобто 0,3 – 0,45 м² на одне місце. У вестибюлі розміщують інформацію про послуги, які надають у закладі харчування, покажчики-піктограми; організують продаж газет, тютюнових виробів, сувенірів, квітів; кіоски з продажу аптечної продукції, галантереї, преси тощо. Облаштовують вестибюль дзеркалами, картинами, вазами, скульптурами в нішах стін, м'якими меблями, журнальними столиками. У вестибюлі можуть встановлювати малі архітектурні форми, елементи аквадизайну, зокрема акваріуми, фонтани, міні-басейни, зелений куточок (зимовий сад).

Гардероб – приміщення для приймання верхнього одягу споживачів та його збереження на термін перебування гостей у закладі. Розташовують гардероб у вестибюлі біля входу, облаштовують широкими полицями, під якими розташовують секції-полиці для взуття, сумок, портфелів, які здають споживачі, дзеркалом, туалетним столиком, телефоном внутрішньої мережі. Гардероби у вестибюлях ресторанного закладу готельних комплексів розраховують на обслуговування 70% місць.

Туалетні кімнати найчастіше розташовують поряд з гардеробом.

Мінімальна кількість туалетних кімнат, обладнаних двома унітазами, трьома умивальниками, двома пісуарами – у чоловічому туалеті; трьома унітазами, трьома умивальниками, біде – у жіночому туалеті. Облаштовують туалетні кімнати дзеркалами, одноразовими засобами користування, електрорушниками чи пристроями з паперовими рушниками, дозатором для рідкого мила або милом у мильниці, туалетним папером, індивідуальними серветками для рук та обличчя, озонаторами повітря, дезодорантами, щітками для взуття, автоматом для чищення взуття, голками, нитками різних кольорів; з підведенням гарячої та холодної води. До санітарного стану в туалетних кімнатах висувають такі вимоги: дотримання чистоти, нормальний стан вентиляції та освітлення.

Кімната для куріння (якщо в закладі дозволено курити) облаштовують зручними меблями, попільничками на високих ніжках, столами зі стільницями з мармурової крихти або суцільного мармуру.

Аванзал – приміщення, де збираються, очікують та відпочивають гості - учасники бенкетів (урочистостей, свят тощо); споживачі, які очікують на вільні місця. Облаштовують аванзали кріслами, диванами, журнальними столиками тощо. Оформлення аванзали має бути органічно поєднано з декоративним рішенням інтер'єру зали закладу й відповідати його тематиці.

Камера схову – приміщення без вікон, з броньованими дверима, сигналізацією, стелажами для багажу, сейфів.

Кімната для охорони повинна бути непомітною для гостей, прохідною, із сейфом для зберігання зброї.

Ліфти. За нормами один ліфт повинен бути розрахований на 50 місць; інтервал чекання - не перевищувати 40 с; вантажопідйомність – не менше 6 осіб.

3.2.6. Проектування підприємств ресторанного господарства в готелях

Готель є найдосконалішим типом колективних засобів розміщення із замкненою технологією виробництва і споживання готельних послуг. У просторовій організації технологічного процесу у сфері послуг розрізняють два види простору: виробництва і споживання.

Підприємства ресторанного господарства в готелях слід проектувати відповідно до завдання на проектування з урахуванням вимог ДБН В.2.2-9, ДСТУ 4281 та СанПіН 42-123-5777. Рекомендовані типи і місткість підприємств харчування (крім їдалень для персоналу) представлено в таблиці.

Таблиця 3.34

Типи й місткість підприємств харчування

| Мінімальна кількість місць у підприємствах харчування (у % до місткості готелю) | | | | | |
|---|------------------|----|-------|------|-------|
| Види підприємств харчування | Категорія готелю | | | | |
| | * | ** | ***** | **** | ***** |
| 1. Ресторани | - | 60 | 75 | 90 | 95 |
| 2. Кафе | 50 | 25 | 15 | 10 | 10 |
| 3. Їдальні | 50 | - | - | - | - |
| 4. Буфети | 10 | 10 | 5 | 5 | - |
| 5. Бари: | | | | | |
| – при вестибюлі; | 1 | 1 | 1,5 | 2 | 3 |
| – на житлових поверхах; | - | - | 5 | 10 | 10 |
| – при басейні; | - | - | - | 1 | 1 |
| – при сауні; | - | - | - | 2 | 2 |
| – при спорткомплексі; | - | - | - | 3 | 3 |
| – при зальному комплексі | - | - | 3 | 3 | 5 |

Підприємства ресторанного господарства, розташовані в готелях, слід поділяти на відкриті (загальнодоступні, але з переважним обслуговуванням проживаючих у готелі, що мають доступ як з готелю, так і з населеного пункту, де знаходиться готель) і закриті, які обслуговують лише проживаючих. Вхід до закладів ресторанного господарства (ресторан, кафе, бар) для готелів категорії від ** до ***** має бути з готелю, для ресторанів у готелях категорії від *** до ***** може бути і окремий вхід з вулиці, але це не стосується закладів ресторанного типу, розташованих вище другого поверху.

У готелях категорії від ** до ***** слід передбачати їдальні та буфети персоналу з розрахунку одночасної мінімальної посадки 30% найбільшої зміни в їдальнях і 2% у буфетах. У готелях категорії * – відповідно 20% і 10%. У готелях категорії **** та ***** повинно передбачатися окреме приміщення для харчування персоналу.

У готелях усіх категорій місткістю більше 300 місць допускається влаштування магазинів із входами з готелю і з вулиці (зовні).

При основному виробництві підприємств харчування з кількістю місць більше 20 слід передбачати приміщення завантаження (за необхідності – з дебаркадерами). При підприємствах харчування готелів слід передбачати господарські двори (або зони загальних господарських дворів). Завантажувальні та господарські зони повинні бути зазвичай критими, з візуальною й шумовою ізоляцією від житлових і громадських зон готелю. У складі підприємств харчування готелів, що здійснюють концертно-естрадні програми, слід передбачати додаткові приміщення і майданчики, склад і площі яких визначаються завданням на проектування або проектом.

При розміщенні підприємств ресторанного господарства над житловими зонами готелів і на відкритих майданчиках необхідно передбачати шумозахист житлових приміщень згідно з вимогами і навколишньої житлової забудови.

При проектуванні при об'єктних готелів, готелів у складі багатofункціональних будинків, а також при реконструкції готелів кількість посадкових місць, види і спеціалізація підприємств ресторанного господарства визначаються завданням на проектування або проектом.



Рис. 3.25. Головний ресторан готелю *****

Організація харчування мешканців готелю є основним завданням ресторану при готелі, і тому сучасний готель обов'язково має ресторан, адже у вартість проживання зазвичай включений сніданок.

Як мінімум раз на день, зазвичай, уранці, приблизно з 6 до 10 години, ресторан працює винятково для внутрішнього користування. У цей час працює лінія роздачі, рідше гостям пропонують меню сніданку «а la carte». Якщо ресторан хоче продовжувати в цей час працювати для сторонніх відвідувачів, він повинен мати окреме приміщення для харчування мешканців готелю, закрите для сторонніх. Це основна відмінна ознака такого ресторану. Крім того, обладнання повинно бути розраховане на ранкове годування мешканців: лінія роздачі (для холодних та гарячих закусок, електрочайники, кавомолки,

кавоварки), відповідний посуд, наприклад, великі таці, кухонний інвентар, інвентар для транспортування їжі до залів та номерів.

Багато ресторанів при готелях відіграють другорядну роль, зокрема й у структурі прибутку (основний заробіток – проживання, потім у порядку зменшення ресторани, бари, конференц-зали, сауни, фітнес-центри, SPA-салони). Ресторан при готелі можуть не відвідувати протягом дня, але при цьому його використовують для великих банкетів і фуршетів.

Для того щоб ресторан при готелі не був закладом внутрішнього користування, необхідно, щоб він мав окремий вхід з вулиці. Якщо ресторан не має окремого входу, ймовірність відвідування його людьми «з вулиці» становить приблизно 10%, а за його наявності кількість відвідувачів, що не є постояльцями, може збільшитися до 70% загальної чисельності аудиторії.

Функціональна організація груп приміщень закладу ресторанного господарства в готелі вирішується з урахуванням категорії готелю. В однозіркових готелях харчування гостей не передбачається, у дво- та тризіркових передбачаються ресторани або кафе, чотири- та п'ятизіркових – ресторани, банкетні зали, бари, у п'ятизіркових також нічні клуби.

Нічні клуби розраховані на показ видовищних програм і будуються зазвичай за типом вар'єте з можливістю розташування посадкових місць у вигляді амфітеатру з танцювальним майданчиком, гримерними, приміщеннями для реквізиту, світлотехніки тощо. Ресторан готелю включає до посадкових місць банкетні зали, проте кількість місць у банкетних залах нормується до 20% загальної місткості ресторану.

Тенденція вважати ресторанну групу приміщень у курортних і туристичних готелях одним з місць можливого проведення дозвілля зумовила можливість появи у її складі нових типів ресторанів, як, наприклад, ресторани національної кухні, грилі - ресторани, вар'єте, винні та пивні погреби, танцювальні бари, бари-дискотеки та ін. Тенденція до їх розвитку в туристських і курортних готелях нині доволі перспективна.

Обідні зали в їдальнях і ресторанах рекомендується проектувати місткістю до 250 місць, оскільки за більшої місткості створюється дискомфортна обстановка і шум, надто жвавий рух відвідувачів).

Кількість посадкових місць у буфетах визначається з розрахунку не менше 10% місткості готелю. Рационально розташовувати їх з вертикальним або іншим зв'язком із блоком групи харчування. Обслуговуючий групу харчування персонал повинен мати окремий вхід до готелю з вестибюлем, роздягальнями, душовими, санітарними вузлами, кімнатами для відпочинку та адміністративно-господарськими приміщеннями.

Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. Заклади готельно-туристичного комплексу надають споживачам комплекс послуг, пов'язаних з відпочинком, харчуванням, екскурсіями тощо.

Заклади ресторанного господарства можуть бути різних типів та форм обслуговування: ресторан, кафе, бар, буфет, їдальня, закусочна.

Ресторани можуть обслуговувати як організований контингент (мешканців готелю), так і неорганізований (широкі верстви населення міста та його гостей). Пропонують споживачам широкий спектр послуг. Заклади ресторанного господарства при готелі розташовують у різних місцях: на різних поверхах споруди; на даху; у вигляді літнього внутрішнього подвір'я, зимового саду чи оранжереї (система замкненого простору) тощо.

Основний метод обслуговування споживачів у ресторані – офіціантами. Застосовують такі форми методу обслуговування споживачів офіціантами: індивідуальний та бригадний.

Наявність кафе при готелі не обов'язкова, але більшість готелів мають поряд з рестораном невелике кафе, завдяки якому розширюється асортимент десертних страв, напоїв та інших виробів кулінарного та кондитерського спрямування; пропонують метод

самообслуговування, що влаштовує споживачів, обмежених у часі на користування послугами закладів ресторанного господарства. Доволі часто в кафе застосовують метод обслуговування офіціантами. В окремих випадках кафе створюють для харчування персоналу готельного комплексу. Зазвичай кафе розташовують на першому поверсі.

Бар – найпоширеніший тип закладів ресторанного господарства при готелі. Цей заклад надає можливість споживачам, окрім споживання продукції на місці, відпочити в затишному оточенні, послухати музику, розважитись. Залежно від місця розташування бари класифікують як вестибюльні (лобі-бар), ресторанны, допоміжні, бенкетні, при басейні, фітнес-центри, сауни, міні-бари в номерах готелю та ін. Найчастіше бари розташовують у безпосередній близькості від ресторанів, іноді перед входами до залів. У деяких готелях один або кілька барів розташовані в загальній гостинній готелю на першому поверсі. Цей бар можуть відвідувати як мешканці готелю, так й інші контингенти споживачів. Зазвичай асортимент страв, що пропонується, обмежений і включає кілька складних бутербродів – асорті, незначну кількість холодних закусок, дві-три нескладні гарячі закуски; два-три види десерту; гарячі напої.

Перелік алкогольних та безалкогольних напоїв значно ширший і відображає концептуальність бару та алкогольну політику закладу ресторанного господарства готельного комплексу взагалі. Обслуговування здійснюють бармен за барною стійкою та офіціант у залі за столиками. На поверхах та даху багатоповерхової споруди також можуть бути розташовані *поверхові бари*. Для цього вибирають зручні для споживачів місця, часто з мальовничими краєвидами з вікон бару. Бари також розміщують у підвальних приміщеннях (спортивній, ігровій, оздоровчій зонах, аквазоні тощо).

Буфети здійснюють продаж зі споживанням на місці обмеженого асортименту холодних страв, бутербродів, напоїв, булочних та кондитерських виробів, солодких страв нескладного приготування. Допускається продаж упакованої продукції на виніс, а також реалізація продовольчих товарів. У багатьох готелях працюють буфети, облаштовані електричним устаткуванням (електроплитами, кавоварками, яйцеварками, сосиско-варками, блендерами, електрочайниками тощо), холодильним (холодильниками, фразерами, охолоджувальними прилавками, вітринами тощо) та ін. Зазвичай буфети розташовують на поверхах готелю і складаються вони з трьох приміщень: доготівельного, для миття посуду та зали.

Їдальні як заклади харчування найчастіше розташовують у структурі курортних готелів. Такі заклади призначені для приготування, реалізації та організації споживання на місці різними верствами населення сніданків, обідів, вечерь, відпускання їх додому. Обслуговування може бути як офіціантами, так і самообслуговування.

Їдальню для персоналу закладу ресторанного господарства при готелі найчастіше розташовують поряд з виробничими приміщеннями. У ній установлюють лінії прилавків для самообслуговування. Для прискорення обслуговування споживачів доцільно здійснювати безготівковий розрахунок або розрахунок у кредит. У більшості їдалень при готелях упроваджують самообслуговування з подальшим розрахунком.

Організація сніданку. При обслуговуванні мешканців готелю їм можуть бути запропоновані такі умови харчування: повний пансіон (триразове харчування: сніданок, обід, вечеря); напівпансіон (дворазове харчування: сніданок, вечеря чи інше); одноразове харчування (сніданок). Окрім триразового харчування, протягом дня може бути запропонований великий асортимент безкоштовних закусок, алкогольних та безалкогольних напоїв.

Особливу увагу в готелях приділяють організації сніданку. На відміну від обіду та вечері сніданок замовляють майже всі мешканці готелю, тому що його вартість закладена у вартість проживання. Сніданки при готелях класифікують за різними ознаками, що наведено в табл. 3.35.

Таблиця 3.35

Класифікація сніданків

| | | |
|-----------------------------|------------------------------|--|
| Час проведення 5:00 – 11:00 | Тип | Загальноконтинентальний (європейський або континентальний) Національний або етнічний (англійський, французький, |
| | Час організації | > Ранній |
| | | > Пізній |
| | Асортимент | > Розширений |
| | | > Умовно обмежений |
| | | > Комплексний |
| | Наявність алкогольних напоїв | > 3 шампанським |
| | | > 3 вином |
| | | > Без алкогольних напоїв |
| | Час приймання їжі | > Прискорений |
| | | > Експрес-сніданок |
| | Термін функціонування | > Сезонний |
| > Місячний | | |
| Особливість раціону | > Дієтичний | |
| | > Вітамінний | |
| Релігійні особливості | > Вегетаріанський | |
| | > Для мусульман | |
| | > Для іудеїв | |
| Вік | > Дитячий | |
| Особливість подавання | > У залі | |
| | > У номері готелю | |

Таблиця 3.36

Різновиди сніданків, що можуть бути надані мешканцям готелів

| Види продукції | Особливості |
|---------------------------------|--|
| Континентальний тип | |
| Соки | Плодові: апельсиновий, грейпфрутовий, ананасовий. Овочеві соки: томатний, морквяний, з кислої капусти |
| Фрукти, ягоди | Свіжі: дині, банани, грейпфрути. Ягоди. Компоти зі слив, яблук, груш, персиків та ін. |
| Зерна, смажені в олії (cereals) | Холодні: кукурудзяні, вівсяні, пшеничні пластівці, рис, цукрова пудра. Гарячі: вівсяна та манна каші |
| Яйця та інші страви з яєць | Відварені яйця, зварені без шкаралупи (французький пашот), ячня-бовтунка; печені яйця, натуральний омлет |
| Холодні страви | Біфштекс, сир |
| М'ясні страви | Сало до сніданку, шинка, ковбаски до сніданку, котлети з телятини і баранини, стейки |

| | |
|--|---|
| Рибні страви | Смажений оселедець, рибні палички, копчена пікша |
| Овочі та картопля | Картопля смажена, помідори в грилі, шампінйони смажені |
| Комбіновані страви з яєць, м'яса, овочів та картоплі | Шинка з яйцем, сало з яйцем, збиті яйця із салом та шампінйонами, збиті яйця з ковбасками, салом і помідорами, шматочки яєць на тостах із салом, омлет з лососем |
| Солодка випічка, вафлі, тости | Випічка або вафлі з кленовим сиропом, тости по-французьки (білий хліб, розм'якшений у молоці, смажений на грилі з додаванням цукру та кориці) |
| Соки | Натуральні соки-фреш зі свіжих овочів та фруктів |
| Фрукти | Свіжі та сушені |
| Зернові та борошняні вироби | Вівсяна та манна каші, хлібці, хліб з висівками, вівсяний, з насіння льону, солодка випічка з відбірної пшениці |
| Горіхи | Різні види |
| Молочні продукти | Різні види молока і кисломолочних продуктів, вершкове масло, йогурт, кефір, сир |
| Сиропи | 3 місцевих продуктів |
| Напої | Плодовий чай |
| Кава | Натуральна або зі свіжозмелених та смажених кавових зерен |
| Англійський | Подають без льодяної води напої: каву, чай з молоком або вершками. Фруктові соки. Тости. Вівсяна або манна каші. Рибні страви, а також комбіновані страви з яєць. Компоти. Мармелад (конфітюр із цитрусових), джем сливовий |
| Американський | Подають з льодяною водою напої: каву, фруктові та овочеві соки. Житній, білий хліб, хлібна скоринка із дріжджового тіста, смажені пиріжки або пончики, солодка випічка (торт з чорницею). Вівсяна або манна каша. М'ясні страви. Яєчня двох видів (жовток підсмажений або рідкий) |
| Австрійський | Перший: кава з вершками або молоком і булочка. |
| | Другий: холодні закуски (ковбаса, відварене м'ясо), гарячі страви (тушкована або запечена яловичина, обсмажена печінка), мінеральна вода, кава |
| Голландський | Кава, булочка з мармеладом або гарячий шоколад з печивом |
| Іспанський і португальський ранній | Кава, булочка і мармелад або гарячий шоколад з печивом |
| Іспанський і португальський пізній (10:00 – 11:00) | Овочі, рибні та яєчні страви |
| Італійський | Свіжі фрукти, міцна кава з молоком, тости, булочки з мармеладом, медом, маслом |

| | |
|---------------------------------|---|
| Німецький ранній (близько 6:00) | Кава з молоком або вершками, булочки з мармеладом або джемом, бутерброди із сиром і маслом |
| Німецький пізній (10:00-11:00) | Холодні та гарячі закуски, перші та другі страви, десерт |
| Польський | Перший: чай, кава з молоком, булочка, мармелад, варення. Другий: холодні та гарячі закуски, десерт, кава, чай з молоком |
| Скандинавський | Рибні та м'ясні страви, хрумкі хлібці |
| Фінський | Гарячий напій з молоком |
| Швейцарський | Кава з молоком і булочка |
| Французький | Перший: дуже міцна кава з великою кількістю молока, масло, сир різних сортів, хліб, булочки, рогаики, круасани |
| | Другий: страва з гарніром, фрукти, кава |
| Вегетаріанський | Спеціальні хлібобулочні вироби з борошна грубого помелу, вегетаріанський омлет з картоплею та запеченими томатами чи овочами, гарячі овочеві та фруктові страви, асортимент гарячих напоїв (кави, чаю, гарячого молока, гарячого шоколаду тощо) з медом, варенням, лимоном, свіжоприготовлені фруктові та овочеві соки, свіжі фрукти (яблуко, апельсин, банан, сезонний фрукт чи ягода) |
| Дієтичний | Такі самі страви, але за іншими методами кулінарного оброблення, зокрема на парі. Додатково пропонують сухі сніданки: мюслі зі знежиреним молоком або йогуртом. Серед напоїв стандартного асортименту пропонують також знежирене гаряче (холодне) молоко |
| Експрес-сніданок | Найчастіше при організації харчування в номерах готелю. Асортимент молочних та кисломолочних продуктів, свіжовипечених хлібобулочних виробів (круасани, булочки, вироби з різними видами фаршу та без нього), фруктові страви та фрукти в асортименті, зокрема сезонні, гарячі напої в асортименті з наповнювачами |

Для немешканців готелю так само можуть бути запропоновані скомплектовані види харчування в певний проміжок часу в усіх типах закладів ресторанного господарства при готелі, доцільніше в закладах, розташованих не вище другого поверху будівлі. Таке меню повинно мати один або два варіанти комплекту сніданку з фіксованою ціною і бути орієнтоване на смаки, притаманні цьому виду приймання їжі постійному контингенту або який відвідує заклади не рідше як раз на тиждень.

Останнім часом у закладах ресторанного господарства при готелях поширена така послуга, як організація бранчу (від англ. *breakfast* – сніданок та *lunch* – другий сніданок, обід). У розумінні пересічного споживача бранч – дуже пізній сніданок, у меню якого можуть бути бульйони, пюреподібні супи або супи-креми. У розумінні менеджерів ресторанного бізнесу бранч – неподільний розширений варіант «шведської лінії» для всієї

родини, яка мешкає в готелі або має намір прикрасити сімейну трапезу поза межами домівки.

Бранч організують у певний час – з 11:00 до 13:00 і пізніше, в окремих випадках - з 12:00 до 16:00. Організація бранчу має специфічні ознаки: різноманітність пропонованих страв, зокрема других гарячих; багато видів кулінарного оброблення, які використовують при виготовленні страв; до меню включають певний асортимент супів; іноді пропонують такі послуги: приготування окремих страв у присутності та на замовлення споживачів, приготування фламбованих страв, а також смажених на решітці, грилі тощо; при цьому обов'язково подають аперитив, іноді навіть диджестив.

Напої пропонують двох видів: алкогольні – для дорослих, безалкогольні – сокової асортиментної лінії - для дітей; для дорослих також можлива альтернатива вибору напоїв.

Організація відпочинку включає розважальну програму не лише для батьків, а й для дітей. У деяких готельних комплексах дітей до певного віку (найчастіше до 6 років) обслуговують безкоштовно. Обслуговування здійснюють за допомогою кухарів-консультантів, офіціантів.

У зв'язку з розвитком туризму сніданки можуть пропонувати у вигляді сухого пайка, сформовані як індивідуально, так і для групи туристів, які виїждять на екскурсії до початку роботи виробництва й обслуговуючого персоналу.

Сніданок сухим пайком працівники сфери обслуговування готують напередодні ввечері. Напої подають у термосах (кожному гостю окремо), аби вони залишалися теплими. Термоси повинні бути підписані за видами напою (чай, кава тощо). Фруктові та овочеві соки, холодне молоко і збиті вершки готують у свіжому вигляді, термосах або спеціальному посуді у ваннах з льодом. Вершкове масло розкладають порціями, які упаковують індивідуально і зберігають у великих емкостях з льодом. Хліб і печиво загортають у фольгу. Мармелад, мед, цукор також доцільно подавати в індивідуальній упаковці. Сніданки сухим пайком можуть приносити кожному гостю окремо до номера, проте найчастіше їх зберігають на столах або у спеціальному буфеті для сухих пайків.

Сухий пайок формують у такому порядку:

- посуд з льодом і плодовими соками разом зі стаканами;
- великі компотниці на мілкій тарілці з ложкою для розмішування, компотниці на тарілках для десерту із серветкою, ложками для компоту або десерту;
- одноразові (краще в упаковці) миски або тарілки для супу, мілкі тарілки й ложки;
- термосні чашки для кави, чаю, какао, шоколаду, молока (із зазначенням для якого саме напою), блюдця і кавові ложки (якщо не входять в упаковку);
- вершкове масло, мармелад, мед тощо;
- хліб, печиво, вироби з борошна;
- шматочки лимону, упаковані в прозору фольгу й призначені для чаю;
- цукор і солодоці в чашках або мисках.

Сніданки на поверхи замовляють у багатьох готелях, найчастіше курортних, у такий спосіб.

1. Телефонують до бюро обслуговування номерів, а у вечірній та нічний час – до портьє. Портьє записує замовлення в книгу, яку потім передає до бюро обслуговування номерів.

2. Записують на спеціальній дошці об'яв увечері або вночі страви, напої, які бажають отримати, їх кількість, час подання, номер і підписуються. Бланк замовлення портьє знімає вранці з 6:00 до 6:30 і передає до центрального бюро обслуговування.

Сніданок на поверхи подають різними способами: на розносі; спеціальному столику на колесах для обслуговування номерів; столику спеціальної конструкції на колесах, нижня частина якого заїжджає під ліжку, а верхня залишається як рознос перед гостем, що перебуває в ліжку, отже, гість може снідати, не встаючи з ліжка; столику в номері.

Багато закладів пропонують особливі види сніданків, наприклад, на галявині після

ранкової прогулянки лісом (сніданки-пікніки).

Форму обслуговування споживачів «шведський стіл (лінія)» (*Smorgasbord*) широко застосовують у закладах ресторанного господарства при готелях для організації сніданків, бранчів, обідів, вечерів. Назва «шведський стіл» універсальна й об'єднує два терміни. Найчастіше поняття «шведська лінія» стосується лінії спеціалізованих вироблених на замовлення прилавоків самообслуговування, що є складниками дизайну інтер'єру приміщення закладу ресторанного господарства. Основна відмінність шведської лінії від лінії прилавоків самообслуговування полягає в тому, що на шведській лінії кількість та маса порції кожної страви не обмежені для споживача. Поняття «шведський стіл» стосується тимчасового спорудження, де розміщують усі страви, напої, необхідне настільне устаткування для підтримання певних страв у гарячому стані. Столи зі спеціалізованими секціями для нетривалого зберігання та демонстрації страв і виробів на шведській лінії монтують у вигляді прямої або ламаної лінії відповідно до інтер'єру приміщення ресторану.

Шведські столи можуть бути різних конфігурацій: круглі, овальні, квадратні та прямокутні.

Для шведського столу в ресторані облаштовують окремий зал або його частину. На видному місці розміщують інформацію про режим роботи шведського столу, вартість сніданку, обіду та вечері, асортимент продукції.



Рис. 3.25. Шведський стіл готелю ****

Асортимент продукції на шведській лінії (столі) розташовують у певному порядку: спочатку - соки, прохолодні напої в асортименті, далі - молочні продукти, масло вершкове, маргарин та масляні суміші, салати та вінегрети, холодні страви з риби, м'яса, свійської птиці. Над прилавками з холодними закусками часто розташовують полицю, де розміщують хлібобулочні вироби (зокрема власного виробництва) у корзинах, вкритих лляними серветками. Корзини зі звичайними, національними та дієтичними видами хліба розміщують наприкінці шведської лінії, щоб споживачі могли взяти їх з урахуванням вибраних страв. Соуси та спеції розташовують або біля відповідних страв, або в окремому місці шведської лінії. Для приготування гарячих закусок у лінію встановлюють настільну чи пересувну плиту. Для підтримання перших та других страв у гарячому стані шведські лінії облаштовують прилавками із вбудованими мармітами з місцями для гастроемностей, шведські столи – з настільними мармітами-чафендишами (*Chafing-Dishes*). Відповідний посуд розміщують на пересувних візках для підігрівання.

За відсутності відповідного устаткування для шведського столу встановлюють фуршетні чи спеціальні столи. При цьому довжина однієї лінії повинна становити 2 – 4 м, ширина – 1,5 – 2 м, висота – 0,75 – 0,9 м. Столи вкривають скатертину, створюючи своєрідну «спідницю» відповідної довжини (0,5 см від підлоги). Для економії місця використовують спеціальний посуд (прямокутний, трикутний, квадратний, багатопверховий типу етажерки), посередині столу вздовж його осі створюють гірку або в разі пристінного розташування та однобічного підходу дві-три драбинки.

Асортимент продукції шведського столу залежить від часу обслуговування (сніданок, обід, вечеря). Уранці рекомендується застосовувати один з варіантів тижневого меню континентальних сніданків: сухі сніданки (cereals), мюслі, корфлейкс, рибну гастрономію (оселедець, шпроти, риба холодного та гарячого копчення), м'ясна гастрономія (шинка, буженина, ковбаса, сосиски та ін.), овочі натуральні, салати та вінегрети, млинці, оладки, запіканки, сир твердий та м'який різних сортів, кисломолочний сир, сметана, йогурти, кефір, ряжанка, молоко (холодне та гаряче), вершки, страви з яєць, каші молочні, борошняні вироби, чай, кава, какао. На багатопорційні блюда розкладають набори для перекладання: столові виделки та ложки, лопатки, щипці та ін.

Під час сніданку на стіл ставлять марміт для підігрівання яєць, у який умонтовано чарки-підставки з вогнетривкого матеріалу, тостер.

У меню обіду включають 12 – 16 назв холодних закусок, 2 – 3 – супів, 4 – 6 – других страв, соуси, десерт (желе, креми, компоти, фрукти), борошняні кондитерські вироби, гарячі напої, соки та фірмові напої.

У меню вечері на шведському столі включають 8 – 10 назв холодних закусок, 3 – 6 – других страв, соуси, десерт, зокрема фрукти, борошняні кондитерські страви та гарячі напої.

Асортимент страв та кулінарних виробів змінюють за днями тижня, влаштовують тижні національної кухні (вітчизняної та кухонь мешканців готельного комплексу). Доцільно організувати окремий десертний стіл для борошняних кондитерських виробів, гарячих напоїв, де розміщувати десертні тарілки, чайні та кавові чашки з блюдцями, десертні, фруктові набори, серветки, набори для перекладання, вази, етажерки для тістечок, блюда з ковпаком із прозорого матеріалу, розетки для варення та ін. Для гарячої води використовують електрочайники, електросамовари, термоси, кип'ятильники.

Попереднє сервірування столів залежить від виду обслуговування: сніданок, обід, вечеря. На столи ставлять пляшки з мінеральною негазованою водою або глечики з розталою, салатники з льодом (влітку) на піріжковій (закусочній) тарілці із лляною серветкою.

Під час обіду чи вечері в залі можуть організувати продаж напоїв, тютюнових виробів за готівку через барний прилавок або за допомогою пересувних візків.

Для обслуговування шведського столу в ресторані створюють бригади кухарів чи офіціантів. Робітники бригади виконують різну роботу: сервірують столи, отримують та поповнюють асортимент страв та закусок під час сніданків, обідів та вечерь, готують гарячі страви, сервірують десертний стіл, поповнюють його десертними стравами та гарячими напоями, прибирають використаний посуду тощо.

Шведський стіл працює за методом самообслуговування. На початку лінії споживач бере тацю, ставить на напрямні лінії столу (чи прилавок), вибирає закуски та страви і рухається вздовж лінії самообслуговування, беручи страви за допомогою кухарів. Далі споживач сідає за підготовлений стіл. Десерт та гарячі напої бере самостійно. За бажанням споживача офіціант може обслужити його за столиком під час сніданку.

Перевага розглядуваної форми обслуговування полягає в прискоренні обслуговування споживачів, які витрачають на сніданок у середньому 15 – 20 хв, на обід та вечерю – по 25 – 30 хв.

Сніданок на шведській лінії, якщо вона становить єдину послугу, організують з 7.00 до 11.00. При організації інших видів харчування встановлюють такий режим роботи: сніданок – 8.00 – 10.00, обід – 12.00 – 15.00, вечеря – 18.00 – 20.00.

У розрахунку на одного споживача вихід порції становить 1/2 або 1/3 стандартної порції страв у меню шведського столу. За великого асортименту страв у меню вихід порції на одного споживача може становити 1/4 стандартної.

Організація прискорених видів харчування. До прискорених видів обслуговування мешканців готельних комплексів належать такі: експрес-обід за попереднім замовленням; бізнес-ланч; шведська лінія, стіл-буфет.

Меню перших двох видів належать до групи скомплектованого харчування.

Експрес-обід

- Часи влаштування – 12.00 – 14.00; 13.00 – 15.00.
- Тривалість споживання – 25 – 30 хв.
- Фіксована ціна.
- Два варіанти меню.
- Структура меню: холодна закуска, перша страва (1/2 стандартної порції), друга гаряча страва з гарніром, десерт, гарячий напій. В окремих випадках з меню виключають десерт, до гарячого напою подають кондитерські вироби малих розмірів.
- Спрощене сервірування: пиріжкова тарілка, столовий ніж, столова ложка, столова виделка, закусочний ніж, закусочна виделка, фужер для води, лляна серветка на місці закусочної тарілки, набір для спецій, ваза з квітами.

Бізнес-ланч

- Часи влаштування – 12.00 – 16.00.
- Тривалість очікування – до 5 хв.
- Фіксована ціна.
- Відсутність у меню делікатесних або ексклюзивних страв.
- Обслуговування офіціантами з подальшим розрахунком.

Стіл-буфет

- Загальна довжина столу – 5 – 7 м; основний, закусочний, стіл найдовший.
- Страви в бенкетному виконанні відповідно до сучасних вимог кулінарного дизайну.
- Меню зі страв з цінних порід риби (36% загальної кількості страв), м'яса (18%), птиці (36%), борошна (10%).
- Окремий стіл для гарячих закусок і супів в асортименті з різними гарнірами.
- Окремий стіл для подавання гарячих напоїв та тютюнових виробів.
- Окремий стіл зі скляними глечиками для соків, мінеральної негазованої води, червоного столового вина.
- Форма розрахунку - попередня.

Столи вкривають скатерттинами з лляних або синтетичних тканин. Підходи до столів можуть бути як одно-, так і двобічні. Страви на столах розміщують у два-три яруси або у вигляді сходинок. На першому ярусі виставляють перекладені паперовими серветками стопки тарілок для закусок, багатопорційний посуд з широким асортиментом салатів зі свіжих овочів, нерибних продуктів моря. На другому ярусі виставляють холодні страви та закуски у вигляді рибного, м'ясного асорті, солодкі холодні страви та вази великої місткості з широким асортиментом фруктів та екзотичних плодів. На окремому столі розміщують гарячі закуски і супи в асортименті з різними гарнірами, а також стопки бульйонних чашок з блюдцями, які перекладають складеними вчетверо паперовими серветками, та стопки тарілок для гарячих закусок. Ложки для бульйону розкладають на блюдця або в касети стоячи. Для підтримування певної температури гарячих страв на столі встановлюють марміти. Ще один стіл призначений для подавання гарячих напоїв та тютюнових виробів.

На ньому розкладають чайний та кавовий сервізи, дерев'яні лотки з чаєм (чорним, зеленим, ароматизованим) та розчинною кавою в пакетиках у широкому асортименті, вазочки з коричневим цукром (з очерету) та білим (з цукрового буряка) і ложечками для перекладання; молоко, вершки в однопорційній розфасовці; тістечка в асортименті; маленький ящик із сигарами та секатором на тарілочки; пачки сигарет, сірники (якщо в закладі не заборонено палити); паперові серветки тощо.

На окремому столі розміщують скляні глечики для соків, мінеральної негазованої води, червоного столового вина тощо. Асортимент соків зазвичай великий: освітлений яблучний, помаранчевий, виноградний та ін. Скляні глечики спеціальні для збереження

певної температури напоїв. Усередині глечика на всю висоту зроблений отвір, у який засипають кубики колотого льоду. Глечик закритий кришкою з отвором для спеціальної ложечки з довгою ручкою для перемішування соку, щоб досягти певної температури охолодження. Глечики розміщують посередині столу, а з обох його торців (або з одного) групами розставляють скляні келихи для вина і трикутником (вершиною до осі столу) – склянки для соків.

Особливість обслуговування полягає в тому, що споживач замовляє офіціанту другу страву перед споживанням холодної закуски. Якщо споживач не вибирає першої страви, офіціант подає замовлену страву після споживання закуски. Формуючи власне меню обіду, споживач може уникнути вибору першої чи другої страви або обох. Проте замовити можна лише по одній страві з названих груп.

Столи-буфети можуть також трансформуватись у салат-буфети (бари). Особливість такого обслуговування полягає у великому асортименті салатів та їх компонентів. Зазвичай, столи виготовляють двох видів (наприклад, настільні висотою 69 – 86 см).

Стіл розміром 120 – 180 см можна перетворити на стіл-буфет за допомогою настільного салат-бару. Він легкий, зручний і малогабаритний. Також можна влаштувати дитячі салат-бари з регульованою висотою.

Відповідність готелів високим категоріям (чотири-, п'ятизірковим) оцінюється наявністю в них таких послуг: обслуговування в номері (від англ. Room service – дослівно кімнатний сервіс) та міні-бар (Mini-Bar).

Для обслуговування в номерах у готелях створюють спеціальну службу з відповідною назвою, яка приймає замовлення на подавання сніданку чи страв протягом дня безпосередньо до номерів. Диспетчер, який приймає замовлення телефоном, повинен знати кілька іноземних мов.

У номерах серед інформації про послуги, що надає готель мешканцям, обов'язково міститься інформація про обслуговування в номерах готелю. Довідкову інформацію у друкованому вигляді розміщують у номерах на видному місці на аркуші або у спеціальній папці з логотипом закладу. Назву послуги - «Обслуговування в номері» («Room service») – розміщують на першій сторінці папки великими літерами вітчизняною та іноземними мовами. Нижче зазначають термін дії цієї послуги і внутрішній телефон служби. У деяких готельно-туристичних комплексах розмежовують обслуговування в номері готелю та замовлення сніданку до номера як дві послуги.

Особливості обслуговування

- Здійснюється з 7.00 до 23.00.
- Меню страв та асортимент алкогольних напоїв друкують на вкладишах до папки «Обслуговування з номері» двома чи більше мовами. Зазвичай меню страв має універсальний характер і включає страви української, середньоевропейської кухні та ін.
- У меню страви об'єднані у групи: легкі, холодні та гарячі закуски, перші страви, головна страза, солодкі страви. Гарнір до головної страви, тобто до другої гарячої, фіксований.
- Кількість страв у меню - близько 50.
- Меню сніданків – 5 – 8 варіантів.
- Обслуговують офіціанти.

До групи страз «легкі закуски» можуть входити гарячі та складні бутерброди. Група страв «холодні закуски» зазвичай класична, відповідає асортименту ресторанів готельного комплексу. До групи страв «гарячі закуски» можуть входити борошняні кулінарні вироби і класичні «жульєн» та «риба кокіль», до перших страв – національні заправлені супи та бульйони чи пюреподібні супи.

Структура других гарячих страв, що належать до групи «головна страва», різниться складом основного виду сировини та способами теплового кулінарного оброблення.

Група «солодкі страви» на 30% може бути продукцією власного виробництва,

зокрема гарячі солодкі страви становити третину їх загальної кількості, решта – холодні солодкі страви; купована продукція – фрукти і цитрусові в асортименті.

Група «гарячі напої» – це продукція власного виробництва, що є традиційною, тобто включає чай, каву з наповнювачами тощо.

У кожному з варіантів сніданку пропонують великий асортимент страв, напоїв та додаткових інгредієнтів, що значно розширює меню з урахуванням смаків мешканців готелю. Меню сніданку друкують на аркуші цупкого паперу з отвором для закріплення на ручці дверей номера із зовнішнього боку. На цьому аркуші також зазначають термін здійснення замовлення сніданку до номера, тобто до певного часу мешканець повинен вивісити аркуш-замовлення на зовнішньому боці дверей свого номера із зазначенням часу подавання сніданку, його виду та складників. Окремо в аркуші-замовленні звертається увага мешканців готелю на можливість замовлення знежирених молочних продуктів; наводиться інформація про включення вартості сніданку до вартості проживання в готелі, граничний термін безплатного обслуговування та час, починаючи з якого вартість обслуговування фіксована. Мешканець номера в аркуші-замовленні обов'язково повинен зазначити номер кімнати, де мешкає, власне прізвище, кількість мешканців номера, поставити підпис і дату замовлення.

Як зазначалося, обслуговують споживачів у номерах готелю офіціанти. Кількість офіціантів залежить від кількості категорії готелю, кількості мешканців, наявності службових ліфтів між поверхами, зали й виробництва ресторану готелю.

Зазвичай для обслуговування в номерах готелю використовують матеріально-технічну базу барів та буфетів на поверхах з приміщеннями для зберігання запасу відповідного посуду, наборів, скла, столової білизни, паперових виробів, робочими місцями для миття брудного посуду, виробничими приміщеннями для приготування закусок, страв і напоїв нескладного приготування. У виробничих приміщеннях установлюють холодильну шафу, виробничі столи, електричну чи газову плиту, кип'ятильник, мікрохвильову піч, стелажі, жарову шафу, мийну ванну, настільне устаткування тощо.

Етапи здійснення обслуговування в номері готелю такі:

- ✓ Приймання замовлення.
- ✓ Передавання замовлення на виробництво.
- ✓ Підготування предметів сервірування.
- ✓ Отримання готової продукції.
- ✓ Транспортування продукції до номера.
- ✓ Сервірування місця приймання їжі.
- ✓ Обслуговування споживачів.
- ✓ Прибирання посуду, розрахунок.

Організація обслуговування в номері готелю потребує від працівників готелю специфічної підготовки і складається з таких етапів: приймання замовлення на обслуговування; передання замовлення на виробництво; підготування предметів сервірування для виконання замовлення; отримання готової до споживання продукції з виробництва; транспортування предметів сервірування та замовленої продукції до номера готелю; дотримання офіціантом правил поведінки, етикету перед дверима номера замовника та в номері; вибір місця, зручного для приймання їжі; сервірування місця для приймання їжі; дотримання офіціантом правил подавання страв різними способами на прохання замовника; правил прибирання посуду й розрахунку із замовником у номері готелю.

Приймають замовлення на обслуговування в певний час (наприклад, з 7:00 до 23:00) за номером телефону, указаним на папці «Обслуговування в номері». Приймає замовлення диспетчер або черговий офіціант, який з'ясовує всі необхідні для цього питання, зокрема способи подавання страв і необхідність присутності офіціанта в номері під час приймання замовником їжі.

У готелях, де не створено умов для організації спеціальних поверхових буфетів (виробничих приміщень), для обслуговування в номерах організують бригаду (ланку) офіціантів ресторану з головним диспетчером або черговим офіціантом (залежно від обсягу роботи). Іноді ввечері мешканці номерів запрошують офіціанта до номера для складення замовлення. Замовлення на обслуговування в номерах диспетчер або черговий офіціант реєструє у спеціальній книзі (журналі) обліку або використовує комп'ютерну мережу. Запис ведуть у такій послідовності: номер кімнати, час виконання замовлення, кількість гостей, асортимент страв і напоїв, особливості приготування.

Із приміщення служби «Обслуговування в номерах» офіціант передає замовлення на виробництво ресторану телефоном або безпосередньо виробничому персоналу.

Необхідні для виконання замовлення предмети сервірування готує офіціант під час виконання замовлення в ресторані. До предметів індивідуального сервірування належать посуд, основні набори, чарки, келихи, фужери, лляні серветки, набори зі спеціями, зубочистки, паперові серветки, попільничка, столова білизна, ваза з квітами. Підбір предметів індивідуального сервірування залежить від виду замовлення, часу виконання, кількості гостей тощо.

Транспортує предмети сервірування та замовлену продукцію до номера готелю офіціант на таці або офіціантському візку. Правила розташування предметів сервірування на таці та її носіння традиційні, і лише в цьому разі на одній таці можна розташовувати продукцію власного виробництва і буфетну. Якщо замовлення виконує один офіціант, він може використати дво- чи триповерховий візок. У такому разі всі предмети сервірування розташовують на середній та нижній полицях, замовлені страви та напої - на верхній.

Якщо замовлення передбачає подавання сніданку на одну особу, офіціант повинен розташувати готові страви на таці так, як при сервіруванні столу, тому що їжу можна приймати і на таці, розмістивши її на поверхні столу. Іноді офіціанту доводиться долати велику відстань до номерів готелю: коридорами виробництва, пасажирським ліфтом, коридорами готелю тощо, тому для цього використовують таці з об'ємними кришками з полімерних прозорих матеріалів згідно з вимогами санітарії та гігієни. З цією метою, а також для зберігання певної температури подавання страв використовують однопорційний металевий посуд із кришками у вигляді напівсфери (кришки-клоше), льняні серветки на чайники (кавники). У номері готелю столики-візки (найчастіше круглої форми) можна використати як ресторанный стіл.

Способи подавання страв вибирає замовник, саме тому передбачається перебування офіціанта в номері замовника. Також офіціант передає рахунок замовнику, який не розплачується, а лише підписує рахунок, що буде включений до загальної суми рахунка за перебування в готелі при виїзді.

Обслуговування в номерах готелю передбачає особливу технічну підготовку працівників служби «Обслуговування в номерах». Це пов'язано не лише з технікою обслуговування і виконанням бажань замовників, а й з правилами поведінки в номері готелю.

Працівники готельного комплексу, які беруть участь в обслуговуванні в номерах, обов'язково проходять спеціальний тренінг і опановують правила етикету, поведінки в номері готелю.

Так, офіціант несе тацю до номера обслуговування на лівій руці, підійшовши до номера, дзвонить чи стукає у двері, запитує дозволу увійти. Увійшовши, вітається, уточнює, чи робили мешканці номера замовлення, і представляється офіціантом служби «Обслуговування в номерах». Потім запитує мешканців, де за сервірувати стіл. Місцем сервірування може бути обідній, письмовий стіл (або його частина), журнальний столик. Правила сервірування такі самі, як у залі ресторану. У разі обслуговування кількох осіб необхідно уточнити термін подавання гарячих страв, десерту, гарячих напоїв.

Іноді застосовують невелику кількість скляного посуду. Використання офіціантського візка з кришками-клоше, настільними мармітами або візка з підігріванням

значно полегшує працю офіціантів і економить трудовитрати на одиницю замовлення.

За бажанням мешканців офіціанти засовують різні способи подавання страв: «обнесення», за допомогою приставного столу (візка), «до столу». Якщо замовник зазначає тільки час завершення трапези, офіціант приходить до номера, щоб прибрати посуд, набори, привести в порядок стіл, приміщення. За бажанням гостей посуд та набори можна залишити в номері до фіксованої години наступного дня. Про це сповіщають офіціанта, який передає інформацію до служби «Обслуговування в номерах», де роблять відповідний запис у книзі (журналі) обліку посуду, наборів. Офіціанти другої зміни, перевіряючи перед початком роботи наявність посуду, наборів, скла і столової білизни, ураховують ті, що залишилися у номері.

Використаний посуд забирають з номера, роблячи помітку в книзі (журналі) обліку про його повернення та фізичний стан.

Для обслуговування в номерах готелю на високому рівні доцільно створювати не лише спеціалізовані бригади (ланки) офіціантів, які підпорядковуються закладам на поверхах у готельному комплексі, а й автономну службу «Обслуговування в номерах»; організований, задекларований та затверджений технологічний ланцюг здійснення цієї послуги дасть значний економічний ефект.

Основні правила для працівників, які обслуговують у номерах або на поверхах готелю:

1. Якщо гість замовляє гарячі страви, потрібно мати спиртівку або плиту для підігрівання.
2. Якщо можливо, страви подавати не всі одразу, а кожен окремо.
3. Для страв, які подають на таці, необхідно мати скатертину для столу.
4. Перед сервіруванням кожне замовлення потрібно перевірити.
5. Наприкінці обслуговування гостям подасть рахунок, який вони підписують.
6. Замовлення виконують тоді, коли бажає замовник.
7. За відсутності в номері замовника, до нього не заходять.
8. Дізнатись у замовника час прибирання посуду й стежити, щоб посуд з ресторану не залишився в номері замовника.

Особливості влаштування міні-бару в номері готелю. У номерах готелю може передбачатися міні-бар. Приблизний асортимент продукції в міні-барі такий: солодкі газовані напої (місткістю 0,33 – 0,5 л) – 30%; мінеральна вода газована та негазована (0,33 л) – 8% кожної; сік в асортименті (0,2 л) – 8%; пиво в асортименті (0,33 – 0,5 л) – 15%; чипси (35 г) – 8%; горішки (40 г) – 8%; шоколад в асортименті (15 – 100 г) – 15%. Найчастіше до асортименту міні-бару включають напоїв тільки в дрібній розфасовці.

В інформаційному куточку номера, де є міні-бар, двома мовами, українською і англійською, розміщують вичерпну інформацію про асортимент бару, вартість і кількість продовольчих товарів у ньому. Покоївка чи спеціальний працівник служби «Обслуговування в номері» стежить за асортиментом міні-бару.

До номерів готелю для VIP-гостей перед їх заселенням заносять корзинку з фруктами (яблуками, апельсинами, грушами, виноградом, сливами, ананасами, бананами та ін.). У номері бізнес-леді може бути покладена на подушці маленька шоколадка або вітамінка.

Організація інших видів обслуговування. До послуг, що надаються готелем, повинні входити бронювання мешканцями столиків у ресторані, організація бенкетів, обслуговування конференцій тощо.

Організація бенкетів, балів, прийомів та презентацій як фізичними, так і юридичними особами доволі поширена в ресторанах при готелях.

Класифікують бенкети і прийоми так:

- за подіями – офіційні та неофіційні;
- за розміщенням – за столом й біля столу;
- за участю персоналу в обслуговуванні – з повним або частковим обслуговуванням

офіціантами;

- за асортиментом страв і напоїв – універсальні та спеціалізовані.

За бажанням замовника організують один вид бенкету або поєднують кілька, тоді він називається комбінованим, або складним.

Організація бенкету складається з трьох стадій: приймання замовлення, підготування до бенкету й обслуговування.

Із замовником узгоджують дату обслуговування, кількість учасників, місце проведення, оформлення зали, музичний супровід, надання додаткових послуг, початок і завершення обслуговування, меню, попередню вартість замовлення та порядок розрахунку.

3.2.7. Проектування приміщень побутового обслуговування в готелях

У складі готелів відповідно до їх місткості та категорії передбачаються приміщення побутового обслуговування і торгівлі, при проектуванні яких слід дотримуватися вимог ДБН В.2.2-11 та ВСН 54, а показники площ приймати за таблицею 3.37.

Приміщення побутового обслуговування слід зазвичай проектувати відокремленими й розміщувати безпосередньо при вестибюлі готелю. При торговельних кіосках різного призначення рекомендується передбачати підсобні приміщення з розрахунку не більше 3,0 м² на кіоск, розташовані поза громадськими зонами готелю.

Таблиця 3.37

Склад і площі приміщень побутового обслуговування й торгівлі

| Приміщення | Площа, м ² , не менше |
|--|---|
| 1. Перукарня ¹⁾ | 0,25 на одного проживаючого в готелях від 50 номерів |
| 2. Комплексний приймальний пункт ²⁾ (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування тощо) | 12 за місткості 50-300 місць; 18 - за місткості 301-500 місць |
| 3. Каси квитків на транспорт ³⁾ | 6 на одну касу |
| 4. Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи ⁴⁾ | 6 на одну касу |
| 5. Торговельні кіоски | 3 - 4 на один кіоск |
| 6. Магазили | За завданням на проектування |

Примітки:

¹⁾ Передбачається для готелів категорій *** і вище. У готелях *** передбачається перукарня першої чи другої категорії відповідно до вимог ДСТУ 4094. У готелях категорій **** і ***** слід проектувати перукарню вищої категорії відповідно до вимог ДСТУ 4094, тобто перукарню-салон з косметичним кабінетом, приміщеннями для масажу, манікюру і педикюру та ін.; перукарні за розміщенням, об'ємно-планувальним рішенням, обладнанням, санітарно-технічному обладнанню повинні відповідати вимогам ДСанПіН 2.2.2.022.

²⁾ Рекомендується для готелів категорій ** і *** місткістю на 100 і більше місць,

³⁾ у готелях категорій *** і вище.

⁴⁾ Для готелів усіх категорій.

Перелік приміщень цієї групи в проектуваному об'єкті оформлюють у вигляді табл. 3.38.

Таблиця 3.38

Загальні відомості про певну групу приміщень готелю

| № пор. | Приміщення | Площа приміщення, м ² |
|--------|---|----------------------------------|
| 1 | Кіоск продажу друкованих видань, преси і сувенірів | 20 |
| .. | | |
| | Корисна площа приміщень побутового обслуговування, S _k | 80 |

3.2.8. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення в готелі

До структури готелів допускається включати культурно-видовищні та дозвілєві заклади різного типу. Набір приміщень культурно-видовищного та дозвілєвого призначення в складі готелів визначається завданням на проектування з урахуванням нормативних документів щодо проектування відповідних об'єктів. Площі приміщень культурно-видовищного та дозвілєвого призначення, а також їх обладнання і технологічне забезпечення слід приймати згідно з вимогами ДБН В.2.2-16. Для готелів категорії ***** у складі культурно-дозвілєвої групи приміщень допускається передбачати приміщення для обслуговування дітей.

У складі приміщень готелів категорій ***, **** і ***** слід передбачати приміщення для ділової діяльності та зустрічей. У цю групу приміщень входять бізнес-центр (служби зв'язку, копіювальної техніки і комп'ютерів, перекладачів тощо); представництва фірм; кімнати ділових зустрічей і універсальні зали для проведення культурних або ділових заходів з аудіо- та відеоапаратурою; виставкові та демонстраційні зали з експозиціями; допоміжні приміщення.

При проектуванні приміщень культурно-масового та спортивно-рекреаційного призначення необхідно враховувати певні особливості:

1. Приміщення бібліотеки – кілька кімнат: читальна зала, книгосховище, зала приймання та видачі літератури – проектують на поверсі єдиним блоком віддалено від шумних місць.
2. Зали для конференцій оснащують посадочними місцями з приладами для прослуховування синхронного перекладу, освітлювальними приладами, відкидними столиками. Доповненням є фойє та приміщення для секційних засідань, підсобні та технічні приміщення.
3. Зали для нарад оснащують столами для нарад, приладами для прослуховування синхронного перекладу, освітлювальними приладами, аудіо- та відеотехнікою.
4. Виставкові зали оснащують виставковими вітринами, постаментами, місцями для відпочинку відвідувачів з природним та штучним освітленням.
5. Більярдні розміщують на поверхах у холах з більярдними столами, висота яких регулюється; оснащують освітлювачами, шафами, стійками для кийів, полицками для куль. Більярдний стіл розміщують по середині холу. Відстань від стіни до столу не повинна бути менше 150 см.
6. Нічні клуби розраховані на показ видовищних програм і будуються за типом вар'єте з можливістю розташування посадкових місць у вигляді амфітеатру, танцювальним майданчиком, гримерними, приміщеннями для реквізиту, світлотехніки тощо.
7. Кімнати для дитячих розваг (одну чи дві) оснащують спеціальними меблями з

відокремленими зонами для ігор.

Приміщення культурно-дозвілєвого призначення в готелі проектують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. Готелі та ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади.

Перелік та площу приміщень цієї групи в проектованому об'єкті оформлюють у вигляді табл. 3.38.

Приміщення та споруди фізкультурно-оздоровчого призначення. У готелях категорії *** та вище рекомендується передбачати приміщення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу: плавального басейну, сауни, тренажерного залу, солярію, масажної тощо.

Одночасну місткість спортивного або тренажерного залів рекомендується приймати не менше 10% місткості готелю, сауни – не менше 1%. Площу дзеркала води плавального басейну рекомендується приймати не менше 0,55 м² на одне місце в готелі. Рекомендовані склад та площі споруд і приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для готелів категорій **** і ***** наведено в додатку [42].

Розширений склад приміщень і споруд фізкультурно-оздоровчого призначення для готелів категорій **** і ***** визначається завданням на проектування або проектом. Включення приміщень і споруд фізкультурно-оздоровчого призначення до складу готелів категорії *** і нижче визначається завданням на проектування або проектом.

Склад і площі допоміжних та технічних приміщень, а також конструкцію покриттів і висоту споруд фізкультурно-оздоровчого призначення слід приймати згідно з ДБН В.2.2-13.

Сауни слід проектувати згідно з вимогами ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-11, ДБН В.2.2-13 і НАПБ А.01.001.

На території готелів категорій **** і ***** залежно від можливостей ділянки допускається передбачати площинні фізкультурно-оздоровчі споруди, кількість і набір яких визначаються завданням на проектування або проектом.

У готелях категорій **** і ***** при приміщеннях фізкультурно-оздоровчого призначення слід передбачати медичний кабінет: за місткості до 500 місць – 16 м², за більшої місткості – до 36 м². Склад і площу приміщень оформлюють у вигляді табл. 3.38.

Проектування адміністративних груп приміщень у готелі. Адміністративні приміщення розміщують у надземних поверхах зазвичай із забезпеченням природного освітлення (бічного або верхнього), інтенсивність якого повинна відповідати вимогам СанПіН 42-123-5777-91. Склад і площу цих приміщень розміщують згідно з вимогами ДБН 8.2.2-20:2008. Готелі.

Адміністративні (офісні) приміщення проектують, виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером.

Основні вимоги до офісних приміщень:

обов'язкове природне освітлення;

головну касу не розміщувати біля зовнішньої стіни та з окремим входом (при цьому вхід рекомендується організувати з інших конторських приміщень).

До адміністративної групи належать приміщення дирекції, відділи кадрів, постачання, планово-економічний, інженерно-технічний, бухгалтерія, каса.

Характеристика адміністративної групи приміщень:

- кабінет директора: зони робоча, відпочинку, для приймання гостей та експозиції;
- каса: броньовані двері, сигналізація, оснащене спеціальним вікном з решіткою для видачі грошей;
- бухгалтерія: робочі зони працівників відділу, відокремлена зона або окремий кабінет головного бухгалтера, оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;
- відділ постачання: робочі зони товарознавців, експедиторів, для приймання відвідувачів;

- планово-економічний відділ: робочі зони працівників відділу, відокремлена зона або окремий кабінет начальника відділу;
- інженерно-технічний відділ: відокремлені зони головного інженера (або окремий кабінет), оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами тощо;
- приміщення громадських організацій: робочі зони, оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами, та відокремлені зони для засідань, нарад, приймання відвідувачів тощо.
- На підприємствах готельного господарства з чисельністю працівників 50 – 400 площу адміністративного блоку обчислюють з розрахунку 0,12 – 0,18 м² на одне ліжко-місце.

3.2.9. Проектування адміністративно-побутових, господарських та виробничих приміщень при готелі.

Проектування господарських та виробничих приміщень у готелі. Господарські та виробничі приміщення готелів слід проектувати за вимогами ДБН В.2.2-11, СНИП 2.09.02, СНИП 2.09.04. Склад і площу господарських та виробничих приміщень у готелі визначають згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. Готелі; ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.

Склад і площі інженерно-технічних приміщень визначаються завданням на проектування або проектом згідно з розрахунком залежно від застосовуваного обладнання за чинними нормативними документами.

Службово-господарські приміщення готелів слід зазвичай групувати за виконуваними функціями. Центральні білизняні необхідно блокувати з комунікаціями білизнопроводів. Приміщення малярних майстерень та складів фарб слід проектувати з окремим виходом безпосередньо назовні. У готелях місткістю 300 місць і більше при столярній майстерні та складській зоні слід передбачати люки, дебаркадери, ворота, розвантажувальні майданчики з урахуванням візуального і шумового захисту житлових і громадських зон готелю.

Господарські та виробничі приміщення бажано розміщувати на першому або цокольному поверсі будівлі.

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

Складські приміщення проектують поблизу виробничих, розвантажувальну площадку - з боку господарського подвір'я та обладнують навісом і рампою.

Комори продуктів і охолоджувальні камери не розміщують під мийними та санітарними вузлами, адміністративно-побутовими приміщеннями, а також виробничими приміщеннями з трапами, стаціонарні охолоджувальні камери – поруч із приміщеннями котелень, бойлерних і душових, а також над та під ними.

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

У закладів ресторанного господарства 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 у залах зазвичай проектують розвантажувальні площадки та застосовують підйомно-спусковий механізм.

Приміщення завантажувальних, розташованих у цокольних або підвальних поверхах, обладнують люками з дверима (вертикальними) і пандусами. Над розвантажувальними площадками, платформами та люками передбачають навіс. Вхід у приміщення завантажувальної закладів із кількістю місць у залах понад 100 проектують

окремо від входу для персоналу.

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

При проектуванні закладів із 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 в надземних поверхах. Ці приміщення зазвичай забезпечують природним освітленням (бічним або верхнім); інтенсивність освітлення повинна відповідати ДБН В.3.5-28-2006.

Виробничі цехи, що обслуговують зали, розташовують на одному рівні з ними.

Оскільки об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства повинні передбачати послідовність і поточність технологічного процесу, а також максимальне скорочення шляхів руху вантажопотоків, зону виробництва розташовують максимально наближено до зон складських приміщень та обслуговування.

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

Зона обслуговування. Приміщення для відвідувачів необхідно розміщувати в надземних поверхах. У закладах ресторанного господарства допускається передбачати ці приміщення в цокольних поверхах.

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

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

Мийну столового посуду необхідно розташовувати на одному рівні із залом.

Гардеробні, санітарні вузли, умивальні, буфети, мийні, роздавальні, сервізні допускається проектувати без природного освітлення.

Зона технічних приміщень. Вентиляційні камери, насосні, машинні відділення холодильних установок, теплопункти та інші приміщення з устаткуванням, що є джерелом шуму і вібрацій, не розташовують суміжно, над і під робочими приміщеннями, приміщеннями, де постійно перебувають люди та в громадських будинках.

При проектуванні майстерень слід урахувувати, що в підвальних і цокольних поверхах не розміщують приміщень, у яких застосовують або зберігають горючі рідини, а також легкозаймисті матеріали.

Технічні приміщення, а також приміщення в підвалах допускається проектувати без природного освітлення.

Зону технічних приміщень проектують з урахуванням можливості входу до окремих приміщень цієї зони з вулиці.

При проектуванні приміщень для забезпечення вентиляції дотримуються таких вимог:

- відстані між пристроями забирання та видалення повітря по горизонталі (на одному рівні) – не менше 20 м, по вертикалі – 2м (витяжка зверху), по діагоналі (на рівні з вертикаллю не менше 2 м) – 15 м;
- висоти приміщення – не менше 1,9 м до низу виступаючих конструкцій,
- припливні вентиляційні камери розміщують на нижніх поверхах (утому числі підвали),
- витяжні вентиляційних камер – на верхніх поверхах (зокрема технічний поверх та горище).

Приміщення теплопункту проектують з окремим виходом з будівлі закладу згідно з вимогами ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Заклади ресторанного

господарства.

Нормативи проектування електрощитових такі: відстань між основним розподільчим щитом при розташуванні на протилежних стінах – не менше 2 м, розмір робочої зони для обслуговуючого персоналу – 2х2 м. Дозволяється влаштовувати електрощитові на глухих стінах коридорів у спеціальних шафах за відсутності капітальних обмежувальних конструкцій, що зменшують робочий простір обслуговуючого персоналу.

У дипломному проекті необхідно описати організацію приміщень господарського призначення, а саме:

побутового обслуговування (пункт прокату речей, перукарня, медичний пункт, пральня, хімчистка); ремонтних робіт (ремонтні цехи, станція обслуговування автопарку, слюсарня, майстерня); інженерного устаткування (АТС, щитова, бойлерна).

Необхідно спроектувати складські приміщення, які поділяють на дві групи: продовольчі та непродовольчі.

До продовольчих складських приміщень належать склади для молочних продуктів; м'яса, м'ясопродуктів та птиці; риби та рибних продуктів; бакалійних товарів; гастрономії.

До непродовольчих складських приміщень належать склади для білизни та інвентарю; мийних хімічних засобів; меблів та обладнання; запасних деталей та пристроїв.

Класифікують складські приміщення за умовами збереження продукції: опалювальні, неопалювальні, охолоджувальні. Розташовують ці приміщення в підвалах, на поверхах та в окремих будівлях.

Блок підсобних і господарських приміщень передбачають у готелях усіх типів. Це приміщення обслуговуючого персоналу, побутові майстерні, склади, білизняні брудної і чистої білизни та ін. У невеликих готелях для них визначені нормативні площі 0,33 – 0,39 м² на одне ліжко-місце. Установлена також норма на шафи (білизняні) у господарських кімнатах невеликих підприємств готельного господарства:

06 – 0,04 м² на одне ліжко-місце, на гардеробні шафи персоналу – 0,07 – 0,05 м² на одну людину.

До основних складників господарських приміщень готелю належать центральні білизняні чистої і брудної білизни, які повинні бути ізольовані одне від одного. Центральну білизняну чистої білизни пов'язують вантажним ліфтом з поверховими білизняними. При ній передбачають місце для лагодження і прасування білизни. Центральну білизняну для брудної білизни пов'язують з поверховим білизнопроводом. Іноді приміщення для зберігання використаної білизни влаштовують у підвалах. Площу білизняних кімнат визначають за будівельними нормами.

Окрему увагу слід приділяти розташуванню та обладнанню технічних приміщень і установок.

Будівля готелю посідає особливе місце серед споруд функціонального призначення. Вона відображає зазвичай соціально-економічні умови розвитку суспільства, характер відносин у ньому, рівень культури і побуту. Форми будівель готелів століттями постійно змінювались, проте характер і вид обслуговування визначили засади і специфіку, що виокремлюють їх з-поміж інших будівель загальної міської забудови.

Готельні комплекси належать до складних, часто унікальних споруд. Їх розміщення у планувальній структурі міста – відповідальний процес.

Вибір ділянки для розміщення готельного господарства зумовлений низкою чинників, основними з яких є такі.

1. Містобудівні: необхідна територія з урахуванням специфіки експлуатації готельного господарства, його місткості, оптимальні геометричні контури ділянки, раціональне розташування з урахуванням транспортних комунікацій, наявність зв'язку з центральною частиною міста, залізничним вокзалом, аеропортом тощо.
2. Архітектурно-ландшафтні: наявність природних компонентів на ділянці або на прилеглий території – озеленення, водних поверхонь, рельєфу тощо.

3. Екологічні: комфортність території, відповідність санітарно-гігієнічних параметрів середовища нормативним вимогам (чистота повітряного басейну, шум, аерація, інсоляція).
4. Інженерно-економічні: наявність інженерних комунікацій (водопровід, каналізація, енергоносії тощо) і можливість приєднання до інженерних мереж з урахуванням їх потужності та потужності готельного господарства.

Сучасна архітектура готельного господарства покликана створити комфортабельні умови для перебування гостей і надати їм додаткові послуги.

До основних принципів, які необхідно враховувати при проектуванні підприємства готельного господарства, належать такі.

1. Споруда (або комплекс будівель і споруд) повинна органічно вписуватися в навколишнє середовище за збереження особливостей навколишнього ландшафту.
2. Урахування природно-кліматичних чинників: температури і вологості повітря, кількості опадів, інсоляції, швидкості та напрямку вітру та ін.
3. Архітектурне, конструктивне і планувальне рішення готельного господарства не повинно бути дорогим. Планування повинно забезпечувати економічність експлуатації. Основні зусилля проєктантів повинні спрямовуватися на раціональне поєднання поточних і одноразових витрат.
4. Рекламні міркування: забезпечення оформлення фасаду, що підкреслює престижність готельного господарства; установлення певних рекордів (зведення найвищої споруди, екзотичної тощо); розташування вітрин торговельних центрів готельного господарства.
5. Планування готельного господарства повинно забезпечувати раціональну організацію обслуговування та відповідний комфорт гостям, відповідати функціональним вимогам.
6. Готельне господарство має відповідати естетичним, технічним, санітарно - гігієнічним, екологічним нормам і рекомендаціям. Необхідно передбачити можливість реконструкції готельного господарства.
7. Дотримання умов економічності процесу будівництва готельного господарства. Проектування готельного комплексу на основі документів нормативного та рекомендаційного характеру. Зміст цих документів різниться за країнами та готельними ланцюгами.

Сучасна стандартизація готельних підприємств визначається поєднанням державних будівельних норм України, санітарних правил і норм, правил пожежної безпеки, зокрема, таких: ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки та споруди; до 01.01.2000 діяли СНІП 2.08. Общественные здания и сооружения; СанПіН 42-128-4690-88. Санитарные правила содержания территорий населенных мест; СанПіН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, изготавливающие мягкое мороженое; ГОСТ 12.1.004-91. ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования; ГОСТ 28681.3-95. Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов; ГОСТ 28681.4-95. Туристско-экскурсионное обслуживание. Класифікація готиниц.

Проектування адміністративно-побутових приміщень у готелі. Склад і площу адміністративно-побутових приміщень готелю визначають згідно з вимогами ДБН В.2.2.2009. Готелі.

Адміністративно-побутові приміщення і офіс доцільно проектувати поблизу службового входу. Побутові приміщення проектують одним блоком поблизу службового входу, щоб максимально скоротити переміщення в межах закладу персоналу і відвідувачів у верхньому одязі.

Якщо можливо, адміністративні приміщення проектують уздовж зовнішніх стін будівлі для забезпечення природним освітленням.

Приміщення завідувачів виробництва та експедиції в закладах ресторанного господарства допускається проектувати без природного освітлення.

Приміщення персоналу площею 6 – 12 м² передбачають для відпочинку, приймання їжі та зборів виробничого персоналу і обладнують обідніми меблями та умивальником.

Приміщення білизняної призначене для зберігання та прасування санітарного спецодягу персоналу. За наявності в штаті понад 50 працівників виробничого персоналу в максимальну зміну окремо передбачають приміщення для збирання використаного санспецодягу площею 4 – 6 м².

Гардероб офіціантів (персоналу) призначений для переодягання офіціантів та персоналу кухні (окремі приміщення – відповідно до санітарного режиму роботи), площа на одного працівника – 0,65 м², але не менше 6 м².

- > При кількості працівників понад 10 у максимальну зміну передбачається відокремлювати чоловічий та жіночий гардероби.
- > Кожний працівник повинен мати індивідуальну шафу (з двома відділеннями) мінімальним розміром 500x500 мм.
- > Гардероб оснащують стільцями-бенкетками для переодягання та умивальниками.

Душові розраховують, виходячи з нормативу, – одна духова на 10 осіб виробничого персоналу в максимальну зміну. Вхід до душових передбачають з гардеробу персоналу.

Кількість санітарних вузлів для персоналу визначають за нормативом один на 20 працівників у максимальну зміну, при кількості понад 20 працівників влаштовують два санітарних вузли – чоловічий і жіночий; планувальні рішення санітарних вузлів майже аналогічні таким рішенням вбиралень для відвідувачів; відмінність полягає у відсіку для зняття спецодягу мінімального розміру 600x800 см [42].

Визначення загальної площі об'єкта будівлі. Архітектурну композицію та будівлі її конфігурацію визначають відповідно до вибраного як концепцію стилю та спрямування закладу. Загальне рішення про конфігурацію будівлі приймає замовник на основі наданих проектувальником проектних розробок.

Проектувальник розробляє ескізи за вихідними даними, які надає замовник, зокрема, завданням на проектування (де повинні зазначатися основні вимоги до спрямування закладу, оздоблювальних матеріалів та ін.), містобудівними планувальними матеріалами, проектами детального планування та забудови, генеральними планами, інвентаризацією забудови тощо.

Проектувальник повинен забезпечити відповідність проекту архітектурним і містобудівним вимогам, високу архітектурно-художню якість (ДБН А.3.2-3-2004).

Приклад. Визначені склад і площу окремих приміщень проектованого закладу наводять у табл. 3.39.

Таблиця 3.39

Склад і площа приміщень закладу

| № пор. | Назва приміщення | Площа приміщення, м ² |
|--------|--|----------------------------------|
| | I. ГОТЕЛЬ | |
| | Приймально-вестибюльна група | |
| 1 | Вестибюль готелю | 120 |
| 2 | | |
| | II. ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ | |
| | Приміщення для відвідувачів | |
| | Складські приміщення | |
| | Корисна площа закладу S_k | |
| | | 4800 |

При визначенні конфігурації будівлі необхідно враховувати, що входи до закладів ресторанного господарства, які розміщують у житлових будинках, повинні бути відокремлені від входів до будинку.

Корисну площу закладу (об'єкта) визначають як суму площі всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за винятком технічних [42].

Для врахування площі коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k K_1, \quad (3.1)$$

Де:

S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10 - 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (понад 200 місць) та кількаповерхових $K \rightarrow \min$).

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі (стін, сходів, вентиляційних шахт, ліфтів тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_p k_2, \quad (3.2)$$

Де:

S_p – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, $K_2 = 1,03 - 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (понад 200 місць) та кількаповерхових $K_2 \rightarrow \max$).

Визначення поверховості будівлі

Площу поверху будівлі визначають за формулою:

$$S_{\text{пов}} = S_{\text{заг}} / n, \quad (3.3)$$

Де:

n – кількість поверхів.

Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних у плані будівель) розраховують за формулою

$$ab = S_{\text{пов}}, \quad (3.4)$$

Де:

a – довжина будівлі, м;

b – ширина будівлі, м.

При визначенні геометричних розмірів будівлі враховують, що співвідношення довжини і ширини будівлі повинно наближатися до 2:1. Крім того, бажано, щоб значення a і b були кратні (за якістю) кроку – 6000, 3000, 2000 м (в осях) [42].

При проектуванні будівель інших форм дотримуються правил розрахунку площі відповідних геометричних фігур.

Входи до закладів ресторанного господарства, що розміщуються в громадських та допоміжних будівлях промислових підприємств, допускається поєднувати з основними входами до цих будівель.

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

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

Поверховість будівель закладів ресторанного господарства залежить від містобудівних умов (площі та конфігурації земельної ділянки; типу закладу за способом розміщення: окрема будівля, прибудована, убудована в будівлю іншого призначення).

Підвали будівель повинні бути одноповерховими.

Одноповерхові будівлі закладів ресторанного господарства влаштовують окремо за

кількості місць до 120, при розміщенні закладів у зоні відпочинку, для закладів сезонної дії, при проектуванні збірно-розбірних та полегшених будівель закладів ресторанного господарства [42].

3.2.10. Проектування інженерних систем готелю та вимоги до них.

Інженерне обладнання. Водопостачання й каналізація. Будинки готелів повинні обладнуватися господарсько-питним водопроводом холодної й гарячої води, побутовою каналізацією, зливостокми та внутрішнім протипожежним водопроводом, що проектується згідно зі СНіП 2.04.01. Зовнішнє пожежогасіння будівель готелів передбачається відповідно до вимог СНіП 2.04.02.

Приміщення громадського, виробничого й господарського призначення повинні обладнуватися системами водопостачання й каналізації відповідно до норм проектування цих приміщень.

Тиск води перед водорозбірною арматурою в номерах готелю слід приймати згідно з таблицею [42].

Таблиця 3.40

Тиск холодної та гарячої води перед водорозбірною арматурою в номерах готелів різних категорій

| Нормований параметр | | Нормована величина, мПа, для готелів категорій | |
|-----------------------|----------|--|--------|
| | | *** і вище | ** і * |
| Мінімальний тиск води | холодної | 0,1 | 0,08 |
| | гарячої | 0,08 | 0,06 |
| Максимальний тиск | | 0,45 | |

За неможливості витримати нормовані параметри в однозонній системі водопостачання слід передбачати зонне водопостачання. Зонування системи водопостачання слід забезпечувати шляхом установавання обладнання, зокрема насосного, окремо для кожної зони. Заданий тиск повинен підтримуватися автоматично через керування роботою насосних установок.

При проектуванні насосних установок слід застосовувати обладнання з характеристиками, які виключають проникнення в номери готелю шуму, що перевищує встановлений чинними нормами допустимий для нічного часу рівень звукового тиску згідно з вимогами.

Системи гарячого водопостачання повинні проектуватися з циркуляцією в стояках. На циркуляційних стояках повинні встановлюватися балансувальні вентилі. Циркуляція повинна проектуватися з урахуванням мінімальної температури в циркуляційному трубопроводі 40°C.

У разі обґрунтування можуть застосовуватися системи гарячого водопостачання із закритими баками-акумуляторами, які мають водообмін не менше одного разу на добу, включеними до загального циркуляційного контуру з водопідігрівачами.

Магістральні трубопроводи й стояки систем водопостачання повинні прокладатися в теплоїй ізоляції. Покривний шар теплоізоляційної конструкції трубопроводу холодної води повинен бути паронепроникним.

Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого й господарського призначення слід проектувати окремі системи або окремі гілки холодного й гарячого водопостачання з встановленням на них водолічильників.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого й господарського призначення повинні проектуватися окремими від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками (допускається в один колодезь). Не допускається розміщувати оголовки витяжних частин каналізаційних стояків прибудованих приміщень

перед вікнами житлових номерів. Витяжну частину виробничої й побутової каналізації вбудованих приміщень допускається об'єднувати з каналізаційними стояками готелю.

Системи водяного опалення, а також системи холодопостачання місцевих кондиціонерів повинні проектуватися з дренажними і конденсатними лініями з відведенням води до зливової каналізації.

У готелях, водопостачання яких не може бути забезпечене від двох джерел, слід передбачати аварійні ємності води.

У готелях категорій **** і ***** трубопроводи водопостачання і каналізації повинні прокладатися приховано. Необхідність прихованого прокладання трубопроводів у готелях інших категорій визначається завданням на проектування.

Опалення, вентиляція і кондиціонування. Будинки готелів повинні обладнуватися опаленням і вентиляцією, що проектується згідно зі СНіП 2.04.05, СНіП 3.05.01, ДБН В.2.6-31. Приміщення громадського, виробничого і господарського призначення повинні обладнуватися системами опалення й вентиляції відповідно до норм проектування цих приміщень.

Розрахункові температури повітря і вимоги до повітрообміну в житлових номерах готелів різних категорій слід приймати за таблицею 3.41.

Таблиця 3.41

Розрахункові температури й вимоги до повітрообміну в житлових номерах готелів залежно від їх категорії

| Нормований параметр | | Нормована величина для готелів категорій | | | |
|--|----------------------|--|------|---------------|--------|
| | | ***** | **** | *** | ** і * |
| Розрахункова температура приміщення, °С | холодний період року | 22 | 22 | 20 | 20 |
| | теплий період року | 23 | 24 | Не нормується | |
| Повітрообмін для однієї людини, м ³ /год. | холодний період року | 60 | 50 | 40 | 30 |
| | теплий період року | 60 | 50 | Не нормується | |

Температура повітря в санітарних вузлах з ванними або душами повинна прийматися 25 °С. У санвузлах готелів категорії *** і нижче, що не прилягають до зовнішніх огорожувальних конструкцій, допускається не встановлювати опалювальні прилади в разі встановлення в них рушникосушильників, приєднаних до системи гарячого водопостачання, або електричних. У ванних кімнатах житлових номерів готелів категорії ***** повинні проектуватися підлоги, що обігріваються, згідно з вимогами ДБН В.2.5-24 та СНіП 2.04-05. Температура повітря в коридорах загального користування й вестибюлях готелів повинна прийматися 20 °С.

Опалювальні прилади приміщень із кондиціонуванням повітря, у яких задана температура підтримується автоматично місцевими кондиціонерами, повинні розраховуватися на підтримання температури 18 °С при непрацюючих кондиціонерах.

При теплотехнічних розрахунках огорожувальних конструкцій готелю необхідно приймати температуру приміщень 20 °С і відносну вологість 50 %.

Будинки готелів повинні підключатися до систем централізованого теплопостачання через індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладами обліку теплоспоживання та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції й гарячого водопостачання. Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення слід проектувати окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП. За завданням на проектування допускається за узгодженням із теплопостачальною організацією розміщувати прилади обліку теплоспоживання окремих груп нежитлових приміщень за межами ІТП.

Для будинків готелів категорії *** і вище повинні передбачатися резервні джерела тепла для системи гарячого водопостачання, які повинні включатися під час аварій або профілактичних робіт. Для будинків готелів категорії ***** за завданням на проектування допускається передбачати резервні джерела тепла для систем опалення.

ІТП повинні проектуватися відповідно до вимог СНіП 2.04.07, ДБН В.2.2-9. Розміщення приміщень ІТП під житловими приміщеннями готельних номерів не допускається. При проектуванні ІТП слід застосовувати обладнання з характеристиками, що виключає проникнення до житлових приміщень шуму, який перевищує допустимий для нічного часу рівень, установлений чинними нормами.

У разі неможливості приєднання будинку готелю до централізованого теплопостачання, а також в інших випадках за відповідного техніко-економічного обґрунтування й наявності необхідних дозволів до складу проекту повинна входити місцева котельня, яку слід проектувати згідно зі СНіП ІІ-35 і ДБН В.2.5-20.

Трубопроводи систем опалення готелів категорій **** і ***** повинні прокладатися приховано або за знімним декоративним кожухом.

Системи опалення будинків, відкрито розташованих на місцевості готелів з номерами, орієнтованими на дві сторони горизонту, слід проектувати з пофасадними гілками, обладнаними регуляторами теплової потужності.

Магістральні трубопроводи й вимикальні пристрої систем опалення, тепло - і холодопостачання калориферів і кондиціонерів повинні прокладатися в приміщеннях, доступних для персоналу експлуатаційних служб. Теплопроводи, зокрема прокладені приховано, повинні проектуватися з тепловою ізоляцією. Покривний шар теплоізоляційної конструкції трубопроводів холодопостачання повинен бути паронепроникним.

Тиск води в опалювальних приладах, розташованих на нижньому поверсі будинку або на нижньому поверсі гідравлічно відособленої зони будинку, не повинен перевищувати робочого тиску цих приладів і встановленої на них арматури. У теплових пунктах будинків або в котельнях повинні передбачатися пристрої, що захищають систему опалення від перевищення заданого тиску.

Видаляння повітря з житлових номерів повинно виконуватися через санітарні вузли. Витяжна вентиляція готелів категорій * і ** повинна проектуватися з природним спонуканням. У готелях категорії *** і вище слід проектувати системи витяжної вентиляції з механічним спонуканням. За відсутності в будинку готелю постійно діючої центральної системи припливної вентиляції, що подає повітря в житлові номери, примусова витяжка повинна проектуватися за допомогою встановленого в санвузлі місцевого витяжного вентилятора з можливістю використання витяжної системи в режимі природної вентиляції при вимкненому вентиляторі.

Витяжні канали повинні розміщуватися у внутрішніх стінах будинків або прилягати до них. Ділянки витяжних каналів, що прокладаються над покрівлею, на горищі, а також поблизу охолоджуваної поверхні зовнішніх стін, повинні проектуватися з тепловою ізоляцією, що виключає випадання конденсату при відносній вологості витяжного повітря 85%.

З кожного санвузла повинен проектуватися індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу або в збірну вентиляційну шахту. Вентиляційні канали допускається приєднувати до збірної вентиляційної шахти вище витяжних ґрат не менше ніж на 2 м. Питомий опір тертю при русі повітря в збірній шахті під час роботи всіх приєднаних до неї місцевих вентиляторів не повинен перевищувати 0,65 Па/м.

У постійно діючих центральних витяжних системах із механічним спонуканням індивідуальні вентиляційні канали одного санвузла можуть приєднуватися до збірної вентиляційної шахти безпосередньо на висоті витяжних решіток за умови встановлення на приєднувальному повітроводі шумоглушника зворотного й вогнестримувального клапанів, які щільно закриваються. Витяжні вентилятори (робочий і резервний) центральних систем

повинні встановлюватися на рівні верхнього технічного поверху і проектуватися для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням повинні проектуватися з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти повинні виконуватися в будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі допускається проектувати за умови їх прокладання в місцях, доступних для ремонту.

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

У номерах готелів категорії *** і нижче припливне повітря повинно подаватися через вікна. У разі встановлення вікон без кватирок і з герметичним притулом слід застосовувати модифікації вікон із вбудованими провітрювачами, які автоматично відкриваються в разі підвищення вологості повітря над нормативну.

У номерах готелів категорій **** і ***** слід проектувати центральну систему припливної вентиляції.

Номери готелів категорій *** і **** допускається проектувати з місцевими припливно-витяжними рекуперативними вентагрегатами, які можуть не комплектуватися калориферами, що працюють на тепловій або електричній енергії, при використанні не менше 65% тепла витяжного повітря.

При проектуванні центральних припливно-витяжних систем слід передбачати приплив повітря до житлових кімнат; витяжку – із санвузлів та ванних кімнат. Приєднання припливної і витяжної вентиляції готельного номера до збірних вертикальних шахт слід проводити на 2 м вище припливних (витяжних) решіток через канал-супутник або на рівні припливних (витяжних) решіток з установленням зворотного протипожежного клапана на відгалуженні від вертикальної шахти. Допускається приєднувати індивідуальні припливні канали до збірної вентиляційної шахти безпосередньо на висоті припливних ґрат за умови встановлення на приєднувальному повітропроводі зворотного та протипожежного клапанів, які щільно закриваються.

Повітропроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції номерів готелю рекомендується проектувати зі сталевих труб.

За проектування центральної поповерхової системи припливної вентиляції номерів готелю індивідуальні припливні канали слід приєднувати до збірного повітропроводу з обладнанням на приєднувальному повітропроводі зворотного клапана, що щільно закривається.

Транзитні повітроводи слід виконувати класу «Щ» – щільні; у межах поверху – класу «Н» – нормальні з оцинкованої сталі товщиною згідно з вимогами СНіП 2.04.05. Прокладання транзитних повітропроводів убудованих приміщень через приміщення номерів не допускається.

Вентиляція приміщень громадського, виробничого й господарського призначення повинна проектуватися окремо від вентиляції номерів. За проектування припливних та витяжних систем слід ужити заходів, які виключають поширення характерних для цих приміщень запахів у суміжні приміщення та житлові номери. Розташовувати витяжні шахти для викиду повітря з цих приміщень перед вікнами житлових номерів, а також прокладати повітроводи витяжної вентиляції по фасадах готелю не допускається.

При проектуванні систем вентиляції з механічним спонуканням слід застосовувати вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, які виключають проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, установлений чинними нормами.

Системи кондиціонування повітря другого класу слід проектувати в житлових номерах готелів категорії ***** , а також у приміщеннях загального користування (вестибюлях, торговельних залах ресторанів, конференц-залах і в інших приміщеннях за

завданням на проектування) готелів категорій **** і *****. Системи кондиціонування третього класу слід проектувати в житлових номерах готелів категорії ****, а також у приміщеннях загального користування готелів категорії ***.

При застосуванні системи кондиціонування повітря відведення теплоти конденсації холодоагенту повинно бути організоване через центральні або групові установки, розташовані в місцях, де вони не погіршують архітектурного вигляду будинку й не створюють шуму, рівень якого перевищує допустимі значення для приміщень проєктованого або сусіднього будинку й для навколишнього середовища. Конденсат, що утворюється при охолодженні й осушенні повітря, повинен відводитися трубопроводами, які підключаються, зазвичай, до системи дощової каналізації з розривом струменя через сифон.

У системах холодопостачання слід застосовувати озонобезпечні холодоагенти.

Електропостачання та електрообладнання. Автоматика. Електропостачання та електрообладнання будинків і споруд готелів слід передбачати згідно з вимогами ПУЕ, ПУЕ, НПАОП 0.00-1.21, НПАОП 40.1-1.32, ДСТУ 4269, ГОСТ 7396.1, ДБН В.2.5-23, ДБН В.2.5-27, ВСН 97 (ГДН 341.004.003.001 - для м. Києва), ДБН В.2.5-28, ДСанПіН 239, а також інших чинних нормативних документів.

Категорійність електроприймачів за ступенем забезпечення надійності електропостачання слід приймати згідно з ПУЕ, ДБН В.2.5-23, а також ДСТУ 4268 та ДСТУ 4269. При цьому готелі категорій **** та ***** повинні бути забезпечені за I категорією надійності електропостачання. Вентилятори центральних систем повинні мати електроживлення за I категорією.

У номерах готелів категорій ***, ****, ***** згідно з вимогами ДСТУ 4269 необхідно передбачати не менше двох розеток для підключення холодильника та інших побутових приладів і в санвузлі (ванній кімнаті) розетку, яка підключається через пристрій захисного відключення (ПЗВ) 10 мА, призначену для фена та електробритви. Електроосвітлення приміщень готелів та прилеглої до них території слід виконувати у відповідності з вимогами ДБН В.2.5-28. Керування освітленням може бути ручним та дистанційним.

У загальних приміщеннях готелів слід передбачати освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

У місцях установлення комп'ютерів необхідно використовувати безвідблискові лампи.

У готелях категорії *** і вище слід передбачати люмінесцентну рекламу та систему світлових покажчиків (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти тощо).

Автоматизація та диспетчеризація інженерного обладнання, контроль та сигналізація до вибухонебезпечних концентрацій паливного газу виконуються у відповідності з вимогами ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.5-13, ДБН В.2.5-20, СНіП 2.04.01, СНіП 2.04.05, СНіП 3.05.06, СНіП 3.05.07, СНіП II-35, ПУЕ, НПАОП 40.1-1.32, ВСН 205, ВСН 60 та інших нормативних документів і завдання на проектування.

Елементи кабельних ліній та систем провідки, до складу яких входять електричні й оптичні ізольовані проводи та кабелі, системи кабельних коробів, трубопроводів, лотоків та драбин, повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-9.

Номери готелів категорії *** та вище рекомендується обладнувати пристроями енергозбереження, які зазвичай встановлюються при вході в номер і керуються картами електронного карткового замка [42].

Системи зв'язку та сигналізації. Будинки готелів повинні обладнуватися мережами і пристроями, а за необхідності мати окремі приміщення для організації телекомунікації загального користування (зв'язку, телебачення, дротового мовлення). Згідно із завданням на проектування будинки готелів додатково можуть бути обладнані мережами й пристроями:

- відомчої АТС (з тарифікацією з'єднань);
- систем передачі даних (дротових та бездротових);
- інтерактивного телебачення (телебачення за замовленням);
- мікростильникового зв'язку;
- звукопідсилення для трансляції фонових музичних програм та відомчих повідомлень;
- технічних засобів охоронної сигналізації;
- відеоспостереження;
- системи контролю доступу.

Мережі систем зв'язку зазвичай повинні об'єднуватися в комплекси й будуватися на базі єдиного інформаційного простору з використанням структурованих кабельних систем. Системи звукопідсилення будинків готелів можуть виконуватися суміщеними з комунікаціями систем оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей при забезпеченні вимог ДБН В. 1.1-7.

Розрахунок ємності лінійних споруд мережі зв'язку будинків готелів слід виконувати згідно з ВБН В.2.2-45-1 із забезпеченням можливості обов'язкового встановлення абонентських кінцевих пристроїв у приміщеннях адміністрації та чергового персоналу, персоналу приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування й торгівлі, а також у приміщеннях інформаційних та технологічних служб відповідно до вимог ДБН В.2.5-13. Будинки готелів повинні обладнуватися телефонами-автоматами з розрахунку 1 шт. на 100 місць, але не менше двох для одного будинку.

Рекомендується обладнувати житлові кімнати будинків готелів лініями зв'язку для можливості встановлення (за необхідності) абонентських кінцевих пристроїв. Кількість ліній, що заводяться в житлові кімнати, визначається завданням на проектування.

Зв'язок абонентів готелю повинен виконуватися з обов'язковою тарифікацією з'єднань з використанням прямих ліній операторів зв'язку або через відомчі комутаційні пристрої. Для організації оперативного зв'язку персоналу та служб охорони, окрім дротових мереж, рекомендується додатково застосовувати системи мікростильникового зв'язку або радіозв'язку у відповідності з завданням на проектування та технічними умовами.

Розрахунок будинкових розподільних мереж (БРМ) телебачення будинків готелів слід виконувати з урахуванням можливості встановлення в кожному номері не менше двох приєднувальних пристроїв при одному кабельному вводі до номера (якщо інше не зумовлено завданням на проектування). Приєднувальні пристрої мереж телебачення встановлюються також в основних приміщеннях приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування й торгівлі.

Приєднувальні пристрої дротового мовлення встановлюються в кожному номері, адміністративних приміщеннях, приміщеннях чергового персоналу та в основних приміщеннях приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування і торгівлі.

У будинках комплексів готелів за наявності в їх складі кіноконцертних та конференц-залів і інших приміщень для ділових заходів рекомендується передбачати системи звукопідсилення, синхронного перекладу мов, систем «круглий стіл» тощо з забезпеченням можливості організації зовнішніх зв'язків, обсяг яких визначається завданням на проектування.

Вертикальне прокладання мереж зв'язку та сигналізації в будинках готелів, зазвичай, повинно передбачатися приховано в окремих трубах-стояках із влаштуванням згідно з ВСН 600 окремих поверхових розподільних монтажних шаф систем зв'язку та сигналізації. Прокладання мереж зв'язку та сигналізації від поверхових розподільних шаф і вводи їх до житлових номерів, адміністративних та службових приміщень повинні виконуватися приховано.

Конструкції вводів повинні мати можливість вільного прокладання, доповнення й заміни кабелів та проводів абонентських мереж. Проектом необхідно передбачати заходи,

що захищають від несанкціонованого проникнення в монтажні розподільні шафи й інші споруди, приміщення та обладнання мереж зв'язку та сигналізації.

Антенні пристрої систем ефірного телебачення, супутникового зв'язку й телебачення повинні розташовуватися в тих місцях, де вони не погіршують архітектурного вигляду будинків. Зазвичай розміщувати їх необхідно на покрівлі будинків з урахуванням додаткових механічних навантажень. Розміщення антенних пристроїв на фасадних стінах, балконах не допускається. Установлення різних передавальних антен на готелях слід здійснювати згідно з вимогами ДСанПіН 239.

Блискавкозахист стояків ліній мережі дротового мовлення, щогл телеантен (зокрема й супутникових) виконується згідно з ДСТУ Б В.2.5-38, ВСН 60, ВСН 1. Заходи щодо вирівнювання потенціалів металевих частин обладнання систем зв'язку та сигналізації згідно з НПАОП 40.1-1.32 визначаються комплексно для всього електрообладнання будинків та комплексів, а також інших металевих конструкцій.

Номери будинків готелів категорії *** та вище рекомендується обладнувати відомчою охоронною сигналізацією.

Номери будинків готелів категорії *** та вище рекомендується обладнувати електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму зачіпки.

Охоронною сигналізацією повинні обладнуватися приміщення пожежного поста, електрощитові, венткамери протидимних установок, входи до технічних поверхів та виходи на покрівлю будинку, входи до машинного відділення ліфтів, двері шаф поповерхових пожежних кранів з виведенням сигналу на пульт чергового диспетчерської сигналізації або пульт централізованого нагляду служби охорони.

Організаційно-технічні заходи щодо передавання сигналів охоронної сигналізації службам відомчої або державної охорони визначаються взаємопогодженим завданням на проектування.

Системи зв'язку та сигналізації нежитлових приміщень, що розташовуються в будинках готелів, слід виконувати згідно з ДБН В.2.2-9. Номери готелів категорії *** та вище рекомендується обладнувати міні-сейфами. Сейф повинен мати енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та мати електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації.

Ліфти та інші види механічного транспорту. Потреба в ліфтах залежно від поверховості готелів, їх кількість та типи повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-9, ДСТУ ISO 4190-1, ДСТУ ISO 4190-2, ДСТУ ISO 4190-3, ДСТУ ISO 4190-6, ДСТУ pr EN 81-70, ДСТУ EN 81-1, ДСТУ EN 81-2. Протипожежні вимоги до влаштування ліфтів слід виконувати згідно з вказівками ДСТУ pr EN 81 -72, ДСТУ pr EN 81-73, НПАОП 0.00-1.02, ДБН В. 1.1 -7 і НАПБ Б.01.007.

У готелях місткістю 500 і більше місць, що мають багажні входи й вестибюлі, слід передбачати рольганги або транспортери для подавання багажу від зони розбирання до вантажного ліфта. Необхідність улаштування пасажирських ескалаторів та підймальних платформ визначається згідно з вимогами ДСТУ ISO 9386-1, ДСТУ ISO 9386-2, ДСТУ ISO 9589, ДСТУ EN 115.

При дебаркадерах, з яких здійснюється подавання всередину будинку великих обсягів або великовагових вантажів, рекомендується влаштування тельферів, рольгангів, транспортерів тощо; допускається застосування авто - і електрокарів.

При підприємствах ресторанного господарства і для зв'язку господарських та виробничих служб зі споживачами на поверхах слід передбачати ліфти згідно з вимогами ДСТУ ISO 4190-1, ДСТУ ISO 4190-2, ДСТУ ISO 4190-3 та підйомники малої потужності. Для подавання на поверхи продуктів, білизни, видаткових засобів тощо допускається також використання вантажних і вантажопасажирських ліфтів.

Сміттєвидалення. У житлових і громадських приміщеннях готелів слід передбачати системи очищення від сміття і пилоприбирання (вологе прибирання, сухе прибирання із застосуванням готельних пиłosосів або систем централізованого пиловидалення), тимчасового (у межах санітарних норм) зберігання сміття й можливість його вивезення. Вміст пилу в повітрі житлових приміщень готелів повинен бути не більше 0,15 мг/м³. У готелях місткістю понад 500 місць і в готелях категорій **** і ***** слід передбачати централізоване пиловидалення (система вакуумного прибирання) з житлових і основних громадських приміщень. У проектах необхідно передбачати сучасне обладнання, що полегшує умови сміттє- і пиловидалення, зокрема вакуумне пиловидалення. Засоби видалення сміття з будинків повинні бути узгоджені із системою очищення населеного пункту.

Будинки готелів заввишки два поверхи й більше повинні бути обладнані сміттєпроводами, що проектується на групу житлових приміщень з розрахунку добового накопичення сміття 0,6 кг на одне місце. За відповідного обґрунтування в готелях можуть застосовуватись альтернативні системи сміттєвидалення, узгоджені з органами санітарно-епідеміологічного контролю.

Стовбур сміттєпроводу та приміщення сміттєзбиральної камери повинні відповідати вимогам, викладеним у ДБН В.2.2-9 і ДБН В.2.2-15, а також ДСТУ Б В.2.5-34. Стовбури сміттєпроводів повинні знаходитися в приміщеннях з температурою не менше 5 °С. Стовбури і завантажувальні клапани сміттєпроводів необхідно відокремлювати від поповерхових коридорів протипожежними перегородками 2-го типу. Стовбур сміттєпроводу повинен виконуватися з негорючих матеріалів, мати можливість прочищення, промивання і дезінфекції, бути герметичним і звукоізолюваним від будівельних конструкцій будинку.

Усі опоряджувальні й герметизувальні матеріали сміттєпроводу та покриття повинні мати позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Сміттєпроводи не повинні створювати рівня шуму вище 25 дБА в житлових і громадських приміщеннях готелів.

Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги. Кількість зовнішнього повітря, що надходить, на одну людину для житлових приміщень готелів рекомендується приймати в межах 60 м³/год. Житлова частина готелю та основні громадські приміщення повинні мати особливий захист від надходження небажаних запахів від приготування їжі, ремонтних робіт, експлуатації автотранспорту та інших механічних систем тощо.

Допускається озонування повітря житлових і громадських приміщень та очищення їх від двоокису вуглецю. Допустимі показники за основними хімічними забруднювачами повітря житлових приміщень готелю слід приймати згідно з вимогами ДСП 201.

Найменшу освітленість приміщень готелів штучним світлом слід приймати відповідно до таблиці. Житлові приміщення готелів повинні бути захищені від неіонізуючого випромінювання, як від зовнішніх, так і від внутрішніх джерел (медичне, кухонне, технічне обладнання тощо) – відповідно до ДСанПіН 239.

У приміщеннях, де працює персонал, слід виконувати вимоги ДСанПіН 3.3.6-096 та ДСТУ 12.1.006. У готелях категорій **** і ***** рекомендується в разі потреби знижувати рівень неіонізуючих випромінювань технічними заходами.

У готелях категорій **** і ***** слід, а в готелях інших категорій рекомендується застосовувати централізовані або покімнатні системи (установки) додаткового очищення води з урахуванням вимог ДержСанПіН 136/1940.

Таблиця 3.42

Найменша освітленість приміщень готелів штучним світлом

| Приміщення | Найменша освітленість, лк, при лампах: | | Поверхня, до якої належить норматив |
|------------|--|----------------|-------------------------------------|
| | розжарювання | люмінесцентних | |
| | | | |

| | | | |
|---|---------|-----|-------------------|
| 1. Житлові приміщення (номери) | 100 | 200 | 0,8 м від підлоги |
| 2. Вестибюль | | 150 | підлога |
| 3. Загальні вітальні, холи, буфети, бари тощо | 75 | 200 | підлога |
| 4. Бюро обслуговування, адміністративні приміщення, приміщення обслуговування проживаючих | 150 | 300 | 0,8 м від підлоги |
| 5. Основні сходи, загальні коридори, центральна білизняна, майстерні, кімнати чистення і прасування | 30(50)1 | 100 | підлога |
| 6. Загальні санвузли, санвузли в номерах | 30 | 75 | підлога |
| 7. Загальні душові | 50 | - | підлога |
| 8. Приміщення обслуговуючого персоналу | 75 | 150 | 0,8 м від підлоги |
| 9. Складські приміщення | 20 | - | 0,8 м від підлоги |
| 10. Технічні приміщення | 30 | - | підлога |
| 1) Число в дужках стосується майстерень | | | |

Нормативні індекси ізоляції повітряного шуму і приведеного рівня ударного шуму для житлових, громадських і виробничих приміщень готелів слід приймати згідно з вимогами СНіП II-12.

Слід передбачати особливі заходи щодо захисту номерів і громадських приміщень від шуму з коридорів (шумозахисні двері, ущільнення в притулах, влаштування тамбурів або других дверей у передпокоях тощо) і від шуму та вібрації, що спричиняє механічне обладнання (влаштування амортизаторів, гнучких вставок, підвісок, плаваючих фундаментів тощо) згідно з вимогами ДСН 3.3.6-37, СанПіН 42-120-4948. Рівні звукового тиску, еквівалентні та максимальні рівні звуку від зовнішніх та внутрішніх джерел шуму в житлових приміщеннях готелю повинні відповідати СанПіН 3077. Допустимі рівні шуму, що створюються в житлових приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), необхідно приймати на 5 дБА нижче (поправка мінус 5 дБА) відповідних гігієнічних нормативів для нічного часу доби.

Допустимі рівні шуму в житлових приміщеннях від зовнішніх джерел повинні бути відповідно до вимог СанПіН 3077 при дотриманні гігієнічних нормативів повітрообміну згідно зі СНіП 2.04.05. В житлових приміщеннях готелів вібрація від зовнішніх та внутрішніх джерел не повинна перевищувати величин, регламентованих СанПіН 1304. Рівні напруженості статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін не повинні перевищувати 15 кВ/м при відносній вологості повітря в межах 30-60 % згідно з вимогами СанПіН 6027.А. Рівні напруженості електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не повинні перевищувати 500 В/м згідно з вимогами ДСанПіН 239. Рівні магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не повинні перевищувати 0,3 мкТл.

Гранично допустимі рівні електромагнітних випромінювань від зовнішніх джерел у житлових приміщеннях готелів не повинні перевищувати наведених у ДСанПіН 239. З метою зниження рівнів фонові радіоактивності при будівництві готелів категорій **** і ***** слід обмежувати застосування вивержених порід і матеріалів, що пройшли термічну обробку з урахуванням вимог ДБН В.1.4-1.01. Питома ефективна активність природних радіонуклідів (ПРН) у будівельних матеріалах і сировині, які використовуються в будівництві готелів, не повинна перевищувати 370 Бк/кг згідно з вимогами ДБН В.1.4-1.01 та ДБН В.1.4-2.01.

Потужність поглинутої у повітрі дози (ППД) гамма-випромінювання у приміщеннях готелів, які здаються в експлуатацію, не повинна перевищувати 73 пГр/с (30мкР/год), а в тих, що експлуатуються, – 122 пГр/с (50 мкР/год.).

Середньорічна еквівалентна рівноважна активність радону-222 в повітрі приміщень готелів, що проектується, заново побудовані або реконструйовані, не повинна

перевищувати 50 Бк/м³, а в тих, що експлуатуються, – 100 Бк/м³ згідно з вимогами НРБУ. Системи вентиляції, кондиціонування та опалення, теплотехнічні характеристики огорожувальних конструкцій повинні бути такими, щоб не допускати зволоження (шляхом конденсації, капілярності, затікання дощових та талих вод тощо) внутрішніх поверхонь і елементів готелів і створення умов для розмноження пліснявих грибів різного виду.

Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що використовуються для виготовлення покрівлі, вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції, повинні мати позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Будинки готелів повинні бути обладнані ліфтами згідно з вимогами ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-17, ДСТУ 4269. При обладнанні будівлі ліфтами габарити кабіни хоча б одного з них повинні забезпечувати можливість транспортування людини на ношах.

Кришки завантажувальних клапанів сміттєпроводів на площадках сходових кліток повинні мати щільне прилягання, бути забезпечені герметизувальними та амортизувальними прокладками. Сміттєпроводи повинні бути обладнані пристроями, що забезпечують можливість їх очищення, дезінфекції та дезінсекції.

У системах кондиціонування повітря готелів рекомендується використовувати біполярні коронні іонізатори з створенням у просторі, що обслуговується, концентрацій легких позитивних і негативних аероіонів 1000 – 3000 іонів/см³ при дотриманні показника переваги полярності від -0,11 до +0,11 згідно з СанПіН 2152.

Опорядження приміщень готелів повинно бути стійким до дезінфекції. Застосовувані опоряджувальні матеріали, арматура, фурнітура й регульовальні пристрої повинні виключати можливість травматизму. Оцінку екологічності проектних рішень будинків готелів слід проводити за вимогами ДБН А.2.2-1 за двома напрямками:

- а) екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- б) вплив будинку на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад, установлення фільтрів, очищення каналізаційних стоків від автостоянок, миття автомашин, виробничих процесів харчоблоків).

При проектуванні елементів конструкцій, їх з'єднань, а також вентиляційних ґрат слід забезпечувати умови щодо захисту приміщень готелів від проникнення паразитуючих тварин і комах.

Пожежна безпека. Проектні рішення готелів повинні забезпечувати пожежну безпеку згідно з вимогами ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-9, ДСТУ Б В.1.1-4 та інших відповідних нормативних документів.

Мінімальні відстані (протипожежні розриви) між готелем та прилеглими до нього будинками (спорудами) слід приймати згідно з вимогами ДБН 360 та інших відповідних нормативних документів. Слід передбачати під'їзд пожежних автомашин до будинків готелів згідно з вимогами ДБН 360, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будинку, входів, що ведуть до ліфтів, які мають режим роботи «Транспортування пожежних підрозділів».

Примітка. Допускається проектувати під'їзди для пожежних автомашин по експлуатованих покрівлях стилобатів, прибудов, підземних автостоянок, розрахованих на відповідні навантаження.

Таблиця 3.43

Ступінь вогнестійкості будинків готелів і допустимі при цьому поверховість та площі протипожежних відсіків

| Ступінь вогнестійкості | Гранична поверховість | Максимальна площа протипожежного відсіку, м ² |
|------------------------|---------------------------------------|--|
| I | 25 (але не вище 73,5м умовної висоти) | 2200 |

| | | |
|--------------|----|------|
| II | 10 | 2200 |
| III | 5 | 1800 |
| IV, III | 1 | 1400 |
| IV, IIIб | 2 | 1000 |
| V, IIIа, IVа | 1 | 1000 |
| V | 2 | 800 |

Примітка 1. Для будинків I, II, III ступенів вогнестійкості, обладнаних автоматичними установками пожежогасіння (спринклерними установками водяного пожежогасіння), площа протипожежного відсіку може бути збільшена не більше ніж удвічі (крім підвальних поверхів).

Примітка 2. У підвальній частині будинку готелю (незалежно від поверховості надземної частини) найбільша площа протипожежного відсіку може бути не більше 1000 м², для підземних автостоянок – згідно з ДБН В.2.3-15.

Допускається розташовувати готелі (готельні приміщення) у громадських будинках іншого призначення, житлових будинках I, II, III ступенів вогнестійкості. Такі готелі (готельні приміщення) слід виділяти в окремий протипожежний відсік (протипожежними стінами класу вогнестійкості не менше REI 150 – у будинках I ступеня вогнестійкості; не менше REI 120 – у будинках II, III ступенів вогнестійкості) із самостійними шляхами евакуації (коридорами, сходовими клітками, вестибюлями тощо), ліфтовими шахтами.

Вбудовані (прибудовані) приміщення незалежно від призначення, які розраховані на одночасне перебування більше 500 людей, повинні відокремлюватися від інших приміщень протипожежними стінами і перекриттями I-го типу.

Приміщення (групи приміщень) загальною місткістю більше 100 місць, які складають єдиний архітектурний об'єм одного функціонального призначення (приміщення громадського харчування, культурно-дозвіллекого призначення, житлові зони й інші групи приміщень), повинні бути виділені в окремий протипожежний відсік (протипожежними стінами класу вогнестійкості не менше REI 150 – у будинках I ступеня вогнестійкості; не менше REI 120 – у будинках II, III ступенів вогнестійкості) та мати самостійні шляхи евакуації (коридори, сходові клітки, вестибюлі).

Допускається у будинках готелів розміщувати підприємства роздрібної торгівлі загальною площею не більше 500 м² за умови відокремлення їх від інших приміщень протипожежними перегородками I-го типу. При розміщенні в складі готелів ресторанів, вар'єте та інших громадських приміщень місткістю більше 50 людей необхідно передбачати не менше одного евакуаційного виходу з цих приміщень на сходову клітку або безпосередньо назовні.

Допускається розміщувати на експлуатованих покрівлях готелів літні ресторани, кафе, оглядові і прогулянкові площадки за умов:

- одночасної місткості не більше 50 людей;
- застосування в усіх шарах покрівлі (крім пароізоляції) негорючих матеріалів;
- влаштування евакуаційних виходів, що ведуть до двох розосереджених сходових кліток.

У будинках I – III ступенів вогнестійкості офісні приміщення, які розташовані на поверхах із житловою зоною, повинні бути відокремлені від приміщень іншого призначення глухими протипожежними перегородками I-го типу і мати вихід по окремому коридору на сходові клітки. Вихід із зазначених офісних приміщень до загальних сходових кліток будинку допускається передбачати через протипожежні двері I-го типу (у будинках I, II ступенів вогнестійкості), 2-го типу (у будинках III ступеня вогнестійкості).

Проектні рішення будинків готелів із атріумами (пасажами) повинні відповідати вимогам додатка К ДБН В.2.2-9. Розміщення лазень і саун на житлових, підвальних і підземних поверхах забороняється за винятком розміщення лазень з мокрими процесами (вологі, парові, трав'яні тощо) у житлових номерах готелів. Застосування евакуаційних сходових кліток залежно від умовної висоти готелю слід передбачати згідно з ДБН В.2.2-9.

При цьому в будинках готелів не слід застосовувати незадимлювані сходові клітки типу Н2, а сходові клітки типів СК1, СК2 повинні мати двері з ущільненнями у притулах та з пристроями для самозачинення.

У готелях матеріали покриття підлог на шляхах евакуації (загальних коридорах, сходових клітках, вестибюлях тощо) повинні відповідати вимогам ДБН В. 1.1-7, а покриття підлог у приміщеннях - вимогам ДБН В.2.2-9.

У двоповерхових будинках готелів із кількістю не більше 10 номерів як другий евакуаційний вихід із другого поверху допускається передбачати вихід на зовнішні сходи типу СЗ.

Вхідні двері в номери будинків готелів повинні мати клас вогнестійкості не менше EI 30.

При визначенні параметрів шляхів евакуації розрахункову кількість людей у приміщеннях необхідно збільшувати проти проектної місткості в 1,25 разу, за винятком видовищних та інших приміщень з регламентованою кількістю місць, а також підприємств роздрібною торгівлі, де чисельність покупців слід приймати з розрахунку однієї людини на 3 м² площі торговельного залу, включаючи площу, зайняту під обладнання.

Відстані по шляхах евакуації від найбільш віддалених вхідних дверей номерів готелів до дверей сходових кліток повинні бути не більше зазначених у таблиці 3.44.

Таблиця 3.44

Відстані по шляхах евакуації від найбільш віддалених вхідних дверей номерів

| Ступінь вогнестійкості будинку | Відстань, м, при щільності людського потоку під час евакуації D , люд/м ² | | | | |
|---|--|----------------|----------------|----------------|---------|
| | $D \leq 2$ | $2 < D \leq 3$ | $3 < D \leq 4$ | $4 < D \leq 5$ | $D > 5$ |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| із готельних номерів, 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 готельних номерів 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 |

Примітка

1. Щільність людського потоку D , люд/м² визначається відношенням кількості людей, які евакуюються, до площі шляху евакуації (площі загального коридору будинку).

Примітка 2. Відстань від вхідних дверей номерів готелів 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 в протипожежний тамбур-шлюз сходових кліток типів Н3, Н4.

При розміщенні на шляхах евакуації дверей, що замикаються за умовами експлуатації, у них повинні бути передбачені запори, що відчиняються (без ключа) з боку тих, хто евакуюється.

У будинках готелів (секційних будинках – у кожній секції) з умовною висотою понад 26,5 м слід передбачати не менше одного ліфта, що має режим роботи «Транспортування пожежних підрозділів», улаштування якого слід здійснювати згідно з НАПБ Б.01.007.

Розміщення трансформаторних підстанцій у готелях повинно передбачатися на першому, цокольному, підвальному або першому підземному поверхах, які мають вихід

безпосередньо назовні. Трансформаторні підстанції повинні бути з сухими трансформаторами.

Усі готелі підлягають обладнанню автоматичними системами пожежної сигналізації.

Готелі, які розраховані на 50 та більше номерів (незалежно від поверховості), обладнуються адресними системами автоматичної пожежної сигналізації з установленням виносного пристрою індикації про пожежу.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульти централізованого пожежного спостереження. Автоматичними установками пожежогасіння обладнуються будинки готелів з умовною висотою понад 26,5 м. У зазначених будинках необхідно влаштовувати диспетчеризацію систем протипожежного захисту з обладнанням пульта керування.

Приміщення електронних АТС і серверних готелів категорій **** та ***** необхідно обладнувати системами газового пожежогасіння.

Кухонне устаткування та системи вентиляції ресторанів готелів необхідно обладнувати спеціальними установками локального пожежогасіння згідно з вимогами НАПБ Б.06.004.

У приміщеннях, де встановлюються приймально-контрольні прилади, слід розміщувати плани поверхів (картки або плани пожежогасіння, узгоджені з місцевим органом Держпожнадзора).

Готелі слід обладнувати знаками безпеки та покажчиками згідно з ДСТУ ISO 6309 та ДБН В.2.5-28. У готельних номерах та приміщеннях для обслуговуючого персоналу, які розташовані в будинках із атріумами (пасажами), у готелях умовною висотою понад 26,5 м категорії *** і більше, у готелях **** і ***** категорій незалежно від умовної висоти слід влаштовувати шафи зберігання засобів індивідуального захисту органів дихання для саморятування людей під час пожежі. Такі шафи повинні бути вбудованими (у стіну, перегородку) або навісними (кріпитися до стіни, перегородки), розміщуватися на висоті від 0,5 м до 1,0 м (від низу шафи до рівня підлоги), мати отвори для провітрювання. Кількість засобів індивідуального захисту органів дихання визначається за кількістю місць у готельних номерах та кількістю обслуговуючого персоналу. Габаритні розміри шаф повинні забезпечувати можливість розміщення зазначених засобів у шафі із розрахунку кількості місць у готельних номерах, кількості обслуговуючого персоналу та габаритних розмірів цих засобів. Зазначені засоби індивідуального захисту органів дихання повинні мати сертифікат відповідності.

Готелі слід оснащувати вогнегасниками згідно з НАПБ Б.03.001. При цьому на кожному поверсі готелів слід передбачати розміщення не менше двох переносних вогнегасників.

Вогнегасники повинні відповідати ДСТУ 3675 та розміщуватися згідно з вимогами ДСТУ 12.4.009, НАПБ Б.01.008. Місцезнаходження вогнегасників має бути позначено знаком згідно з ДСТУ ISO 6309, який розміщується на видному місці.

Примітка. Готелі повинні бути забезпечені вогнегасниками до початку здачі їх в експлуатацію.

У будинках готелів умовною висотою 47 м і більше вікна в зовнішніх стінах повинні бути з класом вогнестійкості не менше Е 30.

Вимоги до енергозбереження. У будинках готелів із кондиціонуванням повітря, а також за відсутності в районі будівництва готелю централізованого джерела теплопостачання слід у разі обґрунтування застосовувати системи теплоспоживання, що використовують відновлювані джерела енергії, зокрема енергію навколишнього середовища, перетворену в теплових насосах.

Огороджувальні конструкції будинку, зокрема світлопрозорі огорожі, слід проектувати так, щоб розрахункові значення величин опору теплопередачі, визначені з урахуванням теплопровідних включень, були не менше нормативних значень, установлених ДБН В.2.6-31.

Величини теплової потужності системи опалення й річного теплоспоживання системами опалення будинку, віднесені до одного квадратного метра загальної площі, не повинні перевищувати контрольних показників, установлених СНиП 2.04.05.

Системи теплоспоживання будинків, що керуються з теплових пунктів, повинні проектуватися з пристроями для автоматичного регулювання теплової потужності. Індивідуальні регулятори теплової потужності слід передбачати біля кожного калорифера систем припливної вентиляції.

Індивідуальні регулятори температури прямої дії повинні встановлюватися біля кожного опалювального приладу. Регулятори встановлювати не потрібно в сходових клітках, у приміщеннях з кондиціонуванням повітря, у яких температура автоматично підтримується регуляторами місцевих кондиціонерів, а також у приміщеннях, у яких встановлено три й більше опалювальних приладів, підключених до окремої гілки системи опалення, оснащеної груповим регулятором з виносним датчиком температури.

Припливні вентиляційні системи для приміщень, обладнаних витяжною вентиляцією з механічним спонуканням, повинні проектуватися з утилізаторами тепла витяжного повітря. Установлення дефлекторів на викиді витяжних систем не допускається.

Холодильні машини центральної системи кондиціонування повітря повинні зазвичай проектуватися з пристроями, що забезпечують повне або часткове відведення теплоти конденсації холодильного агента до системи гарячого водопостачання. Холодильні машини систем технологічного холодопостачання ресторану повинні проектуватися з пристроями, що забезпечують у холодний час року повне відведення теплоти конденсації холодильного агента до системи теплоспоживання готелю.

Підвищувальні насоси систем водопостачання повинні проектуватися з автоматикою, що забезпечує зменшення споживання електроенергії при скороченні споживання води. При тиску води на ввіді водопроводу до будинку, який перевищує потрібний проектний напір більше ніж на 0,1 мПа, необхідно встановлювати на ввіді регулятори тиску «після себе».

Водопідігрівачі гарячого водопостачання приміщень громадського, виробничого й господарського призначення повинні проектуватися з пристроями, що автоматично перекривають потік теплоносія в години неробочого часу.

ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ 3

Додаток А

Склад груп приміщень підприємств ресторанного господарства

| Приміщення | Ресторан | Їдальні | | Кафе, закусочна, кафе молодіжне, дитяче, молочне | Кафе-кондитерський |
|---|-------------------------|-------------------------|---------------------------|---|--------------------|
| | | Загальнодоступні | Вищих навчальних закладів | | |
| Для відвідувачів | | | | | |
| Вестибюль (включаючи гардероб, умивальні, вбиральні) | Для будь-якої місткості | | | | |
| Аванзал | Для будь-якої місткості | - | - | - | - |
| Зали без роздавальної (з обслуговуванням офіціантами) | Те ж | - | - | Для будь-якої місткості (крім закусочних і кафе молочних) | - |
| Зали з роздавальною (з самообслуговуванням) | Для будь-якої місткості | | | | |
| Приміщення офіціантів | Для будь-якої місткості | - | - | Для будь-якої місткості (крім закусочних і кафе молочних) | - |
| Артистична й зберігання музичних інструментів | Те ж | - | - | Те ж (з обслуговуванням офіціантами) | - |
| Буфет у залі | - | Для будь-якої місткості | | Для місткості 100 місць і більше (у кафе і закусочних самообслуговування) | - |
| Адміністративні приміщення кафе | - | - | - | Для будь-якої місткості | - |
| Приміщення для ігор (у кафе дитячому) | - | - | - | Те ж | - |
| Рибний цех (при роботі на сировину) | - | Для будь-якої місткості | - | - | - |
| Цех первинної обробки птиці (при роботі на сировину) | Для будь-якої місткості | | | | |
| Овочевий цех (при роботі на сировину) | - | Для будь-якої місткості | | | - |

| | | | | | |
|---|----------------------------------|----------------------------------|--------------------|---|----------------------------------|
| Кондитерський цех: | | | | | |
| приміщення підготовки яєць | - | - | - | - | Для місткості 100 місць і більше |
| приміщення замісу й випічки | - | - | - | - | Для будь-якої місткості |
| приміщення обробки виробів | - | | - | - | Те ж |
| Приміщення персоналу | Для місткості 100 місць і більше | Для місткості 150 місць і більше | | Для місткості 150 місць і більше | Для місткості 75 місць і більше |
| Для прийому й зберігання | | | | | |
| Охолоджувані камери | | Для будь-якої місткості | | Для будь-якої місткості | Для будь-якої місткості |
| Охолоджувана камера харчових відходів | Для місткості 100 місць і більше | Для місткості 200 місць і більше | | | |
| Комора сухих продуктів і місце комірника | | Для будь-якої місткості | | Для будь-якої місткості | - |
| Комора овочів | | Те ж | | Те ж | |
| Комора напоїв і соків | Для будь-якої місткості | - | - | " | - |
| Комора і мийна тари | | Для будь-якої місткості | - | Для місткості 75 місць і більше | - |
| Виробничі | | | | | |
| Буфет (з обслуговуванням офіціантами) | Для будь-якої місткості | - | - | Для будь-якої місткості (крім закусочних і кафе молочних) | - |
| Розподільна (з обслуговуванням офіціантами) | Те ж | - | - | Для будь-якої місткості (крім закусочних і кафе молочних) | - |
| Гарячий цех | " | Для будь-якої місткості | | | |
| Холодний цех | " | " | " | " | |
| Приміщення для різання хліба | " | | " | " | |
| Доготівельний цех (на напівфабрикатах) | " | | " | Тільки для кафе для місткості 100 місць і більше | - |
| Цех обробки зелені (на напівфабрикату) | " | Для місткості | 200 місць і більше | Тільки в кафе для місткості 300 місць і більше | - |
| Мийна столового посуду | " | Для будь-якої місткості | | | |
| Сервізна (з обслуговуванням) | " | - | - | Для місткості 100 місць і більше | - |

| | | | | | |
|--|--|------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---|
| офіціантами) | | | | (крім закускової і кафе молочного) | |
| Мийна кухонного посуду (функціональних ємностей) | " | Для будь-якої місткості | | | - |
| Мийна і коморати напівфабрикатів | " | Для будь-якої місткості | Для місткості 100 місць і більше | | - |
| Приміщення завідувача виробництва | " | Для місткості 100 місць і більше | Для місткості 150 місць і більше | | - |
| М'ясний цех (при роботі на сировину) | " | Для будь-якої місткості | - | | - |
| Комора інвентарю | Для місткості 100 місць і більше | | | | |
| Приймальна | Для будь-якої місткості | | Для будь-якої місткості | | |
| Службові та побутові | | | | | |
| Канторські | Для будь-якої місткості | | | | |
| Головна каса | Для місткості 200 місць і більше | | | | |
| Гардероб для персоналу | Для будь-якої місткості | | | | |
| Душові, туалети | - | " | " | " | - |
| Приміщення особистої гігієни жінок | Для будь-якої місткості при кількості, одночасно працюючих жінок максимальну зміну – 15 осіб | | | | |
| Білизняна | Для будь-якої місткості | | Для місткості 75 місць і більше | | |
| Гардероб для офіціантів | " | - | - | - | Для будь-якої місткості (крім закускової і кафе молочних) |
| Приміщення громадських організацій | | Для місткості , 400 місць і більше | | - | - |
| Приміщення радіовузла | Для будь-якої місткості | Для місткості 150 місць і більше | Для будь-якої місткості і | Для місткості 150 місць і більше | - |
| Приміщення слюсаря-механіка | Те ж | Те ж | Для місткості 400 місць і більше | Те ж | - |

Додаток Б

Склад груп приміщень у підприємствах ресторанного господарства

| Приміщення | Кафе-автомат | Кафе-морозиво | Спеціалізовані закусочні | Спеціалізовані підприємства швидкого обслуговування | Спеціалізовані бари | | Їдальні роздаткові | Буфети | Магазини кулінарії |
|---|--|-------------------------|--------------------------|---|---------------------------------|----------------|-------------------------|--------|------------------------|
| | | | | | пивний | безалкогольний | | | |
| Для відвідувачів | | | | | | | | | |
| Вестибюль (включаючи гардероб, умивальні, вбиральні) | Для місткості 50 місць і більше | | | Тільки умивальні | Для місткості 50 місць і більше | | Тільки умивальні | | - |
| Зала з роздавальною (з самообслуговуванням) | Зал із зоною автоматів | Для будь-якої місткості | | | | | | | |
| Зала без роздавальної (з обслуговуванням офіціантами) | - | Для будь-якої місткості | - | - | Для будь-якої місткості | - | - | - | - |
| Буфет у залі | - | Те ж | - | - | Те ж | - | - | - | - |
| Торговий зал | - | - | - | - | - | - | - | - | Для будь-якої величини |
| Виробничі | | | | | | | | | |
| Розподільна (з обслуговуванням офіціантами) | - | Для будь-якої місткості | - | - | Для будь-якої місткості | - | - | - | - |
| Приміщення зберігання, фасування і підготовки до реалізації продуктів | Для будь-якої місткості | | | | | | | | |
| Мийна столового посуду | Мийна підносів, приладів і склотарії для будь-якої | Для будь-якої місткості | | | | - | Для будь-якої місткості | - | Мийна тарита інвентарю |
| Мийна кухонного посуду (функціональних ємностей) | | | | | | | | | Для будь-якої величини |

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---|---|----------------------------------|---|---|---|--|
| | місткості | | | | | | | | |
| Приміщення персоналу | | | | | | | | | |
| Для прийому й зберігання продуктів | | | | | | | | | |
| Охолоджувані камери | Для місткості 75 місць і більше | | | - | Для місткості 75 місць і більше | - | - | - | Для будь-якої величини |
| Комора продуктів | Для місткості 50 місць і більше | | | - | Для будь-якої місткості | - | - | - | Комора супутніх товарів для будь-якої величини |
| Низькотемпературна камера | - | Для місткості 100 місць і більше | - | - | Для місткості 100 місць і більше | - | - | - | - |
| Приміщення для зберігання пива | - | - | - | - | Для будь-якої місткості | - | - | - | - |
| Комора інвентарю | - | - | - | - | Для місткості 75 місць і більше | - | - | - | - |
| Приймальна | Для будь-якої місткості | | - | - | - | - | - | - | - |
| Приміщення для утилізації відходів | Те ж | | - | - | - | - | - | - | - |

| | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| Службові та побутові | | | | | | | | | | |
| Службові | Для місткості 50 місць і більше | - | - | - | - | - | - | - | - | Для будь-якої величини в будівлях іншого призначення |
| Гардероб для персоналу | Для будь-якої місткості | | | | | | | | | |
| Душові, туалети | Те ж | | | | | | | | | |
| Білизняна | Для місткості 75 місць і більше | | | | - | - | - | - | - | Для будь-якої величини в будівлях іншого призначення |
| Приміщення механічної майстерні | Для будь-якої місткості | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

Примітки:

Допускається об'єднувати приміщення однакового функціонального призначення та температурного режиму при дотриманні потоковості технологічних процесів (у виробничих приміщеннях і товарного сусідства, у коморах і охолоджуваних камерах).

При проектуванні дієтичних їдальнях передбачати кабінет лікаря та кімнату для відпочинку відвідувачів.

У ресторанах місткістю 300 місць і більше передбачати приміщення завідувача господарства.

Додаток В
Мінімальні питомі показники нормованої й загальної площі підприємств
ресторанного господарства для міст і селищ на I місце в залі

| Підприємства ресторанного господарства | Кількість місць у залі | Площа, м ² | | | |
|--|------------------------|--|----------|--|----------|
| | | нормована | | загальна | |
| | | Форма виробництва | | | |
| | | напівфабрикати високого ступеня готовності | сировина | напівфабрикати високого ступеня готовності | сировина |
| Ресторани | 100 | 5,81 | 6,09 | 7,6 | 7,9 |
| | 200 | 4,66 | 4,88 | 6,1 | 6,5 |
| | 300 | 4,27 | 4,61 | 5,6 | 6 |
| | 400 | 4,08 | 4,43 | 5,3 | 5,75 |
| | 500 | 3,98 | 4,32 | 5,2 | 5,6 |
| Їдальні загальнодоступні | 50 | 4,96 | 5,84 | 6,5 | 7,6 |
| | 100 | 4,01 | 4,6 | 5,2 | 6 |
| | 200 | 3,53 | 3,98 | 4,6 | 5,2 |
| | 300 | 3,41 | 3,82 | 4,4 | 5 |
| | 400 | 3,3 | 3,68 | 4,3 | 4,8 |
| Їдальні вищих навчальних закладів | 500 | 3,25 | 3,61 | 4,2 | 4,7 |
| | 100 | 3,69 | 4,1 | 4,8 | 5,3 |
| | 200 | 3,47 | 4,5 | 4,5 | 4,9 |
| | 300 | 3,24 | 3,49 | 4,2 | 4,5 |
| | 400 | 3,13 | 3,35 | 4,1 | 4,4 |
| Їдальні роздаткові | 500 | 3,07 | 3,27 | 4 | 4,25 |
| | 25 | 2,92 | - | 3,75 | - |
| | 50 | 2,66 | - | 3,4 | - |
| | 75 | 2,56 | - | 3,2 | - |
| Кафе, закуочні, кафе-молочні, | 100 | 2,51 | - | 3,2 | - |
| | 50 | 4,3 | - | 5,6 | - |
| Кафе-морозиво, кафе дитячі | 50 | 4,58 | - | 5,6 | - |
| | 100 | 3,58 | - | 4,7 | - |
| | 150 | 3,77 | - | 5 | - |
| | 200 | 3,34 | - | 4,3 | - |
| | 300 | 3,55 | - | 4,6 | - |
| Кафе-морозиво | 400 | 3,21 | - | 4,2 | - |
| | 50 | 3,4 | - | 4,4 | - |
| | 75 | 3 | - | 3,9 | - |
| Кафе кондитерські | 100 | 3,13 | - | 4,1 | - |
| | 150 | 2,89 | - | 3,8 | - |
| | 200 | 3 | - | 3,9 | - |
| Кафе спеціалізоване | 50 | 3,48 | - | 4,5 | - |
| | 75 | 3,03 | - | 3,9 | - |
| | 100 | 2,81 | - | 3,7 | - |
| Спеціалізовані закуочні | 50 | 4,5 | - | 5,9 | - |
| | 75 | 4,11 | - | 5,3 | - |
| | 100 | 3,91 | - | 5,1 | - |
| Спеціалізовані закуочні | 75 | 4,05 | - | 5,3 | - |
| | 100 | 3,74 | - | 4,9 | - |
| | 150 | 3,43 | - | 4,5 | - |
| Спеціалізовані закуочні | 25 | 4,04 | - | 4,1 | - |
| | 50 | 3,32 | - | 4,1 | - |
| | 75 | 3,08 | - | 3,9 | - |
| | 100 | 2,96 | - | 3,7 | - |

| | | | | | |
|--|-----|---------------------|---|-------------------|---|
| Пивні бари | 50 | <u>3,96</u> 3,82 | - | <u>5,2</u> 5,0 | - |
| | 75 | <u>3,65</u> 3,52 | - | <u>4,7</u> 4,6 | - |
| | 100 | <u>3,50</u> 3,37 | - | <u>4,6</u> 4,4 | - |
| | 150 | <u>3,34</u> 3,22 | - | <u>4,3</u> 4,2 | - |
| Спеціалізовані безалкогольні бари | 25 | 2,68 | - | 3,2 | - |
| | 50 | 2,38 | - | 2,9 | - |
| Буфети | 8 | 3,88 | - | 4,7 | - |
| | 20 | 2,65 | - | 3,2 | - |
| | 32 | 2,34 | - | 2,8 | - |
| | 40 | 2,23 | - | 2,7 | - |
| | 50 | 1,94 | - | 2,3 | - |
| Спеціалізовані підприємства швидкого обслуговування | 25 | 2,96 | - | 3,5 | - |
| | 50 | 2,66 | - | 3,2 | - |
| | 75 | 2,56 | - | 3,1 | - |

Примітки:

Над ризкою дані площі при самообслуговуванні, під ризкою – при обслуговуванні офіціантами. У випадках, коли в завданні на проектування площі груп приміщень відрізняються від зазначених, питомі показники слід коригувати.

Додаток Г

Рекомендовані норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства економіки та з питань
європейської інтеграції України 03.01.2003 № 2

Рекомендовані норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства

1. Загальні положення

1. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства (далі - Норми) розроблено відповідно до вимог організації і роботи закладів ресторанного господарства, які визначені Порядком заняття торговельною діяльністю і правилами торговельного обслуговування населення, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 08.02.95 № 108, і Правилами роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затвердженими наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 № 219, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 20.08.02 р. за № 680/6968.

2. Зазначені Норми розраховані для найбільш поширених закладів ресторанного господарства різних типів, які складають основу виробничо-торговельної сфери (ресторанного господарства) на території України.

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

4. Дані Норми є інструментом забезпечення відповідного рівня технологічності виробничо-торговельного 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 ресторанного господарства і споживачів.

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

6. У Нормі 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 ресторанного господарства. 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 ресторанного господарства місткістю зали до 80 місць;

– серія M750-M800 застосовується для закладів ресторанного господарства місткістю зали понад 80 місць;

– серія M900 застосовується для закладів ресторанного господарства місткістю зали понад 150 місць.

8. Норми технічного оснащення призначено для наступних типорозмірів закладів сфери ресторанного господарства :

| 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 | понад 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-роздавальна | 24 – 50 | 51 – 80 | 81 – 100 | – | – | – |
| Буфет | 8 – 24 | 24 – 50 | | – | – | – |
| Кіоск спеціалізований типу: | «хот-дог», «поп-корн», «бокс-ланч», «гамбургер», «софт-дринк», «фрузен-кустард», «оранж-джус» тощо | | | | | |

9. Нормами враховано реальний стан товаропостачання закладів ресторанного господарства 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 ресторанного господарства зазначено сумарні показники основного параметра устаткування залежно від його виду й технологічного призначення (продуктивність, площа для смаження, ємність тощо).

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

13. У Нормах технічного оснащення закладів ресторанного господарства 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 одержуваних 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;

– роздавально-барне – з урахуванням потоку споживачів у години максимального завантаження торговельної зали і пропускної спроможності роздавальної з наступним або попереднім розрахунком;

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

– підйомно-транспортне – лише для тих видів устаткування, які не залежать від архітектурно-будівельного виконання будівлі, а визначаються типорозміром закладу ресторанного господарства (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 передбачено у випадку використання в закладах ресторанного господарства стандартного посуду багаторазового використання.

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

15. Технічне оснащення спеціалізованих закладів ресторанного господарства, які не увійшли до визначеного Нормами переліку закладів ресторанного господарства, 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 в зоні роздавальної у складі барної чи буфетної стойки, верхня межа зважування 0,2; 2 кг.

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

Продовження дод. Г

Номенклатура торговельно-технологічного устаткування, рекомендованого для технічного оснащення закладів (підприємств) ресторанного господарства різних типів

| № | Найменування устаткування | Основні параметри | Коротка технічна характеристика | | Примітки |
|--|--|-------------------|---------------------------------|------------------|----------|
| | | | продуктивність | габарити, мм | |
| 1. | Теплове устаткування | | | | |
| 1.1. Тип: печі конвекційні (пароконвектомати) спеціалізовані | | | | | |
| 1.1.1. | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко1 | 3 2/3 | 580 x 549 x 362 | - |
| 1.1.2. | "- | деко1 | 4 2/3 | 595 x 590 x 570 | - |
| 1.1.3. | "- | деко1 | 6 2/3 | 835 x 740 x 570 | - |
| 1.2. Тип: печі конвекційні (конвектомати) універсальні | | | | | |
| 1.2.1. | Печі конвекційні універсальні (конвектомати) | деко1 | 4 1/1 | 820 x 640 x 580 | - |
| 1.2.2. | "- | деко1 | 5 2/3 | 595 x 580 x 670 | - |
| 1.2.3. | "- | деко1 | 6 1/1 | 940 x 820 x 690 | - |
| 1.2.4. | "- | деко1 | 12 1/1 | 940 x 830 x 1165 | - |
| 1.3. Тип: печі пароконвекційні (пароконвектомати) універсальні | | | | | |
| 1.3.1. | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1 | 5 2/3 | 625 x 692 x 630 | - |
| 1.3.2. | "-/- | деко1 | 5 1/1 | 830 x 662 x 630 | - |
| 1.3.3 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1 | 5 3/2 | 940 x 816 x 630 | - |
| 1.3.4. | "- | деко1 | 7 1/1 | 940 x 816 x 816 | - |
| 1.3.5. | "- | деко1 | 10 1/1 | 830 x 662 x 960 | - |
| 1.3.6. | "- | деко1 | 12 1/1 | 940 x 816 x 1138 | - |
| 1.4. Тип: фритюрниці | | | | | |
| 1.4.1. | Фритюрниці | л | 4 | 210 x 370 x 250 | - |
| 1.4.2. | "- | л | 2 x 4 | 390 x 370 x 250 | - |
| 1.4.3. | "- | л | 6 | 260 x 320 x 230 | - |
| 1.4.4. | "- | л | 2 x 6 | 525 x 320 x 230 | - |
| 1.4.5. | "- | л | 8 | 260 x 320 x 250 | - |
| 1.4.6. | "- | л | 2 x 8 | 525 x 320 x 250 | - |
| 1.4.7. | "- | л | 10 | 265 x 370 x 355 | - |
| 1.4.8. | "- | л | 2x 10 | 525 x 320 x 330 | - |
| 1.4.9. | "- | л | 15 | 400 x 750 x 850 | - |
| 1.4.10 | "- | л | 2 x 12,5 | 600 x 850 x 850 | - |
| 1.4.11 | "-/- | л | 30 | 600 x 850 x 850 | - |
| 1.5. Тип: сковороди (жаровні) | | | | | |
| 1.5.1. | Сковороди (жаровні) | л | 21 | 600 x 800 x 850 | - |
| 1.5.2. | "-/- | л | 33 | 800 x 800 x 850 | - |
| 1.6. Тип: сковороди перекидні | | | | | |
| 1.6.1. | Сковороди перекидні | л | 44 | 600 x 800 x 850 | - |
| 1.6.2. | Сковороди перекидні | л | 59 | 800 x 800 x 850 | - |
| 1.6.3. | "- | л | 85 | 1100x800x850 | - |
| 1.6.4. | "- | л | 93 | 1300 x 800x850 | - |

| | | | | | |
|---|---|--|--------|------------------|--------------------------------------|
| 1.7. Тип: плити конфоркові | | | | | |
| 1.7.1. | Плити конфоркові (поверхня різна) | площа для смаження, м ² | 0,46 | 400 x 800 x 850 | - |
| 1.7.2. | "- | площа для смаження, м ² | 0,36 | 600 x 800 x 850 | - |
| 1.7.3. | "- | площа для смаження, м ² | 0,52 | 800 x 800 x 850 | - |
| 1.7.4. | "- | площа для смаження, м ² | 0,64 | 1000 x 800x850 | - |
| 1.7.5. | "- | площа для смаження, м ² | 0,77 | 1200 x 800 x 850 | - |
| 1.8. Тип: плити безпосереднього смаження) | | | | | |
| 1.8.1. | Плита електрична безпосереднього смаження | площа для смаження, м ² | 0,29 | 400 x 800 x 850 | - |
| 1.8.2. | "- | площа для смаження, м ² | 0,43 | 600 x 800 x 850 | - |
| 1.8.3. | "- | площа для смаження, м ² | 0,58 | 800 x 800 x 850 | - |
| 1.9. Тип: плити (жаровні)-гриль | | | | | |
| 1.9.1. | Плити (жаровні)-гриль | площа для смаження, м ² | 0,22 | 400 x 800 x 850 | - |
| 1.9.2. | -//- | площа для смаження, м ² | 0,35 | 600 x 800 x 850 | - |
| 1.9.3. | Плити (жаровні)-гриль | площа для смаження, м ² | 0,59 | 800 x 800 x 850 | - |
| 1.10. Тип гриль притискний (контактний) | | | | | |
| 1.10.1 | Гриль притискний (контактний) | площа робочої поверхні, м ² | 0,08 | 430 x 420 x 270 | ребристий або гладенький + ребристий |
| 1.10.2 | "- | площа робочої поверхні, м ² | 0,13 | 560 x 430 x 270 | |
| 1.10.3 | "- | площа робочої поверхні, м ² | 0,05 | 310 x 420 x 270 | |
| 1.11. Тип гриль ротаційний (планетарний) | | | | | |
| 1.11.1 | Гриль ротаційний (планетарний) | к-сть шпажок | 3 | 400 x 700 x 480 | - |
| 1.11.2 | "- | к-сть шпажок | 4 | 400 x 800 x 550 | - |
| 1.11.3 | "- | к-сть шпажок | 6 | 450 x 800 x 550 | - |
| 1.12. Тип: котли | | | | | |
| 1.12.1 | Котли | л | 40/60 | 800 x 850 x 850 | - |
| 1.12.2 | "- | л | 80/100 | 800 x 850 x 850 | - |
| 1.12.3 | "- | л | 150 | 1000 x 850 x 850 | - |
| 1.12.4 | "- | л | 300 | 1400 x 850 x 850 | - |
| 1.13. Тип: кип'ятильники | | | | | |
| 1.13.1 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | Ф320 | - |
| 1.13.2 | -//- | л/год. | 40 | Ф400 | - |
| 1.13.3 | Кип'ятильники | л/год. | 50 | Ф420 | - |
| 1.13.4 | -//- | л/год. | 100 | Ф550 | - |

| | | | | | |
|---|---|--------------------|----|-------------------|---------------|
| 1.14. Тип: пекарські, кондитерські шафи і шафи для смаження | | | | | |
| 1.14.1 | Пекарські, кондитерські шафи й шафи для смаження | деко1 | 4 | 650 x 700 x 850 | - |
| 1.14.2 | -"- | деко1 | 6 | 670 x 700 x 1020 | - |
| 1.14.3 | -"- | деко1 | 10 | 1015 x 775 x 1025 | - |
| 1.14.4 | -"- | деко1 | 12 | 1015 x 775 x 1625 | - |
| 1.14.5 | -"- | деко1 | 24 | 1450 x 940 x 1845 | - |
| 2.Роздавальне та барне устаткування | | | | | |
| 2.1. Тип: печі мікрохвильові (НВЧ) | | | | | |
| 2.1.1. | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 430 x 420 x 460 | - |
| 2.1.2. | -//- | л | 30 | 430 x 530 x 520 | - |
| 2.2. Тип: тостери | | | | | |
| 2.2.1. | Тостери | завантажено тостів | 4 | 360 x 250 x 240 | - |
| 2.2.2. | -"- | завантажено тостів | 6 | 480 x 250 x 240 | - |
| 2.2.3. | -"- | завантажено тостів | 12 | 480 x 250 x 330 | - |
| 2.3. Тип: саламандра (гриль безконтактний) | | | | | |
| 2.3.1. | Саламандра | - | - | 520 x 510 x 430 | *стаціонарний |
| 2.3.2. | -//- | - | - | 400 x 510 x 505 | *пересувний |
| 2.4. Тип: марміти водяні | | | | | |
| 2.4.1. | Марміти водяні | деко1 | 2 | 800 x 820 x 885 | - |
| 2.4.2. | Марміти водяні | деко1 | 3 | 1100 x 820 x 885 | - |
| 2.4.3. | -"- | деко1 | 4 | 1400 x 820 x 885 | - |
| 2.4.4. | -"- | деко1 | 5 | 1800x820x885 | - |
| 2.5. Тип: марміти сухі | | | | | |
| 2.5.1. | Марміти сухі | л | 1 | 400 x 800 x 900 | - |
| 2.5.2. | -"- | л | 2 | 800 x 800 x 900 | - |
| 2.5.3. | -"- | л | 3 | 1100 x 800 x 900 | - |
| 2.6. Тип: термостати | | | | | |
| 2.6.1. | Термостати | л | 10 | Ф300 | - |
| 2.6.2. | -"- | л | 20 | Ф400 | - |
| 2.7. Тип: пристрої для підігрівання посуду | | | | | |
| 2.7.1. | Пристрої для підігрівання посуду | тарілок | 50 | 400 x 600 x 900 | - |
| 2.7.2. | -//- | тарілок | 80 | 800 x 600 x 900 | - |
| 2.8. Тип: каво(чає) варка | | | | | |
| 2.8.1. | Каво(чає)варка | блок | 1 | 330 x 450 x 450 | - |
| 2.8.2. | -"- | блок | 2 | 600 x 580 x 495 | - |
| 2.8.3. | -"- | блок | 3 | 700 x 580 x 550 | - |
| 2.9. Тип: комбайни барні | | | | | |
| 2.9.1. | (міксер + блендер) | | | 300 x 160 x 500 | - |
| 2.9.2. | (міксер + блендер + соковижималка) | | | 420 x 330 x 520 | - |
| 2.9.3. | (міксер + блендер + соковижималка оранж-фреш + подрібнювач) | | | 530 x 350 x 540 | - |

| | | | | | |
|---|--|--------------|---------------|--------------------|--------------------|
| 2.10. Тип: соковижималки | | | | | |
| 2.10.1 | Соковижималка | л | 0,8 | 280 x 440 x 500 | - |
| 2.10.2 | -//- | л | 0,5 | 250 x 400 x 460 | - |
| 2.11. Тип: блендери | | | | | |
| 2.11.1 | Блендери | л | 1 x 1,5 (1,2) | 200 x 200 x 500 | |
| 2.11.2 | -" | л | 1 x 2 | 150 x 150 x 500 | |
| 2.11.3 | -" | л | 2 x 2 | 140 x 300 x 520 | |
| 2.12 Тип: соковижималки для цитрусових (оранж-фреш) | | | | | |
| 2.12.1 | Соковижималки для цитрусових (оранж-фреш) | л | 0,4 | 210 x 210 x 250 | - |
| 2.12.2 | -//- | л | 0,6 | 200 x 310 x 360 | - |
| 2.13. Тип: міксери | | | | | |
| 2.13.1 | Міксери | л | 1 x 0,5 | 160 x 300 x 500 | - |
| 2.13.2 | -//- | л | 2 x 0,5 | 320 x 300 x 50 | - |
| 2.14 Тип: льодогенератори | | | | | |
| 2.14.1 | Льодогенератор | кг/добу | 10 | 350 x 400 x 500 | - |
| 2.14.2 | -" | кг/добу | 20 | 353 x 400 x 583 | - |
| 2.14.3 | -" | кг/добу | 28 | 380 x 520 x 620 | - |
| 2.14.4 | -" | кг/добу | 38 | 490 x 630 x 675 | - |
| 2.14.5 | -" | кг/добу | 50 | 490 x 630 x 785 | - |
| 2.14.6 | -" | кг/добу | 90 | 496 x 680 x 885 | луско подібний лід |
| 2.15. Тип: охолоджувачі напоїв і пива | | | | | |
| 2.15.1 | Охолоджувачі напоїв і пива | к-сть напоїв | 2 x 10 | 230 x 340 x 580 | - |
| 2.15.2 | -" | к-сть напоїв | 2 | 500 x 400 x 350 | |
| 2.15.3 | -" | к-сть напоїв | 4 | 630 x 400 x 350 | |
| 3. Холодильне устаткування | | | | | |
| 3.1 Тип: модульні холодильні камери (середньо- та низькотемпературні) | | | | | |
| | модульні холодильні камери | куб. м | 6,0 | 1800 x 1500 x 2150 | |
| | -//- | куб. м | 86,4 | 7350 x 6150 x 2200 | |
| 3.2. Тип: шафи холодильні (середньотемпературні і низькотемпературні) | | | | | |
| 3.2.1. | Шафи холодильні (середньо температурні і низькотемпературні) | л | 500 | 655 x 735 x 2000 | |
| 3.2.2. | -" | л | 600 | 745 x 735 x 2000 | |
| 3.2.3. | -" | л | 700 | 845 x 740 x 2000 | |
| 3.2.4. | -" | л | 1200 | 1260 x 780 x 2000 | |
| 3.2.5. | -" | л | 1400 | 1430 x 780 x 2000 | |

| | | | | | |
|--|---|------------------|---------|-------------------|------------------------|
| 3.3. Тип: камери (прилавки) морозильні низькотемпературні) | | | | | розсувні верхні кришки |
| 3.3.1. | Камери (прилавки) морозильні (низькотемпературні) | л | 180/130 | 720 x 600 x 850 | - |
| 3.3.2. | "- | л | 200/170 | 905 x 600 x 850 | *скляні |
| 3.3.3. | "- | л | 300/270 | 1200 x 600 x 850 | *глухі |
| 3.3.4. | "- | л | 450/550 | 1450 x 665 x 930 | - |
| 3.4. Тип: столи з охолоджувальними шафами | | | | | |
| 3.4.1. | Столи з охолоджувальними шафами | л | 220 | 1250 x 600 x 850 | - |
| 3.4.2. | "- | л | 120 | 790 x 700 x 850 | - |
| 3.4.3. | "- | л | 270 | 1250 x 700 x 850 | - |
| 3.4.4. | "- | л | 420 | 1725 x 700 x 850 | - |
| 3.4.5. | "- | л | 670 | 2195 x 700 x 850 | - |
| 3.4.6. | "- | л | 270 | 1250 x 700 x 1220 | салатний |
| 4. Механічне устаткування | | | | | |
| 4.1. Тип: машини для очищення овочів (картоплечистки) | | | | | Продуктивність |
| 4.1.1. | Машини для очищення овочів | завантаження, кг | 3,5 | 450 x 340 x 550 | до 70 кг/год |
| 4.1.2. | "- | завантаження, кг | 4 | 320 x 420 x 560 | до 80 кг/год |
| 4.1.3. | "- | завантаження, кг | 8 | 400 x 400 x 830 | до 200 кг/год |
| 4.2. Тип: м'ясорубки | | | | | |
| 4.2.1. | М'ясорубка | кг/год. | 16-30 | 270 x 280 x 380 | - |
| 4.2.2. | "- | кг/год. | 60-120 | 370 x 210 x 380 | - |
| 4.2.3. | "- | кг/год. | 150-300 | 550 x 310 x 420 | - |
| 4.3. Тип: кутери | | | | | |
| 4.3.1. | Кутер | завантаження, кг | 3,5 | 400 x 330 x 270 | |
| 4.3.2. | //- | завантаження, кг | 5,5 | 410 x 330 x 350 | - |
| 4.4. Тип: овочерізки | | | | | |
| 4.4.1. | Овочерізка | кг/год. | 50-180 | 355 x 310 x 480 | |
| 4.4.2. | "- | кг/год. | 180-200 | 530 x 310 x 520 | - |
| 4.4.3. | "- | кг/год. | 250-350 | 355 x 640 x 605 | - |

| | | | | | |
|---|--|------------|-------------|-------------------|---|
| 4.5. Тип: машини для нарізання гастрономії (слайсери) | | | | | |
| 4.5.1. | Машини для нарізання гастрономії (слайсери) | Ф ножа, см | 22 | 380 x 360 x 290 | - |
| 4.5.2. | "- | Ф ножа, см | 25 | 440 x 400 x 300 | - |
| 4.5.3. | "- | Ф ножа, см | 27,5 | 570 x 480 x 420 | - |
| 4.6. Тип: машини збивальні (планетарні) | | | | | |
| 4.6.1. | Машини збивальні (планетарні) | л | 5-7 | 380 x 230 x 250 | - |
| 4.6.2. | "- | л | 20 | 573 x 630 x 1070 | - |
| 4.6.3. | "- | л | 30 | 840 x 560 x 805 | - |
| 4.6.4. | "- | л | 40 | 740 x 750 x 1310 | - |
| 4.7. Тип: машини тістомісильні | | | | | |
| 4.7.1. | Машини тістомісильні | л | 28 | 450 x 650 x 965 | - |
| 4.7.2. | "- | л | 32 | 440 x 640 x 750 | - |
| 4.7.3. | "- | л | 50 | 530 x 800 x 800 | - |
| 4.7.4. | "- | л | 80 | 780 x 1400 x 1100 | - |
| 4.7.5. | "- | л | 140 | 850 x 1245 x 1100 | - |
| 5. Мийне устаткування | | | | | |
| 5.1. Тип: спеціалізовані мийні машини | | | | | |
| 5.1.1. | Спеціалізовані мийні машини для тарілок | шт./год. | 400 | 600 x 600 x 850 | |
| 5.1.2. | "- | шт./год. | 720 | 600 x 600 x 1120 | |
| 5.1.3. | Спеціалізовані мийні машини для скляного посуду | шт./год. | 1500 | 460 x 550 x 700 | |
| 5.1.4. | "- | шт./год. | 2100 | 600 x 600 x 850 | |
| 5.1.5. | Спеціалізовані мийні машини для скляного посуду (моноблок) | шт./год. | 400 | 1800 x 600 x 850 | |
| 5.2. Тип: універсальні мийні машини | | | | | |
| 5.2.1. | Універсальні мийні машини | шт./год. | 430 | 460 x 550 x 700 | |
| 5.2.2. | "- | шт./год. | 540 | 600 x 600 x 850 | |
| 5.2.3. | "- | шт./год. | 720 | 600 x 600 x 1250 | |
| 5.2.4. | Універсальні мийні машини періодичної дії (камерні) | шт./год. | 540 | 635 x 750 x 1965 | |
| 5.2.5. | Універсальні мийні машини періодичної дії (камерні) | шт./год. | 1080 | 1335 x 750 x 1965 | |
| 5.2.6. | "- | шт./год. | 1200 | 1835 x 750 x 1965 | |
| 5.2.7. | "- | шт./год. | 2400 | 2380 x 750 x 1870 | - |
| 5.2.8. | "- | шт./год. | 2160 | 2380 x 750 x 1870 | - |
| 5.2.9. | Універсальні мийні машини (моноблоки) | шт./год. | 400 | 1800 x 600 x 850 | - |
| 5.2.10. | "- | шт./год. | 720 | 1800 x 600 x 850 | - |
| 5.2.11. | Універсальні мийні машини (конвеєрно-транспортні) | шт./год. | 1600 – 1800 | 3380 x 900 x 1650 | - |
| 5.2.12. | "- | шт./год. | 1600 – 2400 | 3350 x 900 x 1650 | - |

| | | | | | |
|-----------------------------------|---|---|---|--------------------|-----------------|
| 5.3. Тип: ванни мийні | | | | | |
| 5.3.1. | Ванни мийні односекційні | - | - | 600 x 600 | глиби на 250 |
| 5.3.2. | "- | - | - | 700 x 700 | глиби на 300 |
| 5.3.3. | "- | - | - | 700 x 800 | глиби на 00 |
| 5.3.4. | Ванни мийні двосекційні | - | - | 1200 x 600 | глиби на 250 |
| 5.3.5. | "- | - | - | 1200(1400) x 700 | глиби на 300 |
| 5.3.6. | "- | - | - | 1200(1400) x 800 | глиби на 300 |
| 5.3.7. | Ванни мийні зі столиком (полицею) | - | - | 1200(1400) x 600 | 1-секційні |
| 5.3.8. | "- | - | - | 1600(1800) x 600 | 2-секційні |
| 5.3.9. | "- | - | - | 1900 x 600 | 3 та 4-секційні |
| 5.3.10 | Ванни мийні зі столиком (полицею) | - | - | 1200(1400) x 700 | 1-секційні |
| 5.3.11 | "- | - | - | 1600(1800) x 700 | 2-секційні |
| 5.3.12 | "- | - | - | 2400 x 700 | 3-секційні |
| 5.3.13 | Ванни мийні трисекційні | - | - | 1900 x 800 | 2-секційні |
| 5.3.14 | "- | - | - | 1600(1800) x 600 | глиби на 250 |
| 5.3.15 | "- | - | - | 1800 x 700 | глиби на 300 |
| 5.4. Тип: столи з мийними ваннами | | | | | |
| 5.4.1. | Столи з мийними ваннами (серія 500) | - | - | L=1000, 1500 | - |
| 5.4.2. | Столи з мийними ваннами (серії 600, 700, 800) | - | - | L=1200, 1500, 1800 | - |

| 6.Ваговимірювальне та підйомно-транспортне устаткування | | | | | |
|--|--|---------------------|-----------|-------------------|------------------------|
| 6.1. Тип: ваги механічні | | | | розмір платформи: | |
| 6.1.1. | Ваги механічні | межа зважування, кг | 6-10 | 260 x 275 | - |
| 6.1.2. | "- | межа зважування, кг | 100, 200 | 450 x 600 | - |
| 6.1.3. | "- | межа зважування, кг | 500, 1000 | 265 x 795 | - |
| 6.2. Тип: ваги електронні (торговельні, порційні та товарні) | | | | розмір платформи: | - |
| 6.2.1. | Ваги електронні (торговельні, порційні та товарні) | межа зважування, кг | 3 | 220 x 150 | - |
| 6.2.2. | "- | межа зважування, кг | 6 | 350 x 290 | - |
| 6.2.3. | "- | межа зважування, кг | 15 | 250 x 380 | - |
| 6.2.4. | "- | межа зважування, кг | 15 | 357 x 426 | |
| 6.2.5. | "- | межа зважування, кг | 60 | 300 x 300 | - |
| 6.2.6. | "- | межа зважування, кг | 150 | 600 x 400 | - |
| 6.2.7. | "- | межа зважування, кг | 300, 600 | 815 x 620 | - |
| 6.3. Тип: візки вантажні | | | | платформа: | - |
| 6.3.1. | Візки вантажні (платформи) | кг | 100 | 460 x 360 | |
| 6.3.2. | "- | кг | 100 | 700 x 450 | - |
| 6.3.3. | "- | кг | 200 | 850 x 550 | - |
| 6.3.4. | "- | кг | 300 | 1000 x 650 | - |
| 6.3.5. | -//- | кг | 400 | 1150 x 750 | з бортом або без нього |
| 6.3.6. | Візок з гідравлічним підйомом | кг | 250 | 1240 x 640 x 380 | - |
| 6.3.7. | Штабелер | кг | 400, 1000 | | - |

| | | | | | |
|---|---------------------------------|-------|--------|------------------|---|
| 6.4. Тип: візки спеціальні та стелажі пересувні | | | | | - |
| 6.4.1. | Візок з підйомною платформою | кг | 80 | | - |
| 6.4.2. | Візок для збору посуду | кг | | 500 x 600 x 1100 | - |
| 6.4.3. | Візок офіціантський | кг | | 420 x 640 x 1100 | - |
| 6.4.4. | Стелаж кондитерський пересувний | | 8-1/1 | 425 x 600 x 850 | - |
| 6.4.5. | "- | деко1 | 16-1/1 | 800 x 600 x 850 | - |
| 6.4.6. | "- | деко1 | 8-3/2 | 500 x 670 x 850 | - |
| 6.4.7. | "- | деко1 | 16-3/2 | 950 x 670 x 850 | - |
| 6.4.8 | "- | деко1 | 20-1/1 | 400 x 570 x 1650 | - |
| 6.4.9 | "- | деко1 | 40-1/1 | 800 x 600 x 1650 | |
| 6.4.10 | "- | деко1 | 20-3/2 | 500 x 670 x 1650 | - |
| 6.4.11 | "- | деко1 | 40-3/2 | 950 x 670 x 1650 | - |

Примітки:

За одиницю «деко» прийнято гастроемність Євростандарту (модуля) GN 1/1, габаритні розміри:

1/1 530x325 мм;

2/3 435x315 мм;

3/2 600x400 мм.

Показник характеристики прийнятий для найбільш поширеного устаткування серії M800. У разі використання устаткування інших серій слід застосовувати поправочні коефіцієнти для серій: M600 – 0,75

M700 – 0,88

M850 – 1,06

M900 – 1,13

M1000 – 1,25

Додаток Д
Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «ресторан»

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, 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) | деко1 | – | – | – | 10 | 10 | 10 |
| 1.2 | Печі конвекційні універсальні (конвектомати) | деко1 | 4 | 6 | 6 | 10 | 10 | 10 |
| 1.3 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1 | 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 |
| 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) | к-сть 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 (кондитерська) 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 | Саламандра* | шт. | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Марміти водяні | деко1 | 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)стойки*** | 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(час)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 |
| 3.3 | Шафи холодильні середньотемпературні | л 600 л 1200 л 1400 | 2 - - | 2 1 - | 2 1 - | - 2 2 | - 1 3 | - - 5 |
| 3.4 | Шафи низькотемпературні | л ³ | - | 600 | 600 | 600 | 700 | 1200 |
| 3.5 | Камери морозильні | л ³ | 200 | 200 | 200 | 370 | 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 очищування овочів | ємність завантаження, кг | 4 | 8 | 15 | 15 | 30 | 30 |
| 4.2 | М'ясорубка | кг/год. | 50 | 50 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| 4.3 | Кутер м'ясний | шт. | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 4.4 | Кутер 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 |

Додаток Е
Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «ресторан-бар»

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | | | |
|-------|--|-------------------------------------|-----------------------------------|---------|------------|-----------|
| | | | 24 – 50 | 51 – 80 | 81 – 100 | 101 – 150 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | | серії М600 – М700 | | Серія М800 | |
| 1.1 | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко1 | - | - | - | 10 |
| 1.2 | Печі конвекційні універсальні (конвектомати) | деко1 | 4 | 6 | 6 | 10 |
| 1.3 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1 | 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) | к-сть шпажок | - | - | 4 | 4 |
| 1.12 | Котли | л | - | - | - | 40 |
| 1.13 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | 50 | 50 | 100 |
| 1.14 | Шафи для смаження | деко2 | 4 | 6 | 6 | 10 |
| 1.15 | Пекарські (кондитерська) шафи | деко 2 | 4 | 6 | 6 | 10 |
| 2 | Роздавальне і барне | | | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 | 30 |
| 2.2 | Тостер | шт. | - | 1 | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандра* | шт. | - | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Марміти водяні | деко1 | 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) стойки*** | 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 | Каво(час)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 |
| 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 середньо температурні | л ³ 600 л ³ 1200 л ³ 1400 | 2 - - | 2 1 - | 2 1 - | - 1 2 |
| 3.4 | Шафи холодильні низькотемпературні | л ³ | - | 600 | 600 | 600 |
| 3.5 | Камери морозильні | л ³ | 200 | 200 | 200 | 370 |
| 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 | Кутер м'ясний | шт. | - | - | - | 1 |
| 4.4 | Кутер 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 |
| 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 | кг | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 6.3 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 6.4 | Стелажі пересувні | шт. | - | - | - | 2 |

Продовження дод. Е

Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «ресторан швидкого обслуговування (фаст-фуд)»

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | | | |
|-------|--|-------------------------------------|-----------------------------------|------------|-----------|------------|
| | | | 50 – 80 | 81 – 100 | 101 – 150 | 151 – 200 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | | серія М700 | серія М800 | | серія М900 |
| 1.1 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1 | 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) | к-сть 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 | | | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.3 | Саламандра* | 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 | деко1 | 4 | 6 | 10 | 12 |
| 2.7 | Барні (буфетні, коктейльні) стойки | 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 | куб. м | - | - | 6 | 8 |
| 3.2 | Камери низькотемпературні | куб. м | - | - | 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 | л | 140 | 140 | 180 | 200 |

| | | | | | | |
|-----|--|---------|----|----|----|----|
| | шафами | | | | | |
| 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 | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 6.2 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |

Додаток Ж
Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу: «кафетерій» (ресторан самообслуговування)

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | | | |
|-------|--|-------------------------------------|-----------------------------------|------------|-----------|------------|
| | | | 50 – 80 | 81 – 100 | 101 – 150 | 151 – 200 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | | серія М700 | серія М800 | | серія М900 |
| 1.1 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко l | 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 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | 25 | 50 | 50 |
| 2 | Роздавальне і барне | | | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.3. | Саламандра | 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) стойки | 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 середньо температурні | 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 |
| 4.4 | Машина для нарізання гастрономії (слайсер) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4.5 | Машина 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 |

Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «кафе»

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, 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) | деко1 | - | - | - | - | 6 |
| 1.2 | Печі конвекційні універсальні (конвектомати) | деко1 | - | - | - | 6 | 6 |
| 1.3 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1 | 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 | | | | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 | 20 | 30 |
| 2.2 | Гостер | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандра | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Термостати | л | - | - | 10 | 10 | 10 |
| 2.5 | Барні (буфетні, коктейльні) стойки*** | компл. | 1 | 1 | 1 | 1-2 | 2-3 |
| 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 очищення овочів | ємність завантаження, 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 | Стелажі пересувні | шт. | - | - | - | 1 | 2 |

Додаток И
Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «бар»

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | |
|-------|---|-------------------------------------|-----------------------------------|---------|
| | | | 24 – 49 | 50 – 80 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | | Серії М600 – М700 | |
| 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 | Саламандра | 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 |

Продовження дод. II

Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «гриль-бар»

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | |
|-------|--|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------|
| | | | 50 – 80 | 81 – 100 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | | серія М700 | серія М 800 |
| 1.1 | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко1 | 4 | 4 |
| 1.2 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1 | 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 барне | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 23 | 23 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандра | шт. | 1 | 1 |
| 2.4 | Марміти сухі | л | 1 | 1 |
| 2.5 | Термостати | л | 20 | 20 |
| 2.6 | Барні (буфетні, коктейльні) стойки | компл. | 1 | 1 |
| 2.7 | Теплові шафи | деко1 | 6 | 8 |
| 2.8 | Пристрої для підігрівання посуду | тарілок | 50 | 50 |
| 2.9 | Каво(час)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 л 1200 | 2 1 | 2 1 |
| 3.4 | Шафи холодильні низькотемпературні | л ³ | 600 | 600 |
| 3.5 | Камери морозильні | л ³ | 200 | 200 |
| 3.6 | Столи з охолоджувальними шафами | л ³ | 140 | 270 |

| | | | | |
|-----|---|-------------------------------|-----|-----|
| 4 | Механічне | | | |
| 4.1 | Машини для очищування овочів | кг/год. | 8 | 15 |
| 4.2 | М'ясорубка | ємність завантажування, кг | 50 | 150 |
| 4.3 | Кутер м'ясний | шт. | - | - |
| 4.4 | Кутер 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 | шт. | 2 | 3 |
| 6.3 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 |

Продовження дод. II

Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «пивний бар»

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | | |
|-------|--|-------------------------------------|-----------------------------------|---------|------------|
| | | | 24 – 49 | 50 – 80 | 81 – 100 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | | серії М60 – М700 | | серія М800 |
| 1.1 | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко l | - | 4 | 4 |
| 1.2 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко l | 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 ротатійний (планетарний) | кільк. шпажок | 4 | 6 | 6 |
| 1.8 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | 25 | 50 |
| 2 | Роздавальне і барне | | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 23 | 23 | 30 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандра | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Грилі | шпажок | 4 | 6 | 6 |
| 2.5 | Каво(чає)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 | 280 | 280 | 340 |
| 3.4 | Шафи холодильні низькотемпературні | л | - | - | 400 |
| 3.5 | Столи з охолоджувальними шафами | л | 200 | 200 | 400 |

| | | | | | |
|-----|---|----------|-----|-----|-----|
| 4 | Механічне | | | | |
| 4.1 | Кутер 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 |

Продовження дод. II

Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «закусочна (шинок)»

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | |
|-------|--|-------------------------------------|-----------------------------------|------------|
| | | | 50 – 80 | 81 – 100 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | | серія М700 | серія М800 |
| 1.1 | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко1 | 4 | 6 |
| 1.2 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1 | 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 барне | | | |
| 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 ³ | 180 | 280 |
| 3.3 | Шафи низькотемпературні | л ³ | 400 | 400 |
| 3.4 | Столи з охолоджувальними шафами | л ³ | 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 |

Додаток К
Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «їдальня»

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | | | |
|-------|---|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| | | | 50 – 80 | 81 – 100 | 101 – 150 | 151 ✱ 0 200 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | | серія М700 | серії М800 – М900 | | |
| 1.1 | Печі пароконвекциотомати | деко1 | 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 (кондитерська) шафи | деко | 4 | 4 | 6 | 6 |
| 2 | Роздавальне і барне | | | | | |
| 2.1 | Термостати | л | 10 | 20 | 20 | 30 |
| 2.2 | Лінії роздавальні (комплект) | компл. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.3 | Пристрої для підігрівання посуду | тарілок | 80 | 100 | 160 | 160 |
| 2.4 | Каво(час)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 | 340 | 380 | 420 | 420 |
| 3.4 | Столи з охолоджувальними шафами | л ³ | - | 200 | 200 | 600 |
| 3.5 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | компл. | - | 1 | 1 | 2 |
| 4 | Механічне | | | | | |
| 4.1 | Машини для очищення овочів | ємність завантаження, кг | 8 | 8 | 15 | 30 |
| 4.2 | М'ясорубка | кг/год. | 50 | 100 | 120 | 150 |
| 4.3 | Кутер м'ясний | шт. | - | - | - | 1 |
| 4.4 | Кутер 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 | |
| 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 |

Додаток Л
Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «дієтична їдальня»

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація, за місткістю зали, місць | | |
|-------|--|-------------------------------------|------------------------------------|------------|----------|
| | | | 24 – 50 | 51 – 80 | 81 – 100 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | | серії M600 – M700 | серія M800 | |
| 1.1 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко I | 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 | Макароноварки | л | 16 | 16 | 16 |
| 1.9 | Пекарські (кондитерські) шафи | листів 2 | 4 | 4 | 4 |
| 2 | Роздавальне і барне | | | | |
| 2.1 | Термостати | л | 10 | 10 | 20 |
| 2.2 | Лінії роздавальні (комплект)**** | компл. | 1 | 1 | 1 |
| 2.3 | Пристрої для підігрівання посуду | тарілок | 80 | 80 | 100 |
| 2.4 | Каво(час)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 | 340 | 340 | 380 |
| 3.4 | Столи з охолоджувальними шафами | л | - | - | 200 |
| 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 | Кутер м'ясний | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 4.4 | Кутер 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 |

Додаток М
Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «їдальня-роздавальня»

| з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | | |
|-----|---|-------------------------------------|-----------------------------------|---------|------------|
| | | | 24 – 50 | 51 – 80 | 81 – 100 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | | серії М600 – М700 | | серія М800 |
| 1.1 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1 | 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 барне | | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 |
| 2.2 | Термостати | л | 10 | 10 | 20 |
| 2.3 | Теплові шафи | деко1 | 6 | 6 | 12 |
| 2.4 | Лінії роздавальні (комплект)**** | 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 |
| 2.9 | Візки для посуду | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 3 | Холодильне (технологічне) | | | | |
| 3.1 | Шафи холодильні середньо температурні | л ³ | 1200 | 2x600 | 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 виробничі | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 6.3 | Стелажі пересувні | шт. | - | - | 1 |
| 6.4 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 | 1 |

Додаток Н
Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «буфет»

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | |
|-------|--|-------------------------------------|-----------------------------------|---------|
| | | | 8 – 24 | 24 – 50 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | | Серія М600 | |
| 1.1 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | 25 |
| 2 | Роздавальне і барне | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 10 | 10 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандра | 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 |
| 2.14 | Ваги настільні електронні | шт. | 1 | 1 |
| 3 | Холодильне (технологічне) | | | |
| 3.1 | Шафи холодильні середньо температурні | л | 1400 | 2000 |
| 3.2 | Шафи низькотемпературні | л ³ | - | 600 |
| 3.3 | Камери морозильні | л ³ | 200 | 200 |
| 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 | 540 |
| 5.2 | Універсальні посудомийні машини | шт./год. | 540 | 540 |
| 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 |

Продовження дод. Н

Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу: «кіоск спеціалізований»

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Мінімальний набір торговельно-технологічного устаткування |
|-------|--|-------------------------------------|---|
| 1 | Теплове (електричне або газове) | | Серія М600 |
| 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 барне | | |
| 2.1 | Піч мікрохвильова (НВЧ) | л | 20 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 |
| 2.3 | Саламандра | шт. | 1 |
| 2.4 | Гриль | шпажок | 4 |
| 2.5 | Каво(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 |
| 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 |

Примітки:

Вид устаткування в наборі застосовується залежно від спеціалізації кіоску.

* Саламандра – гриль або шафа з інфрачервоним підігрівом продуктів, інколи може бути виконано у вигляді теплового моста або окремих ламп.

** 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;
 - пристрої для підігріву тарілок – 1 – 2 шт.;
 - супниці настільні (10 л) – 2 – 4 шт.

Додаток П
Норми оснащення ресторанів кухонним інвентарем

| Найменування кухонного інвентарю | Кількість місць | | | |
|---|-----------------|-----|-----|-----|
| | 75 | 100 | 150 | 200 |
| | Норми оснащення | | | |
| | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. Бак для кісток | 2 | 2 | 4 | 4 |
| 2. Бак для харчових відходів | 2 | 2 | 4 | 4 |
| 3. Відро | 4 | 4 | 5 | 5 |
| 4. Ложка гарнірна | 5 | 6 | 6 | 6 |
| 5. Збивалка портативна | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6. Виделка кухарська | 3 | 3 | 5 | 5 |
| 7. Форма силіконова різні | 5 | 8 | 10 | 15 |
| 8. Форми для кондитерських виробів | 3 | 5 | 7 | 8 |
| 9. Горщик гончарний | 50 | 75 | 100 | 150 |
| 10. Млинок для спецій | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 11. Форма для гарнірів | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 12. Стерилізатор | 1 | 1 | 2 | 3 |
| 13. Тримач для кухонних ножів | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 14. Тримач для розливальних ложок | 17 | 18 | 20 | 23 |
| 15. Дошка обробна | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 16. Голка кухарська | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 17. Голка шпигувальна | 9 | 8 | 7 | 6 |
| 18. Каструля 1,5 – 2,3-літрова | 10 | 10 | 9 | 9 |
| 19. Каструля 4 – 6 л | 12 | 12 | 10 | 10 |
| 20. Каструля 8 – 10 л | 24 | 26 | 36 | 45 |
| 21. Казан 20 – 30 л | 18 | 18 | 18 | 18 |
| 22. Казан 40 – 50 л | 6 | 8 | 18 | 27 |
| 23. Казан для варіння риби | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 24. Консервовідкривач | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 25. Чавилка для лимона | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 26. Ложка розливальна 500 мл | 6 | 7 | 7 | 10 |
| 27. Ложки порціонні для цукру | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 28. Ложки порціонні для жиру | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 29. Ніж для корінців | 4 | 6 | 10 | 12 |
| 30. Ніж для карбування і різання овочів | 2 | 3 | 5 | 6 |
| 31. Ніж жолобковий | | 2 | 3 | 3 |
| 32. Ніж-шкребок | | 2 | 3 | 3 |
| 33. Ножі «кухарська трійка» | 9 | 12 | 18 | 24 |
| 34. Ніж-пилка | | | 1 | 1 |
| 35. Ножі-рубаки (великий, малий) | | | 2 | 2 |
| 36. Ножі для обвалювання м'яса (великий, малий) | | | 2 | 3 |
| 37. Ніж для виймання кісток | | | 2 | 2 |
| 38. Ніж для оброблення риби | | | 2 | 3 |
| 39. Ніж для ковбаси | | | 2 | 2 |
| 40. Ніж для шинки | | | 2 | 2 |
| 41. Ніж для сиру | | | 2 | 2 |
| 42. Ніж для лимонів | | 1 | 1 | 2 |
| 43. Ніж для хліба | | | 1 | 2 |
| 44. Ніж шпигувальний | | | 1 | 2 |
| 45. Ніж для приготування чебуреків | | | 2 | 2 |
| 46. Ножі для виготовлення квітів з овочів | | | 1 | 2 |
| 47. Ножиці-сікачі для оброблення птиці і дичини | | 1 | 2 | 2 |
| 48. Набір для фігурного різання сирих овочів | | 2 | 2 | 2 |

| | | | | |
|--|----|----|----|----|
| 49. Деко | 9 | 9 | 11 | 11 |
| 50. Деко для риби | 9 | 9 | 11 | 11 |
| 51. Сотейники циліндричні 4 – 6 л | 5 | 4 | 3 | 2 |
| 52. Сотейники циліндричні 8 л | 2 | 3 | 3 | 3 |
| 53. Сковорода без ручки 170 – 250 мм | 8 | 8 | 8 | 8 |
| 54. Сковорода з ручкою 210 мм | 8 | 8 | 8 | 8 |
| 55. Сковорода 9-сотова для смаження яєць | 1 | 2 | 2 | 2 |
| 56. Сковорода з пресом для смаження курчат | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 57. Качалки для тіста, різні | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 58. Сита різні | 2 | 3 | 3 | 3 |
| 59. Ступки з пестиком | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 60. Шкребок формувальний для олії | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 61. Шкребок для риби | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 62. Тарталетниця | 20 | 25 | 30 | 35 |
| 63. Терка для сиру | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 64. Терка ручна | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 65. Миски різні | 7 | 12 | 15 | 18 |
| 66. Сікач для відбивання м'яса | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 67. Форми для паштету, різні | 2 | 3 | 3 | 4 |
| 68. Форми для желе, самбука різні | 25 | 35 | 50 | 60 |
| 69. Форми для заливних, різні | 25 | 35 | 50 | 60 |
| 70. Форми для кондитерських виробів, різні | 20 | 20 | 30 | 30 |
| 71. Ополоник | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 72. Шпажка для смаження шашлику | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 73. Шпажка для подачі шашлику | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 74. Штопор | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 75. Шумовка | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 76. Щипці кондитерські | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 77. Щипці для льоду | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 78. Яблукорізка | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 79. Яйцерізка | 1 | 1 | 1 | 1 |

Додаток Р
Коефіцієнти споживання страв на підприємствах ресторанного господарства

| Підприємство ресторанного господарства | Коефіцієнт споживання страв | Коефіцієнт споживання окремих страв | | | |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|--------|--------|----------|
| | | холодних | перших | других | солодких |
| I. Їдальні | | | | | |
| Відкритого типу | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| Дієтичні | 2,8 | 0,4 | 0,75 | 1,0 | 0,65 |
| При промислових підприємствах | | | | | |
| за абонементами (обід) | 3,0 - 4,0 | | | | |
| При ЗВО | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| сніданок | 1,8 | 0,5 | - | 1,0 | 0,30 |
| обід (вільний вибір страв) | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| обід (за абонементами) | 3,0-4,0 | | | | |
| вечеря | 1,5 | 0,5 | - | 0,8 | 0,2 |
| II. Ресторани | | | | | |
| При готелях | 3,0 | 0,9 | 0,6 | 1,2 | 0,3 |
| При вокзалах | 3,0 | 0,9 | 0,6 | 1,2 | 0,3 |
| Загальноміські | 3,5 | 1,1 | 0,7 | 1,4 | 0,3 |
| Загальноміські, які працюють удень за скороченим меню: | | | | | |
| удень | 3,0 | 0,8 | 0,85 | 1,0 | 0,35 |
| увечері | 4,0 | 2,2 | 0,1 | 1,5 | 0,2 |
| III. Кафе | | | | | |
| Загального типу | | | | | |
| Із самообслуговуванням | 1,6 | 0,64 | 0,08 | 0,72 | 0,16 |
| З обслуговуванням офіціантами | 2,0 | 0,8 | 0,1 | 0,9 | 0,2 |
| Спеціалізовані | | | | | |
| 1. Із самообслуговуванням | | | | | |
| молочні | 1,6 | 0,5 | 0,1 | 0,75 | 0,25 |
| кондитерські | 0,3 | - | - | - | 0,3 |
| 2. З обслуговуванням офіціантами | | | | | |
| молодіжне | 2,0 | 0,64 | 0,08 | 0,75 | 0,53 |
| морозиво | 1,0 | | - | - | 1,0 |
| IV. Закусочні | | | | | |
| 1. Із самообслуговуванням: | | | | | |
| загального типу | 1,5 | 0,53 | 0,15 | 0,75 | 0,07 |
| пиріжкові, чебуречні | 1,2 | 0,2 | 0,3 | 0,7 | - |
| сосисочні | 1,2 | 0,4 | - | 0,8 | - |
| пельменні | 1,5 | 0,4 | 0,3 | 0,8 | - |
| 2. З обслуговуванням офіціантами | | | | | |
| шашличні | 1,6 | 0,3 | 0,3 | 1,0 | - |
| V. Домова кухня | 2,2 | 0,33 | 0,66 | 1,0 | 0,11 |

Додаток С
Зразкові норми споживання гарячих, холодних напоїв, хліба на одну людину

| Найменування продуктів | Підприємства ресторанного господарства | | |
|------------------------------------|--|--------------------------|-------------------------------|
| | загальноміські відкритого типу | дієтичні відкритого типу | при промислових підприємствах |
| Гарячі напої, л | 0,1 | 0,05 | 0,08 |
| зокрема: | | | |
| чай з цукром, % | 40 | 50 | 30 |
| кава, % | 50 | 40 | 60 |
| какао, % | 10 | 10 | 10 |
| Холодні напої, л | 0,05 | 0,05 | 0,1 |
| зокрема: | | | |
| фруктові води, л | 0,03 | - | 0,07 |
| мінеральні води, л | 0,01 | 0,03 | 0,02 |
| натуральні соки, л | 0,01 | 0,02 | 0,01 |
| Хліб і хлібобулочні вироби, г | 250 | 150 | 300 |
| зокрема: | | | |
| житній, г | 100 | 60 | 200 |
| пшеничний, г | 150 | 90 | 100 |
| Кондитерські і булочні вироби, шт. | 0,3 | - | 1 |
| Покупні | | | |
| цукерки, печиво, кг | 0,01 | - | 0,01 |
| фрукти, кг | 0,03 | 0,05 | 0,03 |

Додаток Т
Норми часу для приготування страв

| № | Найменування страв і виробів власного виробництва | Норми часу на порцію, сек. | |
|-----------------------------------|--|------------------------------|------------------------------|
| | | з чищенням і різанням овочів | без чищення і різання овочів |
| Холодні страви і закуски | | | |
| 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 і овочів (власного приготування) | 150 | 60 |
| 6 | Салат зі свіжих огірків | 90 | 60 |
| 7 | Салат зі 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 із 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'ясні і рибні | 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 |
| 21 | Салат із крабів під майонезом (промислового виробництва) | 150 | 100 |
| 22 | Риба смажена без гарніру | 70 | 70 |
| 23 | Краби заливні | 180 | 160 |
| 24 | Риба під маринадом | 140 | 100 |
| 25 | Риба відварна з гарніром | 120 | 100 |
| 26 | Риба під майонезом з гарніром | 130 | 110 |
| 27 | Риба фарширована | 200 | 180 |
| 14 | Суп картопляний грибний | 150 | 50 |
| 15 | Щі з квашеної капусти | 90 | 30 |
| 16 | Щі зі свіжої капусти | 120 | 40 |
| 17 | Щі зі свіжої капусти з картоплею на м'ясному бульйоні | 160 | 80 |
| 18 | Щі зелені | 180 | 150 |
| 19 | Щі по-уральськи | 110 | 60 |
| 20 | Щі добові | 160 | 80 |
| Солянки | | | |
| 21 | Солянки рідкі рибні, м'ясні і грибні | 180 | 130 |
| 22 | Солянка домашня | 210 | 150 |
| Супи молочні і пюреподібні | | | |
| 23 | Супи молочні | 30 | 30 |
| 24 | Суп молочний з галушками | 80 | 80 |
| 25 | Супи пюреподібні круп'яні і бобові, з картоплею, вегетаріанські | 100 | 30 |
| 26 | Супи пюреподібні овочеві вегетаріанські | 100 | 30 |
| 27 | Супи пюреподібні на м'ясному бульйоні: | | |
| | – круп'яні з картоплею | 110 | 50 |
| | – овочеві | 120 | 50 |

| | | | |
|--------------|---|-----|-----|
| Супи прозорі | | | |
| 28 | Бульйон з грінками | 120 | 110 |
| 29 | Бульйон з пельменями промислового виробництва, рисом, макаронними виробами, яйцем | 80 | 70 |
| 30 | Бульйон з пиріжками, кулеб'яками, фрикадельками | 150 | 140 |
| 31 | Бульйон з домашньою локшиною | 150 | 140 |
| 32 | Юшка рибацька | 130 | 80 |
| Супи холодні | | | |
| 33 | Борщ холодний | 150 | 50 |
| 34 | Ботвинья | 250 | 130 |
| 35 | Окрошка овочева | 200 | 110 |
| 36 | Окрошка збірна м'ясна | 200 | 110 |
| 37 | Суп на буряковому відварі | 180 | 90 |
| 38 | Щі зелені холодні | 190 | 100 |
| 39 | Супи солодкі | 60 | 60 |
| 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 рублений з гарніром | 280 | 200 |
| 33 | Оселедець натуральний з картоплею та олією | 130 | 60 |
| 34 | Баранина, свинина, телятина, смажені з овочевим гарніром | 120 | 60 |
| 35 | М'ясо відварне без гарніру | 40 | 40 |
| 36 | М'ясо заливне | 150 | 150 |
| 37 | Птиця холодна з овочевим гарніром | 150 | 90 |
| 38 | Паштет з печінки | 150 | 110 |
| 39 | Холодець | 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, масло вершкове, сметана порціями, яйце варене | 20 | 20 |
| 44 | Сир зі сметаною | 40 | 40 |
| 45 | Гастрономія м'ясна | 4 | 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 |
| 50 | Бутерброди з копченою ковбасою | 30 | 30 |
| 51 | Бутерброди з сиром | 30 | 30 |
| 52 | Бутерброди з ікрою або маслом вершковим | 30 | 30 |
| 53 | Бутерброди з шинкою або рибною гастрономією | 30 | 30 |
| 54 | Бутерброди з кількою і яйцем | 60 | 60 |
| 55 | Бутерброди з вареною ковбасою | 20 | 20 |
| Перші страви | | | |
| 1 | Борщ на м'ясному бульйоні | 170 | 50 |
| 2 | Борщ московський | 180 | 60 |
| 3 | Борщ український | 210 | 80 |
| 4 | Розсольники | 170 | 70 |
| 5 | Розсольник московський | 200 | 100 |
| 6 | Супи з макаронними виробами, крупами, | 50 | 20 |

| | | | |
|----|---|-----|-----|
| | бобовими | | |
| 7 | Супи овочеві, картопляні | 150 | 40 |
| 8 | Супи грибні з макаронними виробами без картоплі | 60 | 50 |
| 9 | Суп картопляний з консервами | 150 | 50 |
| 10 | Суп харчо | 100 | 80 |
| 11 | Суп селянський | 150 | 30 |
| 12 | Суп картопляний рибний | 180 | 80 |
| 13 | Суп-локшина домашня | 150 | 120 |

Додаток У
Терміни зберігання напівфабрикатів

| Найменування продукції | Термін зберігання, год. | Температура зберігання, °С |
|--|-------------------------|----------------------------|
| М'ясна продукція | | |
| Напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини (козлятини) | | |
| 1. Великошматкові | 48 | 2...6 |
| 2. М'ясо фасоване (від 0,25 до 1,0 кг) | 36 | -" |
| 3. Порціонні без панірування (вирізка; біфштекс натуральний; лангет; антрекот; ромштекс: яловичина, баранина, свинина духова; ескалоп; шніцель та ін.) | 36 | |
| 4. Порціонні в паніровці (ромштекс, котлета натуральна з баранини і свинини, шніцель) | 24 | -" |
| 5. Дрібношматкові (бефстроганов, азу, піджарка, гуляш, яловичина для тушкування, м'ясо для шашлику та ін.) | 24 | -" |
| 6. Печеня особлива, м'ясне асорті | 18 | -" |
| 7. Кістки харчові | 24 | -" |
| 8. Субпродукти охолоджені | 24 | -" |
| заморожені | 48 | -" |
| 9. Шашлик маринований (напівфабрикат) | 24 | -" |
| 10. Напівфабрикати м'ясні рублені: шніцель натуральний рублений, котлети натуральні рублені, біфштекс рублений, котлети московські домашні, київські, люля-кебаб | 12 | -" |
| біфштекс рублений заморожений | 12 | не вище 5 |
| підвищеної харчової цінності: котлети яловичі, знежирені, шкільні биточки яловичі, кнелі м'ясні | 12 | 2...6 |
| комбіновані (м'ясо-картопляні, м'ясо-рослинні, м'ясо-капустяні та ін.) | 12 | -" |
| Рибна продукція і морепродукти | | |
| Напівфабрикати | | |
| 1. Риба всіх найменувань охолоджена | 48 | 0...-2 |
| 2. Риба і рибні продукти всіх найменувань заморожені і глазуrowані | 24 | -" |
| 3. Риба спеціальної обробки незаморожена | 24 | -2...+2 |
| 4. Риба порціонна в сухарях | 24 | +2...6 |
| 5. Шашлики і піджарка | 24 | від-2...+2 |
| 6. Котлети, биточки, фарш, зрази рибно-картопляні, млинчики (без заморожування) | 12 | -" |
| 7. Котлети, голубці і фарш заморожені | 72 | -6...-4 |
| 8. Пельмені рибні заморожені | 48 | -//- |
| Кулінарні вироби | | |
| 18. Риба всіх найменувань смажена | 36 | 2...6 |
| 19. Риба всіх найменувань запечена | 48 | -" |
| 20. Риба всіх найменувань відварна | 24 | -" |
| 21. Риба фарширована | 24 | -" |
| 22. Вироби рублені із солonoї риби (оселедця, скумбрії, сардин та ін.) | 24 | -" |
| 23. Котлети з риби всіх найменувань смажені | 12 | -" |
| 24. Фрикадельки, тефтельки рибні з соусом томатним | 48 | -" |
| 25. Риба всіх найменувань і рулети гарячого копчення | 48 | -" |
| 26. Ковбаски рибні варені | 48 | -" |
| 27. Зельць «Рибальський», «Особливий» та ін. | 12 | -" |

| | | |
|---|----|---------|
| 28. Раки й креветки варені | 12 | -"- |
| 29. Крабові палички | 48 | -"- |
| 30. Кальмар з овочами в сметанному соусі, відбивні з кальмара, котлети з кальмара | 24 | -"- |
| кальмар у маринаді | 48 | -"- |
| 31. Кулінарні вироби промислового виробництва з білкової пасти | 24 | -"- |
| 32. Вироби з риби та нерибних морепродуктів | 24 | -"- |
| 33. Риба заливна | 24 | -2...+2 |
| 34. Пасти рибні в полімерній споживчій тарі | 24 | -"- |
| 35. Другі рибні блюда в споживчій тарі | | |
| без заморожування | 12 | -"- |
| заморожені | 72 | -4...-6 |
| 36. Паста білкова | 72 | -1...-3 |

Додаток Ф
Умовні позначення на плані
Зразок заповнення кутового штампу креслень для аркушу форматом А1, А3

| | | | | | | | |
|-------------|-------------|-------|--|--|--------|-------|---------|
| | | | | Готельно - ресторанна справа | | | 10 |
| | | | | Комплексний заклад ресторанного господарства | | | 15 |
| Зав.каф. | Курило | 4.05. | | Ресторан на 100 місць | Стадія | Аркуш | Аркушів |
| Керівник | Безрученков | 4.05. | | | РП | 3 | 7 |
| Консультант | | | | | | | |
| Виконав | Іванов | 4.05. | | План виробничих приміщень | | | |
| | | | | | | | |

20
20
15
10
70
15
15
20

Зразок заповнення штампа сторінки пояснювальної записки

| | |
|-------------------------------------|------|
| Готельно - ресторанна справа | Арк. |
| | 10 |

*Для спеціалістів денної форми навчання :

ІТОТТ ГРС– (номер групи) 241 Готельно-ресторанна справа

*Для спеціалістів заочної форми навчання:

ІТОТТ ГРС– (номер групи)_ЗФН 241 Готельно-ресторанна справа

Скорочення для штампу креслень

ТС – титульна сторінка

З – завдання на проект

ІК – інформаційна картка та анотація

ЗД – загальні дані

Зміст – зміст

Вступ – вступ

ОП – обґрунтування проекту

ІТР – інженерно-технічний розділ

АБР – архітектурно-будівельний розділ

ВП – висновки

ГЧ – графічна частина

*скорочення вказує, до якої частини проекту належить креслення

Додаток X

Рекомендовані площі номерів готелів різних типів

| Категорії готелів | Назва номерів | Типи номерів | | | % номерів кожного типу | Типи санвузлів ¹⁾ | |
|-------------------|--|------------------|-----------------|--|------------------------|------------------------------|------------|
| | | Кількість кімнат | Кількість місць | Житлова площа, м ² , не менше | | Основний | Додатковий |
| ***** | Президентський апартамент ² | 3 та більше | 1(2) | 30 | Не більше 5 | А | Г |
| | Апартамент ² | 2 та більше | 2 | 45 | | Б | Г |
| | Дуплекс, люкс ² | 2 та більше | 2 | 35 | | Б | Г |
| | Напівлюкс, студіо | 1 | 2 | 25 | Не більше 35 | В | - |
| | Номер I категорії | 1 | 1(2) | 14 | Не менше 50 | В | - |
| | Номер I категорії | 1 | 2 | 16 | | В | - |
| **** | Апартамент ² | 2 та більше | 1(2) | 50 | Не більше 5 | Б | Г |
| | Дуплекс, люкс ² | 2 та більше | 2 | 35 | | В | Г |
| | Напівлюкс, студіо | 1 | 1 | 16 | | В | - |
| | Номер I категорії | 1 | 1 | 10 | Не менше 20 | В | - |
| | Номер I категорії | 1 | 2 | 15 | Не менше 60 | В | - |

| | | | | | | | |
|-----|----------------------------|-------------|------|-------|-------------|---|---|
| *** | Апартамент ² | 2 та більше | 1(2) | 40 | Не більше 5 | Б | Г |
| | Дуплекс, люкс ² | 2 та більше | 1(2) | 30 | | В | Г |
| | Номер I категорії | 1 | 1 | 10 | Не менше 20 | В | - |
| | Номер I категорії | 1 | 2 | 14 | Не менше 70 | В | - |
| ** | Люкс ² | 2 та більше | 1(2) | 30 | Не більше 5 | В | Г |
| | Номер I категорії | 1 | 1(2) | 9(12) | | В | - |
| | Номер II категорії | 1 | 2 | 12 | Не менше 25 | Г | - |
| | Номер III категорії | 1 | 3 | 16 | Не менше 50 | Г | - |
| * | Люкс ² | 2 та більше | 1(2) | 30 | Не більше 3 | В | Г |
| | Номер I категорії | 1 | 1(2) | 8 | Не більше 7 | В | - |
| | Номер II категорії | 1 | 2 | 12 | Не менше 20 | Г | - |
| | Номер III категорії | 1 | 3 | 14 | Не менше 60 | Г | - |

1) Види санвузлів та їх обладнання:

А. Унітаз, умивальник, біде, ванна або джакузі, душ, рушникосушитель, тепла підлога, фен, телефон, площею не менше 7,5 м²

Б. Унітаз, умивальник, ванна, душ, рушникосушитель, площею не менше 6,5 м²

В. Унітаз, умивальник, ванна або душ, рушникосушитель, площею не менше 3 м²

Г. Унітаз, умивальник, площею не менше 2,2 м²

2) 3 вітальню не менше 16 м²

Примітка.

Загальнодоступні санвузли на житлових поверхах, а також санвузли в громадських зонах готелів та мотелів слід проектувати за розрахунком на кожні 100 місць не менше: для чоловіків – один унітаз, один пісуар, для жінок – два унітази.

Додаток Ц
Вимоги до різних типів номерів готелів

| Показник | Номер вищої категорії | | | | | Стандарт, номер I категорії | Номер II категорії | Номер III категорії | Номер IV категорії | Номер V категорії |
|---|---------------------------|------------|------|---------|-------------------|-----------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| | Президентський апартамент | Апартамент | Люкс | Дуплекс | Напівлюкс, студіо | | | | | |
| 1 Номерний фонд | | | | | | | | | | |
| 1.1 Одна житлова кімната | | | | | + | + | + | + | + | + |
| 1.2 Двоповерховий номер з двох і більше житлових кімнат | | | | + | | | | | | |
| 1.3 Дві і більше житлових кімнат - спальня, вітальня або кабінет | | | + | | | | | | | |
| 1.4 Дві і більше житлових кімнат та кухонна ніша: спальня, вітальня або кабінет, або їдальня | | + | | | | | | | | |
| 1.5 Три і більше житлових кімнат, міні-кухня або кухонна ніша, спальня, кабінет, вітальня або їдальня | + | | | | | | | | | |
| 2 Санітарно-технічне обладнання номера | | | | | | | | | | |
| 2.1 Умивальник, ванна або джакузі, душ, унітаз, біде | + | | | | | | | | | |
| 2.2 Умивальник, ванна, душ, унітаз | | + | | + | | | | | | |
| 2.3 Умивальник, ванна або душ, унітаз | | | + | | + | + | | | | |
| 2.4 Умивальник та унітаз | | | | | | | + | + | | |
| 2.5 Умивальник | | | | | | | | | + | |
| 2.6 Додатковий санвузол | + | + | | | | | | | | |
| 3 Оснащеність номерів убудованими меблями та інвентарем | | | | | | | | | | |
| 3.1 Кухонне обладнання | + | + | | | | | | | | |
| 3.2 Шафа з полицками, вішалкою і плічками | | | | | | +9) | + | + | + | + |
| 3.3 Шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з полицками і плічками | + | + | + | + | + | +9) | | | | |
| 3.4 Міні-сейф у номері ¹ | + | + | + | + | + | + | | | | |
| 4 Телефонний зв'язок | | | | | | | | | | |
| 4.1 Міський телефон | +10) | +10) | +10) | +10) | +5) | +5) | +10) | | | |
| 4.2 Прямий телефон з міською, міжміською, міжнародною мережею в усіх номерах ² | + | + | + | + | + | + | | | | |
| 4.3 У кожній кімнаті номера ^{2, 7} | + | + | + | + | | | | | | |
| 4.4 У санвузлах номера | + | + | + | + | | | | | | |
| 4.5 Пристрій для пробудження (таймер) ^{2, 8} | + | + | + | + | + | + | | | | |

| 5 Електротехнічне обладнання номера | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|---|---|
| 5.1 Освітлення: | | | | | | | | | | |
| 5.1.1. Загальне освітлення номера від стельового (настінного) або надпідлогового світильника | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 5.1.2. Світильник біля кожного ліжка | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 5.1.3. Лампа, яка освітлює робоче місце (стіл) ³ | + | + | + | + | + | + | | | | |
| 5.1.4. Світильник над умивальником | + | + | + | + | + | + | + | + | + | |
| 5.1.5. Вимикач освітлення у вході до номера та біля узголів'я ліжка | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 5.1.6. Вимикач дистанційного керування загального освітлення біля узголів'я ліжка ^{4, 2} | + | + | + | + | + | + | | | | |
| 5.1.7. Фен для сушіння волосся в санвузлі | + | + | + | + | + | +2) | | | | |
| 5.2. Електричні розетки: | | | | | | | | | | |
| 5.2.1. Із зазначенням напруги не менше двох на кімнату | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 5.2.2. У санвузлі | + | + | + | + | + | + | + | + | | |
| 5.2.3. Для під'єднання до Інтернету ² | + | + | + | + | + | + | | | | |
| 5.2.4. Різнопазові ² | + | + | + | + | + | + | | | | |

Примітки:

- 1) для готелів категорій ****;
- 2) для готелів категорій ****_****;
- 3) для готелів категорій ***_****;
- 4) для нових та реконструйованих готелів;
- 5) для готелів категорій ***;
- б) для готелів категорій ****;
- 7) вимога є необов'язковою за наявності переносної телефонної слухавки;
- 8) вимога є необов'язковою за наявності інтерактивного телебачення або запрограмованої побудки у телефонному апараті;
- 9) для готелів категорій *_**;
- 10) для готелів категорій *_***

Додаток Ш
Рекомендовані площі приміщень приймально-вестибюльної групи

| Приміщення | Місткість, місь | Площа приміщень, м ² (не менше), і залежно від категорії готелю | | | | | Примітки |
|--|-----------------|--|-----|-----|------|-------|--------------------------------|
| | | * | ** | *** | **** | ***** | |
| 1. Вестибюль | 50 | 36 | 45 | 50 | 60 | 70 | |
| | 100 | 70 | 90 | 90 | 100 | 120 | |
| | 300 | 150 | 210 | 210 | 300 | 330 | |
| | 500 | - | 300 | 300 | 350 | 400 | |
| | 800 | - | - | 400 | 480 | 560 | |
| | 1000 | - | - | - | 600 | - | |
| 2. Бюро прийому й реєстрації | 50 | 6 | 8 | 10 | 10 | 12 | При вестибюлі |
| | 100 | 8 | 10 | 12 | 12 | 14 | |
| | 300 | 10 | 10 | 12 | 12 | 14 | |
| | 500 | - | 12 | 12 | 14 | 16 | |
| | 800 | - | - | 12 | 12 | 16 | |
| | 1000 | - | - | - | 14 | - | |
| 3. Бюро бронювання | 50 | - | - | - | 8 | 8 | При вестибюлі |
| | 100 | - | - | 8 | 8 | 8 | |
| | 300 | 8 | 8 | 10 | 10 | 10 | |
| | 500 | - | 8 | 10 | 10 | 10 | |
| | 800 | - | - | 10 | 10 | 10 | |
| | 1000 | - | - | - | 10 | - | |
| 4. Пункт оперативного та факсимільного зв'язку | 50 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | При бюро бронювань або прийому |
| | 100 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | |
| | 300 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| | 500 | - | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 800 | - | - | 8 | 10 | 10 | |
| | 1000 | - | - | - | 10 | - | |
| 5. Кімнати чергового персоналу | 50 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 1 – 2 кімнати |
| | 100 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 300 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | |

| | | | | | | | |
|---------------------------------------|------|---|---|----|----|----|---|
| | 500 | - | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 800 | - | - | 14 | 14 | 16 | |
| | 1000 | - | - | - | 16 | - | |
| 6. Службовий санітарно-технічний блок | 50 | 3 | 3 | 6 | 6 | | Санвузол, душові, кімната особистої гігієни |
| | 100 | 3 | 3 | 6 | 10 | 10 | |
| | 300 | 6 | 6 | 10 | 10 | 10 | |
| | 500 | - | 6 | 10 | 14 | 14 | |
| | 800 | - | - | 14 | 14 | 14 | |
| | 1000 | - | - | - | 14 | - | |
| 7. Кімната чергового адміністратора | 50 | - | - | - | 12 | 16 | |
| | 100 | 8 | 8 | 8 | 12 | 16 | |
| | 300 | 8 | 8 | 8 | 12 | 16 | |
| | 500 | - | 8 | 8 | 12 | 20 | |
| | 800 | - | - | 12 | 16 | 20 | |
| | 1000 | - | - | - | 16 | - | |
| 8. Сейфова | 50 | - | - | - | - | - | При кімнатах чергового персоналу або відділеннях банків |
| | 100 | - | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| | 300 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 500 | - | 8 | 8 | 8 | 12 | |
| | 800 | - | - | 8 | 8 | 12 | |
| | 1000 | - | - | - | 8 | - | |

| | | | | | | | |
|---|------|----|-----|-----|-----|-----|--|
| 9. Швейцарська і приміщення носильників | 50 | - | - | - | - | - | Поблизу головного входу |
| | 100 | - | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| | 300 | - | 6 | 6 | 8 | 10 | |
| | 500 | - | 6 | 8 | 10 | 12 | |
| | 800 | - | - | 8 | 10 | 12 | |
| | 1000 | - | - | - | 10 | - | |
| 10. Камера схову | 50 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 100 | 8 | 10 | 10 | 10 | 10 | |
| | 300 | 10 | 12 | 12 | 12 | 12 | |
| | 500 | - | 16 | 16 | 16 | 16 | |
| | 800 | - | - | 16 | 16 | 20 | |
| | 1000 | - | - | - | 20 | - | |
| 11. Приміщення охорони | 50 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8x2 | Допускається об'єднання декількох кімнат |
| | 100 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8x2 | |
| | 300 | 8 | 8x2 | 8x2 | 8x2 | 8x3 | |
| | 500 | - | 8x2 | 8x2 | 8x2 | 8x3 | |
| | 800 | - | - | 8x3 | 8x3 | 8x4 | |
| | 1000 | - | - | - | 8x3 | - | |
| 12. Приміщення посильних | 50 | - | - | 8 | 8 | 8 | |
| | 100 | - | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 300 | - | 8 | 8 | 8 | 12 | |
| | 500 | - | 8 | 8 | 12 | 12 | |
| | 800 | - | - | 12 | 12 | 16 | |
| | 1000 | | - | - | 12 | - | |

| | | | | | | | |
|---|----------|---|----|----|----|----|---|
| 13. Відділення зв'язку | 50 | - | - | - | 12 | 12 | |
| | 100 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | |
| | 300 | 12 | 12 | 12 | 12 | 24 | |
| | 500 | - | 12 | 12 | 24 | 30 | |
| | 800 | - | - | 24 | 30 | 42 | |
| | 1000 | - | - | - | 42 | - | |
| 14. Телефонний переговорний пункт міжміського зв'язку | 50 | - | 4 | 4 | 8 | 8 | Допускається встановлення телефонів-автоматів. У готелях категорій **** і ***** передбачається супутниковий зв'язок |
| | 100 | 4 | 4 | 8 | 8 | 8 | |
| | 300 | 8 | 8 | 8 | 12 | 12 | |
| | 500 | - | 8 | 12 | 12 | 16 | |
| | 800 | - | - | 12 | 16 | 16 | |
| | 1000 | - | - | - | 16 | - | |
| 15. Відділення банків, пункт обміну валюти | 500-1000 | | | | | | Допускається розміщення в бюро обслуговування з відповідним скороченням площ |
| 16. Бюро обслуговування (включаючи кабінет завідувача, операційну залу, кімнату перекладів, стенографів, машбюро, бюро множильної техніки, каси тощо) | 50-100 | | | | | | Допускається суміщення з бізнес-центром |
| 17. Гардероб | 500-1000 | | | | | | З розрахунку обслуговування до 10 % проживаючих і гостей |
| 18. Приміщення портъє | 50-1000 | | | | | | При застосуванні системи «Портъє» |
| 19. Багажний вестибюль | 100-1000 | За завданням на проектування з розрахунку 0,1 м ² на одного гостя з обсягу організованого потоку, але не менше 12 м ² | | | | | Рекомендується для забезпечення обслуговування організованих потоків |
| 20. Приміщення для багажних візків | 100-1000 | З розрахунку 3 м ² на 100 проживаючих у готелі, але не менше 3 м ² | | | | | За відсутності багажного вестибюля і підносиць багажу |
| 21. Комора притирального інвентарю | 50-1000 | З розрахунку 3 м ² на 100 м ² вестибюля, але не менше 3 м ² | | | | | Обладнати раковиною і трапом |

| | | | | | | |
|---|---|---|----|----|----|----|
| 22. Медпункт | 50 | - | - | - | - | 14 |
| | 100 | - | 14 | 14 | 14 | 26 |
| | 300 | - | 14 | 14 | 26 | 26 |
| | 500 | - | 14 | 26 | 26 | 42 |
| | 800 | - | - | 26 | 36 | 42 |
| | 1000 | - | - | - | 36 | - |
| 23. Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками у шлюзах | За розрахунком на кожні 100 місць не менше: для жінок – два унітази, для чоловіків – один унітаз, один пісуар | | | | | |

Рекомендований склад і площі основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

| Приміщення | Площа, м ² , не менше, для місткості готелю, місць | | | | | |
|--|---|------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | 50 | 100 | 300 | 500 | 800 | 1000 |
| 1. Спортивна зала | - | - | 108 (9 м x 12 м) | 216 (12 м x 18 м) | 432 (18 м x 24 м) | 648 (18 м x 36 м) |
| 2. Приміщення при спортзалі: | | | | | | |
| а) спорядна; | - | - | 12 | 18 | 30 | 36 |
| б) кімната інструктора; | - | - | 8 | 8 | 12 | 8+12 |
| в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами; | - | - | 18x2 | 24x2 | 30x2 | 36x2 |
| г) кімната медсестри; | - | - | 8 | 12 | 12 | 16 |
| д) господарська комора | - | - | 4 | 4 | 6 | 8 |
| 3. Зал тренажерів | 36 | 42 | 64 | 72 | - | - |
| 4. Приміщення при залі тренажерів: | | | | | | |
| а) зберігання і ремонт тренажерів; | 8 | 10 | 12 | 16 | - | - |
| б) кімната інструктора; | 8 | 8 | 8 | 8 | - | - |
| в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами; | 12x2 | 16x2 | 18x2 | 24x2 | - | - |
| г) господарська комора | 4 | 4 | 6 | 8 | - | - |
| 5. Плавальний басейн (ванна) | - | - | 17x8 м | 25x9 м | 25x12 м | 25x9м |
| 6. Приміщення при басейні: | За розрахунком | | | | | |
| а) технічні приміщення; | | | | | | |
| б) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами; | - | - | 20x2 | 30x2 | 40x2 | 50x2 |
| в) кімната відпочинку; | - | - | 8 | 12 | 12 | 12 |
| г) кімната медсестри; | - | - | 12 | 12 | 12 | 12x2 |
| д) комора водного інвентарю; | - | - | 4 | 6 | 8 | 8 |
| е) господарська комора | - | - | 4 | 6 | 6 | 8 |
| 7. Сауна: | | | | | | |
| а) без басейну ¹ (у складі роздягальні, мийної, парильної, бара, кімнати відпочинку); | - | 20 | 30 | 50 | 80 | 100 |
| б) те саме з басейном | - | - | 70 | 90 | 110 | 130 |

Примітка:

- 1) Допускається заміняти або доповнювати російською, східною або іншими видами лазень, склад яких уточнюється завданням на проектування.

Додаток Ш
Рекомендований склад і площі групи адміністративних приміщень готелів

| Приміщення | Площі приміщень, м ² , не менше, для готелів місткістю, місць | | | | | | Примітки |
|---|--|-----|-----|-----|-----|------|---|
| | 50 | 100 | 300 | 500 | 800 | 1000 | |
| 1. Кабінет директора | 12 | 12 | 16 | 20 | 24 | 30 | Для категорій **** і ***** допускається збільшення на 20% |
| 2. Кімната відпочинку | - | - | 12 | 12 | 12 | 12 | Для категорій вище *** |
| 3. Санвузол | - | - | - | 3 | 6 | 6 | Для категорій вище ****; 6 м ² – з душовою |
| 4. Приймальня | - | 8 | 12 | 12 | 16 | 20 | |
| 5. Кабінет заступників директора | 12 | 12 | 14 | 16 | 16 | 20 | |
| 6. Кімната головного інженера (техніка) | - | 8 | 12 | 14 | 16 | 20 | За наявності посад |
| 7. Кімната завгоспа | 10 | 12 | 12 | 16 | 16 | 18 | |
| 8. Кімната коменданта | - | - | 8 | 10 | 10 | 12 | За наявності посад |
| 9. Відділ кадрів | - | - | 12 | 16 | 24 | 36 | |
| 10. Архів | 8 | 12 | 16 | 20 | 24 | 30 | |
| 11. Бухгалтерія, зокрема: | 16 | 22 | 30 | 38 | 44 | 54 | |
| а) кабінет головного бухгалтера; | - | - | 8 | 12 | 14 | 16 | |
| б) робочі приміщення; | 12 | 16 | 16 | 20 | 24 | 30 | |
| в) каса | 4 | 6 | 6 | 6 | 6 | 8 | |
| 12. Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, зокрема: | | | | | | | |
| а) кабінет начальника; | - | - | 8 | 10 | 12 | 14 | |
| б) робочі приміщення | - | 12 | 12 | 16 | 20 | 24 | |
| 13. Відділ праці і зарплати | - | - | 12 | 16 | 20 | 24 | За наявності посад |
| 14. Відділ матеріально-технічного постачання | - | - | 8 | 10 | 12 | 14 | За наявності посад |
| 15. Множильне (машинописне) бюро | - | - | 8 | 8 | 12 | 16 | |
| 16. Кабінети начальників служб експлуатації (головний енергетик, начальник сантехнічної служби, головні спеціалісти з опалення, вентиляції й кондиціонування, начальник будівельної групи та ін.) | - | - | 8 | 8 | 12 | 16 | За наявності посад |

| | | | | | | | |
|--|---|---|----|----|-----|-----|---|
| 17. Клас підвищення кваліфікації персоналу | - | - | - | 36 | 36 | 36 | |
| 18. Зал зборів | - | - | 60 | 80 | 120 | 150 | Допускається проведення загальних зборів у їдальні персоналу й у приміщеннях зального комплексу |
| 19. Санвузли з умивальниками в шлюзах | За розрахунком на 50% денної зміни: жіночі – один унітаз на 12 жінок, чоловічі – один унітаз, один пісуар на 18 чоловіків | | | | | | |

Додаток Ю
Рекомендований склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелів

| Приміщення | Площі приміщень, м ² , не менше, для готелів місткістю, місць | | | | | | Примітки |
|---|---|-----|-----|----------------|-----|------|--|
| | 50 | 100 | 300 | 500 | 800 | 1000 | |
| 1. Центральний диспетчерський пост, зокрема: | | | | | | | |
| а) машинна зала; | - | - | - | За розрахунком | | | |
| б) операційна зала; | - | - | 12 | 18 | 24 | 30 | |
| в) пожежний пост; | За розрахунком, але не менше 15 м ² | | | | | | |
| г) ремонтна майстерня; | - | - | - | 12 | 12 | 16 | |
| д) приміщення чергової ремонтної зміни; | 6 | 8 | 10 | 14 | 18 | 22 | |
| е) диспетчерська ліфтів | - | - | - | - | - | 8 | |
| 2. Комп'ютерний центр | - | - | - | 18 | 24 | 30 | |
| 3. АТС: | За технічними умовами оператора комунікаційної мережі | | | | | | |
| 4. Вузол зв'язку, зокрема: | 12 | 14 | 72 | 80 | 110 | 134 | |
| а) радіовузол; | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 16 | |
| б) телестудія; | - | - | 30 | 30 | 42 | 42 | Категорії *** і вище |
| в) ремонтна майстерня; | 6 | 6 | 12 | 16 | 20 | 24 | |
| г) склад техніки; | - | - | 6 | 6 | 12 | 12 | |
| д) кімната персоналу; | - | - | 8 | 8 | 12 | 12 | |
| е) служба часофікації; | - | | | - | - | 8 | |
| ж) служба відеопроєкції; | - | - | 8 | 12 | 16 | 16 | За наявності систем |
| 5. Центральна білизняна, зокрема: | | | | | | | У готелях категорій ** і вище слід збільшувати частоту зміни білизни |
| а) відділення чистої білизни; | 12 | 16 | 20 | 24 | 30 | 42 | |
| б) відділення брудної білизни; | 6 | 8 | 12 | 16 | 20 | 30 | |
| в) приміщення розбирання брудної білизни; | 6 | 8 | 8 | 12 | 12 | 12 | При відділенні брудної білизни |
| г) майстерня лагодження білизни; | 4 | 4 | 6 | 6 | 8 | 12 | |
| д) кабінет завідувача білизняного господарства; | - | - | - | 8 | 10 | 12 | |
| е) розвантажувальний майданчик | - | - | 6 | 6 | 6 | 8 | За відсутності пральні постільної білизни в готелі |
| 6. Служба дезінфекції | - | - | 6 | 5 | 6 | 8 | |
| 7. Служба прибирання території (двірницька), зокрема: | | | | | | | |
| а) побутові приміщення; | 6 | 6 | 8 | 12 | 12 | 16 | |
| б) склад збирального інвентарю; | - | 4 | 4 | 6 | 8 | 10 | |
| в) склад видаткових засобів; | - | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 | |

| г) склад садового інвентарю й збиральної техніки | За розрахунком | | | | | | Заявності озеленення дорожньо-паркової зони |
|--|---|----|-----|-----|-----|-----|---|
| | 40 | 60 | 106 | 140 | 156 | 212 | |
| 8. Майстерні, зокрема: | 40 | 60 | 106 | 140 | 156 | 212 | |
| а) електротехнічна; | 8 | 8 | 12 | 16 | 24 | 30 | |
| б) сантехнічна; | - | 8 | 12 | 16 | 24 | 30 | |
| в) слюсарна; | 8 | 8 | 12 | 16 | 30 | 42 | |
| г) КВП і А; | - | 8 | 12 | 16 | 30 | 42 | |
| д) торговельного і технологічного обладнання; | - | - | 12 | 24 | 36 | 48 | |
| е) столярна; | 16 | 16 | 30 | 36 | 42 | 48 | |
| ж) малярна; | 8 | 12 | 16 | 16 | 24 | 30 | |
| к) кімната художника | - | - | - | 10 | 14 | 18 | |
| 9. Складські приміщення, зокрема: | | | | | | | У готелях категорій **** і ***** слід збільшувати пропорційно частоті зміни білизни |
| а) резервний склад білизни; | 6 | 8 | 12 | 16 | 20 | 30 | |
| б) склад драпірувань; | - | 6 | 8 | 10 | 12 | 16 | |
| в) матеріально-технічні склади; | 20 | 30 | 40 | 50 | 70 | 90 | |
| г) склад видаткових матеріалів; | 12 | 16 | 20 | 24 | 30 | 40 | |
| д) склад меблів; | 20 | 30 | 50 | 70 | 90 | 110 | |
| е) склади технічних служб (електротехнічної, сантехнічної, КВП і А, засобів зв'язку тощо); | За розрахунком | | | | | | Розміщують зазвичай поблизу ремонтних майстерень |
| ж) склад лакофарбових матеріалів; | Розраховується на зберігання не більше 50 кг | | | | | | Зі здійсненням необхідних протипожежних заходів |
| з) склад пиломатеріалів | 16 | 20 | 24 | 30 | 40 | 60 | |
| 10. Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові | За розрахунком | | | | | | Згідно зі СНиП 2.09.04 |
| 11. Пральня | За розрахунком | | | | | | Згідно з ДБН В.2.2- 11 |
| 12. Господарські | 1 – 2 на поверх з розрахунку 3 м ² | | | | | | |

РОЗДІЛ 4 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ

Організаційно-економічний розділ кваліфікаційної роботи повинен містити три підрозділи: визначення правової форми та організаційної структури суб'єкта господарювання, планування основних техніко-економічних показників суб'єкта господарювання та оцінювання ефективності капітальних вкладень, окупності проекту закладу готельно-ресторанного господарства.

4.1. Визначення правової форми та організаційної структури суб'єкта господарювання

У цьому підрозділі обґрунтовується організаційно-правова форма проєктованого закладу, складається перелік документів, необхідних для реєстрації підприємства, визначається розмір власного капіталу, прописується місія, мета функціонування закладу готельно-ресторанного господарства та формуються параметри організаційної структури проєктованого підприємства.

На цей час найбільш поширеними організаційно-правовими формами, передбаченими законодавством України у сфері готельного господарства, є фізична особа підприємець (ФОП), товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ), товариство з додатковою відповідальністю (ТДВ), повне товариство (ПТ), акціонерне товариство (ПАТ), командитне товариство (КТ) та ін. Повний перелік можливих організаційно-правових форм закладів ресторанного господарства наведено в стандарті ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

Перелік документації, необхідний та достатній для створення суб'єкта господарювання, який відповідає чинному законодавству України, доцільно оформити у вигляді таблиці (табл. 4.1).

Таблиця 4.1

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

| № пор. | Назва документа | Змістове наповнення документа |
|--------|-----------------|-------------------------------|
| | | |

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками закладу та фіксується в установчих документах як сукупність внесків засновників підприємства. Мінімальний розмір статутного капіталу регламентований лише для господарських товариств (ТОВ, ТДВ, ПТ, ПАТ, КТ).

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління є загальна кількість та структура операційного й допоміжного персоналу. На етапі проєктування організаційної структури управління найбільш доцільним є застосування методу аналогій, який полягає в орієнтації системи менеджменту на існуючі підприємства готельно-ресторанного господарства зі схожими параметрами функціонування.

Під час опису організаційної структури управління необхідно визначити кількість рівнів управління, доцільних для формування. Потім слід окреслити підсумковий склад організації, а саме: виділити структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (див. табл. 4.2) і зазначити кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління (рекомендована кількість – 7 ± 2 особи) [42, с. 196].

Таблиця 4.2

Загальна характеристика чисельного складу та структури закладу готелю/ресторану

| Категорії працівників | Загальна чисельність, осіб | | Рекомендовані відсоткові співвідношення |
|--|----------------------------|----------------------|---|
| | «вихід на ринок» | «планова потужність» | |
| Адміністративно-управлінський, разом, зокрема керівники, спеціалісти | | | 10 – 15 |
| Виробничий (операційний), разом, зокрема основний виробничий, допоміжний виробничий, торговий, обслуговуючий | | | 60 – 65 |
| Допоміжний, разом, зокрема інженерно-технічний | | | 25 – 30 |

Під час виконання цього підрозділу формується перелік документів, які регламентують працю персоналу проектного підприємства – штатний розпис працівників закладу та положення про підрозділи, посадові інструкції та ін. Приклади окремих документів доцільно розмістити в додатках кваліфікаційної роботи.

За підсумками проведеного аналізу проєктант повинен скласти схему (органіграму) організаційної структури управління проектного закладу. Визначення кількості структурних підрозділів і загальних параметрів організаційної структури має бути здійснено відповідно до обґрунтованого організаційно-правового статусу й побудованої виробничої програми закладу готельно-ресторанного господарства.

Результатом підрозділу 4.1 буде обґрунтування організаційно-правової форми планованого закладу із зазначенням форми власності й розміру статутного капіталу, спроектована організаційна структура (органіграма) закладу з описом усіх елементів структури управління – підрозділів та ієрархічності.

4.2. Планування основних техніко-економічних показників суб'єкта господарювання

Кваліфікаційна робота виконується на методичних засадах розроблення бізнес-плану створення нового підприємства. Бізнес план розробляють на 3 – 10 років. Цей підрозділ повинен містити розрахунки з обґрунтування операційних доходів підприємства, планування операційних активів (ресурсів), план з праці, планування поточних витрат, планування маржинального доходу, планування операційного прибутку за сценаріями розвитку, планування основних показників діяльності закладу готельно-ресторанного господарства.

Обґрунтування операційних доходів підприємства. Доходи закладу готельно-ресторанного господарства – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій.

Доходи від операційної діяльності (До. д.) **готелю** поділяють на три основних групи за джерелами походження: дохід (виручка) від продажу номерів/місць (Дн. ф.); дохід (виручка) закладів ресторанного господарства (Дз. р. г.); дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів (Д ін.п.) [42, с. 220].

Загальний дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$D(B)_{o.d.} = (D_{н.ф.}) + (D_{з.р.г.}) + (D_{ін.п.}) \quad (4.1)$$

Під час проектування **ресторану** необхідно розрахувати тільки дохід (виручку) закладу ресторанного господарства (Дз. р. г.).

Дохід (виручка) від продажу номерів/місць (Дн. ф.) закладу готельного господарства

Доходи від операційної діяльності готелю розраховуються згідно з **виробничо-експлуатаційної програми** готелю, яка повинна визначити:

- одночасну місткість;
- можливу пропускну спроможність;
- пропускну спроможність;
- планову пропускну спроможність;
- плановий коефіцієнт завантаження готелю.

Пропускную спроможність готелю, людино-днів розраховують за формулою:

$$ПС = \sum_{i=1}^n N_i M_i D_i \quad (4.2)$$

Де:

N_i – кількість номерів i -го типу й категорії в експлуатації в плановому році;

M_i – кількість місць у номері i -го типу й категорії в плановому році;

D_i – кількість днів роботи готелю в плановому році.

Обсяг реалізації готельних послуг нового готелю розраховують за формулою:

$$Q_{пл} = ПС K_{пл} \quad (4.3)$$

Де:

$ПС$ - пропускна спроможність готелю;

$K_{пл}$ - плановий коефіцієнт завантаження номерів (0,6 – 0,75).

Отримані дані оформлюються у вигляді таблиці (табл. 4.3). У розрахунку пропускну спроможності готелю (у натуральних одиницях вимірювання) слід використовувати дані про структуру номерного фонду з інженерно-технологічної частини проекту. Приклад розрахунку пропускну спроможності готелю наведено в Додатку А.

Таблиця 4.3

Розрахунок пропускну спроможності готелю на ... рік

| Категорія й місткість номерів готелю | Кількість номерів у готелі | Кількість місць у готелі | Термін експлуатації номерів, днів | Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів |
|--------------------------------------|----------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--|
| А | 1 | $2 = 1 \times M_i$ | 3 | $4 = 2 \times 3$ |
| Вища категорія, зокрема: | | | | |
| апартаменти | | | | |
| люкс | | | | |
| | | | | |
| Перша категорія (стандарт), зокрема: | | | | |
| одномісних | | | | |
| двомісних | | | | |
| | | | | |
| Друга категорія | | | | |
| Третя категорія | | | | |
| Разом | | | | |

Дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання), грн, розраховують за формулою:

$$D_{\text{н.ф.}} = Q_{\text{пл}} \bar{C} \quad (4.4)$$

або

$$D_{\text{н.ф.}} = \sum_{i=1}^n N_i M_i DK_{\text{н.ф.}} C_i \quad (4.5)$$

Де:

\bar{C} – середня ціна за номер (місце) за добу, грн;

C_i – ціна за номер (місце) i -ї категорії за добу, грн;

Ціну за номер автор кваліфікаційної роботи визначає самостійно, з оглядом на ціни відповідних номерів у конкурентів.

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у готелі рекомендується розраховувати за формою табл. 4.4. Приклад планування доходів від продажу номерів у чотиризірковому готелі наведено в Додатку А.

Таблиця 4.4

Планування доходів (виручки) від продажу номерів у готелі

| Категорія й місткість номерів готелю | Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів | Плановий коефіцієнт завантаження номера | Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів | Ціна місця (номера) за добу, грн | Плановий річний дохід від продажу номерів (місць), тис. грн |
|--------------------------------------|--|---|--|----------------------------------|---|
| А | 1 | $2 = K_{\text{з.пл.}}$ (0,6-0,75) | $3 = 1 \times 2$ | 4 | $5 = 3 \times 4$ |
| Вища категорія, зокрема: | | | | | |
| апартамент | | | | | |
| люкс | | | | | |
| ... | | | | | |
| Перша категорія (стандарт), зокрема: | | | | | |
| одномісні | | | | | |
| двомісні | | | | | |
| ... | | | | | |
| Друга категорія | | | | | |
| Третя категорія | | | | | |
| Разом | | | | | |

Примітка.

Для спрощення розрахунку ціну номера (місця) у готелі рекомендується застосовувати без урахування ПДВ та туристичного збору.

Дохід (виручка) закладів ресторанного господарства (Дз. р. г.). Товарооборот закладів ресторанного господарства складається з виручки від реалізації продукції власного виробництва та виручки продажу закупних (купівельних) товарів.

Для обґрунтування планового товарообороту закладу ресторанного господарства необхідно визначити рівень торговельної націнки, розрахувати кількість страв та структуру

асортименту, визначити типові страви та продукти за купленими товарами, скласти калькуляційні карти, розрахувати середньозважену ціну за видами продукції власного виробництва та закуплених товарів, спланувати роздрібний товарооборот у розрахунку на день, місяць, рік.

Визначення торговельної націнки

Заклад ресторанного господарства має право самостійно визначати рівень торговельної націнки. Націнка може бути як єдина (рекомендовано для розрахунків кваліфікаційної роботи), так і різна на відповідні страви та в різних підрозділах. Орієнтовні торговельні націнки за типами і класами закладів ресторанного господарства наведено в табл. 4.5.

Таблиця 4.5

Орієнтовні торговельні націнки за типами й класами закладів ресторанного господарства в Україні (без відсотків з урахуванням ПДВ)

| Основний тип закладу ресторанного господарства | Торговельна націнка | Торговельна націнка за класами закладів ресторанного господарства | | |
|---|---------------------|---|-----------|----------|
| | | люкс | вищий | перший |
| Ресторан (ресторан-бар, нічний клуб) | | 120 – 350 | 100 – 250 | 90 – 150 |
| Бар (нічний клуб, пивна зала) | | 100 – 300 | 90 – 200 | 80 – 140 |
| Кафе (кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон) | 70 – 150 | | | |
| Кафетерій | 70 – 100 | | | |
| Закусочна | 40 – 100 | | | |
| Їдальня | 50 – 90 | | | |
| Кіоск | 40 – 100 | | | |
| Буфет | 60 – 120 | | | |

Торговельна націнка закладу ресторанного господарства повинна покривати поточні витрати та бути достатньою для формування цільового прибутку.

Визначення типових страв і видів закупних товарів

Розрахунок продажної ціни за кожною типовою назвою продукції власного виробництва здійснюють на підставі діючої нормативно-технологічної документації (збірники рецептур, технологічні карти, технологічні інструкції), прийнятої в закладі ресторанного господарства торговельної націнки [42, с. 242].

Під час проектування необхідно розрахувати план-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, зокрема алкогольні напої, пиво.

За кожною з передбачених груп страв і закупних товарів визначають типові, за якими розраховують ціну реалізації, або продажну ціну.

Розрахунки рекомендується здійснювати за стандартною формою калькуляційної карти (див. табл. 4.6), де обов'язково наводять такі дані: назву підприємства, порядковий номер карти, назву страви, номер рецептури страв за збірником, рік видання використовуваного збірника рецептур, назви продуктів та норми їх закладання, загальну вартість набору сировини, ціну реалізації однієї порції, вихід страв.

Приклад калькуляційних карт розрахунку роздрібною ціною продукції власного виробництва закладом ресторанного господарства наведено в Додатку Б.

Таблиця 4.6

Калькуляційна карта №...

розрахунку роздрібної ціни продукції власного виробництва закладом

ресторанного господарства

Назва страви – « »

Номер за збірником рецептур ...

Кількість порцій (вихід) – ...

| Назва продукту | Норма витрат нетто, кг | Планова закупівлі без ПДВ, грн | ціна (вартість сировини), грн |
|--|------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 = 2×3 |
| Картопля | | | |
| Морква | | | |
| ... | | | |
| Разом | | | |
| Загальна вартість набору | | | |
| Облікова вартість однієї порції | | | |
| Торговельна націнка – ...% | | | |
| <i>Роздрібна ціна страви (без ПДВ)</i> | | | |

Отримані ціни реалізації фіксують у плані-меню та приймають для розрахунку планових доходів від реалізації (товарообороту) закладів ресторанного господарства.

Планову ціну реалізації типових закупних товарів розраховують на основі збірника рецептур, виходячи із закупівельної ціни та рівня торговельної націнки, прийнятої для визначеного типу закладу громадського харчування [42, с. 243].

Розрахунок планової роздрібної ціни рекомендується здійснювати за даними табл. 4.7.

Таблиця 4.7

Розрахунок планової роздрібної ціни закупних товарів за калькуляційними картками на ... рік

| Назва закупного товару, продукту | Норма витрат, нетто, кг | Планова ціна закупівлі без ПДВ, грн | Загальна вартість набору, грн | Кількість порцій | Облікова вартість однієї порції | Сума націнки (...%), грн | Продажна ціна порції, грн |
|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|------------------|---------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 = 2 × 3 | 5 | 6 = 4/5 | 7 = 6 × націнка / 100 | 8 = 7 + 6 |
| Біокефір | | | | | | | |
| Сік | | | | | | | |
| ... | | | | | | | |
| Алкогільний напій | | | | | | | |
| .. | | | | | | | |
| Безалкогольний напій | | | | | | | |

Розрахунок середньозваженої ціни реалізації за групами страв і товарів

Середньозважену ціну за конкретною групою страв розраховують на основі внутрішньогрупового розподілу асортименту у формі таблиці (див. табл. 4.8).

Таблиця 4.8

Розрахунок роздрібної ціни перших страв закладом ресторанного господарства

| Типові перші страви | Плановий відсоток споживання | Продажна ціна порції страви, грн | Відсоткове число | Середньозважена ціна групи страв |
|---------------------|------------------------------|----------------------------------|------------------|----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | $4 = 2 \times 3$ | $5 = 4/100$ |
| Супи м'ясні | | | | – |
| Супи рибні | | | | – |
| ... | | | | – |
| Разом | 100 | | | |

Приклад розрахунку роздрібної ціни перших страв закладу ресторанного господарства наведено в Додатку Б.

Планування товарообороту в розрахунку на день, місяць, рік

Плановий товарооборот закладу ресторанного господарства є основою для обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів і прибутків.

Обсяги реалізації проектного закладу ресторанного господарства обчислюють на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню, де зазначають асортимент реалізованих страв та їхню ціну.

Плановий товарооборот за день розраховують шляхом множення кількості порцій, які реалізують за день, на середньозважену роздрібну ціну страви.

Товарооборот за місяць обчислюють шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи за період, що залежить від режиму роботи закладу.

Розраховувати плановий обсяг реалізації продукції та товарів (окремо за продукцією власного виробництва та закупними товарами) рекомендується за даними табл. 4.9.

Таблиця 4.9

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів за ... рік закладу ресторанного господарства

| Назва продукції та товарів | Товарооборот за день | | | 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. Алкогольні напої, пиво | | | | | |
| Разом | * | * | | * | |

Слід ураховувати, що на алкогольні напої та пиво нараховується збір на розвиток виноградарства, садівництва й хмелярства в розмірі 1,5% обсягів реалізації алкогольних напоїв, який включають до складу собівартості реалізованої продукції. Вартість реалізації алкогольних напоїв та пива, яку відображають у табл. 4.10, буде об'єктом оподаткування за цим збором [42, с. 246].

Планові річні обсяги реалізації продукції та закупних товарів узагальнюють у табл. 4.10.

Таблиця 4.10

Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів за закладом ресторанного господарства готелю «...» на ... рік

| № пор. | Назва продукції та товарів | Товарооборот за місяць, грн | Товарооборот річний, грн |
|--------|--|-----------------------------|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 = гр. 6 табл. 3.9 | 4 = 3 x 12 (місяців) |
| 1 | Продукція власного виробництва | | |
| 2 | Закупні товари | | |
| 3 | Зокрема алкогольні напої, пиво | | |
| 4 | Плановий роздрібний товарооборот (п. 1 + п. 2) | | |

Доход (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів (Д ін.п.) закладу готельного господарства

Склад і обсяг доходу (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів залежать від багатьох чинників, основними з яких є тип та категорія готелю. Призначення засобу розміщення (тип) визначає склад таких послуг, категорія – кількість асортиментних груп товарів і послуг [42, с. 232]. Орієнтовну структуру основних груп операційних доходів за категоріями готелів наведено в табл. 4.11.

Таблиця 4.11

Структура (орієнтовна) основних груп операційних доходів готелів за категоріями

| Дохід (виручка) готелю | Значення, %, за категоріями готелів | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| | * | ** | *** | **** | ***** |
| Від продажу номерів | 95,0 | 80,0 | 60,0 | 50,0 | 50,0 |
| Закладів ресторанного господарства | 5,0 | 15,0 | 30,0 | 40,0 | 30,0 |
| Інших господарських підрозділів | - | 5,0 | 10,0 | 10,0 | 20,0 |
| Разом | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

Для узагальнення отриманих розрахунків планування доходу від операційної діяльності закладу готельно-ресторанного господарства складається таблиця, у якій відображено підсумкові значення доходу (виручки) від продажу номерів готелю, закладу ресторанного господарства та інших господарських підрозділів (див. табл. 4.12).

Таблиця 4.12

Планування доходу від операційної діяльності закладу готельно-ресторанного господарства на ... рік

| Дохід (виручка) | Структура доходів, % | Плановий дохід, тис. грн |
|-----------------------------------|----------------------|--------------------------|
| Від продажу номерів | | |
| Закладу ресторанного господарства | | |
| Інших господарських підрозділів | | |
| Разом | 100 | |

Приклад планування доходу від операційної діяльності чотиризіркового готелю наведено в Додатку Б.

Планування операційних активів (ресурсів)

Планування операційних активів (ресурсів) закладу готельно-ресторанного господарства ґрунтується на узагальнені інженерно-технологічних розрахунків та передбачає визначення складу, кількості, первісної вартості та суми амортизаційних відрахувань основних фондів, необхідних для закладу готельно-ресторанного господарства основних засобів.

Розрахунки складу та первинної вартості основних фондів пропонується узагальнити у формі таблиці(табл. 4.13). Вартість придбання основних фондів досліджується на етапі обґрунтування проекту в межах проходження переддипломної практики. Джерелом інформації слугують прайс-листи підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів готельно-ресторанного господарства.

Таблиця 4.13

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів закладу готельно-ресторанного господарства «...» на... рік*

| Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів | Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн | | | |
|--|--|-----------------------------------|---------------------------------|-------|
| | готелю | закладу ресторанного господарства | інших господарських підрозділів | Разом |
| 1. Будівлі | | | | |
| 2. Споруди | | | | |
| 3. Передавальні пристрої | | | | |
| 4. Машини та обладнання, зокрема: | | | | |
| 4.1. Холодильне обладнання | | | | |
| 4.2. Механічне обладнання | | | | |
| 4.3. Теплове обладнання | | | | |
| 4.4. Торговельне обладнання | | | | |
| 4.5. Вимірвальні прилади | | | | |
| 4.6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади | | | | |
| 4.7. Телефони | | | | |
| 5. Транспортні засоби | | | | |
| 6. Інструменти, прилади, інвентар | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 4.2. Механічне обладнання | | | | | | | | |
| 4.3. Теплове обладнання | | | | | | | | |
| 4.4. Торговельне обладнання | | | | | | | | |
| 4.5. Вимірювальні прилади | | | | | | | | |
| 4.6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади | | | | | | | | |
| 4.7. Телефони | | | | | | | | |
| 5. Транспортні засоби | | | | | | | | |
| 6. Інструменти, прилади, інвентар | | | | | | | | |
| 7. Меблі | | | | | | | | |
| 8. Інші основні засоби | | | | | | | | |
| Разом | | | | | | | | |

Суму амортизації слід урахувати при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

План з праці

План з праці повинен містити обґрунтування проекту штатного розпису закладу готельно-ресторанного господарства, у якому визначають:

- посади, затверджені на підприємстві, та кількість посадових одиниць;
- систему оплати праці по кожній посадовій одиниці та посадові оклади;
- наявність доплат чи надбавок по кожному працівникові.

Крім штатного розпису, розробляється система додаткового стимулювання, яка описує умови отримання та розміри додаткового стимулювання персоналу.

Проект посадової структури штатного розпису закладу готельно-ресторанного господарства пропонується розробляти за формою, наведеною в табл. 4.15.

Таблиця 4.15

Проект посадової структури штатного розпису по... (закладу готельно-ресторанного господарства) на... (плановий рік)

| № пор. | Посада, тарифний розряд | Кількість посадових одиниць |
|------------------|--|-----------------------------|
| 1 | Адміністративно-управлінський персонал | |
| 2 | Виробничий (операційний) персонал | |
| 3 | Допоміжний персонал | |
| РАЗОМ по закладу | | |

Приклад посадової структури зі штатного розпису закладу ресторанного господарства наведено в Додатку Д.

Штатний розпис є основою для розробки планового фонду основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат і надбавок. Розробку плану з праці у закладах готельно-ресторанного господарства пропонується здійснювати з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (табл. 4.16).

Таблиця 4.16

Планування фонду заробітної плати по... (закладу готельно-ресторанного господарства)на... (плановий рік)

| № пор | Посада | Кількість посадових одиниць | Посадовий оклад | У розрахунку на рік, грн | | | |
|-------|--|-----------------------------|-----------------------|---------------------------|---------|----------|-------------------------|
| | | | | сума тарифної частини ФОП | доплати | надбавки | разом фонд оплати праці |
| 1 | Адміністративно-управлінський персонал | | $3 - 7 \times M3^*$ | | | | |
| | <i>Разом адміністративно-управлінський персонал:</i> | | | | | | |
| 2 | Виробничий (операційний) персонал | | $2 - 5 \times M3^*$ | | | | |
| | <i>Разом виробничий (операційний) персонал:</i> | | | | | | |
| 3 | Допоміжний персонал | | $1,5 - 3 \times M3^*$ | | | | |
| | <i>Разом допоміжний персонал</i> | | | | | | |
| | <i>Разом річний фонд основної заробітної плати</i> | | | | | | |

*Розмір мінімальної заробітної плати (з 01.01.2013 – 1147 грн)

Приклад планування фонду заробітної плати по закладу ресторанного господарства наведено в Додатку Е.

Під час розрахунків планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. У дипломному проекті рекомендовано премії нараховувати у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання підприємством прибутку. Розрахунки необхідно оформити у вигляді таблиці (табл. 4.17).

Таблиця 4.17

Планування преміального фонду по закладу готельно-ресторанного господарства на... (плановий рік)

| Групи працівників | Плановий розмір ФОП, грн | Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП | |
|--|--|--|-----|
| | | % | грн |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Адміністративно-управлінський персонал | Разом ФОП адм.упр. (табл.3.16) $\times 12$ | 15 – 20 | |
| Виробничий (операційний) персонал | Разом ФОП вироб. (табл. 3.16) $\times 12$ | 10 – 20 | |
| Допоміжний персонал | Разом ФОП доп. (табл. 3.16) $\times 12$ | 10 – 15 | |
| Разом | | | |

Приклад планування преміального фонду по закладу ресторанного господарства на плановий рік наведено в Додатку Е.

Планування загального фонду оплати праці персоналу підприємства на плановий рік доцільно узагальнити в табл 4.18.

Таблиця 4.18

План з праці закладу готельно-ресторанного господарства на ... рік

| Показники | Умовні позначки | У розрахунку на місяць | У розрахунку на рік |
|---|-----------------|------------------------|---------------------|
| Планова чисельність працівників, усього | осіб | | |
| зокрема адміністративно-управлінський персонал | осіб | | |
| виробничий (операційний) персонал | осіб | | |
| допоміжний персонал | осіб | | |
| Фонд основної заробітної плати | грн | | |
| зокрема адміністративно-управлінський персонал | грн | | |
| виробничий (операційний) персонал | грн | | |
| допоміжний персонал | грн | | |
| Фонд додаткової заробітної плати | грн | | |
| зокрема адміністративно-управлінський персонал | грн | | |
| виробничий (операційний) персонал | грн | | |
| допоміжний персонал | грн | | |
| Фонд оплати праці, усього | грн | | |
| зокрема адміністративно-управлінський персонал | грн | | |
| виробничий (операційний) персонал | грн | | |
| допоміжний персонал | грн | | |
| Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого | грн | | |
| зокрема адміністративно-управлінський персонал | грн | | |
| виробничий (операційний) персонал | грн | | |
| допоміжний персонал | грн | | |

Приклад плану з праці по закладу ресторанного господарства на плановий рік наведено в Додатку Ж.

Планування поточних витрат підприємства

При обґрунтуванні бізнес-плану створення закладу готельно-ресторанного господарства розраховують планові операційні витрати за калькуляційними статтями та річну суму поточних витрат підприємства.

Поточні (операційні) витрати закладу готельно-ресторанного господарства рекомендується групувати за калькуляційними статтями, наведеними в табл. 4.19.

Таблиця 4.19

Групування та склад витрат діяльності закладу готельно-ресторанного господарства за калькуляційними статтями

| Найменування статті | Склад витрат за статтями | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | |
| Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів | Первинна вартість (вартість придбання) закупних товарів, що вибули (були реалізовані); закупівельна вартість сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції | |
| Стаття 2. Витрати на оплату праці | Основна та додаткова заробітна плата, нарахована відповідно до чинного законодавства та діючої у закладі системи оплати праці | |
| Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування | Єдиний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне страхування | 36,92% фонду оплати праці |
| Стаття 4. Амортизаційні відрахування | Амортизаційні відрахування будівель, споруд, устаткування, інших основних засобів та нематеріальних активів | |
| Стаття 5. 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 | |
| Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів | Сума зносу інвентарю, спецодягу, форменого одягу, канцелярське приладдя, господарський інвентар | |
| Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) | Операційна оренда будівель, споруд, приміщень, устаткування, інших основних засобів | |
| Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі | Витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності | Не більше 20 неоподаткованих мінімальних доходів |
| | Плата за торговельний патент | 600 грн на рік |
| | Збір на розвиток виноградарства, садівництва | 1% від ТО алкогольних напоїв та пива |
| | Комунальний податок | 10% від мінімальної заробітної плати та середньоспискової чисельності |
| | Збір за право користуватися місцевою символікою | 0,1% від вартості товару з символікою |
| | Податок на рекламу | 0,1% від вартості послуг з розміщення реклами |
| Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції | Витрати на передпродажну підготовку товарів, фасування та пакування товарів. Витрати на зберігання товарів і продукції | |

| | | |
|--|----|---|
| Стаття 10. Витрати транспортування | на | 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) |
| Стаття 11. Витрати на охорону | | Витрати на сигналізацію, утримання постів охорони |
| Стаття 12. Витрати на зв'язок | | Витрати на телефонізацію, локальні комунікації та глобальну мережу Інтернет, поштові та радіомовлення |
| Стаття 13. Інші поточні витрати діяльності | | Витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); інші |
| Стаття 14. Фінансові витрати | | Плата за користування кредитними ресурсами |

Проектуючи заклад готельно-ресторанного господарства, потрібно врахувати, що підприємство здійснює виключно операційні витрати, а також за наявності кредитів, що залучаються, – фінансові витрати.

При розробленні проекту необхідно узагальнити планові показники поточних витрат підприємства у формі таблиці (табл. 4.20) з розподілом умовно-змінні на умовно постійні.

До умовно-змінних витрат належать витрати, абсолютна величина яких зростає із збільшенням обсягу випуску продукції (робіт, послуг) і зменшується із його зниженням.

До умовно-змінних витрат належать витрати на сировину та матеріали, покупні комплектуючі вироби, напівфабрикати, технологічне паливо й енергію, на оплату праці працівникам, зайнятим у виробництві продукції (робіт, послуг), з відрахуваннями на соціальні заходи, а також інші витрати.

Таблиця 4.20

Планування поточних витрат закладу готельно-ресторанного господарства на ... рік

| № пор. | Калькуляційні статті витрат | Поточні витрати, тис. грн | Поділ витрат на умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ) |
|----------|---|---------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | |
| Стаття 1 | Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів | | ЗВ |
| Стаття 2 | Витрати на оплату праці | | ПВ |
| Стаття 3 | Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування | | ПВ |
| Стаття 4 | Амортизаційні відрахування | | ПВ |
| Стаття 5 | Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів | | ПВ |
| Стаття 6 | Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів | | ПВ |
| Стаття 7 | Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів | | ПВ |
| Стаття 8 | Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі | | ПВ |

| | | | |
|-----------|---|--|----|
| Стаття 9 | Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції та товарів | | ЗВ |
| Стаття 10 | Витрати на транспортування | | ЗВ |
| Стаття 11 | Витрати на охорону | | ПВ |
| Стаття 12 | Витрати на зв'язок | | ЗВ |
| Стаття 13 | Інші поточні витрати діяльності | | ПВ |
| Стаття 14 | Фінансові витрати | | ПВ |
| | Разом поточні витрати | | |
| | Зокрема умовно-змінні витрати | | |
| | Умовно-постійні витрати | | |

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.

Собівартість реалізованої продукції власного виробництва – це первісна (закупівельна) вартість сировини та напівфабрикатів, витрачених на її виробництво.

За методом ціни продажу собівартість реалізованої продукції (товарів) визначають як різницю між продажною (роздрібною) ціною та націнкою закладу ресторанного господарства (торгівельною націнкою) [42, с. 245].

Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства наведено в табл. 4.21.

Таблиця 4.21

Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на... рік

| № пор. | Назва продукції | Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн | Середній відсоток торговельної націнки | Націнка закладу ресторанного господарства, тис. грн | Собівартість реалізованих товарів, тис. грн |
|--------|---------------------------------------|--|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | гр. 5 = гр. 4/100 | гр. 6 = гр. 3/(1 + гр. 5) |
| 1 | <i>Продукція власного виробництва</i> | | | | |
| 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 | <i>Закупні товари</i> | | | | |
| 2.1 | Зокрема алкогольні напої, пиво | | | | |
| | <i>Разом за рік</i> | | | | |

При розрахунках слід припустити, що заклад готельно-ресторанного господарства перебуває на стадії створення та не має залишків товарної продукції на початок планового періоду. Планові обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

визначають згідно з виробничою програмою закладу ресторанного господарства та розраховують у табл. 4.10. Приклад розрахунку планової собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства наведено в Додатку 3.

Розраховане значення собівартості продукції ресторанного господарства використовують при визначенні критичних обсягів діяльності та поточних витрат підприємства [42, с. 256].

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Систему оплати праці та плановий фонд оплати праці обґрунтовують у табл. 4.18 кваліфікаційної роботи окремо по готелю та закладу ресторанного господарства.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи (Пенсійний фонд, Фонд соціального страхування, Фонд соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних хвороб, Фонд соціального страхування на випадок безробіття) визначають виходячи із запланованих витрат на оплату праці та діючих норм відрахувань у спеціальні фонди (див. табл. 4.16).

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл. 4.13, 4.14.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. Ці витрати розраховують в інженерно-будівельній частині проекту. В економічній частині їх необхідно визначити лише у вартісному вираженні.

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу готельно-ресторанного господарства здійснюють у формі табл. 4.22.

Таблиця 4.22

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу готельно-ресторанного господарства на ... рік

| Витрати | Витрати в натуральних показниках | Тарифи за умовну одиницю, грн | Поточні річні витрати, тис. грн |
|------------------|----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 = 2x3 |
| Електроенергії | | | |
| На опалення | | | |
| Води Зокрема: | | | |
| холодної | | | |
| гарячої | | | |

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів.

До швидкозношуваних малоцінних предметів у закладах готельно-ресторанного господарства належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року та(або) вартість яких менше 2500 грн (з 01.01.2012). Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства. До малоцінних швидкозношуваних предметів належать офісна техніка, постільна білизна (при відповідності їх вартості за визначеними критеріями), столовий та кухонний посуд, столові набори, столова білизна, спецодяг, формений одяг, канцелярське приладдя, господарський та виробничо-торговельний інвентар та ін. (див. Додаток Б).

За чинним законодавством України на готелі та заклади ресторанного господарства покладено обов'язки забезпечення працівників санітарним і спеціальним одягом. Для спрощення розрахунків у дипломному проекті слід прийняти, що норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу становлять один стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – два комплекти в розрахунку на рік [42, с. 247].

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в закладі готельно-ресторанного господарства на рік здійснюють у формі табл. 4.23.

Таблиця 4.23

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік

| Група працівників | Чисельність працівників за штатним розписом | Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на особу на рік | Вартість комплексу одиниці одягу, грн | Сума зносу, грн |
|--|---|--|---------------------------------------|-----------------|
| Адміністративно-управлінський персонал | | 1 | 100 – 400 | |
| Оперативно-виробничий персонал | | 2 | 100 – 500 | |
| Разом | | - | | |

Заклади ресторанного господарства самостійно визначають необхідний посуд відповідно до діючих норм у галузі. Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначають у формі табл. 4.24, де наведено найпоширеніший перелік інвентарю закладів ресторанного господарства.

Таблиця 4.24

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю, на рік

| Предмети столової білизни, посуду, наборів | Кількість місць у закладі | Норма оснащення у розрахунку на одне місце | Об'ємний показник | 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 розраховують як суму мінімальних норм оснащення за всіма групами посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначають як середньоринкову вартість відповідної групи посуду або наборів без урахування ПДВ.

Плануючи витрати малоцінних швидкозношуваних предметів, необхідно визначити витрати на господарський інвентар та канцелярське приладдя, обсяг яких заклади готельно-ресторанного господарства визначають самостійно та впродовж року списують на поточні витрати діяльності.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень планують при розробленні бізнес-плану за наявності цих витрат.

Діючі тарифи для розрахунку орендної плати визначають (умовно) у гривнях за 1 м² площі, яку планують для оренди [42, с. 258].

Суму орендної плати на місяць визначають за формулою:

$$O_{\pi} = O_c S \quad (4.7)$$

Де:

де O_c – орендна ставка;

S – площа, надана в оренду.

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

- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності;
- плату за торговельний патент;
- збір на розвиток виноградарства, садівництва;
- збір за місця для паркування транспортних засобів;
- збір за першу реєстрацію транспортного засобу

Заклади ресторанного господарства, які здійснюють діяльність на підприємствах, в установах, навчальних закладах, воєнторгах, на підприємствах Укоопспілки з обслуговування працівників закладів звільняються від придбання патенту.

Стаття 9. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку слід установити 0,05% роздрібного товарообороту закладу готельно-ресторанного господарства.

Стаття 10. Витрати на транспортування 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, у розрахунку на квартал – 70.

Стаття 11. Витрати на охорону підприємства слід прийняти 0,03% від собівартості реалізованої продукції.

Стаття 12. Витрати на зв'язок розраховуються згідно з діючими тарифами в регіоні.

Стаття 13. Інші поточні витрати – умовно слід прийняти 12% доходу закладу готельно-ресторанного господарства. Крім того, до складу цієї статті включають витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, послуг).

Стаття 14. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю, можуть бути лише на підприємствах, які прогнозують залучення кредитних ресурсів як плату за кредит. Витрати за цією статтею дорівнюють відсоткам, які сплачують за кредит [42, с. 249].

Планування маржинального доходу. Обґрунтування проекту створення підприємства – рекомендовано виконувати за допомогою комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку – СVP-аналізу.

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

Маржинальний дохід – це різниця між доходами підприємства (без урахування ПДВ) та змінними витратами.

Точка беззбитковості, або поріг рентабельності характеризує обсяг доходів підприємства, достатній для фінансування сукупних поточних витрат діяльності та досягнення умов самоокупності.

Маржинальний запас стійкості закладу готельно-ресторанного господарства – це відсоткове співвідношення планового річного обсягу доходів до доходу в точці беззбитковості діяльності [42, с. 260].

Для аналізу беззбитковості діяльності проектного закладу необхідною умовою є поділ витрат підприємства на умовно-постійні та умовно-змінні. Планування маржинального доходу доцільно виконувати у формі таблиці (див. табл. 4.25). Приклад розрахунків планового маржинального доходу готелю та ресторану наведено в Додатку И.

Таблиця 4.25

Планування маржинального доходу закладу готельно-ресторанного господарства на ... рік

| Показник | Алгоритм розрахунку | Значення, тис. грн |
|---|---------------------|--------------------|
| 1. Доходи операційної діяльності, зокрема: | табл. 4.12 | |
| 1.1. Дохід (виручка) від продажу номерів | табл. 4.12 | |
| 1.2. Дохід закладу ресторанного господарства | табл. 4.12 | |
| 1.3. Дохід інших господарських підрозділів | табл. 4.12 | |
| 2. Умовно-змінні витрати, зокрема: | табл. 4.20 | |
| 2.1. Собівартість продукції закладу готельного господарства | табл. 4.21 | |
| 2.2. Інші змінні витрати | табл. 4.20 | |
| 3. Маржинальний дохід | ст. 1 – ст. 2 | |
| 4. Постійні витрати | табл. 4.20 | |
| 5. Прибуток (збиток) | ст. 3 – ст. 4 | |
| 6. Рентабельність доходів, % | ст. 5 x 100/ст. 1 | |

Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюють лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто рівняння (перевищення) маржинального доходу постійним витратам. Якщо за розрахунками запланований дохід та витрати не дають змоги досягти беззбитковості діяльності, необхідно розробити проект збільшення доходу або оптимізації поточних витрат готелю.

Планування операційного прибутку. Проектуючи заклад готельно-ресторанного господарства, необхідно визначити валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток загалом на плановий рік.

При плануванні прибутку підприємства на перший рік створення визначають необхідний (цільовий) прибуток, обґрунтовують можливий прибуток та проводять діагностику отриманих результатів.

Під час розрахунків, цільовий прибуток визначають відповідно середньогалузевим характеристикам: досягнення середньоринкової рентабельності операційної діяльності в ресторанному господарстві –10 – 12%; у готельному –15 – 20% (табл. 4.26).

Таблиця 4.26

Планування цільового прибутку закладу готельно-ресторанного господарства на ... рік

| № пор. | Показник | Алгоритм розрахунку | Значення на 20... р. | Приклад розрахунку |
|--------|---|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | Операційні доходи готелю, тис. грн | табл. 4.12 | | |
| 2 | Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, % | | 10 – 12% для ЗРГ 15 – 20% для ЗГГ | 10 – 12% для ЗРГ 15 – 20% для ЗГГ |
| 3 | Цільовий необхідний прибуток, тис. грн | п.1 × п.2 /100 | | |

Приклади розрахунків цільового прибутку для готелю та ресторану наведено в Додатку К.

Можливий прибуток потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат.

Розраховані в попередніх частинах доходи підприємства визначені без урахування ПДВ. Відповідно до чинного законодавства України з 1 січня 2013 р. ПДВ складає 20%.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наведено в табл. 4.27.

Таблиця 4.27

Планування основних результатів діяльності закладу готельно-ресторанного господарства на ... рік

| № пор. | Стаття | Алгоритм розрахунку | Разом зарік, тис. грн |
|--------|---|--|-----------------------|
| 1 | Доходи від операційної діяльності (без ПДВ) | табл. 4.12 | |
| 2 | Умовно-змінні витрати | табл. 4.20 | |
| 5 | Умовно-постійні витрати | табл. 4.20 | |
| 4 | Прибуток від операційної діяльності до оподаткування | п. 1 – п. 2 – п. 3 | |
| 5 | Фінансові витрати | табл. 4.22 | |
| 6 | Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування | п. 4 – п. 5 | |
| 7 | Податок на прибуток | п.6 × 19%* | |
| 8 | <i>Чистий прибуток можливий</i> | п. 6 – п. 7 | |
| 9 | Рентабельність операційної діяльності, % | (п. 8/п. 1) × 100 | |
| 10 | <i>Чистий прибуток цільовий</i> | табл. 4.26 | |
| 11 | <i>Чистий прибуток плановий</i> | Вибирають між необхідним та можливим за системою діагностики | |

* податок на прибуток з 01.01.2013 – 19%

Приклади планування основних результатів діяльності готелю та ресторану наведено в Додатку Л.

Діагностика отриманих результатів у перший рік створення підприємства передбачає оцінювання можливого прибутку та його порівняння з необхідним обсягом.

Якщо *можливий* прибуток *перевищує цільовий*, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймають як остаточний плановий показник.

Якщо *можливий* прибуток *менший* від *необхідного*, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту не сприяють досягненню цільових характеристик, яких прагне розробник. У такому разі необхідно оцінити чинники, що вплинули на визначений показник, окреслити шляхи нарощення рентабельності діяльності підприємства [42, с. 263].

Для визначення ефективності діяльності потрібно розрахувати відносні показники рентабельності реалізації готельних послуг і продукції ресторанного господарства взагалі на рік, оцінити достатність отриманих доходів і прибутку.

Достатність отриманих доходів і прибутку оцінюють взагалі по підприємству та за структурними підрозділами підприємства.

У дипломному проекті потрібно визначити такі показники рентабельності діяльності: операційної, поточних та операційних витрат. Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності закладу готельно-ресторанного господарства наведено в табл. 4.28.

Таблиця 4.28

Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності закладу готельно-ресторанного господарства

| Показник | Алгоритм розрахунку | Умовні позначення |
|--|-------------------------------|--|
| Рентабельність операційної діяльності $R_{оп}$, % | $R_{оп} = \frac{\Pi}{Д} 100$ | Π – чистий прибуток, тис. грн; $Д$ – операційні доходи, грн |
| Рентабельність поточних витрат $R_{пв}$, % | $R_{пв} = \frac{\Pi}{ПВ} 100$ | $ПВ$ – поточні витрати, грн |
| Рентабельність операційних витрат $R_{ов}$, % | $R_{ов} = \frac{\Pi}{ОВ} 100$ | $ОВ$ – операційні витрати, грн |

4.3. Розрахунок економічної ефективності проекту

Для розрахунку ефективності інвестиційного проекту та оцінювання терміну окупності інвестицій розраховуються основні показники діяльності підприємства на десять років – для закладу готельного господарства та п'ять років – для закладу ресторанного господарства.

Планування на цей період рекомендується здійснювати за спрощеною методикою оцінювання тільки трьох показників, які потрібні для подальших обґрунтувань: доходу (виручки) від реалізації, прибутку та амортизаційних відрахувань.

Плановий дохід від операційної діяльності розраховують на основі запланованих темпів його збільшення за формулою:

$$D_{пл} = \frac{D_{баз} I}{100} \quad (4.8)$$

Де:

$D_{пл}$ – дохід від операційної діяльності в плановому році, тис. грн;

$D_{баз}$ – дохід від операційної діяльності базовому році, тис. грн;

I – темпи збільшення доходу від операційної діяльності у плановому періоді, %.

Для закладів готельного господарства темпи збільшення доходів від операційної діяльності на всі планові роки доцільно враховувати на рівні 5 – 9% річних (умовно). Для закладів ресторанного господарства, темп зростання товарообороту на всі чотири роки пропонується в обсязі 3 – 8% річних (умовно).

Чистий прибуток підприємства планують виходячи з рівня рентабельності діяльності підприємства, що досягає середньогалузевого. Для проектного закладу готельного господарства рентабельність господарської діяльності на всі десять років закладають на рівні 20% річних. Для закладу ресторанного господарства – в обсязі 12% річних. Для розрахунку використовують таку формулу:

$$\Pi = R_{о,д} \times \frac{Д}{100} \quad (4.9)$$

Де:

Π – чистий прибуток, тис. грн;

Р_{о.д} – рентабельність операційної діяльності, %;

Д – дохід від операційної діяльності без урахування ПДВ, тис. грн.

Амортизаційні відрахування на плановий період приймають (умовно) такими, що дорівнюють амортизації в перший рік експлуатації об'єкта, скоригованої на коефіцієнт 0,95.

Планові показники діяльності закладу готельно-ресторанного господарства на перші 5 – 10 років узагальнюють у табл. 4.29.

Таблиця 4.29

Планування основних результатів діяльності закладу готельно-ресторанного господарства

| Рік | Плановий товарооборот | | Чистий прибуток | | Амортизаційні відрахування, тис. грн |
|-------------------------|-------------------------|----------------------------------|--------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| | Тис. грн | Середньорічні темпи зростання | Тис. грн | Рівень рентабельності, % | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| <i>1-й рік</i> | табл. 4.27 1п. | 5 – 9% для ЗГР 3 – 8% для ЗРГ | $P_{o.d} \times \frac{D}{100}$ | 20% для ЗГР 12% для ЗРГ | табл. (4.13,4.14) × 0,95. |
| <i>2-й рік</i> | табл. 4.27 1п. + 8%(4%) | 5 – 9% для ЗГР 3 – 8% для ЗРГ | $P_{o.d} \times \frac{D}{100}$ | 20% для ЗГР 12% для ЗРГ | табл. ((4.13,4.14) × 0,95) × 0,95 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| <i>n-й рік</i> | | | | | |
| <i>Разом за n років</i> | | | | | |

Приклади розрахунків основних результатів діяльності для закладів готельно-ресторанного господарства наведено в Додатку М.

До основних показників оцінювання ефективності реальних інвестиційних проектів відносять чистий приведений дохід, індекс дохідності, індекс рентабельності та період окупності.

1. *Чистий приведений (інвестиційний) дохід* – це різниця між приведеним до теперішньої вартості чистим грошовим потоком за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - ІВ \quad (4.10)$$

Де:

n – кількість років загального розрахункового періоду *i*;

i – тривалість розрахункового періоду;

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

i – дисконтна ставка, що характеризує внутрішню безризикову норму рентабельності інвестицій і визначена як десятковий дріб;

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

Розраховувати чистий приведений дохід за реальним інвестиційним проектом доцільно за формою табл. 4.30.

Таблиця 4.30

Оцінювання чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис. грн

| Рік експлуатації | Капітальні витрати за проектом за роками | Чистий прибуток за проектом за роками + амортизаційні відрахування | Дисконтований грошовий потік за проектом | Чистий приведений дохід |
|------------------|--|--|--|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | $4 = \text{гр. 3} / (1 + i)^t$ | $5 = 4 - 2$ |
| 1-й | | | | |
| 2-й | | | | |
| 3-й | | | | |
| 4-й | | | | |
| 5-й | | | | |
| 6-й | | | | |
| 7-й | | | | |
| 8-й | | | | |
| 9-й | | | | |
| 10-й | | | | |
| Разом | | | | |

Як дисконтну ставку, яку використовують у дипломному проекті, слід визначити річний рівень інфляції, що склався в Україні в році написання проекту. Рівень інфляції для написання дипломних проектів у 2013/14 н. р. прийнято 5% річних.

Приклад розрахунку чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом готелю наведено в Додатку Н.

2. *Індекс (коефіцієнт) дохідності* дає змогу порівнювати інвестиційні витрати з майбутнім грошовим потоком за проектом. Цей показник при одночасних інвестиційних затратах за реальним проектом розраховують за формулою:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (4.11)$$

Індекс дохідності можна використовувати також як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту:

$ID > 1$ – проект варто прийняти;

$ID < 1$ – відкинути;

$ID = 1$ – проект не принесе ні прибутку, ні збитків.

3. *Індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестицій* при оцінюванні ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Цей показник розраховують за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \cdot 100 \quad (4.12)$$

Де:

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;
 IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом (за умови формування впродовж першого року реалізації проекту).

4. *Період окупності* – один з найпоширеніших показників оцінювання ефективності інвестиційного проекту.

Розрахувати цей показник можна двома методами – статистичним та дисконтованим. Період окупності інвестиційних витрат за статистичним методом розраховують так:

$$PO = \frac{IB}{ЧП_p} \quad (4.13)$$

Де:

ЧГПр – середньорічний чистий грошовий потік за період експлуатації проекту.

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначають за формулою:

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГПр_t}{(1+i)^t} \quad (4.14)$$

Останній етап економічного обґрунтування ефективності запропонованого проекту створення підприємства – діагностика отриманих результатів [42, с. 261].

Основні критерії оцінювання ефективності капітальних вкладень та окупності проекту:

1. Індекс дохідності інвестиційного проекту (ІД).

ІД більше 1 – інвестиційний проект у запланований термін дає змогу отримати додатковий дохід і може бути прийнятий до реалізації

ІД менше 1 – розроблений інвестиційний проект у запланований термін реалізації не дає змоги отримати інвестиційний дохід. Такий інвестиційний проект не може бути прийнятий. У такому випадку необхідно розробити пропозиції щодо економії капітальних інвестиційних витрат, обґрунтувати заходи нарощення прибутку підприємства, переглянути амортизаційну політику підприємства та обґрунтувати доцільність збільшення планового терміну реалізації проекту.

2. Період окупності інвестиційного проекту (ПО).

ПО дорівнює 7 років (для ЗГГ) та 1 – 2 роки (для ЗРГ) – у розробленому проекті закладені необґрунтовано високі рівні рентабельності готельних або ресторанних послуг, торговельних націнок, що суттєво підвищує ціну послуг та продукції та унеможливає достатню конкурентоспроможність на ринку України. Одночасно при плануванні підприємства допущена мінімізація як поточних, так і капітальних витрат, що призведе до низької якості обслуговування гостей (відвідувачів) підприємства. Такий проект не може бути прийнятий до реалізації й потребує доопрацювання та уточнення.

ПО дорівнює 3 – 5 років (для ЗРГ) – у розробленому проекті ЗРГ закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження

ПО дорівнює 7 – 8 років (для ЗГГ) – можливий для дво-, тризіркових міні-готелів, які визначають як стратегічну мету оптимальне співвідношення ціни-якості для широкого кола мешканців. Для готелів вищого рівня обслуговування такий період окупності проекту засвідчує дисбаланс.

ПО дорівнює 9 – 15 років (для ЗГГ) – у розробленому проекті підприємства закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їхній якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі загалом. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

ПО перевищує 15 років (для ЗГГ) та 5 років (для ЗРГ) – у розробленому проекті закладу готельно-ресторанного господарства завищені витрати на його створення та функціонування. Поряд з цим недостатньо обґрунтовані доходи та прибутки. Розроблений проект не дає змоги досягти ефективного рівня використання фінансових ресурсів, що вкладені на його створення, рівень окупності за проектом перевищує середньогалузевий показник. Такий проект не може бути прийнятий до реалізації та потребує доопрацювання і уточнення [42, с. 270].

ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ 4

Додаток А

Приклад планування доходів (виручки) від продажу номерів у чотиризірковому готелі
Розрахунок пропускної спроможності готелю на ... рік [42, с. 222]

| Категорія й місткість номерів готелю | Кількість номерів у готелі | Кількість місць у готелі | Термін експлуатації номерів, днів | Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів |
|--------------------------------------|----------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--|
| А | 1 | $2 = 1 \times M_i$ | 3 | $4 = 2 \times 3$ |
| Вища категорія, зокрема: | | | | |
| апартаменти | 2 | 2 | 365 | 730 |
| люкс | 2 | 2 | 365 | 730 |
| напівлюкс (студіо) | 1 | 1 | 365 | 365 |
| дуплекс | 4 | 8 | 365 | 2920 |
| Перша категорія (стандарт), зокрема: | | | | |
| одномісних | 53 | 53 | 365 | 19345 |
| двомісних | 117 | 234 | 365 | 85410 |
| Друга категорія | - | - | - | - |
| Третя категорія | - | - | - | - |
| Разом | 179 | 300 | 365 | 109500 |

Планування доходів (виручки) від продажу номерів у чотиризірковому готелі [42, с. 223]

| Категорія й місткість номерів готелю | Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів | Плановий коефіцієнт завантаження номера | Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів | Ціна місця (номера) за добу, грн | Плановий річний дохід від продажу номерів (місць), тис. грн |
|--------------------------------------|--|---|--|----------------------------------|---|
| А | 1 | $2 = K_{з.і}$ | $3 = 1 \times 2$ | 4 | $5 = 3 \times 4$ |
| Вища категорія, зокрема: | | | | | |
| апартамент | 730 | 0,6 | 438 | 2750 | 1205,0 |
| люкс | 730 | 0,6 | 438 | 2000 | 876,0 |
| напівлюкс (студіо) | 365 | 0,6 | 219 | 1500 | 328,0 |
| дуплекс | 2920 | 0,6 | 1752 | 1000 | 1752,0 |
| Перша категорія (стандарт), зокрема: | | | | | |
| одномісні | 19345 | 0,6 | 11607 | 880 | 10214,0 |
| двомісні | 85410 | 0,6 | 51246 | 700 | 35872,0 |
| Друга категорія | - | - | - | | |
| Третя категорія | - | - | - | | |
| Разом | 109500 | 0,6 | 65700 | | 50247,0 |

Планування доходу від операційної діяльності чотиризіркового готелю на ... рік [42, с. 196]

| Дохід (виручка) | Структура доходів, % | Плановий дохід, тис. грн |
|-----------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| Від продажу номерів | 50 | 50247 |
| Закладу ресторанного господарства | 40 | 40198 |
| Інших господарських підрозділів | 10 | 8375 |
| Разом | 100 | 98820 |

Додаток Б

Приклад розрахунків доходу закладу ресторанного господарства

Калькуляційна карта №

розрахунку роздрібною ціни продукції власного виробництва

Назва страви – «Розсольник ленінградський».

Номер за збірником рецептур 1982 року № 208

Кількість порцій (вихід) – 100 [42, с. 243]

| Назва продукту | Норма витрат нетто, кг | Планова ціна закупівлі без ПДВ, грн | Сума (вартість сировини), грн |
|------------------------------------|---------------------------|--|----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 = 2×3 |
| Картопля | 13,86 | 5 | 69,30 |
| Морква | 1,5 | 10 | 15,00 |
| Цибуля ріпчаста | 0,72 | 6 | 4,32 |
| Сметана, 0,2 | 1 | 15 | 15,00 |
| Олія рослинна | 0,6 | 18 | 10,80 |
| Рис | 0,6 | 20 | 12,00 |
| Огірки солоні | 2,01 | 18 | 36,38 |
| Петрушка | 0,5 | 30 | 15,00 |
| Разом | 21,09 | | 177,60 |
| Загальна вартість набору сировини | | | 177,60 |
| Облікова вартість однієї порції | | | 1,78 |
| Торговельна націнка – 70% | | | 1,24 |
| Роздрібна ціна страви (без ПДВ) | | | 3,02 |

Приклад розрахунку роздрібною ціни перших страв закладу [42, с. 244]

| Типові перші страви | Плановий відсоток споживання | Продажна ціна порції страви, грн | Відсоткове число | Середньозважена ціна групи страв |
|---------------------|------------------------------------|--|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 = 2 × 3 | 5=4/100 |
| Супи м'ясні | 60 | 17 | 1020 | - |
| Супи рибні | 27 | 19 | 513 | - |
| Прозорі супи | 10 | 10 | 100 | - |
| Молочні супи | 3 | 12 | 36 | - |
| Разом | 100 | | 1020 + 513 + 100 + + 36=1669 | 16,7 |

Додаток В
Класифікація груп основних засобів та інших необоротних активів і мінімально допустимих строків їх амортизації [42, с. 264]

| 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 |
| 3 них: електронно-обчислювальні машини, інші машини для автоматичного опрацювання інформації, пов'язані з ними засоби зчитування або друкування інформації, пов'язані з ними комп'ютерні програми (крім 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 (зокрема 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 |

Додаток Г
Класифікація інших необоротних матеріальних активів підприємств
готельного-ресторанного господарства [42, с. 264]

| Назва групи | Склад групи |
|--|---|
| 1. Бібліотечні фонди | 1.1. Книги (художня та спеціальна література) |
| | 1.2. Спеціалізовані періодичні видання (за напрямом діяльності) |
| | 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 номерів |
| | Кондиціонери |
| | Зволожувачі повітря |
| | Вентилятори |
| | Обігрівачі |
| | Телефони |
| | Факси |
| | Локальне освітлення |
| | Радіоприймачі |
| | Фени для сушіння волосся |
| | Сушарки для рук |
| | 2.3. Меблі |
| | Ліжка |
| | Дивани |
| | Стільці |
| | Крісла |
| | Столи (обідній, письмовий, журнальний) |
| | Вішалки |
| | Шафи |
| | 2.4. Міні-бари. Інший інвентар у номері |
| | 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. Предмети прокату | Предмети, призначені для видачі на прокат |

| | |
|---------------------------------------|--|
| 4. Інші необоротні матеріальні активи | Інші необоротні матеріальні активи, що не ввійшли до попередніх груп |
|---------------------------------------|--|

Додаток Д
Приклад посадової структури зі штатного розпису закладу ресторанного господарства
на плановий рік [42, с. 239 – 241]

| № пор. | Посада, тарифний розряд | Кількість посадових одиниць |
|---|---|-----------------------------|
| <i>Адміністративно-управлінський персонал</i> | | |
| 1 | Генеральний директор | 1,0 |
| 2 | Заступник генерального директора | 1,0 |
| 3 | Головний бухгалтер | 1,0 |
| 4 | Бухгалтер 1-ї категорії | 3,0 |
| 5 | Провідний економіст | 1,0 |
| 6 | Касир | 1,0 |
| 7 | Адміністратор | 1,0 |
| 8 | Інспектор з персоналу та техніки безпеки | 1,0 |
| 9 | Експедитор | 1,0 |
| 10 | Комірник | 1,0 |
| Разом по адміністративно-управлінському персоналу | | 12,00 |
| <i>Виробничий (операційний) персонал</i> | | |
| 1 | Завідувач виробництва | 1,0 |
| 2 | Заступник завідувача виробництва | 1,0 |
| 3 | Кухар VI розряду | 1,0 |
| 4 | Кухар V розряду | 3,0 |
| 5 | Кухар IV розряду | 3,0 |
| 6 | Кухар III розряду | 1,0 |
| 7 | Майстер-кондитер | 1,0 |
| 8 | Кондитер V розряду | 2,0 |
| 9 | Бармен | 2,0 |
| 10 | Старший офіціант | 1,0 |
| 11 | Офіціант | 12,0 |
| 12 | Буфетник III розряду | 3,0 |
| Разом по виробничому (операційному) персоналу | | 31,00 |
| <i>Допоміжний персонал</i> | | |
| 1 | Електромонтер IV розряду | 1,0 |
| 2 | Охоронець | 2,0 |
| 3 | Інженер з ремонту устаткування 1-ї категорії | 1,0 |
| 4 | Мийник посуду | 2,0 |
| 5 | Прибиральник виробничих приміщень | 2,0 |
| 6 | Прибиральник (застосування дезінфікуючих засобів) | 1,0 |
| Разом по допоміжному персоналу | | 9,0 |
| РАЗОМ по закладу ресторанного господарства | | 52,0 |

Додаток Е
Приклад планування фонду основної та додаткової заробітної плати закладу
ресторанного господарства
Планування фонду заробітної плати по закладу ресторанного господарства на плановий
рік

| № пор | Посада | | | У розрахунку на рік, грн | | | |
|---|---|--------------|-----------------|---------------------------|----------------|----------------|-------------------------|
| | | | | сума тарифної частини ФОП | доплати | надбавки | разом фонд оплати праці |
| <i>Адміністративно-управлінський персонал</i> | | | | | | | |
| 1 | Генеральний директор | 1,0 | 2100,00 | 2100,00 | | 1050,00 | 3150,00 |
| 2 | Заступник генерального директора | 1,0 | 1785,00 | 1785,00 | | 535,00 | 2320,00 |
| 3 | Головний бухгалтер | 1,0 | 1680,00 | 1680,00 | | 500,00 | 2180,00 |
| 4 | Бухгалтер | 3,0 | 1100,00 | 3300,00 | | | 3300,00 |
| 5 | Провідний економіст | 1,0 | 1500,00 | 1500,00 | | | 1500,00 |
| 6 | Касир | 1,0 | 850,00 | 850,00 | | | 850,00 |
| 7 | Адміністратор | 1,0 | 1100,00 | 1100,00 | | | 1100,00 |
| 8 | Інспектор з персоналу та техніки безпеки | 1,0 | 800,00 | 800,00 | | | 800,00 |
| 9 | Експедитор | 1,0 | 850,00 | 850,00 | | | 850,00 |
| 10 | Комірник | 1,0 | 1350,00 | 1350,00 | | | 1350,00 |
| | Разом адміністративно-управлінський персонал | 12,0 | 13115,00 | 15315,00 | | 2085,00 | 17400,00 |
| <i>Виробничий (операційний) персонал</i> | | | | | | | |
| 1 | Завідувач виробництва | 1,0 | 1600,00 | 1600,00 | 560,00 | 320,00 | 2480,00 |
| 2 | Заступник завідувача виробництва | 1,0 | 1500,00 | 1500,00 | 375,00 | | 1875,00 |
| 3 | Кухар VI розряду | 1,0 | 1400,00 | 1400,00 | | | 1400,00 |
| 4 | Кухар V розряду | 3,0 | 1300,00 | 3900,00 | | | 3900,00 |
| 5 | Кухар IV розряду | 3,0 | 1150,00 | 3450,00 | | | 3450,00 |
| 6 | Кухар III розряду | 1,0 | 850,00 | 850,00 | | | 850,00 |
| 7 | Майстер-кондитер | 1,0 | 1400,00 | 1400,00 | 490,00 | 560,00 | 2450,00 |
| 8 | Кондитер V розряду | 2,0 | 1300,00 | 2600,00 | 455,00 | | 3055,00 |
| 9 | Бармен | 2,0 | 900,00 | 1800,00 | | | 1800,00 |
| 10 | Старший офіціант | 1,0 | 950,00 | 950,00 | | | 950,00 |
| 11 | Офіціант | 12,0 | 850,00 | 10200,00 | | | 10200,00 |
| 12 | Буфетник III розряду | 3,0 | 700,00 | 2100,00 | | | 2100,00 |
| | Разом виробничий (операційний) персонал | 31,00 | 13900,00 | 31750,00 | 1880,00 | 880,00 | 34510,00 |
| <i>Допоміжний персонал</i> | | | | | | | |
| 1 | Електромонтер IV розряду | 1,0 | 950,00 | 950,00 | | | 950,00 |
| 2 | Охоронець | 2,0 | 950,00 | 1900,00 | | | 1900,00 |
| 3 | Інженер з ремонту устаткування I-ї категорії | 1,0 | 1000,00 | 1000,00 | | 250,00 | 1250,00 |

| | | | | | | | |
|---|---|------|----------|----------|---------|---------|----------|
| 4 | Мийник посуду | 2,0 | 500,00 | 1000,00 | | | 1000,00 |
| 5 | Прибиральник виробничих приміщень | 2,0 | 500,00 | 1000,00 | | | 1000,00 |
| 6 | Прибиральник (застосування дезінфікуючих засобів) | 1,0 | 550,00 | 550,00 | | | 550,00 |
| | Разом допоміжний персонал | 9,00 | 4450,00 | 6400,00 | | 250,00 | 6650,00 |
| | Разом місячний фонд основної заробітної плати | 52,0 | 31465,00 | 53465,00 | 1880,00 | 3215,00 | 58560,00 |
| | Разом річний фонд основної заробітної плати | 52,0 | 377580,0 | 641580,0 | 22560,0 | 38580,0 | 702720,0 |

Приклад планування преміального фонду по закладу ресторанного господарства на плановий рік

| Групи працівників | Плановий розмір ФОП, тис. грн | Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП | |
|--|-------------------------------|--|--------|
| | | % | грн |
| Адміністративно-управлінський персонал | 208800 | 15 – 20 | 41760 |
| Виробничий (операційний) персонал | 414120 | 10 – 20 | 82824 |
| Допоміжний персонал | 79800 | 10 – 15 | 11970 |
| Разом | 702720 | - | 136554 |

Додаток Ж

Приклад плану з праці по закладу ресторанного господарства на плановий рік [42, с. 196]

| Показники | Умовні позначки | У розрахунку на місяць | У розрахунку на рік |
|---|-----------------|------------------------|---------------------|
| Планова чисельність працівників, усього | осіб | 52 | 52 |
| зокрема адміністративно-управлінський персонал | осіб | 12 | 12 |
| виробничий (операційний) персонал | осіб | 31 | 31 |
| допоміжний персонал | осіб | 9 | 9 |
| Фонд основної заробітної плати | грн | 58560,00 | 702720 |
| зокрема адміністративно-управлінський персонал | грн | 17400 | 208800 |
| виробничий (операційний) персонал | грн | 34510 | 414120 |
| допоміжний персонал | грн | 79812 | 79800 |
| Фонд додаткової заробітної плати | грн | 11379,5 | 136554 |
| зокрема адміністративно-управлінський персонал | грн | 3480 | 41760 |
| виробничий (операційний) персонал | грн | 6902 | 82824 |
| допоміжний персонал | грн | 997,5 | 11970 |
| Фонд оплати праці, усього | грн | 69939,5 | 839274 |
| зокрема адміністративно-управлінський персонал | грн | 2088,33 | 250560 |
| виробничий (операційний) персонал | грн | 41412 | 496944 |
| допоміжний персонал | грн | 7647,5 | 91770 |
| Фонд оплати праці в розрахунку на одного працюючого | грн | 1344,99 | 16139,88 |
| зокрема адміністративно-управлінський персонал | грн | 1740 | 20880 |
| виробничий (операційний) персонал | грн | 1335,87 | 16030,45 |
| допоміжний персонал | грн | 849,72 | 10196,67 |

Додаток 3
Приклад розрахунку планової собівартості реалізованої продукції закладу
ресторанного господарства на ... рік [42, с. 252]

| № пор. | Назва продукції | Роздрібний товарооборот без ПДВ, грн | Середній відсоток торговельної націнки | Коефіцієнт торговельної націнки | Собівартість реалізованих товарів, грн |
|--------|---------------------------------------|--------------------------------------|--|---------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | гр. 5 = гр. 4/100 | гр. 6 = = гр. 3/(1 + + гр. 5) |
| 1 | <i>Продукція власного виробництва</i> | 600000 | 120 | 1,2 | 272 727 |
| 1.1 | Холодні | 110000 | 120 | 1,2 | 50000 |
| 1.2 | Перші страви | 90000 | 120 | 1,2 | 40909 |
| 1.3 | Другі страви | 200000 | 120 | 1,2 | 90909 |
| 1.4 | Гарячі напої | 90000 | 120 | 1,2 | 40909 |
| 1.5 | Холодні напої | 30000 | 120 | 1,2 | 13636 |
| 1.6 | Кондитерські вироби | 26000 | 120 | 1,2 | 11818 |
| 1.7 | Солодкі страви | 54000 | 120 | 1,2 | 24545 |
| 2 | Закупні товари | 940000 | 120 | 1,2 | 427273 |
| 2.1 | Зокрема алкогольні напої, пиво | 780000 | 120 | 1,2 | 354545 |
| | Разом за рік | 1540000 | 120 | 1,2 | 700000 |

Додаток И
Приклад планування маржинального доходу готелю/ресторану
Планування маржинального доходу чотиризіркового готелю «...» на ... рік
[42, с. 250]

| Показник | Алгоритм розрахунку | Значення, тис. грн |
|---|---------------------|--------------------|
| 1. Доходи операційної діяльності, зокрема: | табл. 4.12 | 98820 |
| 1.1. Дохід (виручка) від продажу номерів | табл. 4.12 | 50247 |
| 1.2. Дохід закладу ресторанного господарства | табл. 4.12 | 40198 |
| 1.3. Дохід інших господарських підрозділів | табл. 4.12 | 8375 |
| 2. Умовно-змінні витрати, зокрема: | табл. 4.20 | 49410 |
| 2.1. Собівартість продукції закладу готельного господарства | табл. 4.21 | 7410 |
| 2.2. Інші змінні витрати | табл. 4.20 | 42000 |
| 3. Маржинальний дохід | ст. 1 - ст. 2 | 49410 |
| 4. Постійні витрати | табл. 4.20 | 29640 |
| 5. Прибуток (збиток) | ст. 3 - ст. 4 | 19770 |
| 6. Рентабельність доходів, % | ст. 5 x 100/ст. 1 | 20,0 |

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності ... закладу
ресторанного господарства на ... рік [42, с. 260]

| Показники | Алгоритм розрахунків | Приклад розрахунків |
|--|-----------------------------|---------------------|
| 1. Плановий товарообіг без ПДВ, грн | табл. 4.21 | 1 540 000 |
| 2. Рівень торговельної націнки, % | табл. 4.21 | 120 |
| 3. Змінні витрати, зокрема | | 728 000 |
| 3.1 Собівартість продукції, грн | табл. 4.21 | 700 000 |
| 3.2. Інші непрямі змінні витрати, грн | табл. 4.20 | 28 000 |
| 4. Маржинальний дохід, грн | ст. 1 – ст. 3 | 812 000 |
| 5. Постійні витрати, грн | табл. 4.20 | 610 000 |
| 6. Прибуток, грн | ст. 4 – ст. 5 | 202 000 |
| 7. Рівень змінних витрат, % | (ст. 3/ст. 1)×100 | 47 |
| 8. Поріг рентабельності, точка беззбитковості, грн | ст. 5 ×100/(ст. 2 – ст. 7) | 835616 |
| 9. Маржинальний запас стійкості, % | (ст. 1 – ст. 8) ×100 /ст. 8 | 84,3 |
| 10. Рентабельність товарообігу, % | ст. 6 ×100/ст. 1 | 13,1 |

Додаток К
Приклад планування цільового прибутку готелю/ресторану
Планування цільового прибутку ... готелю на ... рік [42, с. 254]

| № пор. | Показник | Алгоритм розрахунку | Значення на 20... р. | Приклад розрахунку |
|--------|---|------------------------|----------------------|--------------------|
| 1 | Операційні доходи готелю, тис. грн | табл. 4.12 | | 98820 |
| 2 | Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, % | | 20 | 20 |
| 3 | Цільовий необхідний прибуток, тис. грн | $p.1 \times p.2 / 100$ | | 19764 |

Планування цільового прибутку... ресторану на... рік [42, с. 262]

| № пор. | Показники | Алгоритм розрахунку | 20.. рік | Приклад розрахунку |
|--------|---|------------------------|----------|--------------------|
| 1 | Роздрібний товарооборотно-операційні доходи від реалізації продукції тис. грн | табл. 4.25,4.26 | | 1540 |
| 2 | Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, % | | 12 | 12 |
| 3 | Цільовий, необхідний прибуток, тис. грн | $p.1 \times p.2 / 100$ | | 185000 |

Додаток Л
Приклад планування основних результатів діяльності готелю/ресторану
Планування основних результатів діяльності готелю на ... рік [42]

| № пор. | Стаття | Алгоритм розрахунку | Разом за рік |
|--------|---|--|--------------|
| 1 | Доходи від операційної діяльності (без ПДВ) | табл. 4.12 | 98820 |
| 2 | Умовно-змінні витрати | табл. 4.20 | 49410 |
| 5 | Умовно-постійні витрати | табл. 4.20 | 29640 |
| 4 | Прибуток від операційної діяльності до оподаткування | п. 1 – п. 2 – п. 3 | 19770 |
| 5 | Фінансові витрати | табл. 4.22 | 1500 |
| 6 | Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування | п. 4 – п. 5 | 18270 |
| 7 | Податок на прибуток | п.6 × 19% * | 3471,3 |
| 8 | <i>Чистий прибуток можливий</i> | п. 6 – п. 7 | 14798,7 |
| 9 | Рентабельність операційної діяльності, % | (п. 8/п. 1) × 100 | 14,96 |
| 10 | <i>Чистий прибуток цільовий</i> | табл. 4.26 | 19764 |
| 11 | <i>Чистий прибуток плановий</i> | Вибирають між необхідним та можливим за системою діагностики | 19764 |

* податок на прибуток з 01.01.2013 – 19%

Планування основних результатів діяльності... ресторану на ... рік [42, с. 262]

| № пор. | Стаття | Алгоритм розрахунку | Разом за рік |
|--------|--|---|----------------|
| 1 | Чистий дохід від реалізації продукції (роздрібний товарооборот без ПДВ) | табл. 4.31 | 1 540 000 |
| 2 | Собівартість реалізованої продукції | табл. 4.31 | 700 000 |
| 3. | Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції) | табл. 4.20 | 620 000 |
| 4 | Прибуток від операційної діяльності до оподаткування | п.1 – п.2 – п.3 | 220 000 |
| 5 | Фінансові витрати | табл. 4.20 | 18 000 |
| 6 | Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування | п. 4 – п. 5 | 202 000 |
| 7 | Податок на прибуток | п. 6 × 19%* | 38380 |
| 8 | <i>Чистий прибуток – можливий</i> | п. 6 – п. 7 | 163520 |
| 9 | Рентабельність операційної діяльності, % | (п 8./п 1.)× 100 | 10,62 |
| 10 | <i>Чистий прибуток – цільовий</i> | табл. 4.26 | 185 000 |
| 11 | <i>Чистий прибуток – плановий</i> | Обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики | 185 000 |

* податок на прибуток з 01.01.2013 – 19%

Додаток М
Приклад планування основних результатів діяльності готелю/ресторану
Планування основних результатів діяльності чотиризіркового готелю [42, с. 257]

| Рік експлуатації | Дохід від операційної діяльності | | Чистий прибуток | | Амортизаційні відрахування, тис. грн |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|
| | тис. грн | Середньорічні темпи зростання, % | тис. грн | Рівень рентабельності, % | |
| 1-й | 98820 | 8 | 19764 | 20 | 16750,0 |
| 2-й | 106725 | 8 | 21345 | 20 | 15912,5 |
| 3-й | 115263 | 8 | 23053 | 20 | 15116,9 |
| 4-й | 124484 | 8 | 24897 | 20 | 14361,0 |
| 5-й | 134443 | 8 | 26889 | 20 | 13643,0 |
| 6-й | 145199 | 8 | 29040 | 20 | 12960,8 |
| 7-й | 156815 | 8 | 31363 | 20 | 12312,8 |
| 8-й | 169360 | 8 | 33872 | 20 | 11697,1 |
| 9-й | 182909 | 8 | 36582 | 20 | 11112,3 |
| 10-й | 197541 | 8 | 39508 | 20 | 10556,7 |
| 11-й | 213345 | 8 | 42669 | 20 | 10028,8 |
| <i>Разом за одинадцять років</i> | 1644904 | | 328981 | | 144452,0 |

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства
[42, с. 265]

| Рік | Плановий товарооборот | | Чистий прибуток | | Амортизаційні відрахування, тис. грн |
|-----------------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|
| | Тис. грн | Середньорічні темпи зростання, % | Тис. грн | Рівень рентабельності, % | |
| 1-й рік | 1540 | 4 | 185,0 | 12 | 90,0 |
| 2-й рік | 1601,6 | 4 | 192,2 | 12 | 85,5 |
| 3-й рік | 1665,7 | 4 | 199,9 | 12 | 81,2 |
| 4-й рік | 1732,3 | 4 | 207,9 | 12 | 77,2 |
| 5-й рік | 1801,6 | 4 | 216,2 | 12 | 73,3 |
| <i>Разом за п'ять років</i> | 8 341,1 | | 1 001,1 | | 407,2 |

Додаток Н
Оцінювання чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом
чотиризіркового готелю, тис. грн [42, с. 259]

| Рік експлуатації | Капітальні (інвестиційні) витрати за проектом за роками | Чистий прибуток за проектом за роками та амортизаційні відрахування | Кумулятивний грошовий потік за проектом | Дисконтований грошовий потік за проектом | Чистий приведений дохід |
|------------------|---|---|---|--|-------------------------|
| I | 2 | 3 | 4 = 3.1+3.2 і т.д. | гр. 3 / (1 + i) ^t | 6 = 5-2 |
| 1-й | 200000 | 36514,0 | 36514 | | |
| 2-й | 240300 | 37257,6 | 73772 | | |
| 3-й | | 38169,6 | 111941 | | |
| 4-й | | 39257,9 | 151199 | | |
| 5-й | | 40531,6 | 191731 | | |
| 6-й | | 42000,6 | 233731 | | |
| 7-й | | 43675,7 | 277407 | | |
| 8-й | | 45569,1 | 322976 | | |
| 9-й | | 47694,0 | 370670 | | |
| 10-й | | 50064,9 | 420735 | | |
| 11-й | | 52697,8 | 473433 | | |
| Разом | 440300 | 473433,0 | - | 442461 | 2161 |

Припустімо, дисконтна ставка, що характеризує рівень інфляції, становить у середньому на рік 1,05%.

Кумулятивний грошовий потік за десять років експлуатації проекту становить 420735 тис. грн, складається з прибутку та амортизаційних відрахувань, накопичених за десять років експлуатації готелю.

Капітальні витрати на будівництво та оснащення готелю становлять 440300 тис. грн, що перевищує кумулятивний грошовий потік. Це означає, що за десять років експлуатації об'єкта капітальні витрати не будуть окуплені, тому необхідно розрахувати прибуток та амортизаційні відрахування на додатковий рік (за потреби – кілька років). Для цього додатково розраховують плановий дохід, прибуток та амортизаційні відрахування і вносять їх у табл. 3.38.

Кумулятивний грошовий потік за одинадцять років експлуатації проекту становить 473433 тис. грн, грошовий потік, приведений до нинішньої вартості шляхом дисконтування, – 442461 тис. грн, чистий приведений дохід – 2161 тис. грн.

Отже, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення чотиризіркового готелю в Україні можуть бути окуплені за 11 років експлуатації. В одинадцятому році експлуатації підприємство отримає чистий приведений дохід, що становитиме 2161 тис. грн; цей дохід визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.

У розглянутих прикладах індекс дохідності дорівнює 1,005 для готелю, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проектом капітальних витрат на його здійснення на 0,5% та 0,3%:

$$ID = 442461 / 440300 = 1,005$$

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту:

$$ЧП = 328981 / 11 = 29907,4 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту

$$IP = 29907,4 / 440300 \times 100 = 6,8\%$$

Доходимо висновку, що рентабельність інвестиційного проекту готелю дорівнює 6,8%.

Період окупності інвестиційного проекту:

$$ПО = 440300 / (442461/11) = 10,95 = 11 \text{ (років)}$$

Висновок: період окупності інвестиційного проекту, тобто час, необхідний для отримання такого дисконтованого чистого грошового потоку, який дасть змогу окупити всі капітальні витрати, становить 11 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України : Закон України від 16 січня 2003 року № 436-IV : Текст відповідає офіційному за станом на 26 травня 2003 року . – К. : Форум, 2003 . – 251с. – (Кодекси України. 6/2003)
2. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення : Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.95 р. № 108. – К., 1995.
3. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці (Реєстр ДНАОП). Держнаглядохоронпраці України. – К. : Основа, 2005. – 223 с.
4. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва : за станом на 01 липня 2004 р. / Держбуд України. – Офіц. вид. – К. : Укрархбудінформ, 2004. — 37 с.
5. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення : за станом на 01 січня 2000 р. / Держбуд України. – Офіц. вид. – К. : Укрархбудінформ, 1999. – 13 с.
6. ДБН В.2.2-3-97. Будинки та споруди навчальних закладів : за станом на 01 січня 1998 р. / Держкоммістобудування України. – Офіц. вид. – К. : Укрархбудінформ, 1997. – 101 с.
7. ДБН В.2.2-20:2008. Готелі : затверджено наказ Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від та надано чинності від 23.07.2008 р. № 340 / Мінрегіонбуд України. – Офіц. вид. – К. : Укрархбудінформ, 2009. – 44 с.
8. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення : затверджено наказ Держбуду України від 04.08.1999 р. № 187 та введено в дію з 01.01.2000 / Держбуд України. – Офіц. вид. – К. : Укрархбудінформ, 1999. – 23 с.
9. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування : затверджено наказ Держбуду України від 01.03.2002 р. № 45 та введено в дію з 01.05.2002 / Держбуд України. – Офіц. вид. – К. : Укрархбудінформ, 2002. — 42 с.
10. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : затверджено наказ Держбуду України від 10.10.2003 р. № 184 та введено в дію з 01.05.2002 / Мінрегіонбуд України. – Офіц. вид. – К. : Укрархбудінформ, 2010. – 106 с.
11. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення : затверджено наказ Держбуду України від 18.05.2005 р. № 80 та введено в дію з 28.09.2005/ Державний комітет України з будівництва та архітектури. – Офіц. вид. – К. : Укрархбудінформ, 2005. – 76 с.
12. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади : затверджено наказ Держбуду України від 27.09.2005 р. № 171 та введено в дію з 04.04.2006/ Держ. комітет України з будівництва та архітектури. – Офіц. вид. – К. : Укрархбудінформ, 2005. – 134 с.
13. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : затверджено Міністерством регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 р. № 703, чинні з 2010-09-01 / Мінрегіонбуд України. – Офіц. вид. – К. : Укрархбудінформ, 2010. – 85 с.
14. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання : затверджено наказ Держбуду України від 23.04.2001 р. № 101 та введено в дію з 01.08.2001 / Держбуд України. – Офіц. вид. – К. : Укрархбудінформ, 2001. – 194 с.
15. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення : затверджено наказ Державного комітету України з будівництва та архітектури від 24 вересня 2003 р. № 160 і введені в дію з 1 червня 2004 р. наказом Державного комітету України з будівництва та архітектури від 30 грудня 2003 р. № 228 / Держ. комітет України з будівництва та архітектури. – Офіц. вид. – К. :

- Укрархбудінформ, 2004. – 115 с.
16. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва : затверджено наказ Держбуду України від 0312.2002 р. № 88 та введено в дію з 01.05.2003 / Держбуд України. – Офіц. вид. – К. : Укрархбудінформ, 2003. – 87 с.
 17. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
 18. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : затверджено наказом Держкоммістобудування України № 65 від 1995-04-06 / Держ. комітет України з будівництва та архітектури. – Офіц. вид. – К. : Укрархбудінформ, 1996. – 75 с.
 19. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги : затверджено наказ Держспоживстандарту України від 23 грудня 2003 р. № 225 / Державне підприємство «Науково-дослідний інститут метрології вимірювальних і управляючих систем» (ДП НДІ «Система»). – Офіц. вид. – К. : «ИМЦ», 2003. – 9 с.
 20. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів : затверджено наказ Держспоживстандарту України від 23 грудня 2003 р. № 225 / Держ. підприємство «Науково-дослідний інститут метрології вимірювальних і управляючих систем» (ДП НДІ «Система»). – Офіц. вид. – К. : «ИМЦ», 2003. – 16 с.
 21. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : затверджено наказ Держспоживстандарту України від 31 березня 2004 р. № 59 / Укр. акад. зовнішньої торгівлі. – Офіц. вид. – К. : «ИМЦ», 2003. – 16 с.
 22. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : затверджено наказ Держспоживстандарту України від 01.10.2006 [Електронний ресурс]. – Режим доступу до вид. : <http://crimea.gov.ua>
 23. ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування.
 24. ДСТУ 4281:2004. Класифікація. Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.
 25. Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи : постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. № 483.
 26. Положення про ескізний архітектурний проект : наказ Держбуду України від 23.10.1991 р. № 517-839/1.
 27. ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд. [Електронний ресурс]. – Режим доступу до вид. : <http://document.ua>
 28. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. [Електронний ресурс]. – Режим доступу до вид. : <http://document.ua>
 29. ДСТУ БА.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень [Електронний ресурс]. – Режим доступу до вид. : <http://document.ua>
 30. ДСТУ БА.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації. [Електронний ресурс]. – Режим доступу до вид. : <http://document.ua>
 31. ДСТУ БА.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95). Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу до вид. : <http://document.ua>
 32. Методичні рекомендації по формуванню собівартості продукції, робіт, послуг у промисловості : затв. Наказом Держ. комітету промислової політики України 02.02.01 р. № 47 [Електронний ресурс]. – Режим доступу до вид. : <http://do.gendocs.ru>
 33. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. Наказом М-ва економіки та з питань екон. інтеграції

- України від 22.05.02 р. № 145 [Електронний ресурс]. – Режим доступу до вид. : <http://www.pro-u4ot.info>
34. Законодавство України про охорону праці : зб. нормат. док. : у 3 т. – К. : Основа, 2006. – Т. 1 – 3.
 35. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – 3-ге вид., переробл. та доп. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. – 340 с.
 36. Збірник нормативних документів з безпеки життєдіяльності. – К. : Основа, 2004. – 875 с.
 37. Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства : Наказ М-ва економіки України № 1111 від 12.10.09 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу до вид. : <http://search.ligazakon.ua>
 38. Бланк І. О. Інвестиційний менеджмент / І. О. Бланк, Н. М. Гуляева. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 610 с.
 39. Вачевський М. В. Маркетинг у сферах послуг / М. В. Вачевський, В. Г. Скотний. – К. : Центр навчальної літератури, 2014 – 386 с.
 40. Гандзюк М. П. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М. П. Гандзюк, Є. П. Желібо, М. О. Халімовський ; за ред. М. П. Гандзюка. – 2-ге вид. – К. : Каравела, 2016. – 408 с.
 41. Гогіташвілі Г. Г. Основи охорони праці / Г. Г. Гогіташвілі, В. М. Лапін. – Л. : Новий світ-2000, 2005. – 232 с.
 42. Гришук М. В. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М. В. Гришук. – К. : Кондор, 2007. – 238 с.
 43. Економіка підприємства : підруч. для студ. екон. спец. вищ. навч. закл. / І. О. Чаюн, Г. М. Богославець, Л. Л. Стасюк та ін. – К. : Вид-во Нац.торг.-екон. ун-ту, 2005. – 568 с.
 44. Жидецький В. Ц. Основи охорони праці / В. Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2015. – 318 с.
 45. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / Н. И. Кабушкин, Г. А. Бондаренко. – Минск : ООО «Новое знание», 2000. – 216 с.
 46. Куденко Н. В. Маркетингові стратегії фірми / Н. В. Куденко. – К. : КНЕУ, 2002. – 245 с.
 47. Лесенко Г. Г. Довідник з охорони праці для керівників та спеціалістів / Г. Г. Лесенко. – К. : Основа, 2008. – 288 с.
 48. Литвиненко Т. Є. Особливості організації дипломатичних прийомів : конспект лекції / Т. Є. Литвиненко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 85 с.
 49. Мазаракі А. А. Менеджмент: теорія та практика : навч. посіб. / А. А. Мазаракі, Г. Є. Мошек та ін. – К. : Атика, 2007. – 564 с.
 50. Майдебура Е. В. Маркетинг услуг / Е. В. Майдебура. – Киев : Вира-Р, 2001. – 574 с.
 51. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підруч. для ВУЗів / за ред. Н. О. П'ятницької. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 632 с.
 52. Пересічний М. І. Проблеми оцінювання конкурентопридатності кулінарної продукції / М. І. Пересічний, Д. В. Федорова // Вісн. Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2006. – № 3. – С. 95 – 103.
 53. Ромат Е. В. Основи реклами : навч. посіб. / Е. В. Ромат. – К. : Студцентр, 2006. – 288 с.
 54. Смолін І. В. Стратегічне планування розвитку організацій / І. В. Смолін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 326 с.
 55. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М. І. Пересічний, В. Н. Корзун, М. Ф. Кравченко, О. М. Григоренко. – К. : Київ. нац.

- торг.-екон. ун-т, 2003. –526 с.
56. Шаповал С. Л. Громадське будівництво : курс лекцій / С. Л. Шаповал. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 208 с.
 57. Шаповал С. Л. Основи будівництва : навч. посіб. / С. Л. Шаповал ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 186 с.
 58. Шульгіна Л. М. Аналіз маркетингового середовища діяльності підприємства : курс лекцій / Л. М. Шульгіна. – К. : Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 1998. – 99 с.
 59. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ М-ва економіки та з питань європ. інтеграції. України від 24.07.2002 р. № 219 [Електронний ресурс]. – Режим доступу до вид. : <http://search.ligazakon.ua>
 60. Клименко Є. В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд : навч. посіб. / Є. В. Клименко. – К. : Центр навч. л-ри, 2004. – 304 с.
 61. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаговая та ін. – К. : КНТЕУ, 2008. – 307 с.
 62. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : учеб. для высших учеб. заведений / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. – М. : Колос, 2000. –216 с.
 63. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К. : Держбуд України, 2004. – 46 с.
 64. ДБН В 2.5-20-2001. Інженерне обладнання будинків і споруд. Газопостачання. – К., 2001.
 65. Інженерне обладнання будівель / В. С. Кравченко, Л. А. Саблій, В. І. Давидчук, Н. В. Кравченко. – К. : Професіонал, 2018. – 480 с.

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРІВ

Курило Віталій Семенович – академік Національної академії педагогічних наук України, доктор педагогічних наук, професор, Державний заклад «Луганського національного університету імені Тараса Шевченка».

Кашинська Олена Євгенівна – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи Державний заклад «Луганського національного університету імені Тараса Шевченка»

Безрученков Юрій Володимирович – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи Державний заклад «Луганського національного університету імені Тараса Шевченка»

Мельникова Олександра Анатоліївна – доцент кафедри бізнес-економіки та підприємництва ДЗВО «Київський національний університет імені Вадима Гетьмана»

ДЛЯ НОТАТКІВ

Навчальне видання

КУРИЛО Віталій Семенович
КАШИНСЬКА Олена Євгенівна
БЕЗРУЧЕНКОВ Юрій Володимирович
МЕЛЬНИКОВА Олександра Анатоліївна

**Підготовка та виконання кваліфікаційної роботи першого
(бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241
Готельно-ресторанна справа.**

навчально-методичний посібник

Здано до склад. 25.09.2021 р. Підп. до друку 27.09.2021 р.
Формат 60x84 1/8. Папір офсет. Гарнітура Times New Roman.
Друк ризографічний. ум. друк. арк. 15,12 наклад 100 прим. зам. № 261.

Видавництво. м. Київ ФО-П Мірошніченко А. В., 2021