

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка  
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»  
Декан факультету  
\_\_\_\_\_ Віта ЦИРУЛЬНІКОВА  
(підпис) (ім'я та прізвище)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

«До захисту допущено»  
Завідувач кафедри  
\_\_\_\_\_ Лариса ШАРАН  
(підпис) (ім'я та прізвище)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»  
на тему: «Готель ділового призначення з підвищеним рівнем безпеки в  
Голосіївському районі м.Києва»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-3-2М  
\_\_\_\_\_ Материкін Євгеній Федорович  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник \_\_\_\_\_ Олена ШИДЛОВСЬКА  
(ім'я та прізвище) (підпис)

Консультанти \_\_\_\_\_ Тетяна НІКІТИНА  
(ім'я та прізвище) (підпис)  
\_\_\_\_\_  
(ім'я та прізвище) (підпис)  
\_\_\_\_\_  
(ім'я та прізвище) (підпис)

Рецензент \_\_\_\_\_ Андрій ГАВРИШ  
(ім'я та прізвище) (підпис)

Я, як здобувач(ка) Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав(-ла) і не одержував(-ла) недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач \_\_\_\_\_  
(підпис)

Київ - 2023р.

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»  
(назва)

## ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС  
Лариса ШАРАН  
“ 26 ” грудня 2022 року

## ЗАВДАННЯ

### НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Материкіна Євгенія Федоровича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель ділового призначення з підвищеним рівнем безпеки в Голосіївському районі м.Києва»

керівник роботи Шидловська Олена Броніславівна, к.т.н., доцент,  
( прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від “26” грудня 2022 року № 942-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 03 лютого 2023 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Голосіївський район м. Києва; тип засобу розміщення – готель; категорія - 5\*; інновація – підвищений рівень безпеки

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 «Інноваційний»; Розділ 2 «Маркетингові дослідження»; Розділ 3 «Організаційно-технологічний»; Розділ 4 «Інженерно-технічний»; Розділ 5 «Економічний»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітку 0,000. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...4 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
<i>Розділ 1</i>	<i>Шидловська О.Б., доцент</i>	<i>26.12.22 р.</i>	<i>28.12.22 р.</i>
<i>Розділ 2</i>	<i>Шидловська О.Б., доцент</i>	<i>26.12.22 р.</i>	<i>19.01.23 р.</i>
<i>Розділ 3</i>	<i>Шидловська О.Б., доцент</i>	<i>26.12.22 р.</i>	<i>23.01.23 р.</i>
<i>Розділ 4</i>	<i>Шидловська О.Б., доцент</i>	<i>26.12.22 р.</i>	<i>26.01.23 р.</i>
<i>Розділ 5</i>	<i>Нікітіна Т. А., доцент</i>	<i>26.12.22 р.</i>	<i>30.01.23 р.</i>

7. Дата видачі завдання 26 грудня 2022 року

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

№ /п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	<b>ВСТУП</b> <b>РОЗДІЛ 1 Інноваційний</b>	26.12-28.12.2022	<i>Виконано</i>
2	<b>РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження</b>	16.01-19.01.2023	<i>Виконано</i>
3	<b>РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний</b>	19.01-23.01.2023	<i>Виконано</i>
4	<b>РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний</b>	23.01-26.01.2023	<i>Виконано</i>
5	<b>РОЗДІЛ 5 Економічний</b>	26.01-30.01.2023	<i>Виконано</i>
6	<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ</b>	30.01-31.01.2023	<i>Виконано</i>
7	<b>Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику</b>	<b>31.01.2023</b>	<i>Виконано</i>
8	<b>Графічні додатки</b>	31.01-02.02.2023	<i>Виконано</i>
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	02.02-03.02.2023	<i>Виконано</i>
0	<b>Подання кваліфікаційної роботи на кафедрі</b>	<b>03.02.2023</b>	<i>Виконано</i>

Здобувач

Євгеній МАТЕРИКІН  
(підпис)

Керівник роботи

Олена ШИДЛОВСЬКА  
(підпис)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Здобувача: Материкіна Євгенія Федоровича

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

імені проф. В. Ф. Доценка

денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа».

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

**Тема роботи: «Готель ділового призначення з підвищеним рівнем безпеки в  
Голосіївському районі м.Києва»**

**Керівник роботи: к.т.н, доц. Шидловська О.Б.**

Дата захисту “.....” лютого 2023 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**Анотація**

Проведено дослідження ринку готельних послуг в Голосіївському районі м. Києва. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, підібрано дизайн, що відповідає концепції. На основі здійсненого аналізу було спроектовано готельно-ресторанний комплекс з підвищеним рівнем безпеки.

Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на \_153\_ сторінках комп’ютерного тексту та містить \_56\_ таблиць, \_17\_ рисунків, \_4\_ додатків. Графічний матеріал містить \_4\_ аркуші.

*Ключові слова:* готельне підприємство, раціон харчування, сучасна система безпеки, конкурентоспроможність.

## Abstract

A study of the market of hotel services in the Holosiiv district of Kyiv was conducted. Based on the results of research into the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity was substantiated.

The organizational structure of the service process and the volume-planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions were developed, and the design corresponding to the concept was selected. Based on the analysis, a hotel and restaurant complex with an increased level of security was designed.

A consolidated annual plan of the results of the hotel's economic activity has been developed.

An assessment of capital contributions and the payback of the investment project was carried out.

The qualification work is laid out on \_153\_pages of computer text and contains 56 tables, \_17\_figures, \_4\_appendices. Graphic material contains \_4 sheets.

Key words: hotel enterprise, diet, modern security system, competitiveness.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП .....</b>	<b>7</b>
<b>РОЗДІЛ 1 ВПРОВАДЖЕННЯ ПІДВИЩЕНОГО РІВНЯ БЕЗПЕКИ В ГОТЕЛЬНОМУ КОМПЛЕКСІ.....</b>	<b>11</b>
1.1 Аналіз існуючих заходів безпеки в готелях світу.....	11
1.2 Види захисних споруд та їх особливості призначення .....	13
1.2.1 Сховища.....	13
1.2.2 Протирадіаційні укриття.....	18
1.2.3 Простіші укриття - щілини .....	21
1.3 Технологія зведення будівлі методом будівництва монолітного залізобетонного опускного колодязя .....	22
1.3.1. Зведення монолітних стін опускного колодязя .....	22
1.3.2 Визначення об'ємів земляних робіт.....	26
1.3.3 Вибір конструкції опалубки .....	27
1.3.4 Вибір крана для зведення монолітних стін опускного колодязя .....	28
1.3.5 Влаштування гідроізоляції.....	31
1.3.6 Технологія розробки і транспортування ґрунту .....	33
1.3.7 Бетонування днища .....	34
1.4 Висновок.....	37
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....</b>	<b>40</b>
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва .....	40
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг .....	44
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	46
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	51
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....</b>	<b>53</b>
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	53
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень .....	59
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	67
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах	

ресторанного господарства засобу розміщення.....	77
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	77
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	78
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	93
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	99
3.3.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	100
3.5 Характеристика приміщень ділової діяльності.....	102
3.6 Характеристика службово-побутових та господарсько-виробничих приміщень засобу розміщення.....	107
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	109
<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ .....</b>	<b>113</b>
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	113
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	116
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	129
<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ГОТЕЛЮ, ЩО ПРОЕКТУЄТЬСЯ.....</b>	<b>133</b>
5.1. Обґрунтування операційних доходів готелю.....	133
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	136
5.3 Розробка плану з праці.....	137
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	141
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	144
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....</b>	<b>146</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....</b>	<b>149</b>
<b>ДОДАТКИ .....</b>	<b>153</b>

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Головним завданням готельного господарства є надання якісних послуг для комфортного проживання туристів. Саме тому готельний бізнес являє собою сукупність дещо різних галузей, що надають відповідні послуги. Готель сьогодні представляє собою не тільки місце ночівлі, але й місце, де можна отримати послуги абсолютно різного характеру, наприклад оздоровчі чи розважальні програми.

Готельний бізнес є важливою складовою туристичної індустрії і хоча ця сфера послуг має сезонний характер, ціна послуг росте, а їх якість в свою чергу вдосконалюється, що вимагає залучення додаткових коштів. Розвиток даної сфери послуг несе за собою певні надходження в бюджет країни, створює додаткові робочі місця, формує туристичний імідж країни в цілому.

Сучасний стан і тенденції розвитку готельного господарства країни можна охарактеризувати наступними положеннями: досягнення готельної індустрії України є дуже скромними на основі загальносвітової тенденції зростання сфери послуг, процвітання та розвитку даної сфери діяльності; основний готельний фонд країни не відповідає міжнародним стандартам; високо комфортабельні готелі в Україні введені в експлуатацію за участю іноземних компаній.

На даному етапі розвитку готельне господарство передбачає надання послуг розміщення, харчування та обслуговування, забезпечуючи при цьому комфортність перебування гостей.

На сьогоднішній день готельне господарство країни є досить різноманітним, але при цьому має ряд проблем функціонування, які можуть бути вирішені за допомогою дії економічних механізмів, грамотної економічної політики держави, створення нормативно-правової основи сфери послуг.

Це призвело до скорочення переліку послуг готельних підприємств, низької якості обслуговування, що викликало зменшення попиту на готельні послуги, зниження завантаженості готелів. Слабка підтримка готельної

діяльності з боку держави, проблема інвестиційної активності, сезонність завантаженості, а також нерівномірність завантаження по регіонах України, виникнення конкуренції на готельному ринку між готельним підприємством та індивідуальними засобами не готельного типу, використання готелів не за призначенням, відсутність надійної та достовірної інформації про стан ринку готельних послуг та відповідної конкуренції на цьому ринку ще більше посилює стан і затримує вихід України зі світового туристичного ринку.

Практика готельного господарства, конкуренція в галузі, економічні реалії з їх складними внутрішньо-господарськими умовами і відносинами значно ускладнили підприємницьку діяльність на ринку послуг, зумовили нові закономірності його розвитку. Це вимагає постійного вдосконалення та поглиблення існуючих наукових теорій, зокрема перегляду підходів та принципів управління та розвитку підприємницької діяльності у регіональному туризмі, адаптації наукових концепцій та інструментів у підприємницькій середовищі сучасних економічних умов з урахуванням галузевої специфіки.

В останні роки підприємства готельного господарства розвиваються у негативних умовах, що призводить до зниження туристичної та бізнес-активності, дефіциту фінансування, відсутність привабливих для будівництва гостинних комплексів, земельних ділянок, довгої окупності таких проектів тощо.

Зростання кількості атомних електростанцій, хімічно небезпечних і вибухонебезпечних підприємств та інших об'єктів, які порушують екологію зовнішнього середовища, а також зброї масового ураження вимагають від органів влади створювати умови для захисту населення у надзвичайних ситуаціях. Особливої актуальності питання захисту набуло протягом останнього часу через нестабільну військову, політичну, соціальну ситуацію в Україні. В цих умовах терміни проведення захисних заходів можуть бути обмеженими. На першому місці має бути переховування населення у захисних

спорудах у місці його перебування - на роботі чи навчанні та в місцях постійного проживання.

Укриттю в захисних спорудах у надзвичайних ситуаціях підлягає все населення України. Фонд захисних споруд створюється шляхом обстеження й обліку підземних та наземних будівель і споруд, що відповідають вимогам захисту населення; дообладнання з урахуванням реальної обстановки підвалів, погребів та інших заглиблених приміщань; обстеження і взяття на облік підземних і наземних будівель та споруд гірничих виробок і природних порожнин, що відповідають вимогам захисту; у разі необхідності переобладнання цих приміщень; будівництво заглиблених споруд пристосованих для захисту, що окремо розташовані від об'єктів виробничого призначення; масового будівництва в період загрози надзвичайних ситуацій найпростіших сховищ та укриттів; будівництво окремих сховищ та протирадіаційних укриттів.

**Об'єкт дослідження** – Готель ділового призначення з підвищеним рівнем безпеки в Голосіївському районі м.Києва.

**Предмет дослідження** – сучасна система підвищеного рівня безпеки у готельному підприємстві ділового призначення в Голосіївському районі м.Києва.

**Мета кваліфікаційної дипломної роботи** – Впровадження підвищеного рівня безпеки у готелі ділового призначення в Голосіївському районі м.Києва.

**Завдання кваліфікаційної дипломної роботи:**

- вибір технології зведення стін;
- вибір технології опускання колодязя;
- вибір технології влаштування монолітного днища;
- розробка технологій влаштування гідроізоляції
- визначити маркетингове середовище та його вплив на діяльність закладу готельного господарства в Голосіївському районі м.Києва.

- дослідити регіональний ринок послуг закладів готельно-ресторанного господарства обраного регіону;
- змодельовати сервісно-виробничий процес готельного підприємства, що проектується;
- провести розрахунок груп приміщень готелю;
- спроектувати заклад ресторанного господарства при готелі;
- розробити заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проектуваному засобі розміщення;
- визначити загальну площу підприємства гостинності та розробити об'ємно-планувальне рішення проектуваного готелю.
- розробити економічну ефективність готелю, що проектується.

# РОЗДІЛ 1 ВПРОВАДЖЕННЯ ПІДВИЩЕНОГО РІВНЯ БЕЗПЕКИ В ГОТЕЛЬНОМУ КОМПЛЕКСІ

## 1.1 Аналіз існуючих заходів безпеки в готелях світу

Забезпечення безпеки в індустрії гостинності – це система управління технологічним процесом обслуговування туристів, спрямована на досягнення стратегічної мети успішного функціонування підприємств, які обслуговують туристів в умовах ринку, а саме: гармонізації вирішення економічних (господарських) проблем підприємств та проблем безпеки (створення безпечного середовища для туристів та туристських підприємств, що дозволяє надійно, стійко та ефективно задовольняти потреби туристів).

Забезпечення безпеки індустрії гостинності на міждержавному рівні здійснюється шляхом формування та реалізації міжнародної політики щодо забезпечення безпеки туризму та зниження ризиків під час подорожей. Така політика формується на представницьких міжнародних міжощадних або міжпарламентських нарадах, що проводяться під егідою Всесвітньої туристичної організації та Всесвітньої організації охорони здоров'я.

Загрозами для готельного підприємства, здатними заподіяти йому реальні збитки, можуть бути як зовнішні події чи явища, так і внутрішні.

До зовнішніх загроз, на які неможливо вплинути керівництву турпідприємства, належать політичні (зміна влади, військові конфлікти), економічні (криза, законодавство, податкове, перевірки), природні, кліматичні (природні катаклізми, явища), екологічні (загазованість, радіація), а також всі загрози, пов'язані з неблагополучною зовнішньою інфраструктурою ГП (тобто місто загалом, його інженерні комунікації, рівень санітарії та гігієни, стан доріг тощо).

Розглянемо докладніше загрози безпеці зовнішнього середовища готельного підприємства:

Політико-економічні та соціальні. Політико-економічний стан країни в цілому або окремого регіону, в межах якого розташовується ГП, є першорядним фактором у визначенні безпеки подорожі.

Економічні. Підвищення курсу валют, розмірів державних мит, значні збільшення тарифів на транспортні витрати та інші туристські послуги, а також економічні кризи є суттєвими економічними загрозами для безпеки туристів та туристичних підприємств усіх видів.

Природні. Погіршення природного середовища, наявність у районі розташування та прояв природних катаклізмів (землетрусів, ураганів, смерчів, селевих потоків, виверження вулканів тощо) також значною мірою знижують привабливість регіону та розташованого тут туристичного центру через низький рівень забезпечення безпеки.

Кліматичні. Клімат багато в чому визначає рекреаційні можливості території, її «рекреаційну спеціалізацію», розміщення матеріальної основи туризму (тур-підприємств). Численні кліматичні чинники значно різняться у різних географічних районах світу, по-різному впливають на кожну людину.

Політичні: військові конфлікти, соціальні потрясіння, терористичні акти, тяжке економічне становище, криміногенна ситуація не дозволяють забезпечити належний рівень безпеки для туриста.

Особливої актуальності питання захисту набуло протягом останнього часу через нестабільну військову, політичну, соціальну ситуацію в Україні. Тому на першому місці має бути переховування населення у захисних спорудах.

Захисні споруди - це спеціальні будівлі для захисту населення від аварій на АЕС, хімічно і вибухонебезпечних об'єктах, ядерної, хімічної, біологічної зброї та звичайних військових засобів ураження.

Укриття населення в захисних спорудах - це комплекс заходів із завчасним будівництвом захисних споруд, а також пристосуванням наявних приміщень для захисту населення та підтримання їх у готовності до використання.

Укриття населення в захисних спорудах є надійним способом захисту від уражаючих факторів ядерної, хімічної, бактеріологічної, звичайної зброї, у разі аварій і деяких стихійних лих (ураганів, снігових заносів).

## **1.2 Види захисних споруд та їх особливості призначення**

*Захисні споруди розрізняють:*

за призначенням - для захисту населення, розміщення органів управління (командного пункту - КП, пункту управління - ПУ, вузла зв'язку - ВЗ) і медичних закладів;

за місцем знаходження - вбудовані, відокремлені, метрополітен, у гірських виробках;

за терміном будівництва - зведені завчасно, швидкозведені;

за захисними властивостями - найпростіші укриття (щілини відкриті і перекриті), протирадіаційні укриття (ПРУ) і сховища.

Захисні споруди за своїм призначенням і захисними властивостями поділяються на сховища, протирадіаційні укриття (ПРУ) і найпростіші укриття - щілини. При відсутності захисних споруд у випадку загрози застосування зброї, передбачається їх побудова із готових будівельних матеріалів або конструкцій: бетону, лісоматеріалів, цегли і інших. Під укриття можливе пристосування підвалу, погребу, гірських виробок і інших заглиблених приміщень, а також будівництва силами населення найпростіших укриттів із підручних матеріалів.

### **1.2.1 Сховища**

Сховища - це інженерні споруди, які забезпечують надійний захист людей від усіх уражаючих факторів ядерного вибуху, отруйних і СДЯР, бактеріальних засобів і уражаючих факторів звичайної зброї, обвалів і уламків зруйнованих будівель і споруд.

Класифікуються вони за захисними властивостями, місткістю, місцем розміщення, забезпеченням фільтровентиляційним обладнанням і часом побудови.

За захисними властивостями (від дії вибухової хвилі) сховища поділяються на п'ять класів.

За місткістю сховища поділяються на: малі - до 150 осіб, середні - від 160 до 450, великі - понад 450 осіб.

За місцем розташування - на вбудовані, які розміщені у підвальних приміщеннях будівель, та окремо побудовані поза будівлями.

За забезпеченням фільтровентиляційним обладнанням - промислового виготовлення і спрощене, виготовлене з підручних матеріалів.

За часом побудови на: побудовані завчасно і швидко споруджені.

Сховище - це інженерна споруда герметичного типу, яка призначена для захисту людей при аваріях на атомних електростанціях з викидом радіоактивних речовин, при аваріях на хімічних і вибухонебезпечних підприємствах, застосуванні противником зброї масового ураження і від високих температур зовнішнього повітря.

У сховищах люди можуть перебувати довгий час, навіть в завалених - протягом декількох діб. Надійність захисту досягається за рахунок міцності відгороджуваних конструкцій, а також за рахунок створення санітарно-гігієнічних умов, які забезпечують нормальне перебування у сховищах. Місткість сховищ визначається сумою місць для сидіння (на першому ярусі) та лежання (на другому та третьому ярусі).

Сховища можуть бути вбудованими та окремими. Найбільш поширені вбудовані сховища. Під сховища використовують підвальні або напівпідвальні поверхи виробничих, громадських та житлових будинків. Конструктивну схему вбудованих сховищ вибирають з урахуванням конструкції будівлі, в яку вбудовується сховище.

Рекомендується використовувати каркасну схему. При цьому поєднання елементів каркасу наземної частини будівлі з конструкціями вбудованих сховищ повинні вільно спиратися на покриття вбудованих сховищ. При проектуванні сховищ слід передбачити використання типових збірних залізобетонних конструкцій.

Будівництво окремих заглиблених сховищ допускається при неможливості обладнання вбудованих сховищ. Таке сховище повністю або

частково заглиблене та обсіпане зверху та по боках ґрунтом. Під сховища можуть бути пристосовані різні підземні переходи, метрополітени. Розміщують сховища у місцях найбільшого зосередження людей, для яких вони призначені. Віддаль від будинків до споруд повинна дорівнювати їх висоті.

Сховище складається з основних і допоміжних приміщень. До основних відносяться приміщення для людей - тамбури, шлюзи, до допоміжних - вентиляційні камери, санітарні вузли, входи (тамбури та передтамбурн), захищені дизельні електростанції, виходи, медична кімната, комора для продуктів. Приміщення для розміщення людей розраховані на певну кількість людей.: на одну людину передбачається не менше 0,5 кв.м площі підлоги та 1,5 куб.м. внутрішнього об'єму. Висота приміщень сховищ Приймають відповідно до вимог використання їх у звичайних умовах але не менше 2,2 м від підлоги до низу конструкцій перекриття. Велике за площею перекриття розбивається на відсіки місткістю 50-75 чоловік. У приміщеннях обладнуються дво- або триярусні нари - лавки для сидіння та полиці для лежання. Відстань від верхнього ярусу до перекриття або виступаючих конструкцій повинна бути не менше, як 0,75 м.

Приміщення сховища, де розміщуються люди, добре герметизуються для того, щоб у них не проходило отруєне повітря. Повітря, яке надходить у приміщенні, фільтрується обладнанням.

Кожне сховище має не менше двох входів, які розміщені у протилежних сторонах з розрахунком напрямку руху основних потоків людей, а вбудоване сховище повинно мати і аварійний вихід, який розташований на відстані не менше половини висоти будинку, у якому розташоване сховище.

Входи у сховище обладнуються у вигляді двох шлюзових камер, відділених від основного приміщення та перегороджених між собою герметичними дверима. Для сховищ місткістю від 300 до 600 чоловік обладнується однокамерний, а більше 600 чоловік - двокамерний тамбур -

шлюз. Зовні вхід обладнується металевими захисно-герметичними дверима, які можуть стримувати тиск ударної хвилі будь-якого виду вибуху.

Територію через вертикальну шахту. У сховищах, які стоять окремо допускається один вихід, що розміщений поза зоною можливих завалів. Аварійні виходи слід розміщувати вище рівня ґрунту.

Повітропостачання сховищ здійснюється за рахунок зовнішнього повітря при умові його попередньої очистки. Система повітропостачання подає у сховища необхідну кількість повітря, захищає від попадання у сховище радіоактивного порошу, отруйних речовин, біологічних засобів, диму, окису вуглецю при пожежах. Система повітропостачання сховищ може працювати в одному з трьох режимів.

Режим І - режим чистої вентиляції. У цьому режимі зовнішнє повітря очищується від радіоактивного порошу.

Режим 2 - режим фільтровентиляції. У цьому режимі зовнішнє повітря очищується від радіоактивного порошу, отруйних речовин і біологічних засобів.

Режим 3 - режим повної ізоляції з регенерацією внутрішнього повітря. Цей режим передбачається у сховищах, які розміщені на території, де можлива загазованість повітря отруйними речовинами або пожежа. У цьому режимі передбачається регенерація повітря і подача кисню для дихання із спеціальних кисневих балонів, які встановлюються у приміщенні фільтровентиляційного обладнання.

Подача повітря у сховища здійснюється електровентиляторами по трубопроводах. Кількість повітря, яке подається у сховища, залежить від температури зовнішнього повітря і повинно бути в режимі 1: 8м<sup>3</sup>/год - до 20°C, 10 м. год - 20 - 25°C, 1 м<sup>3</sup>/год - 25 - 30°C. 13 м<sup>3</sup>/год - більше 30°C.

В режимі 2 - на одну людину, яка захищається у сховищі, норма очистки повітря - 2 м<sup>3</sup>/год, а на одну людину, що працює у сховищах використовуються фільтровентиляційні обладнання типу ФВК - t і ФВК - 2.

Відпрацьоване повітря із сховищ виходить само або за допомогою вентиляторів. Труби подачі повітря розміщені у сховищах, вони фарбуються: режиму чистої вентиляції - в білий колір, режиму фільтровентиляції - в червоний. Труби рециркуляції повітря фарбуються також в червоний колір. Приміщення для дизельної електростанції розміщуються біля зовнішньої стіни, а від інших приміщень відокремлюються вогнетривкою стіною з межею вогнетривалості в одну годину. Сховища обладнуються системами електропостачання та зв'язку, водопостачання, каналізації, опалення.

Електропостачання та зв'язок. Електропостачання здійснюється від зовнішньої електромережі, а при необхідності від електроджерела (дизельної електростанції). На "випадок порушення електропостачання у сховищі передбачається освітлення від переносних електричних ліхтарів, акумуляторних батарей і дизельних електростанцій.

Сховище повинно мати телефонний зв'язок з пунктом управління об'єкту та репродуктор, який підключений до районної або місцевої радіотрансляційної мережі.

Водопостачання та каналізація сховища здійснюються на базі загальних водопровідних та каналізаційних мереж. У сховищі має бути аварійний запас води, приймачі води, які мають бути зроблені незалежно від зовнішніх мереж (труби водопостачання фарбуються у зелений колір).

У сховищі передбачається опалення. Воно здійснюється від загальної системи (опалювальної системи будинку). Для регулювання температури та відключення опалювання в опалювальній системі обладнують запірну арматуру (труби фарбуються у коричневий колір). У приміщенні сховища розміщують дозиметричні прилади, прилади хімічної та радіаційної розвідки, захисний одяг, засоби гасіння пожежі, аварійний запас інструментів, запасводи та продуктів харчування, санітарне майно.

По місткості сховища класифікуються на маленькі, які розраховані на 150-600 чоловік, середні - 600-2000 чоловік, великі - більше 2000 людей.

Сховища характеризуються коефіцієнтом послаблення радіації ( $K$ ) і стійкості до надлишкового тиску ударної хвилі ( $AP$ ). За ступенем захисту діляться на п'ять класів.

У кожному сховищі є документи, які містять його характеристику, схеми зовнішніх і внутрішніх мереж з вказівкою місць відключення, а також журнал перевірки стану сховища.

Швидкозбудовані сховища. Вони повинні мати приміщення для розміщення людей, для фільтровентиляційного обладнання, санвузли, аварійний запас води, входи та виходи, аварійний вихід. У сховищах невеликої місткості санвузол та баки для сміття можна розмішувати в тамбурі, баки з водою, там де знаходяться люди.

Для сховищ, що швидко будуються, використовується збірний залізобетон, елементи колекторів інженерних споруд міського підземного господарства. Установлюються секції за допомогою баштових кранів. На вході такого сховища обов'язково ставлять надійні, захисно-герметичні двері типу БД, або металеві, типу ЗД-70, які розраховані на таке ж навантаження, що й основні конструкції сховища. Внутрішнє обладнання швидкозбудованого сховища вимагає засобів з фільтрами, бачків для води, пристосування для освітлення, пари та лавки для розміщення людей, а також місткості для відходів, засоби повітрязабірих та витяжних каналів.

Будівництво швидкозбудованих сховищ (ШЗС) планується заздалегідь. Для цього необхідно мати відповідну документацію: календарні графіки, схеми установки баштових кранів і розміщення конструкцій на будівельному майданчику, інші необхідні документи. Будівництво ШЗС планується на вільних місцях між виробничими будівлями на віддалі 20-25 м від будинків.

### **1.2.2 Протирадіаційні укриття**

При радіоактивному зараженні місцевості ПРУ захищають Людей від зовнішнього гама-випромінювання та безпосереднього попадання радіоактивного порошку в органи дихання, на шкіру та одягу, а також від світлового випромінювання ядерного вибуху.

При відповідній міцності конструкцій ПРУ можуть частково захистити від дії ударної хвилі будь-якого вибуху та уламків зруйнованих будинків. Крім цього, протирадіаційні укриття захищають від попадання на шкіру і одягу крапель СДОР і аерозолів бактеріальних засобів. Захисні властивості ПРУ (сховища) від радіоактивного опромінення оцінюються коефіцієнтом послаблення радіації, який показує в скільки раз рівень радіації на відкритій місцевості при висоті 1 м, більше рівня радіації в укритті (сховищі).

Всі захисні споруди, виконані з неметалевих матеріалів, захищають від гама-нейтронного випромінювання. Їх ефективність може бути підвищена шляхом застосування прокладок з легких матеріалів. Протирадіаційні укриття влаштовують а розрахунком найбільшого захисту. Вони обладнуються насамперед у підвальних поверхах будинків та споруд. Підвали у цегляних будинках послаблюють радіацію у 200-300 разів, середня частина підвалу цегляного будинку в декілька поверхів - у 500-1000 разів. Підвали у дерев'яних будинках в 7-12 раз.

Під протирадіаційні укриття можуть бути використані і наземні поверхи. Найбільш придатні для цього кам'яні і цегляні будинки, які мають капітальні стіни та невеликі площі отворів. Перші поверхи багатопверхових будинків послаблюють радіацію в 5-7 раз, а верхні (за винятком останнього) у 50 разів. У ПРУ повинні бути основні та допоміжні приміщення. До основних, належать місця для розміщення людей, а до допоміжних - санітарні вузли, вентиляційні та інші. Площа приміщення для укриття людей розраховується з норми на одну людину 0,4-0,5 м<sup>2</sup>.

Висоту приміщень ПРУ у пристосованих будинках приймають не менше 1,9 м від відмітки підлоги до низу виступаючих конструкцій перекриття. В основних приміщеннях ПРУ встановлюють 2-3-ярусні нари-лавки для сидіння і полиці для лежання.

При розміщенні ПРУ у підвалах, погребях і інших заглиблених приміщеннях висотою 1,7-1,9 м передбачають одноярусне розміщення нар.

Місткість ПРУ залежить від площі приміщень для укриття і може бути на 50 і більше людей.

У ПРУ обладнуються два входи, розміщені у протилежних місцях сховища під кутом  $30^\circ$  один до одного. При вході встановлюють звичайні двері, укріплені в місцях прилягання до дверних коробок. У заміській зоні ПРУ влаштовують у підвалах житлових будинків різного призначення - погребі, овочесховища, а також будинки. Пристосування під ПРУ будь-якого приміщення зводиться до виконання робіт по підвищенню Кпосі, герметизації і влаштування постійної вентиляції.

Підвищення захисних властивостей (коефіцієнт захисту) здійснюється за допомогою збільшення товщини стін, перекрить, дверей, закриття вікон цеглою та інших робіт. Для цього ззовні, кругом стін, які виступають вище поверхні землі, роблять обсип І з землі, віконні та дверні отвори закладають цеглою, іншими матеріалами, перекриття засипають шаром фунту, глини, піску і т.п. Засипання перекриття ґрунтом вимагає посилення несучих конструкцій погребу, підвалу і т.п.

Для герметизації приміщень, у яких будуть перебувати люди, закривають всі щілини, тріщини, отвори у стелі, місця входу опалювальних та водопровідних труб. Двері оббивають лінолеумом, повстю і іншими матеріалами, а місце прилягання дверей до дверного отвору оббивають пористою гумою.

Вентиляція заглиблених укриттів місткістю до 50 чоловік здійснюється природним провітрюванням через приточні та витяжні короби. Короби робляться з дощок або металевих труб з внутрішнім перетином 200-800 см<sup>2</sup>. У приточний короб встановлюють протипороховий фільтр, зверху роблять дашок, внизу - засувки. При обладнанні ПРУ у будинках замість витяжного короба слід використовувати димарі та вентиляційні канали, справність яких обов'язково потрібно перевіряти. Для підсилення тяги витяжний короб встановлюють вище приточного на 1,5-2 м. Водопостачання укриттів здійснюється від зовнішньої мережі, а також створюють запас води у відрах,

бачках, (обов'язково з кришками), розраховуючи 3-4 л на добу для однієї людини.

Освітлення здійснюється від загальної електромережі. При її відсутності використовуються ліхтарі, свічки, газові лампи. Опалення здійснюється від загальної опалювальної системи та інших теплових приладів.

Погріб, зроблений з каміння, є майже готовим протирадіаційним укриттям. Будівництво окремого ПРУ починають з риття котловану, у якому розміщують кістяк укриття. Внутрішнє обладнання ПРУ аналогічне обладнанню приміщень сховища.

### **1.2.3 Простіші укриття - щілини**

Вимогам найпростіших сховищ відповідають звичайні траншеї. Роль та значення щілини у війні з застосуванням ядерної зброї або при аварії на АЕС підвищується. Вона може бути відкрита та прикрита, з одягом крутостей та без неї. Якщо люди переховуються у простих, і перекритих щілинах, то можливість їх ураження ударною хвилею, світло випромінюванням зменшиться у 1,5-2 рази у порівнянні з місцем знаходження на відкритій місцевості. Можливість опромінення внаслідок радіаційного забруднення місцевості зменшиться у 2-3 рази. Захист людей у перекритій щілині від світлового опромінювання буде повним, від ударної хвилі збільшиться у 2,5-3 рази, а від проникаючої радіації і радіоактивного опромінювання при шарі перекриття 60 см ґрунту - у 200 разів. Перекрита щілина захистить людей від безпосереднього попадання на шкіру та одяг радіоактивних, отруйних речовин і біологічних засобів. Слід мати на увазі, що щілини не забезпечують захист від отруйних речовин і біологічних засобів. У разі застосування цієї зброї потрібно користуватися засобами індивідуального захисту органів дихання і шкіри. Найпростіші сховища будуються на території підприємств, навчальних закладів, колективних господарств, у місцях евакуації населення.

Спочатку щілину будують відкритою. Потім її перекривають та обладнують захисним входом. Таку щілину можна побудувати в будь-якому ґрунті (крім сипучого). Її копають на глибину 170-180 см, дно - 80 см. Такі

розміри щілини забезпечують мінімальні умови розташування в ній людей і найбільшу її стійкість при дії на неї ударної хвилі. Довжина щілини визначається кількістю людей. При розміщенні людей сидячи, довжина щілини визначається з розрахунку 0,5-0,6 м на одну людину. У щілинах можна передбачити місця для лежання з розрахунку 1,5-1,8 м на одну людину. У щіліні на 10 чоловік можна мати 7 місць для сидіння та 3 місця для лежання. Довжина такої щілини 8-10 м. Нормальна місткість щілини 10-15 чоловік, найбільша - 50 чоловік.

Для послаблення ураження ударною хвилею людей щілину роблять зигзагоподібною або ламаною. Довжина прямої ділянки має бути не більше, як 15 м. Віддаль між щілинами не менше 10 м. Щілини посилюються шляхом перекриття їх колодами, залізобетонними плитами і т.п.

Роботи проводяться під контролем та керівництвом відповідних штабів цивільної оборони. Перевіряється готовність захисних споруд та вживаються заходи до швидкого усунення недоліків. Захисні споруди, які зайняті під гаражі, склади і спортзали негайно звільняють, всі неполадки внутрішнього обладнання усувають, перевіряють герметичність, встановлюють і підключають телефон та динамік для прослуховування радіотрансляції, доукомплектовують необхідним інструментом. На підходах до сховища(укриття) встановлюють дороговкази і світлові сигнали "ВХІД". При відсутності фільтровентиляційного обладнання закривають притомні повітровходи металевими заглушками з гумовими прокладками (при можливості їх прикріплюють гвинтами). Перевіряють справність систем водопроводу, електромережі, опалення, каналізації і відключаючих пристроїв. Оснащують приміщення лавками та іншими меблями.

### **1.3 Технологія зведення будівлі методом будівництва монолітного залізобетонного опускного колодязя**

#### **1.3.1. Зведення монолітних стін опускного колодязя**

Зведення монолітних колодязів починають з влаштування ґрунтової або щелевеної призми тимчасової основи, на яку встановлюються конструкції

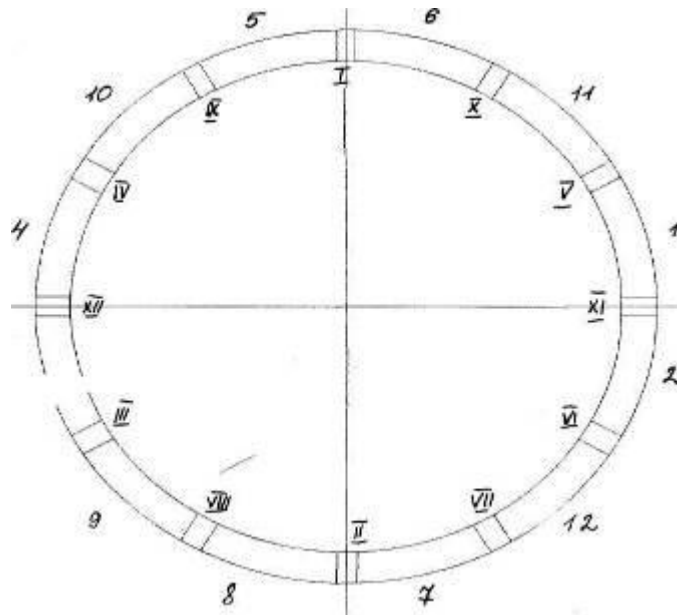
опалубки і бетонується опорне кільце колодязя - його ніж. Основні вимоги до бетонування опускних колодязів - це його міцність, щільність, а також водонепроникність, тому що колодязі використовують майже завжди нижче рівня ґрунтових вод. Для стін використовують бетон класу В15 з водоцементним відношенням 0.4-0.45, водопроникністю В:4 та В:6 та морозостійкістю  $R=100-150$ . Для виготовлення бетону використовують портландцемент та пуцоланові цементы марки не нижче 300. Швидкість заглиблення повинна бути ув'язана зі швидкістю нарощування колодязя та отриманням бетоном потрібної міцності. Збільшення ваги стін не повинно відставати від зростаючого опору заглиблення.

Стіни армуються армоблоками, виконаними на заводі, або на буд майданчику. Монтаж армоблоків починають після закінчення монтажу металокопункції ножа і влаштування банкетки. Для встановлення армоблоків на зовнішній поверхні металокопункції ножа та внутрішньої поверхні банкетки червоною фарбою креслять риски осей. Потім краном встановлюють блоки 1,2 та 3,4 з точним їх центруванням по вісям та вивіренням по вертикалі, після чого зварюють з металокопункціями ножа. Далі монтуєть армоблоки 5-12, зварюють між собою ванною зваркою по вертикалі та горизонталі. Витрати арматури на 1 м<sup>3</sup> бетону складає:

- в ножовій частині 160кг;
- ярусі стіни колодязя 120кг.

Монтаж металокопункції ножа

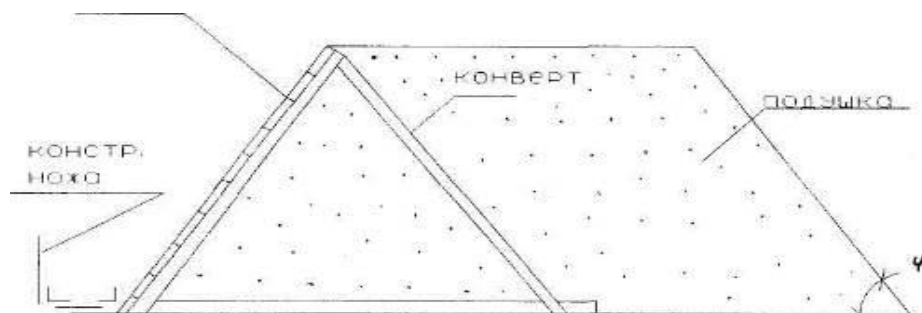
На дні котловану креслять обрис ножа, далі за нівеліром виконується планування, на спланований ґрунт через 1,5 м розкладають підкладки з дощок (40x 120x500 мм). На підкладки розкладають раніш заготовлені секції металокопункції ножа і після вивірки за нівеліром здійснюється їх зварювання. Після вивірки всіх стиків тимчасові підкладки з дощок знімають.



**Рис.1 - Схема розташування армоблоків ножової частини**

Влаштування піщаної банкетки

Влаштування піщаної банкетки починають з розтановлення конвертів влаштування опалубки з дощок товщиною 45 мм, потім зі сторони колодязя утворюють піщану відсіпку

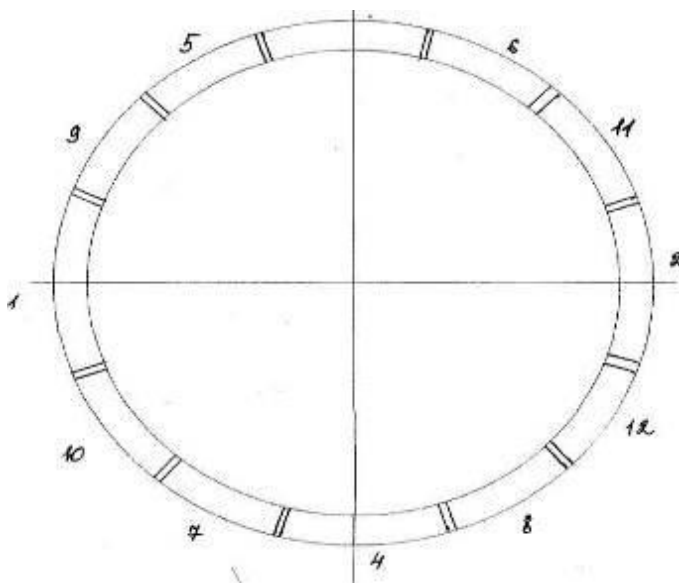


**Рис. 2 - Влаштування піщаної подушки**

Монтаж армоблоків та армосіток бетонування колодязя

До монтажу армоблоків та армосіток дозволено приступати після остаточного закінчення робіт по монтажу металоконструкції ножа і влаштування банкетки. Для установлення армоблоків ножа на зовнішній поверхні металоконструкції ножа на зовнішній поверхні металоконструкції ножа і внутрішній банкетки червоною олійною фарбою наносять вертикальні риски осей. Потім згідно послідовності представленої на рис.1. За допомогою монтажних кранів встановлюють армоблоки 1-2,3-4 з точним центруванням їх

по осям та вивіркою вертикалі після чого приварюють до металоконструкцій ножа. Потім монтують армоблоки з 5-12 з вивіркою їх по вертикалі та горизонталі.



**Рис. 3 - Розташування армоблоків**

Встановлені армоблоки зварюють між собою. На зібраний армокаркас навішують та приварюють сітки. Після навішування і при варення армосіток на висоту 2 метри монтують внутрішню металеву гідроізоляцію і зовнішні щити опалубки. Для можливості стикування армоблоків опалубку не доводять до верху встановлення армоблоку на 900 мм.

Потім встановлюють додаткові щити на цьому рівні припиняють бетонування.

Зовнішні стійки встановлюють через 1,5 м відповідно розмірів внутрішніх щитів опалубки і стягуються болтами - стяжками діаметром 22 мм, через 1,5 м по вертикалі.

Монтаж опалубки на висоті вище 2 м здійснюється з зовнішньої сторони з трубчастих риштувань, а з внутрішньої сторони з навісних риштувань.

Зняття і установлення риштувань здійснюється за допомогою монтажного крану.

Після монтажу армоблоків і опалубки починають бетонування.

Бетон до місця укладання подають у бункерах монтажними кранами і відвантажують у завантажувальні воронки ланцюгових хоботів.

Висота вільного скидання бетонної суміші не повинна перевищувати 3 м. При висоті подачі бетонної суміші від 3 до 7 м використовується металеві ланцюгові хоботи, при висоті більш 7 м використовують металеві хоботи обладнані висувними лопостями.

Завантажувальні воронки розташовують через 3 м, хоботи зазвичай встановлюють вертикально, припускається відтягування хоботів в бік не більш 0,25 м на кожен метр висоти, але лишаючи три останні ланцюги вертикально.

Навколо розвантажувальних воронкок влаштовують підлогу з інвентарних щитів та обов'язково залишають світові отвори, які огороджують. Укладання бетону в стіни колодязя ведуть безперервно шарами по 250 мм. До укладання наступного по висоті шару дозволено приступати тільки після укладання попереднього на задану висоту по всьому периметру колодязя. Товщина шарів бетонування приймається з умов перекриття шарів не пізніше ніж через 2 години. При перерві в бетонуванні більш ніж 2 години поновлення робіт дозволяється тільки після досягнення бетонною сумішшю міцності не менш 12 кг на см<sup>2</sup>. Ущільнюють бетонну суміш за допомогою вібраторів.

### **1.3.2 Визначення об'ємів земляних робіт**

Стіни колодязя розбивають на яруси, а кожен ярус на блоки. Висота ярусу визначається з умов допустимого питомого тиску на ґрунт під ножовою частиною колодязя, а також робота кранів. Колодязь висотою до 10м бетонують в один ярус. Більш високі колодязі бетонують в декілька ярусів висотою 6-8м кожен. Бетонування кожного наступного ярусу допускається тільки після набору міцності бетоном 1,2-1,5МПа.

Яруси розбивають на блоки бетонування в залежності від очікуваної інтенсивності подачі бетону та конструкції стін колодязя. Першим ярусом бетонування є ніж колодязя. При значних розмірах колодязів допускається розрізка стін на блоки звертикальними швами. Перед бетонуванням

наступного блоку робочі шви ретельно очищують, поверхню бетону обробляють пневмомолотами (насікають) і ретельно промивають струменем води.

Нарівні землі бажано влаштувати тимчасовий лаз для проходуробітників усередину колодязя. Безпосередньо перед зануренням лаз зашпаровують. Досить вагомою є ступінь шорсткості зовнішньої поверхні стін, що стикаються із ґрунтом. Від характеру їхньої поверхні залежать величини сили тертя в період занурення. Шорсткість повинна мати клас не більше 2Ш, тобто допускаються коливання висоти шорсткості в межах 1,2— 2,5 мм при базовій довжині виміру 200 мм.

Вся висота колодязя (разом із висотою днища) складає 20.4 м.

Ножова частина має висоту 3.7 м.

Таким чином отримуємо 3 яруси по 6,2м. Ярус розбивають на блоки бетонування, першим блоком є ніж колодязя. Перед бетонуванням наступного блока робочі шви ретельно очищують, поверхню бетону насікають пневмомолотами та промивають водою.

### **1.3.3 Вибір конструкції опалубки**

Опалубку при бетонуванні стін застосовують розбірно-переставну, із уніфікованих металевих листів. Зовнішні стінки встановлюють через 1,5м у плані, внутрішні згідно розмірів внутрішніх щитів опалубки і стягують болтами - стяжками 022 через 1,4м по висоті. Монтаж опалубки на висоті більше 2м здійснюється із зовнішньої сторони з трубчастих листів - риштувань, а з внутрішньої сторони з навісних риштувань. Розпалубку ножа танижньої ступені колодязя починають після досягнення бетоном 100% проектною міцністю.

Наступні ступені можна розпалублювати при 70% проектною міцністю (48 год, при  $t=15-20$  °С). Потім щити опалубки знімають і переставляють з перекриванням кромки останнього шару бетону до низу опалубки на 15-20см

Арматуру монолітних колодязів виконують із просторових армоблоків і сіток. Армокаркаси та сітки до початку монтажу укрупнюють у блоки. У

деяких випадках блоки оснащують опалубкою( арматурно-опалубні блоки).

Армокаркаси та сітки монтують на висоту одного ярусу бетонування.

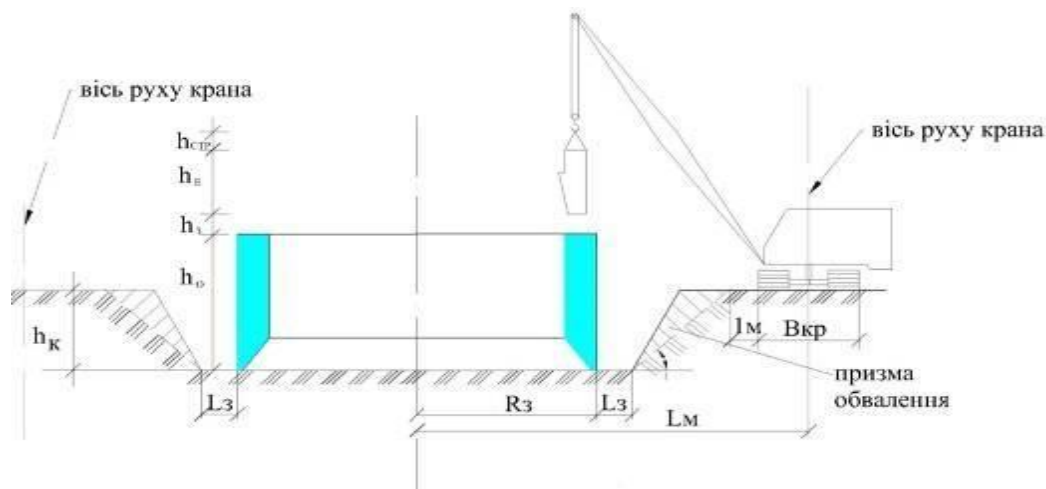
Наступні пояси арматури установлюють після бетонування нижнього ярусу

Дефекти бетонування виправляють одразу після зняття опалубки.

### 1.3.4 Вибір крана для зведення монолітних стін опускного колодязя

У процесі зведення опускних колодязів використовують монтажні крани. Під час будівництва великих опускних колодязів діаметром 30 м і більше застосовують баштові крани.

У процесі підбору монтажного крану необхідно визначити габарити та масу елементів, що потрібно піднімати. Габарити і маса конструктивних елементів визначаються в залежності від обраної технології виконання робіт при зведенні монолітних стін опускного колодязя.



**Рис.4 – Схема для визначення монтажних характеристик при заглибленні колодязя з попередньо розробленого котловану**

Для монтажу армоблоків можна не розраховувати: монтажну масу та монтажну висоту, тому що маса армоблока дорівнює 700 (кг), а монтажний виліт такий же як і для бадді з бетоном і ґрунтом.

Кран підбираємо для бадді з бетоном так як монтажна маса найважча, а монтажний виліт та монтажна висота однакова.

**Таблиця 1 – Специфікація монтажних елементів**

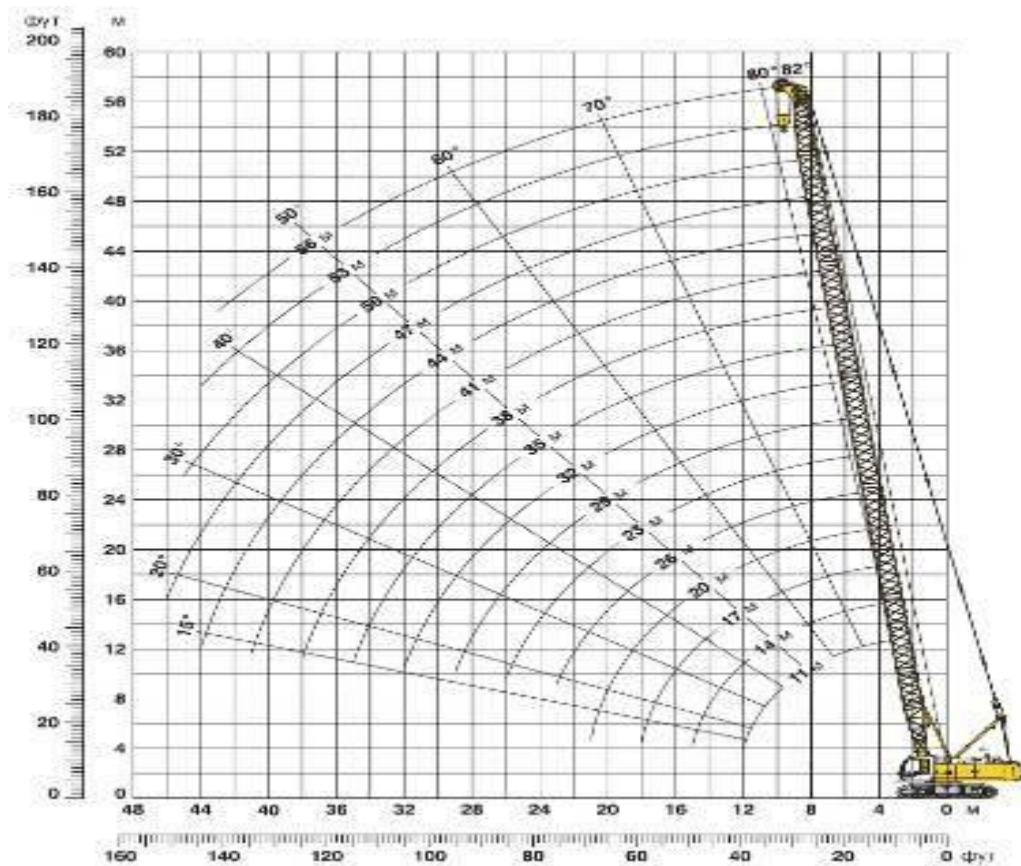
<b>Назва елемента</b>	<b>Монтажна маса, т</b>	<b>Монтажна висота, м</b>	<b>Монтажний виліт, м</b>	<b>Марка кранів</b>
Баддя з ґрунтом	3,578	17	40,3	2 крани
Баддя з бетоном	4,630	17	40,3	Liebherr HS 825
Армоблок	0,7	–	–	HD Litronic

Liebherr HS 825 HD Litronic - є найпотужніший з 40-тонних кранів з гідравлічним робочим циклом. Гратчаста стріла легко монтується і може досягати довжини до 47 метрів.

Беручи до уваги вагову категорію, HS 825 HD Litronic втілює в собі концепт універсальної машини - вона проектувалася як універсальний потужний гусеничний кран, що забезпечує максимальну продуктивність при важких режимах робіт з такими пристроями, як ківш драглайна, грейферний ковш або пристрій для підйому труб, а також при звичайному підйомі вантажів.

У транспортному положенні кран важить 37 т, а зі стандартною телескопічною ходовою частиною його ширина досягає трьох метрів з гусеничними траками шириною 700 мм. HS 825 HD Litronic оснащений шестициліндровим дизельним двигуном потужністю 245 к.с. фірми Liebherr. Для важких робіт передбачений додатковий варіант з більш потужним двигуном 367 л.с.

Кран оснащується двома лебідками з системою вільного скидання з тяговим зусиллям до 16 тонн (з багатодисковими гальмами, не вимагають технічного обслуговування) і повністю синхронізованим управлінням для роботи короткими циклами. Можлива додаткова установка супутникового GSM-модему, який дозволяє передавати робочі параметри та виконувати оперативну діагностику машини.



**Рис. 5– Вантажні і висотні характеристики крана LiebherrHS 825 HDLitronicпри довжині стріли 40 м та баштою 30 м.**

**Таблиця 2 - Технічні характеристики крана LiebherrHS 825 HDLitronic**

Назва показника	Кількість
Вантажопідйомність, т	35
Довжина стріли основна, м.	47
Довжина стріли максимальна, м.	47
Маса крана (з основною стрілою), т.	53
Виліт мінімальний, м.	47
Двигун	180 - 270 кВт/245 - 362 л.с.



**Рис.6 - КранLiebherrHS 825 HDLtronic**

### **1.3.5 Влаштування гідроізоляції**

Гідроізоляцію стін опускного колодязя потрібно виконати до початку його опускання.

Гідроізоляція, крім металевої, повинна виконуватися з зовнішньої поверхні стін.

Металева гідроізоляція стін, зазвичай, виконується з внутрішньої сторони опускного колодязя. При бетонуванні ця гідроізоляція повинна бути опалубкою і кріпитися до арматурних конструкцій стін за допомогою анкерів.

При виконанні торкрет-гідроізоляції рекомендовано застосовувати суху суміш у складі 1:4,4 (співвідношення цементу та піску за вагою). Цемент для торкретування повинен бути такої ж марки, що і для основних конструкцій

колодязя, але не нижче марки 400.

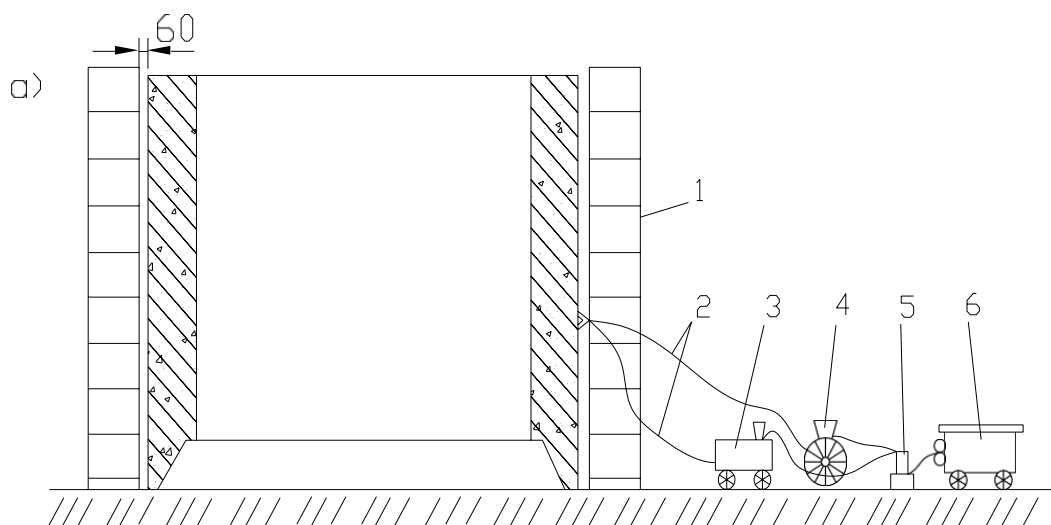
До початку нанесення торкрет-гідроізоляції бетонні поверхні повинні бути очищені від бруду, олійних плям чи фарби металевими щітками або оброблені піскоструменевим апаратом. За наявності каверн в бетоні їх потрібно зрубати відбійними молотками.

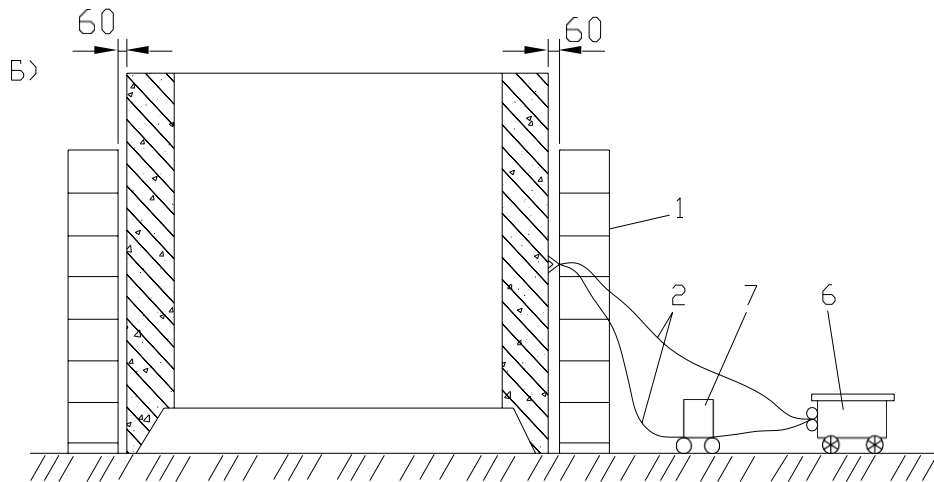
Оброблені поверхні перед нанесенням торкрету потрібно промити струмом води під тиском 1,5-2,0 атм.

Перший шар гідроізоляції наносять по захватках смугами шириною 1,5-2,0 м, наступні шари наносять смугами тієї ж ширини з перекриттям швів на половину ширини смуги

Нанесення другого шару торкрету виконують не раніше повного тужавіння попереднього.

Укладання рулонної гідроізоляції слід виконувати смугами від нижчих точок до більш високих. При цьому поздовжні шви повинні бути виконані з перекриттям на 10 см, поперечні – на 20 см і ретельно змащені мастикою і затіркою. Поздовжні шви наступного шару повинні розташовуватися по відношенню до швів попереднього шару на половину ширини наклеюваного полотна. При наклеюванні рулонного матеріалу необхідно промащувати мастикою як наклеювану сторону полотна, так і ізолюючу поверхню.



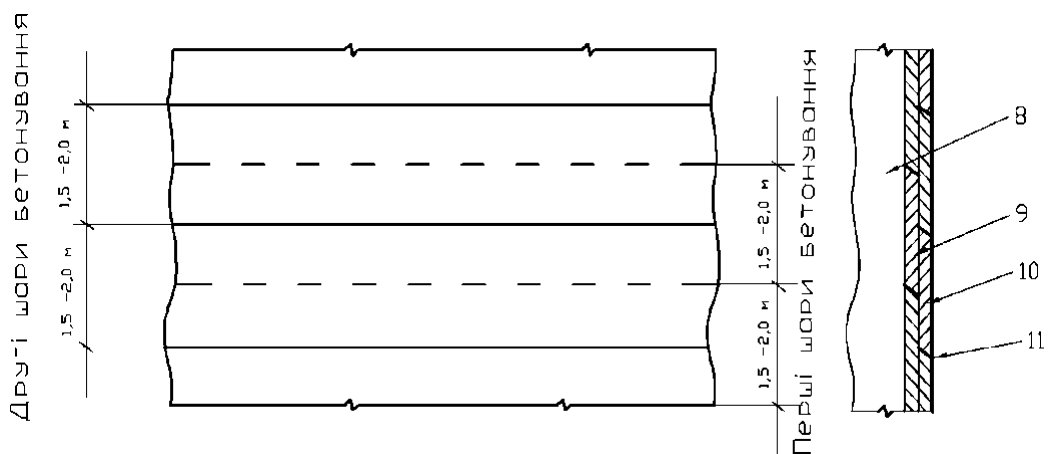


а) – схема торкретування стін опускного колодязя;

б) – схема робіт по нанесенню бітуму на торкрет;

1 – інвентарні металеві риштування; 2 – шланги; 3 – бак для води; 4 – цемент-пушка; 5 – повітряочишувач; 6 – компресор; 7 – бак для бітумно-бензинової емульсії;

**Рис.7 – Гідроізоляція стін опускного колодязя торкретуванням**



1 – стіна опускного колодязя; 2 – перший шар торкрету; 3 – другий шар торкрету; 4 – бітумний шар.

**Рис.8– Порядок нанесення шарів торкрету**

### 1.3.6 Технологія розробки і транспортування ґрунту

1) Встановлення технологічної послідовності виконання робіт.

Для розробки ґрунту прийнято механічний спосіб робіт - екскаваторами.

Після зведення ножової частини і стін першого ярусу приступають до розробки ґрунту в середині колодязя. Спочатку розробляється ґрунт в серединній частині колодязя глибиною 1,5-2 м. З боку ножа колодязя залишається берма шириною 2-3 м, яка розробляється в останню чергу. Берму розробляють шарами по 10-15 см і шириною 20-30 см рівномірно по всьому периметру колодязя. Для розробки берми використовуємо бульдозер, що ходить вздовж стіни колодязя і малими пластами (10см) займає ґрунтберми.

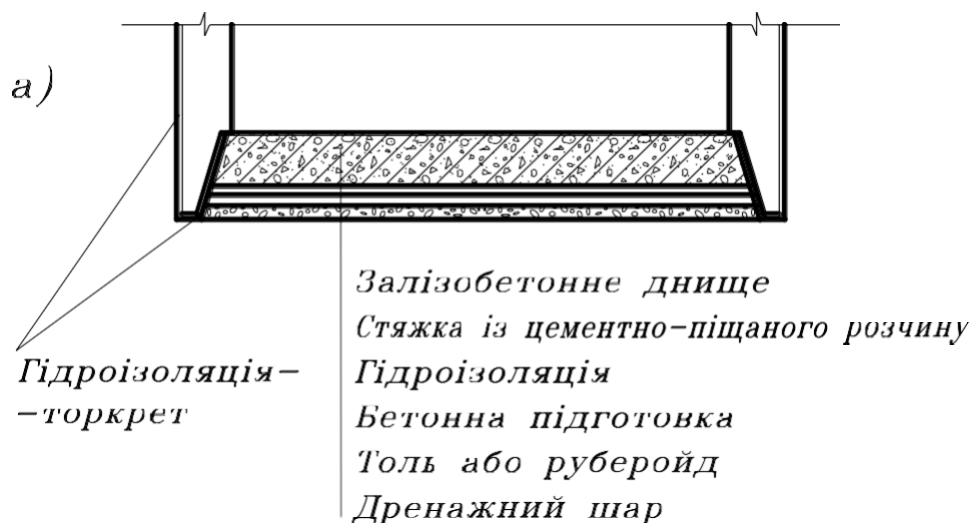
Початок розробки берми вважається початком заглиблення колодязя. Розробку ґрунту під ножем колодязя ведуть одночасно на двох діаметрально протилежних ділянках у напрямку від середині до фіксованих зон. Якщо після повної розробки ґрунту берм між фіксованими зонами до рівня банкетки ножа колодязь не опускається, то приступають до розробки фіксованих зон, відкраїв до середини. При перших рухливостях колодязя всі робітники повинні відійти від стін колодязя в безпечну зону. На перших етапах занурення колодязя зазвичай попереджає розробку ґрунту, а подалі колодязь занурюється лише після розробки фіксованих зон і виймання ґрунту з під банкетки ножа колодязя. По мірі занурення колодязя розміри фіксованих зон зменшуються, а на останніх метрах вони виключаються зовсім. Ґрунт під ножовою частиною колодязя розробляється бульдозером зі спеціальною насадкою на відвалі, потім виконується ручна доробка, більше 50-70 см нижче банкетки ножа ґрунт не розробляють для запобігання перекосів колодязя. Земляні роботи виконуються драглайном, об'єм ковша 0,5м<sup>3</sup>. Ґрунт грузиться у транспортні засоби. Дно котловану підчищається бульдозером. Колодязь бетонується в чотири яруси висотою 6,5 м.

### **1.3.7 Бетонування днища**

Днище виконують у монолітному залізобетоні. При розробці ґрунта «насухо» основу котловану вирівнюють дренавальним матеріалом. Для дренажу застосовують щебінь, гальку й крупний пісок, укладаючи їх за типом зворотнього фільтра. Більші фракції розміщують унизу, більш дрібні – зверху.

Дренувальний матеріал ущільнюють котками.

Вданому випадку колодязь заглиблюють з відкритим водовідливом, тому днище виконане у вигляді залізобетонної плити із влаштуванням дренажного шару.



**Рис.9 – Конструкція днища опускного колодязя**

Після того, як колодязь занурився в ґрунт до проектної позначки, вивірки його проектного положення по вертикалі - приступають до влаштування монолітного днища колодязя. У зв'язку з тим, що колодязь зводиться у ґрунті, в якого відсутні ґрунтові води, а днище колодязя запроектовано монолітне залізобетонне товщиною 1.6 м без урахування на підпір води з під дна. Спочатку виконують планування майданчику під дно колодязя. Після видалення з колодязя землерийних машин виконують дренуючий шар з щебеню, завтовшки 30 см, який подають у баддях 4 м<sup>3</sup>. Потім по вирівняній поверхні дренуючого шару виконують цементно - піщану стяжку 25-30 мм, наклеюють 3-х шаровий килим з гідроізолу. По гідроізоляції виконують додатковий захисний шар на основі цементно-піщаного розчину. Далі встановлюють арматуру днища, яку зварюють з арматурними виступами з ножової частини і приступають до бетонування. Бетонування днища виконують блоками у шаховому порядку для попередження виникнення в бетоні внутрішніх температурно-вологісних напружень, що можуть призвести до недопустимих деформацій днища

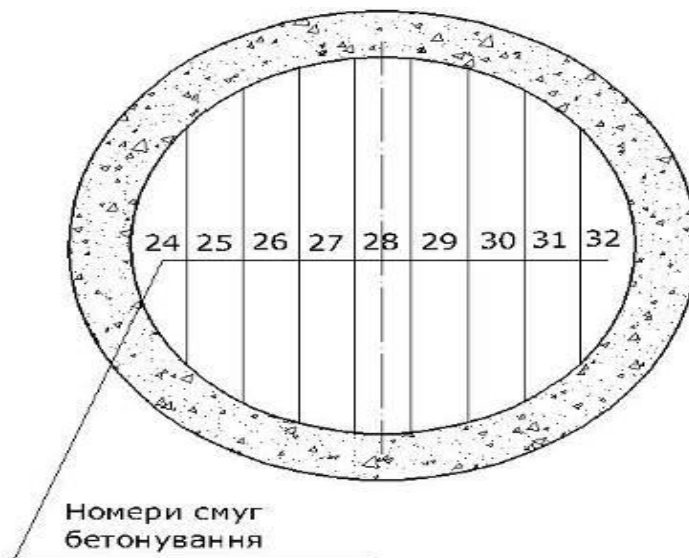
Бетон подається в днище колодязя баддями, ємність яких 1,6 м<sup>3</sup>.

Перед бетонуванням днища при влаштуванні дренажного шару повинні бути передбачені спеціальні приямки, обладнані металевими патрубками для відкачування води з під днища. Відкачування води з дренуючого шару під днищем повинно проводитися на протязі всього часу виконання робіт з бетонування днища і далі у разі досягнення бетоном днища проектної міцності. Горизонт води під час відкачування повинен бути не вище рівня дренуючого шару.

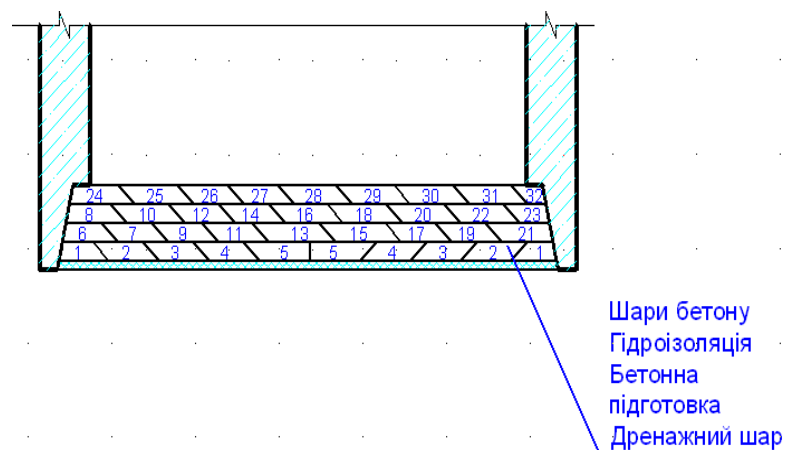
У разі досягнення бетоном днища проектної міцності відкачування води з патрубків завершується, їх отвори тампонується, закриваються металевими заглушками і заробляються бетоном

Розбиваємо днище на блоки бетонування. Розміри і форми блоків повинні бути такі, щоб максимально знизити шкідливий вплив температурних деформацій, які виникають при його твердінні.





**Рис.10 – Армування днища опускного колодязя**



**Рис.11 – Схеми бетонування днища опускного колодязя**

#### **1.4 Висновок**

Захисні споруди є важливим і необхідним засобом у сучасних умовах сьогодення в Україні, для захисту людей від наслідків аварій (катастроф) і стихійних лих, а також від уражальної дії зброї масового знищення і звичайних засобів ураження та впливу другорядних чинників ядерного вибуху.

Тому для впровадження підвищеного рівня безпеки в проектуючому готелі ділового призначення категорії 5\*, що буде знаходитись за адресою м.

Київ, Голосіївський район, вул. Жилинська, 47 було запропоновано об'ємно планувальне рішення закладу спроектувати таким чином, що житлова частина з номерним фондом а також група приміщень ділової діяльності будуть розміщені під землею.

Проектований готель буде централізованої системи забудови. На першому поверсі буде розміщена приймально-вестибюльна група приміщень, ресторан та лоббі бар. На цокольному поверсі проектуючого готелю буде розміщено їдальню для персоналу, приміщення побутового обслуговування, службово-побутові приміщення та господарські приміщення.

На мінус другому поверсі група приміщень ділової діяльності та житлові номери. Всі інші житлові номери будуть розміщені на наступних чотирьох поверхах вниз під землею.

Для досягнення такої цілі була обрана технологія зведення будівлі методом будівництва монолітного залізобетонного опускного колодязя.

Сутність методу опускного колодязя полягає в наступному . На поверхні ґрунту спочатку укладають стіну колодязя на певну висоту. Потім всередині починають розробляти ґрунт, підкопуючи його під стінками колодязя. Після цього він, втрачаючи опору, опускається під впливом своєї маси, поки не заглибиться в ґрунт що не розроблений. Роботи, таким чином, ведуть до тих пір, поки не буде пройдена вся товща слабких ґрунтів і колодязь не досягне проектної позначки закладання опори. В процесі опускання стіни колодязя весь час безперервно нарощують.

За формою в плані опускні колодязі бувають круглі, квадратні, еліптичні та прямокутні. Найбільш доцільною є кругла форма. Стіни в цьому випадку краще сприймають тиск від навколишнього ґрунту, крім того, існує можливість рівномірної його підробки під стінами при опусканні.

При квадратній або прямокутній формі колодязя в його стінах виникає також і розтягуюча напруга, тому їх виконують із залізобетону. Колодязі еліптичної форми у відношенні розробки під ними ґрунту зручніше прямокутних, але потребують деякого підсилення їх витягнутих стінок

арматурою або влаштуванню внутрішніх поперечних стінок для сприйняття стискуючих зусиль від тиску ґрунту.

В нижній частині колодязя влаштовують ніж. Він полегшує розробку ґрунту під стінками колодязя, витискаючи його в бік шахти, а також захищає стіни від пошкоджень при подоланні різних перешкод. Ножі виконують із металу або залізобетону. Стіни колодязя армують вертикальними тяжами. Вони необхідні для попередження можливості їх розриву на випадок, якщо відбудеться десь зверху затиснення колодязя ґрунтом, а нижня його частина при підробці ґрунту під ножем опиняться в підвішеному стані.

Опускний колодязь застосовують для зведення фундаментів глибокого закладення та заглиблених споруд.

В плані даний колодязь колоподібний, внутрішній радіус  $r = 30$  м, а зовнішній з урахуванням товщини стін  $b = 2,1$  м, дорівнює  $R = 31,6$  м. По зовнішній поверхні колодязь циліндричний. Стіни колодязя виконані з монолітного залізобетону класу В15. В нижній частині колодязь має залізобетонний ніж, ріжуча кромка якого облицьована сталевими листами. Зовнішній діаметр ножа на 150 мм більше діаметра колодязя. Отриманий уступ утворює навколо колодязя порожнину, яку заповнюють тиксотропним розчином.

В результаті проведених досліджень було вирішено наступні завдання:

- обрано технологію зведення монолітних стін;
- обрано технологію опускання колодязя;
- визначено об'ємів земляних робіт.
- розбивка стін колодязя на яруси бетонування.
- вибір конструкції опалубки.
- вибір крану для монтажу збірних конструкцій опускного колодязя.
- влаштування гідроізоляції.
- технологія розробки та транспортування ґрунту.
- влаштування монолітного днища.

## РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

### 2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва

Голосіїво – один з найбільших за територією районів Києва. Він бере початок у центрі столиці – від Хрещатика і простягається аж до його південно-східних околиць. Таким чином, район є південними та південно-західними воротами Києва.

Територія району – 15 635,56 тис.га, що складає 18,7% від загальної площі м.Києва. Складається з наступних історичних місцевостей: Паньківщина, Передславине, Ямки, Саперна слобідка, Байкове, Забайков'я, Деміївка, Ширма, Цимбалів Яр, Добрий шлях, Голосіїв, Теремки, Феофанія, Лиса гора, Багринова гора, Мишоловка, Самбурки, Китаєво, Пирогів, Церковщина, Нижня Теличка, Корчувате, Віта, Острів Водників.

Територією Голосіївського району протікають річки Дніпро, Либідь, Віта, Коник. Каскади Голосіївських, Оріховатських та Китаївських ставків прикрашають територію району та міста.

Уздовж Дніпровської берегової смуги Голосіївського району знаходяться острови Жуків, Ольжин, Козачий.

Цілісні лісоозерні природні комплекси з комфортними мікрокліматичними характеристиками, сприятливі природні умови зумовили розвиток санаторно-курортного напрямку туризму. Всього на території району знаходиться 17 закладів санаторно-курортного і оздоровчого спрямування: 4 санаторії в т.ч. 1 дитячий, 3 санаторії-профілакторії, 1 бальнеологічна лікарня, 7 пансіонатів та баз відпочинку, 2 дитячих оздоровчих закладів. Найвідоміший - кліматичний рівнинний курорт „Конча-Заспа” загальною площею 1587 га, умови якого сприятливі для лікування захворювань органів кровообігу та нервової системи.

Невід'ємною частиною туристичної інфраструктури є музеї. Наразі в Голосіївському районі м. Києва функціонують:

Національний музей народної архітектури та побуту України, Київський літературно-меморіальний музей М. Рильського, Музей видатних діячів української культури: Л.Українки, М.Лисенка, П.Саксаганського, М.Старицького, історико-меморіальний музей М.Грушевського, Національний музей бджільництва України при Національному науковому центрі „Інститут бджільництва імені П.І. Прокоповича”.

Список туристично привабливих об’єктів, які знаходяться у Голосіївському районі м. Києва наведено в табл. 2.1.

**Таблиця 2.1 – Список туристично привабливих об’єктів, які знаходяться у Голосіївському районі м. Києва**

№ п/п	Назва об’єкту	Інформаційна довідка про об’єкт
	Парк-пам’ятка садово-паркового мистецтва «Феофанія», площа – 150 га вул. Академіка Лебедева, 37	Парк «Феофанія» - парк-пам’ятка 19 ст. садово-паркового мистецтва загальнодержавного значення. Гості парку мають можливість помилуватися як природними багатствами лісу, так і створеним людським талантом парковим ландшафтом. На території парку є декілька цілющих джерел. Найбільш відомі з них – джерела Святого Миколая та Святого Михаїла, а джерела «Святого Пантелеймона» і «Пресвятої діви Марії» оголошені пам’ятками природи.
	Свято-Пантелеймонівський жіночий монастир вул. Академіка Лебедева, 19	Пам’ятка архітектури (культува архітектура) 19 ст. До складу входять: дзвіниця, готель, Всехсвятська церква (1866-1867рр.), собор Свято-Пантелеймонівський (1905-1914 рр.). Вже більше ста років у мальовничому урочищі Лазаревщина існує ця обитель. Колись ці землі належали Києво-Печерському монастирю, були власністю київських митрополитів, в тому числі відомого Петра Могили. Окрасою монастиря є Свято-Пантелеймонівський собор – один з найвеличніших храмів м. Києва. На території скиту багато цілющих джерел, найбільш відомі: джерело Святого Пантелеймона та цілюще джерело «Сльози Божої Матері». Від храму можна спуститися до сучасного ландшафтного парку-пам’ятки садово-паркового мистецтва значення «Феофанія».
	Монастир «Свято-Покровська Голосіївська пустинь» вул. Затєвахіна, 14	Пам’ятка архітектури 17-поч.20 ст. До складу входять: Будинок митрополита (1840 р.), Могила преподобного Олексія (поч. 20 ст.), Могила преподобного Парфенія (сер. 19 ст.).

		<p>Монастир заснований на початку 17 ст. У роки радянської влади, а саме у 1926 році, Свято-Покровський монастир разом із церквами повністю закрили. У 1930 році храм на честь ікони Божої Матері «Живоносне Джерело» був підірваний, а через деякий час розібрали і Свято-Покровську церкву.</p> <p>1993 рік вважається роком відродження святої обителі з руїн.</p> <p>Київський Свято-Покровський Голосіївський монастир вже давно став місцем особливого інтересу паломників та віруючих.</p>
	<p>Китаївська пустинь</p> <p>Свято-Троїцький чоловічий монастир «Китаївський пустинний скит» вул. Китаївська, 15</p>	<p>Дивної краси природа, лісисті пагорби над Дніпром, які з південного сходу омиваються озерами - це місце дуже нагадує святу афонську землю. Перші поселенці з'явилися на цій території в 16-17 століттях. Один із пагорбів називається Китай-гора. Звідси походження назви монастиря.</p> <p>На місці, де зараз розташовано будівлі Свято-Троїцького чоловічого монастир «Китаївський пустинний скит», в той час звели наземний лаврський скит, монашиські келії.</p> <p>Монастир - пам'ятка архітектури 18-19 ст.</p> <p>До складу входять: Церква 12-ти апостолів з трапезною /корпус 4/ (1833 рр.), келійний корпус між трапезною та дзвіницею (1845 р.), Келії з кухнею (1835 р.), хлібопекарня (корпус 5-а) (1835 р.), дзвіниця Троїцької церкви (фундаменти) (1829-1837 рр.), будинок настоятеля пустині (I пол. XIX ст.), корпус «старий» келійний /корпус 2/(1843-1844 рр.), братська лазня (1870- рр.), корпус "новий" келійний /корпус 3/ (1894 р.), Церква Св. Серафима Саровського (1904 р.), корпус «старий» шпиталю (II пол. 19 ст.), корпус житловий на господарчому дворі (1898 р.), завод свічковий (1870-1898 рр.), корпус «новий» шпиталю (1871, 1900 рр.).</p> <p>Категорія охорони – нововиявлені об'єкти (Наказ Головного управління охорони культурної спадщини від 25.09.2006 № 53).</p> <p>Церква Троїцька (1763-1767 рр.) – пам'ятканационального значення.</p> <p>На території знаходяться: пам'ятки історії: Могила Досифея (Тяпкіної Дар'ї Василівни) (1776р., надгробок 1990-х рр.) та Могила преподобного Феофіла.</p> <p>Цікавим об'єктом огляду є печери, що знаходяться поблизу монастиря: Китаївські печери та Печерний комплекс на території Виноградного садка 16-18ст.</p>

	<p>Національний музей народної архітектури та побуту України с. Пирогів, площа – 134,00 га</p>	<p>Музей в с.Пирогово - це величезна жива казка, де змішалися українські хати, широкі поля, тіністі стежки, млини, язичницькі кам'яні ідоли і чорні від часу православні церкви. Чудовий куточок для відпочинку на мальовничій околиці м. Києва.</p> <p>У музеї представлені головні етнографічні зони України: Полісся, Наддніпрянина, Слобожанщина, Карпати, Поділля і Таврія.</p> <p>Серед експонатів музею до переліку пам'яток занесені 259 об'єктів, привезених з різних куточків України.</p>
	<p>Історико-меморіальний музей М.Грушевського вул. Паньківська, 9.</p>	<p>В 1908 році родина Грушевських придбала садибу з триповерховим будинком по вулиці Паньківська, 9, який став центром національно-культурного життя України. У будинку Грушевських часто бували відомі діячі науки і культури.</p> <p>Унікальним є те, що збереглося внутрішнє оздоблення будинку, особливо з урахуванням того, що Грушевські не жили тут з 1940-х років. У будинку повністю збереглися паркет, двері, віконні рами, балконні решітки, декоративне оформлення інтер'єрів.</p>
	<p>Київський літературно-меморіальний музей М. Рильського вул. Рильського, 7</p>	<p>Київський літературно-меморіальний музей Максима Рильського розташований у будиночку на мальовничих схилах <a href="#">Голосієва</a>, де пройшли останні 13 років життя Максима Рильського, де він створив свої поетичні перлини — збірки «Троянди й виноград», «Зимові записи», «Вечірні розмови» тощо. Двоповерховий з горищем будинок зведений за проектом самого Максима Тадейовича й дотепер зберігає дух творця. У музеї зберігаються речі, які оточували митця за його життя, велика кількість рукописів, а також особиста бібліотека поета, зокрема й книги, підписані авторами.</p> <p>Будинок, в якому жив Рильський М., радянський поет і письменник; відвідували відомі діячі культури та мистецтва та пам'ятник є пам'ятками історії.</p>

У Голосіївському районі активно розвивається дитячий та молодіжний туризм. Функціонує 30 формувань туристично-краєзнавчого, спортивно-пішохідного спрямування, в яких займається близько 700 осіб. Загалом, туристичною роботою охоплено більше 8 тис. дітей та молоді району. Учасники туристичних гуртків та клубів здійснюють цікаві подорожі, велосипедні походи різними регіонами України; походи вихідного дня вихованців гуртків спортивного та історико-краєзнавчого туризму; байдарочні походи; спелеопоходи печерами Криму, Тернопільської області, Кам'янець-Подільського, Львова; походи по спортивному скелелазінню; гірські

сходження на вершини Карпат, Кавказу та Кримських гір; районі туристичні зльоти та фестивалі, змагання зі спортивного орієнтування та техніки пішохідного туризму; туристичні зльоти; екскурсії, культпоходи та інше.

Голосіївський район живе цікавим багатогранним життям.

Проектування готелю ділового призначення з підвищеним рівнем безпеки планується за адресою: м. Київ, Голосіївський район, вул. Жилянська, 47. Готель планується з підземним номерним фондом та приміщенням ділової діяльності під землею.

## 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Готельні послуги в Голосіївському районі м. Києва надають 7 зіркових: Готель «Холідей Інн»\*\*\*\*, «Готель Парк «Голосієво»\*\*\*\*, Готель «Мир»\*\*\*, Готель «Ramada Encore»\*\*\*, ПАТ Готель «Голосіївський»\*\*, Готель «Раціотель Київ»\*\*\*, Бізнес-готель «Рейкартц Аташе Київ»\*\*\*. Крім того, діє 14 підприємств готельного сервісу.

Перелік зіркових готелів розташованих у Голосіївському районі наведено в табл. 2.2.

**Таблиця 2.2 - Забезпеченість досліджуваного району готелями**

Діючі підприємства	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Характеристика об'єкту
Готель Holiday Inn	вул. Велика Васильківська, 100	готель	****	Кількість номерів – 210, кількість місць - 420	Міжнародний готельно-офісний комплекс, 10 поверхів, зал засідань „Городецький”, ресторан, лобі-бар, фітнес-центр, підземний паркінг.
Парк-готель Голосієво	просп. Голосіївський, 87-а	готель	****	Кількість номерів – 53, кількість місць - 106	Окрема будівля, 5 поверхів, зали засідань на 400 місць та на 16 місць, ресторан на 160 місць, стоянка на 24 автомобілів, підземний паркінг на 12 автомобілів.
Готель Ramada Encore	Столичне шосе, 103	готель	***	Кількість номерів – 264, кількість	Адміністративно-готельний комплекс, 20 поверхів, на 264 номери та 58 апартаментів.

				місць - 528	Конференц-центр 7 залів, 1200 кв.м, паркінг на 1200 автомобілів, ресторан, 2 бари
Київський Готель Мир	просп. Голосіївський, 70	готель	***	Кількість номерів – 303, кількість місць - 471	1 корпус готелю – окрема будівля з ресораном, 6 поверхів (готельних 3). 2 корпус готелю – окрема будівля з рестораном, що відповідає категорії ***, 15 поверхів (готельних 12).
Приватне акціонерне товариство Готель Голосіївський	просп. Голосіївський, 93	готель	**	Кількість номерів – 191, кількість місць – 311	Окрема будівля, 7 поверхів, два ресторани, конференц-зал, хімчистка, ремонт одягу, автостоянка на 40 автомобілів.
Готель Раціотель Київ	вул.Ямська, 52	готель	***	Кількість номерів – 78, кількість місць – 156	Окрема будівля, два конференц-зали місткістю на 70 та 40 місць, лобі бар і панорамний ресторан на останньому поверсі
Бізнес-готель Reikartz Аташе Київ	вул.Жилянська, 59	готель	***	Кількість номерів – 20, кількість місць - 40	Розташований в елітному житловому комплексі «Дипломат хол», room service, організація трансферу, екскурсійне обслуговування, пральня.

На території Голосіївського району м. Києва діють 4 кінотеатра: Кінотеатр «Лінія кіно» у ТЦ «Магеллан», кінотеатр «Баттерфляй Де Люкс», кінотеатр «СінемаСіті» у ТРЦ «Оушен-Плазі», кінотеатр «Мультиплекс» у ТРЦ «Атмосфера».

На сьогоднішній день готелі м. Києва за кількістю номерного фонду можна поділити на малі (від 10 до 100 місць), середні (від 101 до 500 місць) і великі – понад 500 місць. Кількість великих готелів у Голосіївському районі становить 12%, середніх і малих – 44%. Отже, можемо зробити висновок, що Голосіївський район достатньо забезпечений готельними номерами, однак незважаючи на це, потік туристів в районі дуже високий. Щодо якості надаваних послуг, то вона теж задовольняє гостей міста. Отже, побудова готелю буде дуже доцільною.

## 2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Рекреаційно-туристичні ресурси можуть бути охарактеризовані кількісною оцінкою привабливості, тривалістю дії, площею, якістю, умовами освоєння й експлуатації, чисельністю туристів та відпочиваючих, які можуть скористатися цим ресурсом за одиницю часу, умовами екологічної збалансованості.

Територіальна неоднорідність рекреаційних територій потребує вирішення питання про необхідність виявлення закономірностей територіальної диференціації рекреаційно-туристичного господарства і зонування. Останнє проводиться з метою підвищення ефективності територіального прогнозування й управління. Доцільне застосування кількох схем рекреаційно-туристичного районування з огляду на: попит і пропозицію, природні умови, матеріально-технічну базу туризму, економічне зонування, приваблюючу та пропускну здатності, ін.

В цілому рекреаційно-туристичні ресурси є:

- антропогенні (створені людиною)
- пам'ятки історії, культури, архітектури, музеї. Є можливими для відвідування туристів,
- національні природні парки, пам'ятки природи, заповідники, заказники, дендрологічні парки, ботанічні і зоосади, пам'ятки садово-паркового мистецтва
- природно-заповідний фонд. Туристи можуть відвідувати лише спеціально відведені, рекреаційні території,
- туристичні маршрути – території, залучені до відвідування туристами, що включають природні чи антропогенні пам'ятки, зручно розташовані у плані комунікації.

Голосіївський район м. Києва має один з найбільших у місті історико-культурний потенціал: на його території розташовано багато пам'яток історії, культури і архітектури багатьох історичних епох. Також на території району знаходяться такі визначні історико-архітектурні пам'ятки.

У Голосіївському районі м.Києва зосереджено великий природно-рекреаційний та історико-культурний потенціал, розвинена туристична інфраструктура, значна матеріальна база туризму, діють туристичні підприємства та організації різної форми власності. Сучасна туристична індустрія є однією з найбільш пріоритетних галузей економіки та культури, розглядається як невід’ємна складова частина соціальної сфери району, як дієвий засіб формування ринкових механізмів, поповнення бюджету, створення нових робочих місць.

«Зеленою скарбницею» Києва, його «візитною карткою» є найдавніший і один з найбільших у Європі – Голосіївський ліс – неоціненне багатство міста. Його цінність полягає в тому, що тут майже не відчувається втручання цивілізації. Ця унікальна пам’ятка природи об’єднує Феофанію, Голосіївський парк культури і відпочинку ім. М.Т.Рильського та, власне, ліс. Зелений профіль Голосіївського лісу визначається більш як 250 видами дерев і кущів, що мають цінні санітарно-гігієнічні властивості. На ділянці між Голосієвом і Феофанією збереглося кілька унікальних дубів віком 1000, 400 та 200 років.

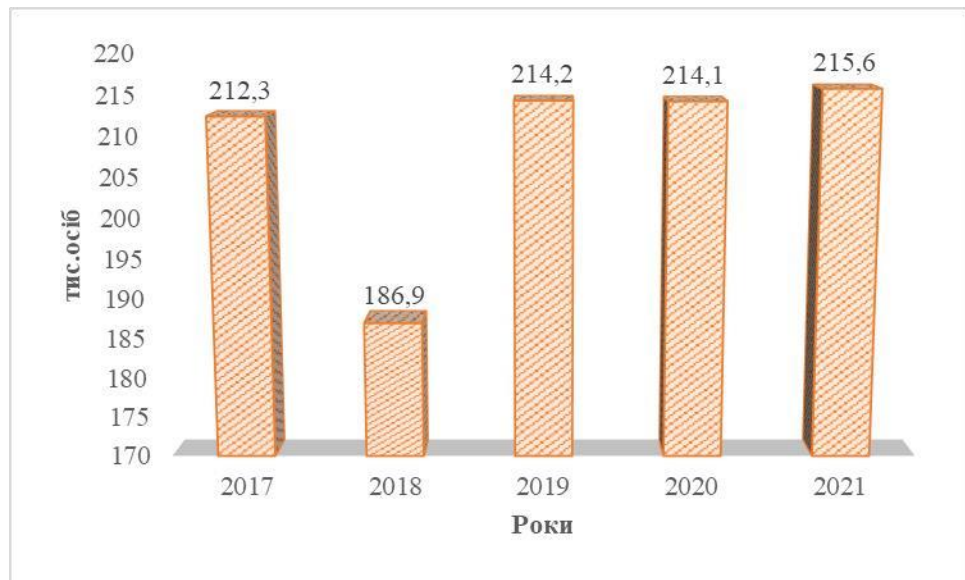
Крім того, у Голосіївському районі знаходяться найбільші паркові масиви:

- Голосіївський парк культури і відпочинку ім. М. Рильського;
- Парк-пам’ятка садово-паркового мистецтва „Феофанія”;
- Ботанічний сад Національного університету біоресурсів і природокористування України;
- Парк-пам’ятка садово-паркового мистецтва Виставки досягнень народного господарства України (нині НК «Експоцентр України»);
- Парк «Лиса гора»;
- Лісопаркове господарство «Конча-Заспа».

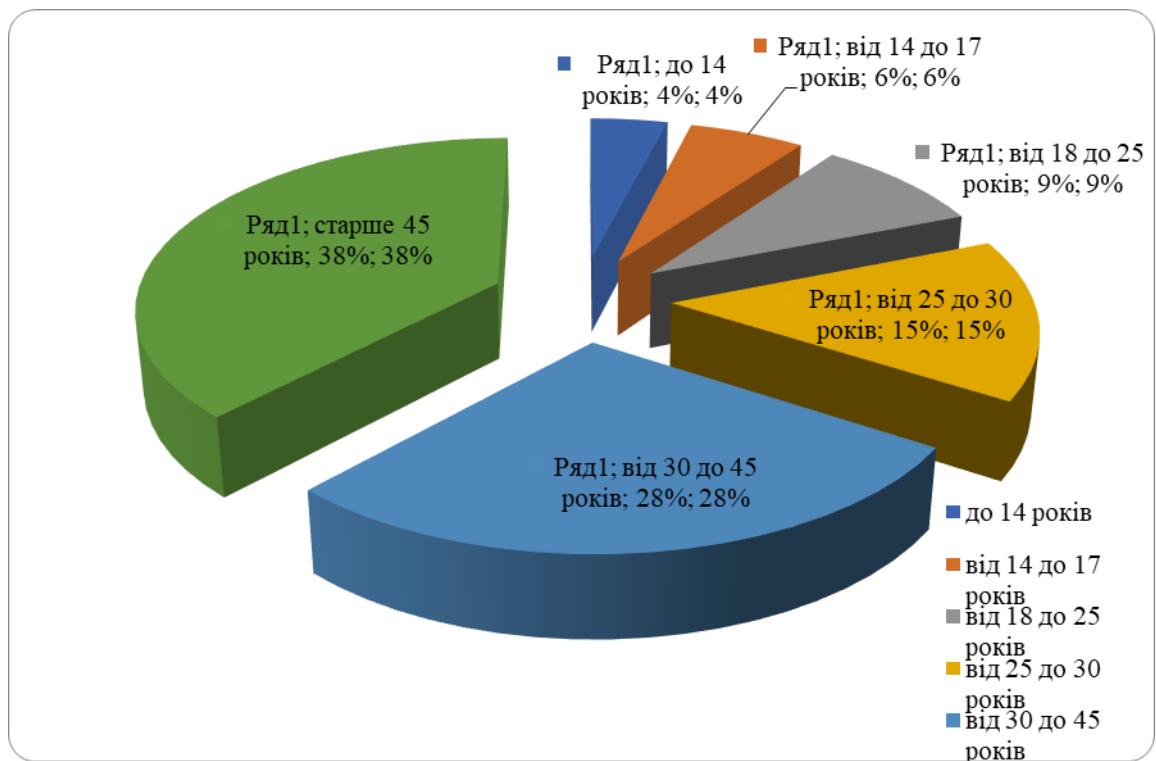
Район має потужну матеріально-технічну базу для занять фізичною культурою та спортом.

Туризм в цілому є галуззю економіки, що дозволяє при порівняно невеликих капіталовкладеннях забезпечити економічно рентабельне

використання „місцевих ресурсів” – історико-культурної спадщини, традицій, природи. Тому для Голосіївського району м. Києва правомірним є вибір туризму як пріоритетного напрямку розвитку народногосподарського комплексу.



**Рис.2.1 Туристичний потік Голосіївського району, тис.осіб за 2017-2021 роки**

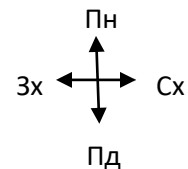
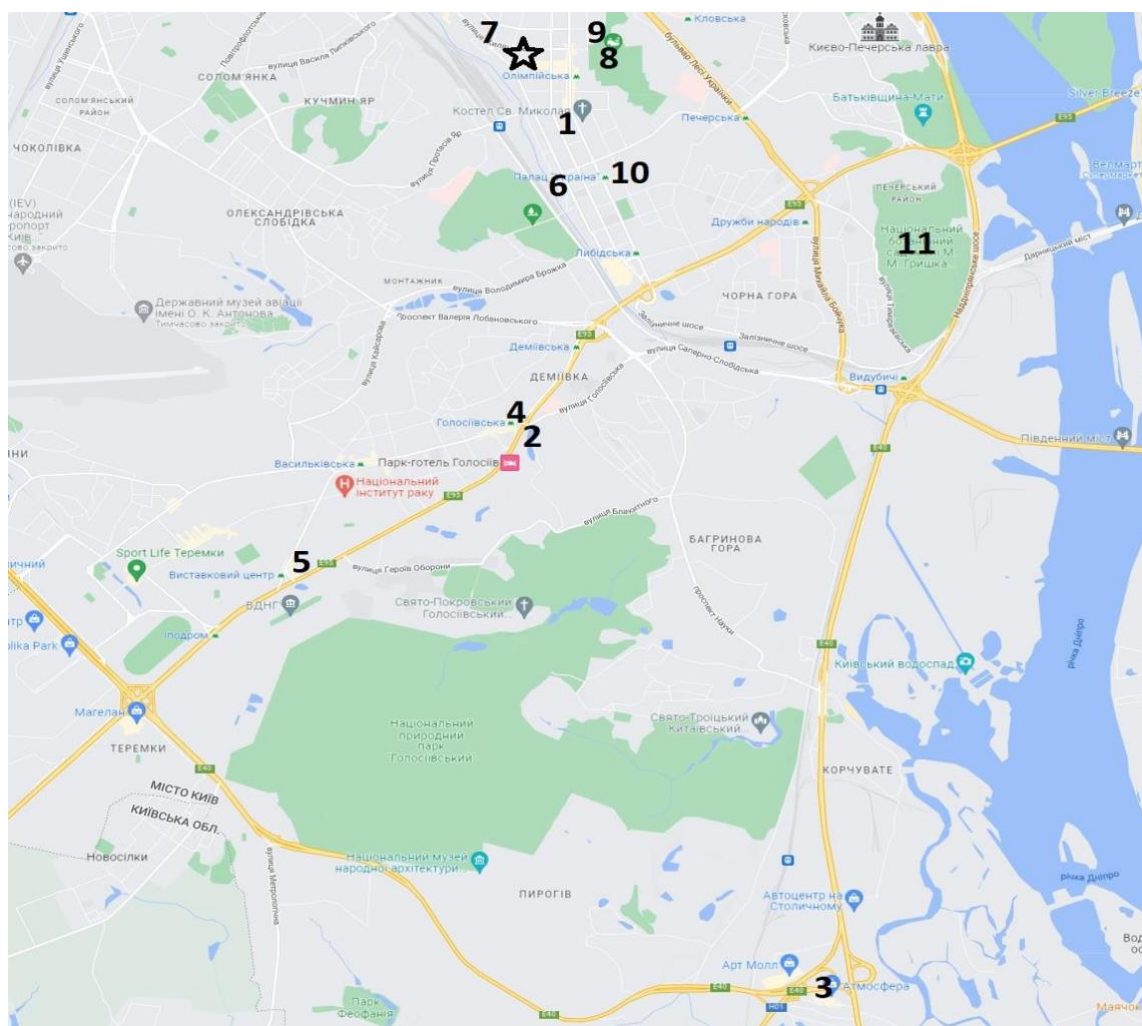


**Рис 2.2 Відсоткове співвідношення вікової категорії туристів**

Привабливість Голосіївського району як об'єкта туризму визначається наступними факторами: зосередження величезної історичної і культурної спадщини міста, що нерозривно пов'язана з історією і культурою як України, так і інших слов'янських народів; існування досить розвинутого готельно-туристичного комплексу; сформованість його як культурного центру міжнародного рівня для розвитку пізнавального та подієвого туризму, а саме: проведення міжнародних конгресів, симпозіумів, семінарів, виставок, ярмарків, фестивалів як бази розвитку ділового і конгресного туризму; зосередження визначних пам'яток православ'я як передумова розвитку релігійного туризму; проведення міжнародних змагань з різних видів спорту (футбол, гімнастика тощо).

З огляду на вищенаведені дані, на території Голосіївського району є сенс побудови готелю не менше ніж на 70 номерів.

## Ситуаційний план



## Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Заклад, що проектується	70 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Готель Holiday Inn	категорія 5*, 210 номерів
2.	Парк-готель Голосієво	категорія 5*, 53 номерів
3.	Готель Ramada Encore	категорія 3*, 264 номерів
4.	Київський Готель Мир	категорія 3*, 303 номерів
5.	Приватне акціонерне товариство Готель Голосіївський	категорія 2*, 191 номерів
6.	Готель Раціотель Київ	категорія 3*, 78 номерів
7.	Бізнес-готель Reikartz Аташе Київ	категорія 3*, 20 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
8.	Національний спортивний комплекс «Олімпійський»	90000 місць
9.	Палац Спорту	10000 місць
10.	Національний палац мистецтв «Україна»	10000 місць
11.	Національний ботанічний сад імені М. М. Гришка НАН України	-

## 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Для розуміння вимог, необхідних для ефективної організації закладу готельного господарства, треба розуміти концепцію проєктованого готелю. Концепція досліджуваного закладу описана у таблиці 2.3.

**Таблиця 2.3 – Концепція діяльності засобу розміщення**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Готель
Спеціалізація	Ділового призначення
Категорія	5*
Кількість номерів	70 номерів
Місце знаходження Фактичне	м. Київ, Голосіївський район, вул. Жилянська, 47
Знакове	біля Солом'янського районного центру зайнятості
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Мешканці та гості міста.
Основні послуги	Надання послуг проживання та харчування
Додаткові послуги	Надання послуг : <ul style="list-style-type: none"><li>– цілодобове обслуговування в номері</li><li>– парковка</li><li>– замовлення таксі</li><li>– прокат автомобілів</li><li>– послуги пральні, хімчистки</li></ul>
Інфраструктура	Готель на 70 номерів; ресторан української кухні на 90 місць (сніданки, обід, вечеря – шведська лінія); бар на 10 місць; приміщення побутового обслуговування; службові приміщення, господарсько-виробничі приміщення; приміщення поверхового обслуговування; адміністративні приміщення; приміщення ділового призначення;
Режим роботи	Цілодобовий, цілорічний
Площа земельної ділянки	3900 м <sup>2</sup>

Для визначення переліку послуг, що будуть надаватися в готелі, потрібно дослідити послуги готелів-конкурентів, тривалість перебування гостей в закладі розміщення, потребу в певних закладах обслуговування. Для гостей готелю буде створено комплексу зручностей: грамотне планування і затишний номер, ресторан-бар з вибором їжі та напоїв, розваги для відпочинку, зручні під'їзди шляхи і місце для паркування, додатковий сервіс (сніданок в номер, Інтернет, хімчистка) та інше. Також гості можуть додатково

замовити позапланову заміну постільної білизни у номері чи його прибирання. Додаткові послуги часто є важливим елементом надходження прибутку для готелю. Головним нюансом є забезпечення можливості користування ними не тільки гостей готелю, а й звичайних людей.

Площа земельної ділянки готелю,  $S_d$ ,  $m^2$ , розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_z * N$$

де  $n_z$  – норматив площі земельної ділянки,  $m^2/місце$  ( $55m^2/місце$ );

$N$  – місткість готелю, місць.

$$S_d = 130 * 30 = 3900 m^2$$

Отже, місце розташування проектного готелю є досить вдалим, оскільки готель буде знаходитися у мальовничому місці Голосіївського району, де окрім комфортного розміщення в готелі, турист зможе насолодитися вечірніми прогулянками по місцевим місцям. Також готель буде розташований у досить вигідному місці з точки зору комунікації.

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Найважливішим фактором в готельному підприємстві є правильна організація обслуговування споживачів. Адже, якісне обслуговування, значною мірою впливає на плинність споживачів. Організаційна структура готельного підприємства визначається призначенням готелю, місцеположенням, специфікою гістьтури та іншими факторами.

**Таблиця 3.1 - Основні служби готелю, що проектується**

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративно-управлінська служба	Відповідає за організацію управління всіма службами готелю, вирішує фінансові питання, питання кадрового забезпечення, займається створенням відповідних умов праці для персоналу готелю, контролює дотримання відповідних норм і правил з охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки.	Менеджер адміністративно-управлінської служби, менеджер з персоналу, менеджер з охорони праці, секретар, фінансовий менеджер, касир, маркетолог
Служба прийому і розміщення	Повинна постійно стежити за кон'юнктурою, збираючи замовлення і фіксуючи будь-яке підвищення попиту, яке готель міг би використати, збільшуючи вартість розміщення і отримуючи більший прибуток, прийом і розміщення гостей, доставка багажу, організація надання транспортних послуг.	Менеджер служби прийому і розміщення, черговий адміністратор, менеджер з бронювання, носій багажу, гардеробник
Служба управління номерним фондом	Займається рішенням питань, пов'язаних з бронюванням кімнат відповідної категорії, прийомом туристів, які прибувають до готелю, їх реєстрацією, розміщенням у кімнатах-номерах. На цю службу покладається забезпечення обслуговування туристів в номерах, підтримка належного санітарно-гігієнічного етапу кімнат та рівня комфорту в житлових приміщеннях.	Менеджер служби управління номерним фондом, працівник пральні, працівник хімчистки, покоївки, кастелянша, прибиральниці
Служба ресторанного господарства	Служба організації харчування забезпечує обслуговування гостей	Менеджер служби ресторанного господарства,

	в ресторанах, кафе або барах готелю, вирішує питання з організації та обслуговування банкетів, презентацій.	шеф-кухар, кухарі, адміністратор, бармени, офіціанти, сомельє, касир
Інженерна служба	Створює умови для функціонування систем кондиціонування, теплопостачання, санітарно-технічного обладнання, електротехнічних установ, служб ремонту і будівництва, систем телебачення і зв'язку.	Головний інженер, інженер з поточного ремонту, системний адміністратор
Служба безпеки та пожежної охорони	Відповідає за дотримання порядку і безпеки, відчуття комфорту гостей.	Менеджер служби безпеки та пожежної охорони, охоронці
Служба ділової діяльності	Займається питаннями оперативного і стратегічного планування, аналізує результати господарської і фінансової діяльності, займається організацією та проведенням конференцій і банкетів.	Менеджер служби ділової діяльності, проектний менеджер, менеджер з організації і проведення банкетних заходів, інженер з програмного забезпечення, технічний персонал, перекладач, адміністратор-координатор

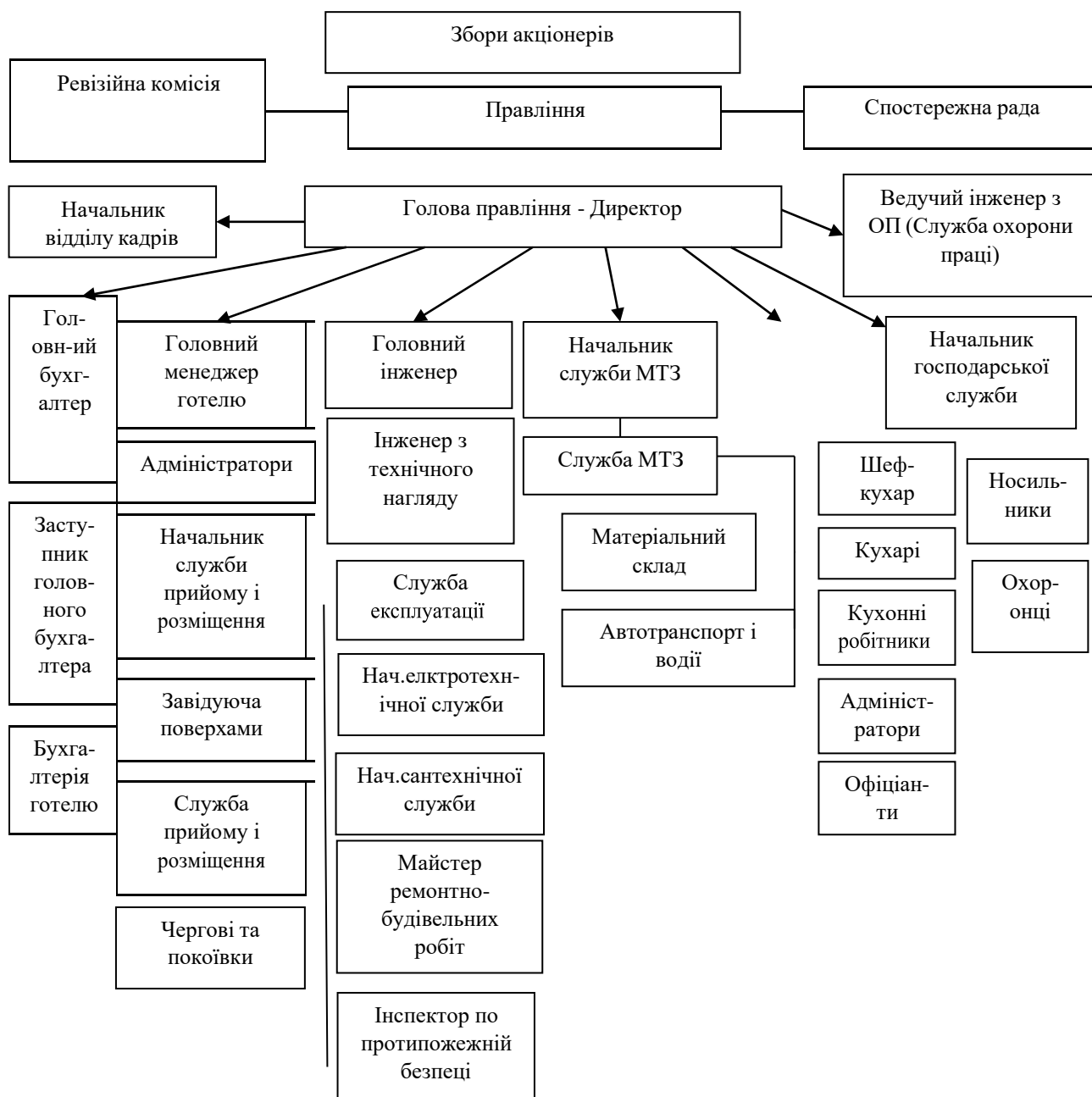
На основі вибраних служб (табл. 3.1) лінійна структура управління є найбільш логічною, стрункою і формально визначеною, але разом з тим і найменш гнучкою.

Кожен з керівників має всю повноту влади, але відносно невеликі можливості для вирішення проблем, що вимагають вузьких, спеціальних знань. Лінійні зв'язки в готелі відбивають рух управлінських рішень і інформації, що виходять від так званого лінійного менеджера, тобто особи, яка цілком відповідає за діяльність готелю.

Вона характеризується тим, що на чолі кожного структурного підрозділу знаходиться керівник, наділений усіма повноваженнями, що здійснює усі функції управління.

Перші враження гостя від готелю формує служба прийому і розміщення. Адміністратори під час спілкування з гостем повинні обговорити такі питання, як ціна за номер, строки розміщення, порядок розрахунків. В процесі реєстрації з'ясовується наявність або відсутність попереднього бронювання, характер розміщення, необхідного гостю.

Органіграма лінійного типу організаційної структури управління підприємством готельного господарства наведена на рисунку 3.1.



**Рис. 3.1** Органіграма лінійного типу організаційної структури управління підприємством готельного господарства

Відділ бронювання, що в нашому готелі входить до складу служби прийому та розміщення, повинен постійно стежити за кон'юнктурою, збираючи замовлення і фіксує будь-яке підвищення попиту, яке готель міг би використати, збільшуючи вартість розміщення і отримуючи більший прибуток. Резервування— це перший контакт з індустрією гостинності для

гостя або особи, яка робить це за гостя — представника туристичного підприємства.

Під час реєстрації одночасно відбувається декілька подій: гостявітають; визначаються або переоцінюються потреби гостя; відбувається коротка бесіда; перевіряється особистість гостя та правильність заповнення особистих відомостей; узгоджується дата виїзду; заповнюється реєстраційна картка; узгоджуються види оплати, послуг. Потім, викликається посильний і гість йде до своєї кімнати. При цьому працівник цієї служби завжди повинен бути доброзичливим, виявляти розуміння до гостя.

Після закінчення оформлення коридорний або посильний супроводжують гостя до номера, допомагаючи йому нести багаж. Якщо у гостя виникають питання або проблеми, то в першу чергу він звертається до служби прийому і розміщення. Коли настає час від'їзду, співробітники цієї служби проводять розрахунок і гостьовий цикл замикається.

Гаражна служба, швейцари та служба посильних першими зустрічають і до останньої хвилини супроводжують гостя готелю. Перше враження від спілкування з цими службовцями готелю має довготривалий позитивний вплив на сприйняття гостем якості обслуговування в готельному

Першими зустрічають гостей готелю — швейцари, посильні (коридорні), порт'є — велику роль у наданні повсякденних послуг гостям відіграють — консьєржі.

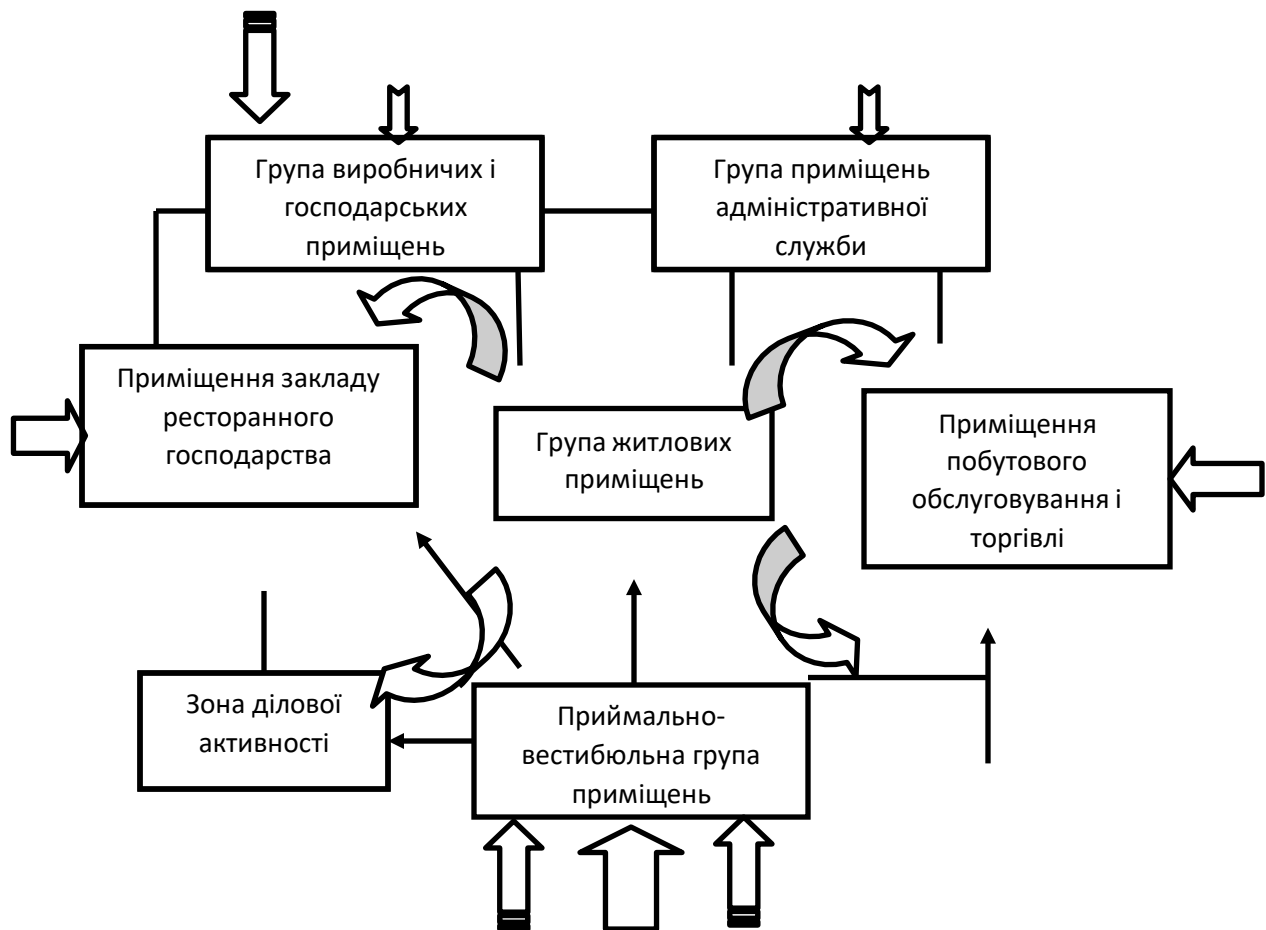
Серед основних послуг, надання яких покладається на консьєржів:

- Заовлення столика в ресторані, навіть, якщо вільних місць немає.
- Поради про місцеві ресторани, атракціони, заклади розваг.
- Бронювання та підтвердження місць на авіарейси.
- Виклик лікаря, заовлення, доставка через службу посильних ліків тощо.
- Організація відправки сувенірів, подарунків, квітів в різні куточки світу в залежності від заовлення гостя.

Найбільшою за кількістю персоналу службою є адміністративно-господарська, іноді її спрощено називають службою покоївок. Вона вважається найбільш функціонально значимою при наданні послуг готельного розміщення. На неї покладається прибирання кімнат, холів, коридорів та інших приміщень. Саме від функціонування цього підрозділу залежить враження про чистоту і порядок як складову іміджу готельного підприємства.

Служба безпеки відповідає за дотримання порядку і безпеки, відчуття комфорту гостей.

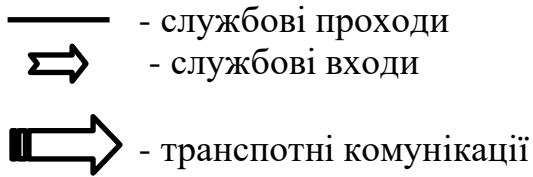
Функціональна схема готельного підприємства з технологічними зв'язками буде зображена графічно і далі буде пояснюватися в описовій формі на рис.3.1.



**Рис. 3.2 – Функціональна схема засобу розміщення**  
 - вхід для гостей  
 - основні проходи для мешканців



- додаткові проходи для мешканців



До приміщень житлової групи належать: номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення для обслуговуючого персоналу, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

До приміщень адміністративної групи належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, бухгалтерія, каса, планово-економічний відділ і приміщення інженерно-технічного персоналу.

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для прийому, оформлення і розміщення гостей, приміщення збереження і транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, транспортне агентство, бюро обслуговування, кіоски тощо.

До приміщень закладу ресторанного господарства належить цілий комплекс приміщень: торговельні приміщення, виробничі цехи, складські приміщення, адміністративно-побутові тощо.

До приміщень господарського і складського призначення можна віднести приміщення і підприємства побутового обслуговування, що пов'язані з обслуговуванням мешканців готелю. Це - перукарні, пункти прокату, фотолабораторії, пральні, медичний пункт, господарчі і складські приміщення, призначені для матеріального забезпечення роботи всіх зон і виконання ремонтних робіт.

Сучасні готельні підприємства - це напівфункціональні та універсальні споруди, що забезпечують комплекс послуг: приймання, проживання, харчування, а також значний обсяг додаткових послуг. Напівфункціональність зумовлена поєднанням в одній споруді різних типів функціональних приміщень. Можливість вибору будь-яких пропонованих готелем послуг упродовж тривалого терміну зумовлює універсальність готельних закладів.

Даний готель складається з таких груп приміщень як, група житлових приміщень, яка знаходиться по центру і до якої спрямовані інші групи приміщень та потоки гостей. Фізкультурно-оздоровча група приміщень, розташована з права та має окремий вхід для відвідувачів. Нижче розташована група приміщень підприємств харчування що, має окремий вхід як для відвідувачів так і службовий вхід. З ліва знаходяться такі групи приміщень як, група приміщень культурно-дозвільного призначення що, має додатковий прохід до групи службово-побутових і господарських приміщень, що мають окремий службовий вхід з вулиці. Нижче розташована група приміщень ділової діяльності та приміщення побутового обслуговування. Під групою житлових приміщень розташована приймально-вестибюльна група приміщень, яка має окремий вхід для відвідувачів і є першою групою з якою ознайомлюються гості що прибули в готель .

### **3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень**

Приймально-вестибюльна група займає найбільш відповідальне місце серед громадської частини готелю, тому що є місцем прибуття та від'їзду гостей і основним розподільним вузлом між групами приміщень. Саме ця група створює перше враження щодо готелю. У вестибюлях передбачають такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів); екстенсивного пішохідного руху (пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів-автоматів і групи приміщень приймання); рекреаційну; допоміжну. 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 закладів ресторанного господарства і побутового обслуговування, комунікаційну зону (з ліфтовими холами). Допоміжна зона включає такі приміщення: відділення зв'язку, ощадну касу, транспортне

агентство, перукарню, пункти приймання речей, хімчистку, пральню, камеру схову.

До основних функцій приймально-вестибюльної групи можна віднести прийом, оформлення, розміщення гістів; розрахунки з гостями; надання послуг з організації екскурсій; видача різних довідок щодо готелю; зберігання і транспортування багажу; виконання поштово-телеграфних послуг і т.д.

Служба прийому і розміщення у готелі, що проектується, знаходитиметься у безпосередній близькості до головного входу у готель. Над реєстраційною стійкою та взагалі по всьому готелю знаходитимуться інформаційні покажчики обов'язково з написами двома мовами: українською та англійською.

За стійкою реєстрації гостей вітає адміністратор та менеджер з бронювання. До функцій менеджера з бронювання належить:

- 1) приймання заявок на бронювання та їх обробка;
- 2) складання необхідної документації, графіків заїзду на кожен день (тиждень, місяць, квартал, рік);
- 3) укладання договорів з різними компаніями, постійними гостями;
- 4) розробка схем бронювання послуг, їх підтвердження і оформлення;
- 5) вивчати і аналізувати відгуки гостей щодо покращення якості послуг;
- б) координація роботи адміністраторів.

За стійкою реєстрації гостей також вітає адміністратор готелю або як його ще називають порт'є. Адміністратор підпорядковуються менеджеру з бронювання номерів. Адміністратори безпосередньо спілкуються з гостями, вони приймають оперативні рішення на місцях, обговорюють з гостями такі питання, як ціна за номер, терміни розміщення, форма і порядок оплати. Таким чином, одне з головних завдань адміністраторів усіх рівнів - контролювати весь процес прийому і розміщення гостей, професійно вирішуючи конфлікти, від яких може постраждати престиж готелю. До функцій адміністратора належать:

- 1) забезпечення ефективного і культурного обслуговуванні гостей, створення для них комфортних умов;
- 2) контроль за своєчасною підготовкою номерів, підтриманням чистоти в готелі, схоронністю майна та обладнання;
- 3) інформування гостей про додаткові платні послуги;
- 4) приймання і оформлення необхідної документації для поселення;
- 5) врегулювання конфліктів, що виникають при обслуговування гостей;
- 6) здійснення обміну валют;
- 7) перевірка інформації щодо гостей, які від'їжджають, насамперед оплати клієнтами послуг, здійснення остаточного розрахунку з ними;
- 8) складання звітів про рух грошових коштів за зміну.

Супроводом гостей у номери, а також доставкою багажу займаються коридорні. Коридорні повинні надавати інформацію про наявні в готелі послуги: наявність і режим роботи ресторану, бару, пральні і т.і.

Працівники служби прийому і розміщення мають бездоганний зовнішній вигляд і відповідно себе поводять. З гостями розмовляють тільки стоячи.

Основними функціями служби бронювання, прийому та розміщення є:

- Бронювання номерів;
- Реєстрація споживачів готельних послуг, які прибули до готельного підприємства;
- Розподіл номерного фонду;
- Виписка та розрахунки з клієнтами;
- Ведення картотеки гостей;
- Надання різноманітної інформації.

У приміщеннях приймання розміщуються черговий адміністратор, що здійснює облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; порт'є, що здійснює облік ключів (відповідно присутність гостей), видає мешканцям кореспонденцію та виконує їх особисті доручення; каса, де гості оплачують надані послуги, автоматично зареєстровані на індивідуальні картки.

Основним функціональним підрозділом в обслуговуванні гістьовкожного готельного підприємства є служба прийому та розміщення. У процесі обслуговування гість найбільше взаємодіють із персоналом цієї служби — отримують інформацію про готель, бронюють місця (за умови відсутності служби бронювання як окремої структурної ланки). Забезпечується поселення, оплата послуг, послуги під час перебування у готелі. Ця служба коригує також роботу інших служб, пов'язаних із безпосереднім обслуговуванням гістьов (бронювання, обслуговування номерного фонду, громадського харчування), аналізує заповнюваність номерів за поточну добу, контролює оплату гостями послуг готелю, забезпечує ведення технічної документації, пов'язаної з обслуговуванням гостей, та ін.

Технологія обслуговування гостей службою прийому та розміщення. Привітання персоналом гостей під час прибуття у готель — важливий момент виявлення гостинності та початку процесу реєстрації гістьов. Черговий адміністратор повинен з'ясувати реєстраційний статус гостя, наголосити на особливостях додаткових послуг готелю. Згідно з процедурою, процес реєстрації умовно можна поділити на декілька етапів: передреєстраційний; оформлення реєстраційного запису; визначення номера і тарифів; оплата готельних послуг; видача ключів від номера, супровід гостя у номер.

Етап передреєстрації пов'язаний з гостями, які забронювали номери в готелі. Якщо гість забронював номер, внесений запис у Журналі реєстрації заявок на бронювання номерів (місць) це є інформаційною основою реєстрації та спрощує її процес. Окрім заповнення форм первинної технологічної документації (анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із заброньованими номерами), персонал рецепції попередньо визначає номер для поселення, тарифи, оформляє бухгалтерські бланки гостя, а також відповідно до замовлення узгоджує умови надання додаткових послуг іншими службами готелю.

Оформлення реєстрації гостей у готелях має певні особливості для категорії гістьов з передреєстраційним статусом і гостей, котрі прибувають у

готель без резервування номерів. Гість без реєстраційного статусу, громадяни України, повинні заповнити Анкету проживаючого на основі документа, що підтверджує особу, її заповнюють в одному примірнику на основі паспорта, свідоцтва про народження, водійських прав та інших документів підтвердження особи. Після цього анкету і документ підтвердження особи передають черговому адміністратору для реєстрації в Журналі обліку громадян, які проживають у готелі. Журнал обліку іноземців, котрі проживають у готелі, заповнює черговий адміністратор на основі Реєстраційної картки, паспорта і візи в одному примірнику згідно з формою, затвердженою МВС України.

Визначення номера і тарифів — вагомий етап, який може суттєво вплинути на вибір гістьом готелю, терміну його перебування. Номер і тариф повинні відповідати очікуванням гостя. Якщо побажання гостя важко задовольнити, черговий адміністратор повинен використати альтернативні варіанти — інші номери, аналогічні за розмірами, плануванням, умеблюванням, забезпеченням обладнанням, але іншого розташування в готелі, з іншою оглядовістю, назвати позитивні переваги тих номерів, переконати гостя в доцільності розміщення саме тут. Черговий адміністратор після визначення категорії номера з'ясовує з гістьом розмір плати за послуги проживання впродовж доби у номері — тарифи.

Після визначення тарифу гість передоплачує послуги, що узгоджує з черговим адміністратором або портьє. Передоплату зараховують в оплату готельних послуг під час остаточного розрахунку, коли гість вибуває з готелю. Готелі можуть приймати повну передоплату послуг, а також по добу або по годину згідно з прийнятим порядком у закладі гостинності. Заклад розміщення повинен визначити перелік основних послуг, які входять у ціну номера (міся). Оплату приймає касир служби прийому та розміщення. Він підпорядкований одночасно черговому адміністратору та фінансовому менеджеру.

Ключовий момент у реалізації готельного продукту службою прийому та розміщення під час поселення — пропозиція вибору номера. Обслуговуючий персонал повинен успішно запропонувати номер, водночас створюючи задоволення в гостя. Для цього черговий адміністратор і порт'є повинні звати готельний продукт і вміти його ефективно подати.

Оформлення від'їзду та запис оплати гостя. Основні контакти гостя з касиром служби прийому і розміщення відбуваються в період оформлення розрахунку перед від'їздом, що повинно здійснюватись швидко, невикликаючи незадоволення в гостя. Це один з головних етапів у готельному циклі обслуговування, який повинен продемонструвати рівень гостинності закладу розміщення.

Відповідно до обраної категорії та місткості майбутнього засобу розміщення (підрозділи 1.2 та 1.3) і згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» слід визначитися зі складом приміщень певної групи.

Площа будь-якого з приміщень заданої групи визначається в залежності від переліку обладнання, яке необхідно підібрати. Перелік обладнання наведено в табл.3.2.

**Таблиця 3.2 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Вестибюль</b>				
Стіл	Iso	6	1200x740x550	0,88
Крісло	Iso	6	850x760x810	0,64
Диван	Iso	5	2000x760x810	1,52
				Скор=3,04
<b>Бюро прийому і реєстрації</b>				
Стійка реєстрації	Iso	1	1400x800x1500	1,12
Шафа для зберігання ключів	Iso	2	830x420x1950	0,34
Стілець	Iso	2	400x400x1020	0,16
				Скор=1,62
<b>Кімната чергового адміністратора</b>				
Диван	Iso	1	2000x760x810	1,52
Стілець	Iso	2	400x400x1020	0,16

Стіл	Iso	2	1200x740x700	0,88
Шафа для документів	Iso	2	1300x500x2000	0,65
				Скор=3,32
<b>Сейфова</b>				
Сейф	Империя сейфов	5	375x300x900	0,11
				Скор=0,11
<b>Консьерж-сервіс</b>				
Стійка реєстрації	Iso	1	1400x800x1500	1,12
Стілець	Iso	2	400x400x1020	0,16
Шафа для документів	Iso	2	1300x500x2000	0,65
				Скор=1,93
<b>Камера схову</b>				
Стелаж	Cryspi	3	1900x700x1200	1,33
Стіл	Iso	1	1200x740x700	0,88
Стілець	Iso	1	400x400x1020	0,16
				Скор=2,37
<b>Приміщення для багажних візків</b>				
Багажний візок	Typr 212	4	840x1050x1200	0,88
				Скор=0,88
<b>Гардероб</b>				
Стационарні секції	АПТРЕНД	2	2000x800x1800	3,2
Гардеробна стійка	AllBiz	1	1600x600x900	0,96
Стілець	Iso	1	400x400x1020	0,16
				Скор= 4,32
<b>Службовий санітарно-технічний блок</b>				
Умивальник	Cersanit	2	300x500x800	0,15
Унітаз	Cersanit	2	400x620x780	0,29
				Скор=0,44
Вішалка для одягу	M-11K	1	189x740x1840	1,39
Душова кабіна	Cersanit	1	800x800x1850	0,64
Умивальник	Cersanit	1	130x480x900	0,62
Дзеркало	Savona Ювента	1	600x350x30	0,21
				Скор=2,86
<b>Вбиральня для чоловіків</b>				
Унітаз	Cersanit	1	400x620x780	0,29
Умивальник	Cersanit	2	300x500x800	0,15
Пісуар	Cersanit	1	300x300x600	0,9
				Скор=1,34
<b>Вбиральня для жінок</b>				
Умивальник	Cersanit	2	300x500x800	0,15
Унітаз	Cersanit	2	400x620x780	0,29
				Скор=0,44
<b>Вбиральня для маломобільних груп населення</b>				
Умивальник для МГН	ЛІКА Olimp Deep	1	544x282x450	0,15
Унітаз	ЛІКА Olimp	1	650x355x600	0,23

для МГН	Deep			
				Скор=0,38
<b>Приміщення охорони</b>				
Диван	Iso	1	2000x760x810	1,52
Стіл	Iso	2	1200x740x700	0,88
Шафа для документів	Iso	1	1300x500x2000	0,65
Стілець	Iso	2	400x400x1020	0,16
				Скор=3,21
<b>Комора прибирального інвентарю</b>				
Умивальник	Cersanit	1	300x500x800	0,15
Стелаж	Iso	2	250x1800x2000	0,45
				Скор=0,6
<b>Швейцарська зона</b>				
Стіл	Iso	1	1200x740x700	0,88
Стілець	Iso	1	400x400x1020	0,16
				Скор=1,04

Склад і площі приміщень заданої групи надаються у вигляді табл.3.3.

**Таблиця 3.3 –Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Мінімальнодопустимі площі, м <sup>2</sup>
Вестибюль	200	90
Бюро прийому і реєстрації	13	12
Кімната чергового адміністратора	13	8
Сейфова	7	6
Консьерж-сервіс	9	6
Камера схову	11	10
Приміщення для багажних візків	6	6
Гардероб	10	10
Службовий санітарно-технічний блок	19	16
Вбиральня для чоловіків	11	9
Вбиральня для жінок	9	9
Вбиральня для маломобільних груп населення	7	7
Приміщення охорони	12	2
Комора прибирального інвентарю	6	4
Швейцарська зона	4	4
<b>Всього</b>	<b>337</b>	

Отже, площа приймально-вестибюльної групи з визначеним складом приміщень складає 337 м<sup>2</sup>.

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Номерний фонд готельного підприємства потрібно сформувати відповідно до обраної категорії та рекомендованих вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та надати у вигляді табл. 3.4.

**Таблиця 3.4 -Розрахунок номерного фонду проектованого готелю 5\***

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, шт	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт	Кількість місць,шт		
Президентські апартаменти	3	2	2	4
Апартаменти	2	2	3	6
Люкс	2	2	3	6
Напівлюкс	1	2	4	8
Студіо (трьохмісний)	1	3	8	24
Студіо	1	1	8	8
Номер   категорії (одномісний)	1	1	10	10
Номер   категорії (двомісний)	1	2	25	50
Номер   категорії для маломобільних	1	2	7	14
<b>Всього</b>			<b>70</b>	<b>130</b>

Розрахунок площ номерів визначених категорій наводиться у вигляді табл. 3.5.

**Таблиця 3.5- Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів**

**Таблиця 3.5 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі житлової групи приміщень**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм (Ш/Г/В)	
<b>Номер   категорії (одномісний)</b>				
<b>Спальня</b>				
Односпальне ліжко	Мікс меблі	1	1010×2030×800	2,05
Тумбочка біля спального місця	Мікс меблі	1	450×460×450	0,21
Стілець-крісло	Мікс меблі	1	450×410×1010	0,19
Стіл письмовий	Мікс меблі	1	1320×550×830	0,73
Телевізор	Samsung QA43Q60BAUXUA	1	1210×181×690	-
Шафа	Мікс меблі	1	930×300×1800	0,28

гардеробна				
Міні-бар	ISM ECO	1	512×419×423	0,22
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 3,68 \text{ м}^2$
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	KOLO	1	400×700×650	0,28
Умивальник	Aquarius	1	600×440×820	0,27
Душова кабіна	KOLO	1	900×900×1850	0,81
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,36 \text{ м}^2$
<b>Передпокій</b>				
Вішалка для верхнього одягу	Мікс меблі	1	1200×400×2250	0,48
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,48 \text{ м}^2$
<b>Номер   категорії (двомісний)</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	Мікс меблі	1	1700×2080×900	3,54
Тумбочка біля спального місця	Мікс меблі	2	450×460×450	0,42
Стілець-крісло	Мікс меблі	1	450×410×1010	0,19
Стіл письмовий	Мікс меблі	1	1320×550×830	0,73
Телевізор	Samsung QA43Q60BAUXUA	1	1210×181×690	-
Шафа гардеробна	Мікс меблі	1	930×300×1800	0,28
Міні-бар	ISM ECO	1	512×419×423	0,22
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 5,38 \text{ м}^2$
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	KOLO	1	400×700×650	0,28
Умивальник	Aquarius	1	600×440×820	0,27
Душова кабіна	KOLO	1	900×900×1850	0,81
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,36 \text{ м}^2$
<b>Передпокій</b>				
Вішалка для верхнього одягу	Мікс меблі	1	1200×400×2250	0,48
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,48 \text{ м}^2$
<b>Номер   категорії для маломобільних</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	Мікс меблі	1	1700×2080×900	3,54
Розкладний диван	НСТ Альянс	1	1140×800×850	0,91
Журнальний столик	Мікс меблі	1	600×800×525	0,48
Тумбочка біля спального місця	Мікс меблі	2	450×460×450	0,42
Стілець-крісло	Мікс меблі	2	450×410×1010	0,38

продовження табл. 3.5

Стіл письмовий	Мікс меблі	1	1320×550×830	0,73
Телевізор	Samsung QA43Q60BAUXUA	1	1210×181×690	-
Шафа гардеробна	Мікс меблі	1	930×300×1800	0,28
Міні-бар	ISM ECO	1	512×419×423	0,22
Поличка для багажу та взуття	Тиса-Мебель	1	900×300×645	0,27
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 6,96$ $m^2$
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	KOLO	1	400×700×650	0,28
Умивальник	Aquarius	1	600×440×820	0,27
Душова кабіна	KOLO	1	900×900×1850	0,81
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,36$ $m^2$
<b>Передпокій</b>				
Вішалка для верхнього одягу	Мікс меблі	1	1200×400×2250	0,48
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,48$ $m^2$
<b>Студіо</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	Мікс меблі	1	1700×2080×900	3,54
Тумбочка біля спального місця	Мікс меблі	2	450×460×450	0,42
Стілець-крісло	Мікс меблі	1	450×410×1010	0,19
Стіл письмовий	Мікс меблі	1	1320×550×830	0,73
Шафа гардеробна	Мікс меблі	1	930×300×1800	0,28
Телевізор	Samsung QA43Q60BAUXUA	1	1210×181×690	-
Міні-бар	ISM ECO	1	512×419×423	0,22
Поличка для багажу та взуття	Тиса-Мебель	1	900×300×645	0,27
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 5,65$ $m^2$
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	KOLO	1	400×700×650	0,28
Умивальник	Aquarius	1	600×440×820	0,27
Ванна	Radaway	1	1550×900×470	1,40
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,95$ $m^2$
<b>Передпокій</b>				
Вішалка для верхнього одягу	Мікс меблі	1	1200×400×2250	0,48
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,48$ $m^2$
<b>Студіо (трьохмісний)</b>				
<b>Спальня</b>				

Ліжко двоспальне	Мікс меблі	1	1700×2080×900	3,54
Однospальне ліжко	Мікс меблі	1	1010×2030×800	2,05
Стілець-крісло	Мікс меблі	1	450×410×1010	0,38
Стіл письмовий	Мікс меблі	1	1320×550×830	0,73
Тумбочка біля спального місця	Мікс меблі	3	450×460×450	0,63
Телевізор	Samsung QA43Q60BAUXUA	1	1210×181×690	-
Шафа гардеробна	Мікс меблі	1	930×300×1800	0,28
Міні-бар	ISM ECO	1	512×419×423	0,22
Поличка для багажу та взуття	Тиса-Мебель	1	900×300×645	0,27
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 8,10$ $m^2$
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	KOLO	1	400×700×650	0,28
Умивальник	Aquarius	1	600×440×820	0,27
Ванна	Radaway	1	1550×900×470	1,40
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,95$ $m^2$
<b>Передпокій</b>				
Вішалка для верхнього одягу	Мікс меблі	1	1200×400×2250	0,48
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,48$ $m^2$
<b>Напівлюкс</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	Мікс меблі	1	1700×2080×900	3,54
Диван	НСТ Альянс	1	1140×800×850	0,91
Журнальний столик	Мікс меблі	1	600×800×525	0,48
Тумбочка біля спального місця	Мікс меблі	2	450×460×450	0,42
Стілець-крісло	Мікс меблі	1	450×410×1010	0,19
Стіл письмовий	Мікс меблі	1	1320×550×830	0,73
Телевізор	Samsung QA43Q60BAUXUA	1	1210×181×690	-
Тумба для телевізору	Тиса-Мебель	1	1200×290×420	0,35
Шафа гардеробна	Мікс меблі	1	930×300×1800	0,28
Міні-бар	ISM ECO	1	512×419×423	0,22
Поличка для багажу та взуття	Тиса-Мебель	1	900×300×645	0,27
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 7,39$ $m^2$
<b>Санітарний вузол</b>				

продовження табл. 3.5

Унітаз	KOLO	1	400×700×650	0,28
Умивальник	Aquarius	1	600×440×820	0,27
Ванна	Radaway	1	1550×900×470	1,40
Біде	Certsanit ЕКО	1	390×570×410	0,23
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 2,18$ $m^2$
<b>Передпокій</b>				
Вішалка для верхнього одягу	Мікс меблі	1	1200×400×2250	0,48
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,48$ $m^2$
<b>Люкс</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	Мікс меблі	1	1700×2080×900	3,54
Диван	НСТ Альянс	1	1140×800×850	0,91
Журнальний столик	Мікс меблі	1	600×800×525	0,48
Тумбочка біля спального місця	Мікс меблі	2	450×460×450	0,42
Стілець-крісло	Мікс меблі	1	450×410×1010	0,19
Стіл письмовий	Мікс меблі	1	1320×550×830	0,73
Туалетний столик	Фенстер	1	735×340×1410 (діаметр дзеркала 650)	0,24
Шафа гардеробна	Мікс меблі	1	930×300×1800	0,28
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 6,06$ $m^2$
<b>Вітальня</b>				
Диван розкладний	Веста	1	2000×980×850	1,96
Крісло	Веста	2	880×1000×900	1,76
Журнальний столик	Мікс меблі	1	600×800×525	0,48
Телевізор	Samsung QA43Q60BAUXUA	1	1210×181×690	-
Тумба для телевізору з шафами	Тиса-Мебель	1	1800×430×1830	0,78
Міні-бар	ISM ECO	1	512×419×423	0,22
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 3,64$ $m^2$
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	KOLO	1	400×700×650	0,28
Умивальник	Aquarius	1	600×440×820	0,27
Ванна	Radaway	1	1550×900×470	1,40
Біде	Certsanit ЕКО	1	390×570×410	0,23
Душова кабіна	KOLO	1	900×900×1850	0,81
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 2,99$ $m^2$

Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	KOLO	1	400×700×650	0,28
Умивальник	Aquarius	1	600×440×820	0,27
Душова кабіна	KOLO	1	900×900×1850	0,81
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,36$ $m^2$
Передпокій				
Вішалка для верхнього одягу	Мікс меблі	1	1200×400×2250	0,48
Банкетка	Мікс меблі	1	900×330×450	0,3
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,78 m^2$
Апартаменти				
Спальня				
Ліжко двоспальне	Мікс меблі	1	1700×2080×900	3,54
Тумбочка біля спального місця	Мікс меблі	2	450×460×450	0,42
Стілець-крісло	Мікс меблі	1	450×410×1010	0,19
Туалетний столик	Фенстер	1	735×340×1410 (діаметр дзеркала 650)	0,24
Комод для одягу	Мікс меблі	1	810×450×820	0,37
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 4,76$ $m^2$
Вітальня з міні-кухнею				
Диван розкладний	Веста	1	2000×980×850	1,96
Крісло	Веста	2	880×1000×900	1,76
Журнальний столик	Мікс меблі	1	600×800×525	0,48
Телевізор	Samsung QA43Q60BAUXUA	1	1210×181×690	-
Тумба для телевізору	Тиса-Мебель	1	1200×290×420	0,35
Стіл	Мікс меблі	1	1320×550×830	0,73
Стілець-крісло	Мікс меблі	4	450×410×1010	0,76
Міні-бар	ISM ECO	1	512×419×423	0,22
Шафа гардеробна	Тиса-Мебель	1	900×300×2100	0,27
Кухня	Світ меблів	1	2200×600×2100	1,32
Вбудований холодильник	BOSCH	1	600×550×820	-
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 7,85$ $m^2$
Основний санітарний вузол				
Унітаз	KOLO	1	400×700×650	0,28
Умивальник	Aquarius	1	600×440×820	0,27
Ванна	Radaway	1	1550×900×470	1,40
Біде	Certsanit ЕКО	1	390×570×410	0,23
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 2,18$ $m^2$

<b>Додатковий санітарний вузол</b>				
Унітаз	KOLO	1	400×700×650	0,28
Умивальник	Aquarius	1	600×440×820	0,27
Душова кабіна	KOLO	1	900×900×1850	0,81
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,36$ $m^2$
<b>Передпокій</b>				
Вішалка для верхнього одягу	Мікс меблі	1	1200×400×2250	0,48
Банкетка	Мікс меблі	1	900×330×450	0,3
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,78 m^2$
<b>Президентські апартаменти</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	Мікс меблі	1	1700×2080×900	3,54
Тумбочка біля спального місця	Мікс меблі	2	450×460×450	0,42
Туалетний столик	Фенстер	1	735×340×1410 (діаметр дзеркала 650)	0,24
Стілець-крісло	Мікс меблі	1	450×410×1010	0,19
Комод для одягу	Мікс меблі	1	810×450×820	0,37
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 4,76$ $m^2$
<b>Кабінет</b>				
Робоче крісло	Мікс меблі	1	550×510×1010	0,29
Стіл письмовий	Мікс меблі	1	1320×550×830	0,73
Крісло	Веста	2	880×1000×900	1,76
Журнальний столик	Мікс меблі	1	600×800×525	0,48
Книжна шафа	Мікс меблі	1	612×448×1950	0,28
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 3,54$ $m^2$
<b>Вітальня</b>				
Диван розкладний	Веста	1	2000×980×850	1,96
Крісло	Веста	2	880×1000×900	1,76
Журнальний столик	Мікс меблі	1	600×800×525	0,48
Телевізор	Samsung QA43Q60BAUXUA	1	1210×181×690	-
Тумба для телевізору з шафами	Тиса-Мебель	1	1800×430×1830	0,78
Міні-бар	ISM ECO	1	512×419×423	0,22
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 5,20$ $m^2$
<b>Основний санітарний вузол</b>				
Унітаз	KOLO	1	400×700×650	0,28
Умивальник	Aquarius	1	600×440×820	0,27
Ванна	Radaway	1	1550×900×470	1,40

продовження табл. 3.5

Біде	Certsanit ЕКО	1	390×570×410	0,23
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 2,18$ $m^2$
<b>Додатковий санітарний вузол</b>				
Унітаз	КОЛО	1	400×700×650	0,28
Умивальник	Aquarius	1	600×440×820	0,27
Душова кабіна	КОЛО	1	900×900×1850	0,81
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,36$ $m^2$
<b>Передпокій</b>				
Вішалка для верхнього одягу	Мікс меблі	1	1200×400×2250	0,48
Банкетка	Мікс меблі	1	900×330×450	0,3
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,78$ $m^2$

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа номерів,  $S_{заг}$ ,  $m^2$ .

**Таблиця 3.6- Загальна площа номерів готелю категорії 5\* на 70 номерів**

Категорія номера	Площа, $m^2$				
	житлова	санвузлів		Передпокою	Загальна
		основного	додаткового		
Президентські апартаменти	48,5	6	2,5	3	60
Апартаменти	45,5	6	2,5	3	57
Люкс	43,5	5	2,5	3	54
Напівлюкс	32,5	-	2,5	3	38
Студіо (трьохмісний)	34,5	-	2,5	3	40
Студіо	26,5	-	2,5	3	32
Номер   категорії (одномісний)	15	-	2,5	2,5	20
Номер   категорії (двомісний)	20	-	2,5	2,5	25
Номер   категорії для маломобільних	24,5	-	2,5	3	30

Підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування наводиться у вигляді табл. 3.7.

**Таблиця 3.7 –Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень поверхового обслуговування**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, $m^2$
Найменування обладнання	Марка	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Хол на поверсі</b>				
Диван	Веста	1	2000×980×850	1,96
Крісло	Веста	2	750×870×850	1,32
Журнальний столик	Мікс меблі	1	800×450×360	0,36
Декор	Frederike	4	270×270×700	0,34

<b>Всього</b>				$S_{кор} = 4 \text{ м}^2$
<b>Вітальня на поверсі</b>				
Диван	Веста	2	2000×980×850	3,92
Крісло	Веста	4	750×870×850	2,61
Крісло-пуф	Лофт	4	570×570×320	1,30
Журнальний столик	Мікс меблі	2	800×450×360	0,72
Тумба для телевізору	Тиса-Мебель	1	1200×290×420	0,35
Телевізор	Samsung QA43Q60BAUXU A	1	1210×181×690	-
Книжна шафа	Мікс меблі	1	612×448×1950	0,28
Декор	Frederike	4	270×270×700	0,30
Дитячий стіл	Фенсер	1	490×490×530	0,25
Дитячий стілець	Фенсер	4	270×270×560	0,30
Стелаж з іграми	Мікс меблі	1	900×405×2005	0,37
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 10,4 \text{ м}^2$
<b>Приміщення для обслуговуючого персоналу на поверсі</b>				
<b>Кабінет</b>				
Стілець-крісло	Мікс меблі	2	450×410×1010	0,38
Стіл письмовий	Мікс меблі	1	1320×550×830	0,73
Шафа для документів	Мікс меблі	1	612×448×1950	0,28
Тумба мобільна	Мікс меблі	1	345×450×770	0,16
Диван	НСТ Альянс	1	1140×800×850	0,91
Журнальний столик	Мікс меблі	1	600×800×525	0,48
Шафа	Тиса-Мебель	1	900×300×2100	0,27
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 3,21 \text{ м}^2$
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	КОЛО	1	400×700×650	0,28
Умивальник	Aquarius	1	600×440×820	0,27
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,55 \text{ м}^2$
<b>Приміщення для обслуговування на поверсі:</b>				
<b>Комора для прибирального інвентаря</b>				
Стелаж	Мікс меблі	2	900×405×2005	0,73
Шафа трисекційна	Тиса-Мебель	1	1398×585×2000	0,82
Шафа односекційна	Тиса-Мебель	1	400×375×2000	0,15
Тумба мобільна	Мікс меблі	1	540×350×660	0,19
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,89 \text{ м}^2$
<b>Приміщення для зберігання візків</b>				
Візок покоївки	SPLAST	4	1685×640×1160	4,32
Візок прибиральниці	SPLAST	2	1330×520×1020	1,39
Шафа односекційна	Тиса-Мебель	1	400×375×2000	0,15
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 5,86 \text{ м}^2$
<b>Приміщення для чистої білизни</b>				

продовження табл. 3.7

Шафа трисекційна	Тиса-Мебель	1	1398×585×2000	0,82
Стелаж	Мікс меблі	1	900×405×2005	0,37
Візок для білизни	SPLAST	1	975×640×1000	0,62
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,81 \text{ м}^2$
<b>Приміщення для брудної білизни при білизнопроводі</b>				
Візок брудної для білизни	SPLAST	2	975×640×1000	1,26
Люк білизнопроводу	SPLAST	1	460×460×1020	0,22
Шафа односекційна	Тиса-Мебель	1	400×375×2000	0,15
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,63 \text{ м}^2$

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення поповерхового обслуговування, яку потрібно порівняти з рекомендованою нормативною (табл. 3.8).

**Таблиця 3.8 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування**

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Вітальня на поверсі	35	30
Хол на поверсі	13	10
Комора для прибирального інвентаря	5	5
Приміщення для зберігання візків	15	10
Приміщення для чистої білизни на поверсі	5	5
Приміщення для брудної білизни на поверсі	4	4
Приміщення для обслуговуючого персоналу на поверсі	13	10

**Таблиця 3.9 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Вітальня на поверсі	35
Хол на поверсі	13
Комора для прибирального інвентаря	5
Приміщення для зберігання візків	15
Приміщення для чистої білизни на поверсі	5
Приміщення для брудної білизни на поверсі	4
Приміщення для обслуговуючого персоналу на поверсі	13
<b>Всього</b>	<b>88</b>

### **3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення**

#### **3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення**

Проектуємий заклад має категорію 5\*, а номерний фонд складає – 70 номерів (130 місць).

Згідно ДБН В.2.2-9:2019 для готелів 5\* кількість місць ресторану повинна бути не менше 90%, а лоббі-бару не менше 1,5% від місткості готелю. Виходячи з цього проектуємий ресторан матиме 200 місць, лоббі-бар матиме 15 місць.

Даний готель містить в собі такі заклади ресторанного господарства як, ресторан - який націлений на обслуговування мешканців готелю, лобі-бар, бар на поверхах, та їдальню для персоналу, їх характеристика наведена у табл. 3.9

Форма організації харчування: Харчування (сніданок ) включене в вартість проживання та оплачене споживачем готельних послуг.

Обслуговування буде відбуватися за допомогою офіціантів. Режим роботи бару і ресторану - з 8:00 ранку до 23:00. З 8:00 до 11:00 гостям буде запропонований шведський стіл з досить широким вибором страв та напоїв, в цей час буде застосовуватися часткове самообслуговування, а з 11:00 заклад працюватиме за меню з вільним вибором страв.

**Таблиця 3.9 - Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення**

<b>Тип закладу ресторанного господарства</b>	<b>Клас</b>	<b>Місткість</b>	<b>Контингент споживачів</b>	<b>Вид обслуговування</b>	<b>Метод обслуговування</b>	<b>Особливості послуг (кулінарне спрямування)</b>	<b>Режим роботи</b>
Ресторан	Люкс	200	Мешканці готелю	Сніданок-«шведський стіл»;	Часткове обслуговування офіціантами	-	(сніданок-08.00-11.00)
			Мешканці				

			готелю та гості міста	Обід, вечеря «А-ля карт»	, повне		11.00- 23.00
Лобі-бар	Люкс	15	Мешканці готелю	-	Барменами, повне	-	Цілодобово
Бар на поверхах	Вищій	15	Мешканці готелю	-	Барменами, повне	-	11.00-23.00
Їдальня для персоналу	-	40	Персонал готелю	Комплексне меню	Самообслуговування	-	08.00-23.00

### 3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма закладу ресторанного господарства - це сукупність продукції певної номенклатури й асортименту, яка має бути виготовлена в плановому періоді у визначених обсягах згідно зі спеціалізацією виробничою потужністю.

Розрахункове меню це перелік найменувань страв із зазначенням номеру рецептури, виходу готової страви та їх кількості. У табл.3.10 наведено розрахункове меню розширеного континентального сніданку.

**Таблиця 3.10 – Меню розширеного континентального сніданку**

<b>Холодні страви та закуски</b>		
згідно ТК	Рибне асорті (Сьомга,палтус,горбуша )	25/25/25
згідно ТК	Нарізка з ковбаси( шинка, салямі )	25/25
згідно ТК	Нарізка з сиру (“Брі”, “Голландский”, “Гауда”)	25/25/25
згідно ТК	Творожна маса з ягодами (малина,полуниця)	72
згідно ТК	Творожна маса з горіхами (арахіс, мигдаль)	72
	Вершки 15%	50
	Молоко 15%	60
<b>Гарячі страви</b>		
згідно ТК	Каша геркулесова	100
згідно ТК	Каша вівсяна зі шпинатом і сиром “Пармезан”	100
згідно ТК	Каша вівсяна з родзинками	100
згідно ТК	Сирники з джемом і сметаною	100/35/35
згідно ТК	Ячня з беконом і томатами	90
згідно ТК	Омлет з малиною і блакитним сиром	58
згідно ТК	Ячна кашка з білими грибами	70
згідно ТК	Омлет з “Бринзою”	67
<b>Солодкі страви</b>		
згідно ТК	Фруктова тарілка (яблуко, апельсин, банан, виноград)	50/50/50/50
згідно ТК	Фруктовий салат (персик, ківі, банан, манго)	25/25/25/25
	Джем абрикосовий	10
	Джем малиновий	10
	Асорті горіхове (арахіс, кеш’ю, фундук, мигдаль)	25/25/25/25

<b>Напої</b>		
згідно ТК	Чай (чорний, зелений, трав'яний)	200
згідно ТК	Кава "Капучіно"	100
згідно ТК	Кава "Американо"	100
згідно ТК	Кава "Латте"	200
згідно ТК	Гарячий шоколад	200
згідно ТК	Какао	250
згідно ТК	Сік грейпфрутовий	200
згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
згідно ТК	Морс з чорної смородини	300
	Вода мінеральна сильногазована "Карпатська джерельна"	500
<b>Хліб та хлібобулочні вироби</b>		
	Хліб пшеничний	30
	Хліб житній	30
	Хліб з висівками	30
	Тости	30
	Круасан зерновий	100
	Булочки з кунжутом	80

У табл.3.11. наведено меню вільного вибору.

**Таблиця 3.11-Меню вільного вибору**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Вихід, г</b>
	<b>Фірмові страви</b>	
згідно ТК	Салат з морських гребінців, руколюю, листям салату	220
згідно ТК	Асорті овочево (свіжі томати, огірки, морква, цибуля і листя салату)	260
згідно ТК	Суп з морепродуктів (креветки, кальмари, Сьомга, часник, селера та морква)	250
згідно ТК	Кус-кус з морськими гребінцями і селеровим пюре	110/50/50
згідно ТК	Різото з сьомгою та моцарелою	230/100
	<b>Холодні страви і закуски</b>	
згідно ТК	Канапе з лососем і томатним конкасе (чіабата, Сьомга, томати)	120 (30/40/50)
згідно ТК	Канапе з копченим лососем (чіабата, Сьомга, сир Фета)	130 (30/40/60)
згідно ТК	Канапе з телятиною і болгарським перцем (чіабата телятина, болгарський перець, сир Моцарелла)	140 (30/40/30/40)
згідно ТК	Карпаччо з лосося в маринаді з італійських трав	150
згідно ТК	Тар-тар з рожевого тунця	220
згідно ТК	Тар-тар з лосося	220
згідно ТК	Салат з тунця (мікс салатів зі скибочками тунця і авокадо)	210
згідно ТК	Салат з кіноа (салат з відварною кіноа, томатами, огірком)	220
згідно ТК	Карпаччо з буряка з апельсином	235
згідно ТК	Асорті м'ясе (саямі- Мілано, саямі –Пепероні)	40/40

згідно ТК	Карпаччо з телятини	150
згідно ТК	Тар-тар з телятини	150
згідно ТК	Паштет з індички	190
згідно ТК	Сирне асорті ( Пармезан,Бринза, Моцарелла)	40/40/40
згідно ТК	Плато сирів ( Халумі, Бринза, Качотта )	40/40/40
Гарячі закуски		
згідно ТК	Тигрові креветки на грилі з сирним соусом	70/30
згідно ТК	Фуа-гра з карамелізованими яблуками	100
згідно ТК	Баклажан запечений з томатами та Моцарелою	100
Супи		
згідно ТК	Суп рибний	300
згідно ТК	Курячий бульйон	300
згідно ТК	Гороховий суп-пюре	300
згідно ТК	Гарбузовий суп-пюре	300
згідно ТК	Морквяний суп-пюре	300
Основні страви		
згідно ТК	Соте з баклажанів (баклажан, перець, морква)	100/20/20/20
згідно ТК	Соте овочеве з сібасом (баклажан, морква, цибуля,помідори )	100/25/25/25/25
згідно ТК	Сьомга під полуничним соусом	200
згідно ТК	Стейк з тунця з картопляним пюре	120/50
згідно ТК	Креветки у вершково-шафрановому соусі	300
згідно ТК	Біфстроганов з білими грибами	180
згідно ТК	Телятина під вершково-шафрановим соусом	130
згідно ТК	Курка на запеченому баклажані	150
згідно ТК	Курячий рулет з овочами (баклажан, морква, цибуля )	120
згідно ТК	Кролик у вершковому соусі	200
згідно ТК	Філе куряче в сирному соусі	200
згідно ТК	Різотто з білими грибами	220
згідно ТК	Різотто чотири сири (Халумі, Моцарела, Пармезан,Бринза)	350
згідно ТК	Спагеті Карбонара	250
згідно ТК	Спагеті під соусом болоньезе	250
згідно ТК	Равіолі з телятиною під соусом з білих грибів	230
згідно ТК	Равіолі з куркою	210
згідно ТК	Равіолі з качиним філе	200
згідно ТК	Равіолі з філе кролика	220
згідно ТК	Равіолі з сиром і філе кролика	230
Солодкі страви		
згідно ТК	Суфле з авокадо з шоколадом	100
згідно ТК	Сливовий пудинг	120
згідно ТК	Сирна запіканка з полуницею	120
згідно ТК	Торт сирковий з малиновим джемом	130/10
згідно ТК	Запечені яблука з к/м сиром	100
згідно ТК	Запечена груша	120
Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Чай з яблуком і корицею	200/10/1
згідно ТК	Чай з апельсином	200/10
згідно ТК	Чай з грушею	200/10

згідно ТК	Кава з кардамоном	200/10
згідно ТК	Кава з корицею	200/10
згідно ТК	Кава з темним ромом і лікером Малібу	200/10/10
згідно ТК	Глінтвейн з грушою	200/10
	Холодні напої власного виробництва	
згідно ТК	Морс з чорної смородини	200
згідно ТК	Лимонад з грушою та яблуком	200
згідно ТК	Фреш яблучний	150
згідно ТК	Фреш смородиновий	150
згідно ТК	Фреш апельсиновий	150
згідно ТК	Фреш мандариновий	150
	Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби	
	Хліб житній	50
	Хліб пшеничний	50
	Булочки з висівками	50
	Круасан зерновий	100
	Профітролі	100
	Тірамісу	130

У табл.3.12. представлено карту напоїв ресторану.

**Таблиця 3.12- Карта напоїв ресторану**

Назва напою	Ємність пляшки /величина порції, л
Горілка	
Горілка «Хлібний дар», Україна	0,7/ 0,05
Горілка «Козацька рада», Україна	0,5/ 0,05
Горілка «Лекс», ТМ «Неміров», Україна	0,7/ 0,05
Вина виноградні	
Білі	
Вино «Шардоне» біле сухе, ТМ «Ореанда», Україна	0,75/0,15
Вино «Ріслінг» біле сухе, ТМ «Колоніст», Україна	0,75/0,15
Вино «Резерв Шардоне» біле сухе, ТМ «Шабо»,Україна	0,75/0,15
Рожеві	
Вино «Мерло» рожеве сухе, ПАТ "Князя Трубецького", Україна	0,75/0,15
Вино “Silver Breese”, рожеве напівсолодке, Україна	0,75/0,15
Вино «Dourthe №1 Rose» рожеве сухе, ТМ «Bordeaux» Франція	0,75/0,15
Червоні	
Вино «Портвейн Красный Крымский», червоне солодке ТМ«Массандра»,Україна	0,75/0,15
Вино«Алазанська Долина»,червоне напівсолодке, ТМ «Азнаури», Грузія	0,75/0,15
Вино «Каберне», червоне сухе ТМ «Коктебель», Україна	0,75/0,15
Ігристі	
Шампанське "Moscato" біле солодке, ТМ " Val d'Oca", Італія	0,75
Шампанське «ASTI», біле солодке, ТМ «SALUTE»,	0,75

Україна	
Шампанське "Martini Rose", рожеве напівсухе, Італія	0,75
Коньяки і бренді	
Коньяк "Aznauri", 4*, Вірменія	0,5/0,1
Коньяк "Оріана", ТМ Таврія, 4*, Україна	0,5/0,1
Бренді плодівий "Кальвадос, 4* Прикарпатський, Україна	0,5/0,1
Бренді "Борисфен Classic", 5*, Україна	0,5/0,1
Лікери	
Бейліз (вершковий), ТМ "Baileys" Ірландія	0,05
Куантро (міцний апельсиновий лікер) ТМ, "Cointreau" Франція	0,05
Гран Марн'є (апельсиновий лікер на основі коньяку), ТМ "Гранд мариньєр", Франція	0,05
Фернет-Бранка (гіркий лікер), ТМ "Фернет бранка", Італія	0,05
Мінеральні води	
Вода мінеральна "Моршинська"	0,5
Вода мінеральна "Поляна квасова"	0,5
Вода мінеральна "Боржомі"	0,5
Фруктові води	
Напій безалкогольний сильногазований "Живчик"	0,5
Напій безалкогольний сильногазований "Мірінда"	0,5
Напій безалкогольний сильногазований "Спрайт"	0,5
Соки	
Сік "Добрий", (мультивітамін)	0,2
Сік "Садочок", (мультифрукт)	0,2
Сік "Rich", (апельсиновий)	0,2
Сік "Rich", (ананасовий)	0,2
Пиво	
Пиво "Балтика", Україна, 4.3 % об.	0,5
Пиво "Tuborg Gold", Україна 5 % об.	0,5
Пиво "Карлсберг", Україна, 5 % об.	0,5
Пиво "Славутич", світле, Україна, 5 % об.	0,5

Таблиця 3.13 - Меню лоббі бару

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/ величина порції, мл
<b>Холодні закуски</b>		
Згідно ТК	Сендвіч з мусом із малосольного лосося	70/50
Згідно ТК	Сендвіч-гриль із шинкою і ананасом	70/30/20
Згідно ТК	Брускетта з хумусом, укропом і маслинами	60/20/10/20
Згідно ТК	Брускетта з смаженим солодким перцем	60/50
Згідно ТК	Брускетта з грушею і сиром Фета	60/30/30
Згідно ТК	Профітроли з вершково-базиліковим кремом	100
Згідно ТК	Гратен із лосося	100
Згідно ТК	Тартар із лосося на огірку	80
Згідно ТК	Паштет із авокадо і копченого вугря	90
Згідно ТК	Креветковий салат в пісочних ракушках	120

Згідно ТК	Паштет із курячої печінки з коньяком	90
Згідно ТК	Маринована фета з оливками	80/20
<b>Гарячі напої власного виробництва</b>		
Згідно ТК	Чай «Срібні струни» (імбирний чай з м'ятою і лимоном)	200/5/5
Згідно ТК	Чай «Чарівний бутон» (білий чай з сухофруктами)	200/10
Згідно ТК	Чай «Щедрість богів» (липовий чай з обліпихою і мелісою)	200/10/5
1008	Чай «Грінфілд» пакетований (чорний, зелений, фруктовий)	200
Згідно ТК	Кава чорна натуральна: - еспресо - американо	30 150
Згідно ТК	Кава «Бейліз»	160
1021	Кава по-східному	100
1022	Кава по-віденськи	130
Згідно ТК	Капучино з корицею	100/2
1030	Гарячий шоколад зі збитими вершками	190/10
Згідно ТК	Глінтвейн «Східний»	200
Згідно ТК	Грог «Адміральський»	180
<b>Холодні напої</b>		
Згідно ТК	Молочний коктейль «Баунті» з кокосом (молоко, морозиво, кокосова стружка, гренадин)	200
Згідно ТК	Лимонад лимонний	200
Згідно ТК	Лимонад гранатовий	200
Згідно ТК	Коктейль «Орандж Паті» (сік апельсиновий, сік сицилійського апельсина, мед)	250
Згідно ТК	Мохіто безалкогольний	250
Згідно ТК	Кава глясе з морозивом	80/50
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
Згідно ТК	Фреш яблучний	200
	Мінеральна вода «Моршинська» слабогазована	500
	Мінеральна вода «Моршинська» негазована	500
	Мінеральна вода «Боржомі» сильногазована	500
	Мінеральна вода «Бонаква» сильногазована	500
	Мінеральна вода «Бонаква» середньогазована	500
	Напій сильногазований «Кока-кола»	500
	Напій сильногазований «Спрайт»	500
	Напій сильногазований «Фанта»	500
	Напій сильногазований «Пепсі-кола»	500
	Сік ««Sandora»» апельсиновий	200
	Сік «Sandora» яблучний	200
	Сік «Sandora» мультифруктовий	200
	Сік «Sandora» вишневий	200
	Сік «Sandora» томатний	200
<b>Алкогільні напої</b>		
<i><b>Шампанське</b></i>		
	Brut Carte D'Or (Франція)	100/750
	Brut Select Cordon Bleu (Франція)	100/750
	Brut Reserve (Франція)	100/750
<i><b>Ігристі вина</b></i>		

	Cianta Purpura Reserva Brut (Іспанія)	100/750
	Brut Garbel 13 (Італія)	100/750
	Franciacorta Cuvee Prestige Brut (Італія)	100/750
	Martini Asti (Італія)	100/750
	Moscato d'Asti Moncalvina (Італія)	100/750
<b>Білі сухі вина</b>		
	Наддніпрянське (виноробня П.М.Трубецького, Україна)	100/750
	Перлина Степу (виноробня П.М.Трубецького, Україна)	100/750
	Аліготе (виноробня П.М.Трубецького, Україна)	100/750
	Рислінг (виноробня П.М.Трубецького, Україна)	100/750
	Шардоне (виноробня П.М.Трубецького, Україна)	100/750
	Аліготе витримане (виноробня П.М.Трубецького, Україна)	100/750
	Шардоне витримане (виноробня П.М.Трубецького, Україна)	100/750
	Tsinandali (Грузія)	100/750
	Alazani Valley (Грузія)	100/750
	Pouilly-Fuisse (Франція)	100/750
<b>Рожеві вина</b>		
	Bardolino Chiaretto Classici (Італія)	100/750
	Rosatello (Італія)	100/750
	Mateus Rose (Португалія)	100/750
<b>Червоні сухі вина</b>		
	Кабарне (виноробня П.М.Трубецького, Україна)	100/750
	Кабарне витримане (виноробня П.М.Трубецького, Україна)	100/750
	Мерло витримане (виноробня П.М.Трубецького, Україна)	100/750
	Оksamит України (виноробня П.М.Трубецького, Україна)	100/750
	Князь Трубецький (виноробня П.М.Трубецького, Україна)	100/750
	Vina Alberdi Reserva (Іспанія)	100/750
	Cabernet Sauvignon Reserva (Чілі)	100/750
<b>Білі десертні вина</b>		
	Chatea Lamothe Guignard (Франція)	100/750
	Chatea Guiraud (Франція)	100/750
	Recioto di Soave Acinatium (Італія)	100/750
	Sauvignon Blanc Noble (Нова Зеландія)	100/750
	Chardonnay Noble (Нова Зеландія)	100/750
	Late Charvest (Чілі)	100/750
<b>Червоні десертні вина</b>		
	Vin Santo (Італія)	100/750
	Veneto Passito (Італія)	100/750
	Recioto della Valpolicella (Італія)	100/750
<b>Кріплені вина</b>		
	Porto Founders Reserve (Португалія)	100/750
	Vintage Quinta de Vargellas (Австралія)	100/750
	Classic Vintage (Австралія)	100/750

**Таблиця 3.14 - Меню бару на поверсі**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/ величина порції, мл
<b>Гарячі напої</b>		
	Чай чорний в асортименті (класичний, з бергамотом)	200
	Чай зелений в асортименті (класичний, з м'ятою)	200
	Кава – еспресо	30
	Кава – американо	180
	Кава-капучіно	110
	Кава – латте	180
<b>Холодні закуски бутерброди</b>		
згідно ТК	Клаб-сендвіч	170
згідно ТК	Сендвіч з сьомгою	150
згідно ТК	Сендвіч з шинкою на грилі і сиром	180
Згідно ТК	Сендвіч з саямі	150
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>		
згідно ТК	Теплий яблучний пиріг	150
згідно ТК	Тістечко «Медовик»	120
згідно ТК	Тістечко «Кайзер»	150
згідно ТК	Тістечко «Наполеон»	100
згідно ТК	Круасан	100
згідно ТК	Булочка ванільна	100
<b>Пиво</b>		
	Чернігівське світле	0,5
	Хугарден біле не фільтроване	0,5
	Леф світле	0,5
	Леф темне	0,5
<b>Фруктові і мінеральні води, прохолоджу вальні та тонізуючі напої, соки</b>		
<i><b>Фруктові води</b></i>		
	Кока-кола	0,33
	Фанта	0,33
	Спрайт	0,33
<i><b>Вода не газована</b></i>		
	Бонаква	0,33
	Євіан	0,33
<i><b>Вода газована</b></i>		
	Фіджі	0,33
	Боржомі	0,5
	Пер'є	0,33
<i><b>Соки натуральні</b></i>		
	Соки Річ (в асортименті)	200

Денну кількість відвідувачів встановлюють за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховують:

- режим роботи зала;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця);

- приблизну завантаженість (в процентах) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення залу.Графік завантаження обідньої зали ресторану на 200 місць наведено в табл.3.13.

**Таблиця 3.13 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 200 місць**

Години роботи підприємства	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість відвідувачів, осіб
<b>8 – 11</b>	<b>Сніданок для мешканців готелю</b>		130
11 – 12	1,5	40	120
12 – 13	1,5	50	150
13 – 14	1,5	70	209
14 – 15	1,5	60	179
15 – 16	1,5	50	150
16 – 17	1,5	30	89
17 – 18	1,5	40	120
18 – 19	0,6	70	84
19 – 20	0,6	100	120
20 – 21	0,6	80	95
21 – 22	0,6	70	84
22 – 23	0,6	60	72
<b>Всього відвідувачів за день (<math>n_{\text{заг}}</math>)</b>			1672
<b>Денна оборотність місця <math>\eta = n_{\text{заг}}/N</math>, раз</b>			8,36

Вихідними даними для визначення прогнозованої денної кількості кулінарної продукції для підприємства харчування є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Кількість страв, які реалізуються за день:  $N_{\text{стр}} = 130 \cdot 7 + 1472 \cdot 3,5 = 6553$

**Таблиця 3.14 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<b><i>Холодні страви та закуски:</i></b>	30		420
рибні		25	105
м'ясні		30	126
овочеві		25	105
молоко і кисломолочні продукти		20	84
<b><i>Гарячі страви:</i></b>	50		700
м'ясні, рибні		20	140
овочеві		25	175
круп'яні		25	175
ячні, сирні		30	210
<b><i>Солодкі страви</i></b>	20		280
<b><i>Всього</i></b>	<b>100</b>		<b>1400</b>

**Таблиця 3.15 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30		1546
рибні		25	386
м'ясні		30	464
салати		35	541
кисломолочні продукти		10	155
<i>Гарячі закуски</i>	5		258
<i>Супи:</i>	25		1288
прозорі		15	193
заправні		75	966
молочні, холодні, солодкі		10	129
<i>Основні страви:</i>	30		1546
рибні		15	232
м'ясні		65	1005
овочеві		5	77
круп'яні		10	155
ячні, сирні		5	77
<i>Солодкі страви</i>	10		515
<i>Всього</i>	100		5153

**Таблиця 3.16 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 200 відвідувачів
1	2	3	4
<i>Гарячі напої:</i>	л	<b>0,25</b>	50,00
чай		0,125	25,00
кава		0,125	25,00
<i>Холодні напої:</i>	л	<b>0,25</b>	50,00
сік		0,25	50,00
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг	<b>0,1</b>	20,00
житній		0,05	10,00
пшеничний		0,05	10,00
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт.	<b>0,7</b>	140,00
<i>Фрукти</i>	кг	<b>0,07</b>	14,00

**Таблиця 3.17 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1472 відвідувачів
Гарячі напої:	л		
чай		0,014	20,61
кава		0,098	144,28
Какао, шоколад		0,028	41,22
Холодні напої:	л		0,00
Фруктова вода		0,02	29,45
Мінеральна вода		0,01	14,72
Натуральний сік		0,02	29,45
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
житній		0,02	29,45
пшеничний		0,02	29,45
Борошняні, кондитерські вироби	шт.	0,5	736,13
Шоколад	кг	0,007	10,31
Фрукти	кг	0,02	29,45
Вино-горілчані вироби	л	0,1	147,23
Пиво	л	0,025	36,81

**Таблиця 3.18 - Денна виробнича програма розширеного континентального сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г (мл)
	Холодні страви та закуски	348	
згідно ТК	Рибне асорті (Сьомга,палтус,горбуша )	116	25/25/25
згідно ТК	Нарізка з ковбаси( шинка, салямі )	139	25/25
згідно ТК	Нарізка з сиру (“Брі”, “Голландский”, “Гауда”)	18	25/25/25
згідно ТК	Творожна маса з ягодами (малина,полуниця)	18	72
згідно ТК	Творожна маса з горіхами (арахіс, мигдаль)	18	72
	Вершки, 15%	18	20
	Молоко 15%	18	60
	Гарячі страви	777	
згідно ТК	Каша геркулесова	65	100
згідно ТК	Каша вівсяна зі шпинатом і сиром “Пармезан”	168	100
згідно ТК	Каша вівсяна з родзинками	65	100
згідно ТК	Сирники з джемом і сметаною	39	100/35/35
згідно ТК	Яєчня з беконом і томатами	258	90
згідно ТК	Омлет з малиною і блакитним сиром	39	58
згідно ТК	Яєчна кашка з білими грибами	103	70
згідно ТК	Омлет з “Бринзою”	39	67
	Солодкі страви	310	

згідно ТК	Фруктова тарілка (яблуко, апельсин, банан, виноград)	72	50/50/50/50
згідно ТК	Фруктовий салат (персик, ківі, банан, манго)	72	25/25/25/25
	Джем абрикосовий	72	10
	Джем малиновий	72	10
	Асорті горіхове (арахіс, кеш'ю, фундук, мигдаль)	72	25/25/25/25
	Напої	0	
згідно ТК	Чай (чорний,зелений, трав'яний)	9	200
згідно ТК	Кава "Капучіно"	9	100
згідно ТК	Кава "Американо"	9	50
згідно ТК	Кава "Латте"	9	200
згідно ТК	Гарячий шоколад	9	200
згідно ТК	Какао	9	250
згідно ТК	Сік грейпфрутовий	36	200
згідно ТК	Фреш апельсиновий	9	200
згідно ТК	Морс з чорної смородини	9	300
	Вода мінеральна сильногазована "Карпатська джерельна"	36	500
	Хліб та хлібобулочні вироби	22	
	Хліб пшеничний	5	30
	Хліб житній	5	30
	Хліб з висівками	5	30
	Тости	5	30
	Круасан зерновий	77	100
	Булочки з кунжутом	77	80

Таблиця 3.19 - Денна виробнича програма ресторану на 200 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід, г
	<b>Фірмові страви</b>		
згідно ТК	Салат з морських гребінців, руколою, листям салату	135	220
згідно ТК	Асорті овочево (свіжі томати, огірки, морква, цибуля і листя салату)	135	260
згідно ТК	Суп з морепродуктів (креветки, кальмари, Сьомга, часник, селера та морква)	32	250
згідно ТК	Кус-кус з морськими гребінцями і селеровим пюре	45	110/50/50
згідно ТК	Різото з сьомгою та моцарелою	65	230/100
	<b>Холодні страви і закуски</b>	1546	
згідно ТК	Канаше з лососем і томатним конкасе (чіабата,Сьомга,томати)	65	120 (30/40/50)
згідно ТК	Канаше з копченим лососем (чіабата,Сьомга, сир Фета )	116	130 (30/40/60)
згідно ТК	Канаше з телятиною і болгарським перцем (чіабата телятина, болгарський перець,сир	130	140 (30/40/30/40)

	Моцарелла)		
згідно ТК	Карпаччо з лосося в маринаді з італійських трав	65	150
згідно ТК	Тар-тар з рожевого тунця	65	220
згідно ТК	Тар-тар з лосося	65	220
згідно ТК	Салат з тунця (мікс салатів зі скибочками тунця і авокадо)	200	210
згідно ТК	Салат з кіноа (салат з відварною кіноа, томатами,огірком)	134	220
згідно ТК	Карпаччо з буряка з апельсином	134	235
згідно ТК	Асорті м'ясе (салямі- Мілано, салямі –Пепероні)	92	40/40
згідно ТК	Карпаччо з телятини	92	150
згідно ТК	Тар-тар з телятини	92	150
згідно ТК	Паштет з індички	92	190
згідно ТК	Сирне асорті( Пармезан,Бринза, Моцарелла)	39	40/40/40
згідно ТК	Плато сирів ( Халумі, Бринза, Качотта )	39	40/40/40
	<b>Гарячі закуски</b>	154	
згідно ТК	Тигрові креветки на грилі з сирним соусом	52	70/30
згідно ТК	Фуа-гра з карамелізованими яблуками	52	100
згідно ТК	Баклажан запечений з томатами та Моцарелою	52	100
	<b>Супи</b>	645	
згідно ТК	Суп рибний	323	300
згідно ТК	Курячий бульйон	323	300
згідно ТК	Гороховий суп-пюре	214	300
згідно ТК	Гарбузовий суп-пюре	214	300
згідно ТК	Морквяний суп-пюре	214	300
	<b>Основні страви</b>	1546	
згідно ТК	Соте з баклажанів (баклажан, перець, морква)	32	100/20/20/20
згідно ТК	Соте овочеве з сібасом (баклажан, морква, цибуля,помідори )	32	100/25/25/25/25
згідно ТК	Сьомга під полуничним соусом	32	200
згідно ТК	Стейк з тунця з картопляним пюре	32	120/50
згідно ТК	Креветки у вершково-шафрановому соусі	84	300
згідно ТК	Біфстроганов з білими грибами	95	180
згідно ТК	Телятина під вершково-шафрановим соусом	77	130
згідно ТК	Курка на запеченому баклажані	39	150
згідно ТК	Курячий рулет з овочами (баклажан, морква, цибуля )	95	120
згідно ТК	Кролик у вершковому соусі	83	200
згідно ТК	Філе куряче в сирному соусі	160	200
згідно ТК	Різотто з білими грибами	65	220
згідно ТК	Різотто чотири сири (Халумі, Моцарела,	77	350

	Пармезан,Бринза)		
згідно ТК	Спагеті Карбонара	83	250
згідно ТК	Спагеті під соусом болоньезе	52	250
згідно ТК	Равіолі з телятиною під соусом з білих грибів	95	230
згідно ТК	Равіолі з куркою	83	210
згідно ТК	Равіолі з качиним філе	83	200
згідно ТК	Равіолі з філе кролика	95	220
згідно ТК	Равіолі з сиром і філе кролика	108	230
	<b>Солодкі страви</b>	515	
згідно ТК	Суфле з авокадо з шоколадом	85	100
згідно ТК	Сливовий пудинг	85	120
згідно ТК	Сирна запіканка з полуницею	85	120
згідно ТК	Торт сирковий з малиновим джемом	85	130/10
згідно ТК	Запечені яблука з к/м сиром	85	100
згідно ТК	Запечена груша	85	120
	<b>Гарячі напої власного виробництва</b>		
згідно ТК	Чай з яблуком і корицею	10	200
згідно ТК	Чай з апельсином	10	200
згідно ТК	Чай з грушею	10	200
згідно ТК	Кава з кардамоном	10	200
згідно ТК	Кава з корицею	10	200
згідно ТК	Кава з темним ромом і лікером Малібу	10	200
згідно ТК	Глінтвейн з грушею	10	200
	<b>Холодні напої власного виробництва</b>	147	
згідно ТК	Морс з чорної смородини	25	200
згідно ТК	Лимонад з грушею і яблуком	25	200
згідно ТК	Фреш яблучний	25	150
згідно ТК	Фреш смородиновий	25	150
згідно ТК	Фреш апельсиновий	25	150
згідно ТК	Фреш мандариновий	25	150
	<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>	735	
	Хліб житній	74	50
	Хліб пшеничний	74	50
	Булочки з висівками	183	50
	Круасан зерновий	183	100
	Профітролі	183	100
	Тірамісу	183	130

**Таблиця 3.20 - Денна виробнича програма ресторану на 200 місць (напої)**

Назва напою	Кількість порцій, шт	Ємність пляшки /величина порції,л
<b>Горілка</b>		
Горілка «Хлібний дар», Україна	6	0,7/ 0,05
Горілка «Козацька рада», Україна	6	0,5/ 0,05
Горілка «Лекс», ТМ «Неміров», Україна	6	0,7/ 0,05
<b>Вина виноградні</b>		
<b>Білі</b>		
Вино «Шардоне» біле сухе, ТМ «Ореанда», Україна	6	0,75/0,15
Вино «Ріслінг» біле сухе, ТМ «Колоніст», Україна	6	0,75/0,15
Вино «Резерв Шардоне» біле сухе, ТМ «Шабо»,Україна	6	0,75/0,15
<b>Рожеві</b>		
Вино «Мерло» рожеве сухе, ПАТ "Князя Трубецького",Україна	6	0,75/0,15
Вино “Silver Breeze”, рожеве напівсолодке, Україна	6	0,75/0,15
Вино «Dourthe №1 Rose» рожеве сухе, ТМ «Bordeaux» Франція	6	0,75/0,15
<b>Червоні</b>		
Вино «Портвейн Красный Крымский», червоне солодке ТМ«Массандра»,Україна	6	0,75/0,15
Вино«Алазанська Долина»,червоне напівсолодке, ТМ «Азнаури», Грузія	6	0,75/0,15
Вино «Каберне», червоне сухе ТМ «Коктебель», Україна	6	0,75/0,15
<b>Ігристі</b>		
Шампанське "Moscato" біле солодке, ТМ " Val d'Oca",Італія	6	0,75
Шампанське “ASTI”, біле солодке, ТМ “SALUTE”, Україна	6	0,75
Шампанське “Martini Rose”, рожеве напівсухе,Італія	6	0,75
<b>Коньяки і бренді</b>		
Коньяк “Aznauri “,4*, Вірменія	6	0,5/0,1
Коньяк “Оріана”,ТМ Таврія, 4*,Україна	6	0,5/0,1
Бренді плодovий "Кальвадос,4* Прикарпатський, Україна	6	0,5/0,1
Бренді "Борисфен Classic",5,*Україна	6	0,5/0,1
<b>Лікери</b>		
Бейліз (вершковий),ТМ “Baileys” Ірландія	6	0,05
Куантро(міцний апельсиновий лікер)ТМ,” Cointreau” Франція	6	0,05
Гран Марн'є (апельсиновий лікер на основі коньяку),ТМ “ Гранд маріньєр”, Франція	6	0,05
Фернет-Бранка (гіркий лікер),ТМ “Фернет бранка”,Італія	6	0,05

<b>Мінеральні води</b>		
Вода мінеральна "Моршинська"	6	0,5
Вода мінеральна "Поляна квасова"		0,5
Вода мінеральна "Боржомі"	39	0,5
<b>Фруктові води</b>		
Напій безалкогольний сильногазований "Живчик"	39	0,5
Напій безалкогольний сильногазований "Мірінда"	0	0,5
Напій безалкогольний сильногазований "Спрайт"	25	0,5
<b>Соки</b>		
Сік "Добрий", (мультивітамін)	25	0,2
Сік "Садочок", (мультифрукт)	25	0,2
Сік "Rich", (апельсиновий)	6	0,2
Сік "Rich", (ананасовий)	6	0,2
<b>Пиво</b>		
Пиво "Балтика", Україна, 4.3 % об.	6	0,5
Пиво "Tuborg Gold", Україна 5 % об.	9	0,5
Пиво "Карлсберг", Україна, 5 % об.	9	0,5
Пиво "Славутич", світле, Україна, 5 % об.	9	0,5

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

На основі розрахунково-продуктової відомості складається таблиця добової потреби закладу у сировині та продуктах (напівфабрикатах, закупівельних товарах) за товарними групами.

**Табл. 3.21 - Добова потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
М'ясо, птиця, субпродукти	Теляче стегно	охолоджене
	Куряча печінка	охолоджена
	Фуа-гра	охолоджена
	Куряча гомілка	охолоджена
	Яловича вирізка	охолоджена
	Куряче філе	охолоджене
	Філе кролика	охолоджене
	Філе качине	охолоджене
Риба та морепродукти	Сьомга	охолоджений
	Палтус	охолоджений
	Горбуша	охолоджена
	Гребінці	заморожені
	Креветки	заморожені
	Кальмари	заморожені
	Натотенія	охолоджена

	Філе сібаса	охолоджене
	Стейк тунця	охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	Шинка	вакумована
	Салямі	вакумоване
	Бекон	вакумований
	Салямі-Мілано	вакумоване
	Салямі-Пепероні	вакумоване
	Вершки	охолоджені 15%
	Молоко	охолоджені 10%
Молоко, молочні та жирові продукти	Сир Російський	Охолоджений 10%
	Сир Голландський	охолоджений 10%
	Сир Гауда	охолоджений 10%
	Творожна маса	охолоджена 10%
	Сир Пармезан	охолоджений 10%
	Творог	охолоджений 15%
	Сметана	охолоджена 15%
	Яйця	охолоджені курячі
	Сир Бринза	охолоджений 15%
	Сир Моцарелла	охолоджений 15%
	Сир Фета	охолоджений 15%
	Сир Халумі	охолоджений 15%
	Сир Качота	охолоджений 15%
	Вершкове масло	охолоджене 15%
Овочі та зелень	Шпинат	свіжий
	Помідори	свіжі
	Білі гриби	свіжі
	Рукола	свіжа
	Листя салату	свіжі
	Огірки	свіжі
	Морква	свіжа
	Цибуля ріпчаста	свіжа
	Часник	свіжий
	Селера	свіжа
	Болгарський перець	свіжий
	Буряк	свіжий
	Баклажан	свіжий
	Картопля	свіжа
	Гарбуз	свіжий
	Авокадо	свіже
	Фрукти та ягоди	Малина
Полуниця		свіжа
Яблуко		свіже
Апельсин		свіжий
Банан		свіжий
Виноград		свіжий
Персик		свіжий
Ківі		свіже
Манго		свіже
Слива		свіжа
	Груша	свіжа
Бакалійні товари	Джем малиновий	в пляшці

	Олія рослинна	в пляшці
	Сирний соус	в пляшці
	Цукор	в пляшці
	Горох	в пляшці
	Вершково-шафрановий соус	в пляшці
	Шоколад	в пачці
	Мед	в пляшці
	Томатна паста	в пляшці
	Арахіс	фасований
	Мигдаль	фасований
	Родзинки	фасовані
	Кеш'ю	фасовані
	Фундук	фасований
Сипучі продукти	Італійські трави	фасовані
	Каша вівсяна Геркулес	фасований
	Кускус	фасований
	Рис	фасований
	Кіноа	фасоване
	Борошно	фасоване
	Какао	фасоване
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Чабата	фасована
	Хліб пшеничний	фасований
	Хліб житній	фасований
	Хліб з висівками	фасований
	Тости	фасований
	Круасан зерновий	фасований
	Булочки з кунжутом	фасований
	Тірамісу	фасоване
	Профітролі	фасоване
<b>Напої алкогольні</b>	<b>Горілка</b>	
	Горілка «Хлібний дар», Україна	в пляшці
	Горілка «Козацька рада», Україна	в пляшці
	Горілка «Лекс», ТМ «Неміров», Україна	в пляшці
	<b>Вина виноградні</b>	
	<b>Білі</b>	
	Вино «Шардоне» біле сухе, ТМ «Ореанда», Україна	в пляшці
	Вино «Ріслінг» біле сухе, ТМ «Колоніст», Україна	в пляшці
	Вино «Резерв Шардоне» біле сухе, ТМ «Шабо», Україна	в пляшці
	<b>Рожеві</b>	
	Вино «Мерло» рожеве сухе, ПАТ "Князя Трубецького", Україна	в пляшці
	Вино "Silver Breese", рожеве напівсолодке, Україна	в пляшці
	Вино «Dourthe №1 Rose» рожеве сухе, ТМ «Bordeaux» Франція	в пляшці
	<b>Червоні</b>	
	Вино «Портвейн Красный Крымский», червоне солодке	в пляшці

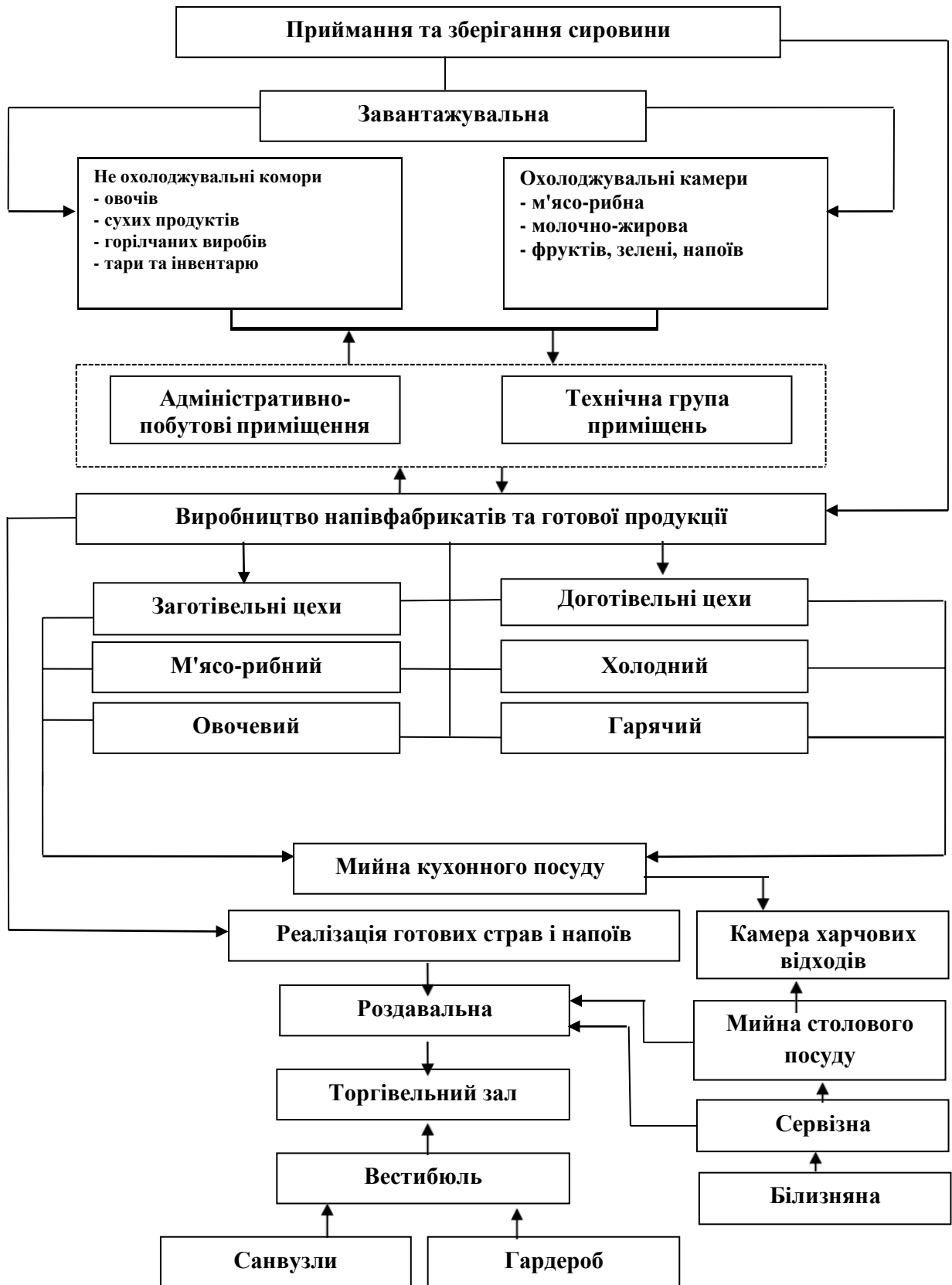
	ТМ«Массандра»,Україна	
	Вино«Алазанська Долина»,червоне напівсолодке, ТМ «Азнаури», Грузія	в пляшці
	Вино «Каберне», червоне сухе ТМ «Коктебель», Україна	в пляшці
	<b>Шампанське</b>	
	Шампанське "Moscato" біле солодке, ТМ " Val d'Oca",Італія	в пляшці
	Шампанське «ASTI», біле солодке, ТМ «SALUTE», Україна	в пляшці
	Шампанське «MARTINI Rose», рожеве напівсухе,Італія	в пляшці
	<b>Коньяки і бренді</b>	
	Коньяк «Aznauri »,4*, Вірменія	в пляшці
	Коньяк «Оріана»,ТМ Таврія, 4*,Україна	в пляшці
	Бренді плодovий "Кальвадос,4* Прикарпатський, Україна	в пляшці
	Бренді "Борисфен Classic",5,*Україна	в пляшці
	<b>Лікери</b>	
	Бейліз (вершковий),ТМ «Baileys» Ірландія	в пляшці
	Куантро(міцний апельсиновий лікер)ТМ,» Cointreau» Франція	в пляшці
	Гран Марн'є (апельсиновий лікер на основі коньяку),ТМ « Гранд маріньєр», Франція	в пляшці
	Фернет-Бранка (гіркий лікер),ТМ «Фернет бранка»,Італія	в пляшці
<b>Напої безалкогольні та слабоалкогольні і</b>	<b>Мінеральні води</b>	
	Вода мінеральна «Моршинська»	в пляшці
	Вода мінеральна «Поляна квасова»	в пляшці
	Вода мінеральна «Боржомі»	в пляшці
	<b>Фруктові води</b>	
	Напій безалкогольний сильногазований "Живчик"	в пляшці
	Напій безалкогольний сильногазований "Мірінда"	в пляшці
	Напій безалкогольний сильногазований "Спрайт"	в пляшці
	<b>Соки</b>	
	Сік «Добрий», (мультивітамін)	в пляшці
	Сік «Садочок», (мультифрукт)	в пляшці
	Сік «Rich»,(апельсиновий)	в пляшці
	Сік «Rich»,(ананасовий)	в пляшці
	<b>Пиво</b>	
	Пиво «Балтика», Україна, 4.3 % об.	в пляшці
	Пиво» Tuborg Gold», Україна 5 % об	в пляшці
	Пиво "Карлсберг",Україна,5 % об.	в пляшці
	Пиво «Славутич», світле,Україна,5 % об.	в пляшці

Приймання сировини на підприємстві проводитиметься у завантажувальній, після чого сировина і продукти надходять для зберігання у охолоджувальні камери та неохолоджувальні комори. \

У завантажувальній відбуватиметься приймання товарів та сировини. Складське господарство ресторану складатиметься з п'яти неохолоджувальних комор (овочів та коренеплодів, сухих продуктів, бакалійних товарів, напоїв та виноградних виробів, комора та мийна таря і інвентарю, склад матеріально-технічного забезпечення) та трьох охолоджувальних камер (м'ясо-рибна, молочно-жирова та гастрономії, овощів, фруктів, зелені).

Сировина з відповідних складських приміщень направляється на обробку в заготівельні цехи а саме в м'ясо-рибний та овочевий цехи, де сировині і напівфабрикатам надається первинна механічна обробка після чого їх направляють в доготівельний цех а саме (холодний та гарячий цехи). В гарячому цеху відбувається: приготування гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих напоїв власного виробництва.

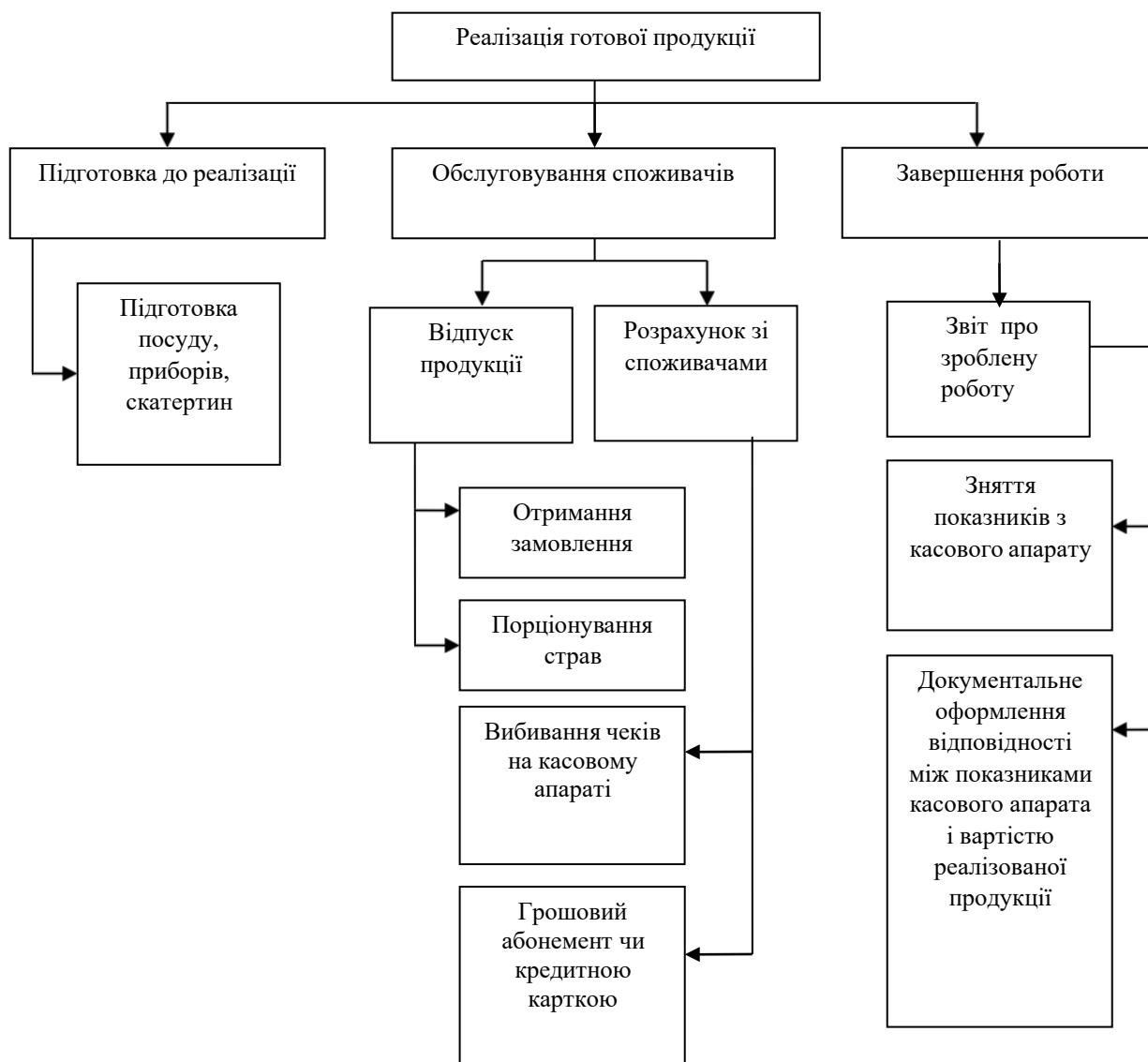
В холодному цеху відбувається: приготування холодних страв і закусок, холодних напоїв власного виробництва та солодких страв. Усе використане в ході роботи обладнання надходить до мийної таря та інвентарю де знаходиться камера харчових відходів мийна столового та кухонного посуду та сервізна. Реалізація готових страв і напоїв відбувається через роздавальню і надходить у торгівельний зал.

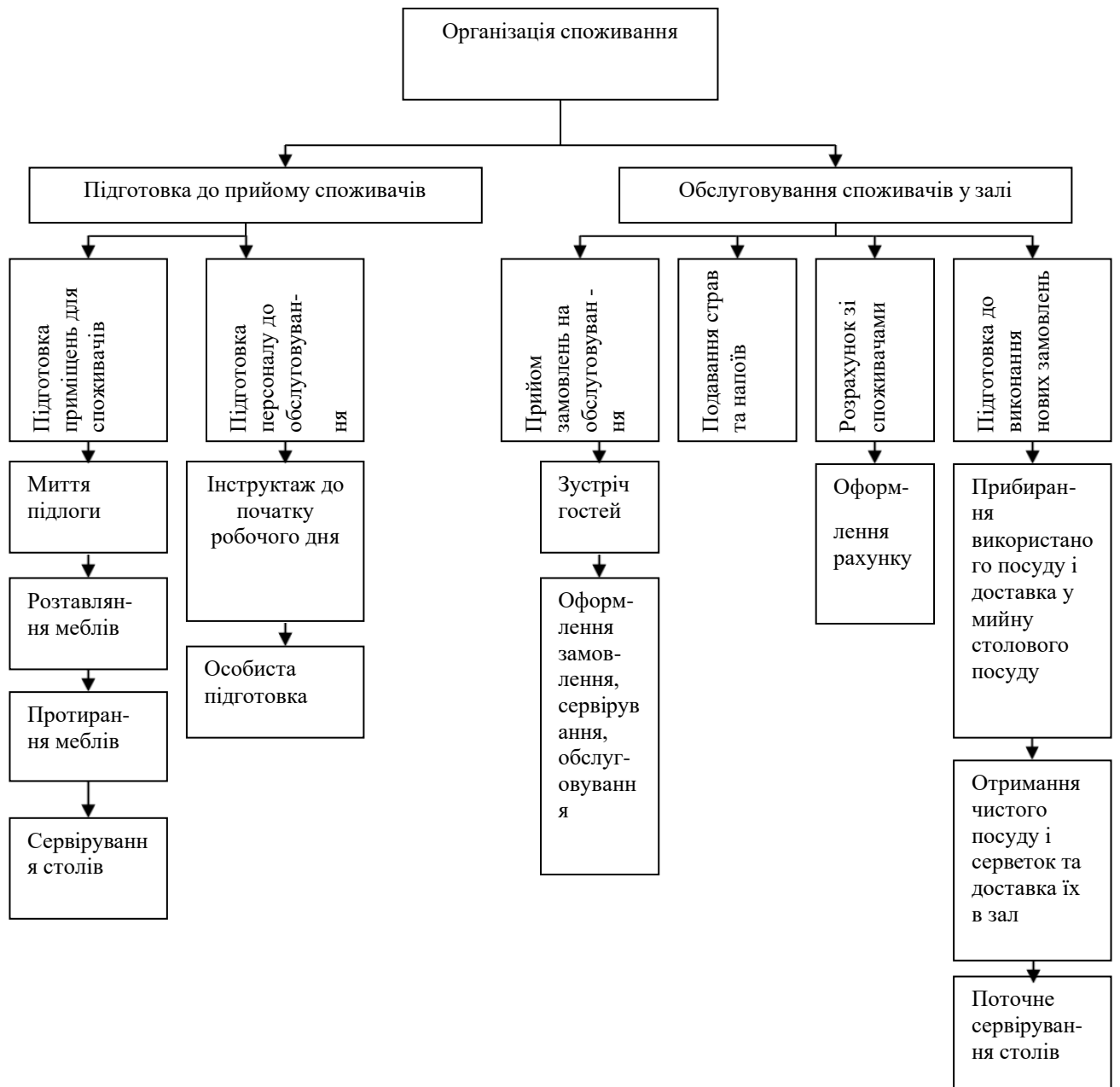


**Рис. 3.3– Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану**

### 3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

Організація обслуговування споживачів починається з вибору та характеристики видів, методів та форм обслуговування. Структура процесу обслуговування складається з двох стадій – реалізації готової продукції і організації споживання. Вона подається у вигляді рис.3.4.





**Рис. 3.4 - Структура процесу обслуговування офіціантами**

### **3.3.5 Визначення загальної площі підприємства харчування**

Склад приміщень основного закладу ресторанного господарства готельного підприємства підбирається відповідно до визначеного типу, класу, місткості, характеру виробництва, методу обслуговування за допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»

Склад та площі приміщень підприємства харчування оформлюються у вигляді табл. 3.22

**Таблиця 3.22 – Склад і площі приміщень ресторану на 200 місць**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Для відвідувачів:</b>	
Аванзал	30
Обідня зала	360
Естрада та танцювальний майданчик	18
Приміщення для цільових заходів дозвілля	12
Вестибюль	20
Гардероб	12
Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	8
Кімната для куріння	8
Приміщення для надання додаткових послуг	12
Вбиральня для відвідувачів	12
<b>Виробничі приміщення</b>	
Буфет	11
Гарячий цех	40
Холодний цех	23
Приміщення для різання хліба	6
М'ясо-рибний цех	14
Овочевий цех	14
Приміщення завідуючого виробництвом	8
Мийна столового посуду	15
Сервізна	9
Мийна кухонного посуду	15
Роздавальня	9
Приміщення для обробки яєць	6
<b>Складські приміщення:</b>	
Завантажувальна	15
Приміщення комірника	6
Охолоджувальна камера для зберігання молочно-жирова і гастрономії	8
Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	8
Охолоджувальна камера для зберігання овочів,фруктів,зелені	8
Комора бакалійних товарів, напоїв та вино – горілчаних виробів	12
Комора сухих продуктів	10
Комора овочів і коренеплодів	9
Мийна та комора тари та інвентарю	9
<b>Службово - побутові</b>	
Кабінет директора	10
Контора бухгалтерія	10
Приміщення офіціантів і барменів	10
Гардероб офіціантів і барменів	10
Приміщення персоналу	10
Гардероб персоналу чоловічий	10
Гардероб персоналу жіночий	10
Душові та санвузли жіночі	12
Душові та санвузли чоловічі	12
Білизняна	8
Комора прибирального інвентарю та обладнання	8
<b>Технічні</b>	
Електрощитова	10

Теплопункт	10
Венткамера припливна	12
Венткамера витяжна	10
Машинне відділення холодильних камер	8
<b>Всього</b>	<b>907</b>

### 3.5 Характеристика приміщень ділової діяльності

У проектуваному готелі передбачено роботу бізнес-центру. Бізнес-центр як структурний підрозділ готельного підприємства підпорядковується генеральному директору або заступнику директора готелю. Бізнес-центр необхідний в першу чергу для бізнес-туристів – людей, які приїжджають з діловими цілями, що чітко відповідає призначенню готелю. Режим роботи бізнес-центру: в будні – з 7<sup>30</sup> до 23<sup>00</sup>; у вихідні та святкові дні – з 9<sup>00</sup> до 21<sup>00</sup>.

У бізнес-центрі гостям будуть надаватись такі види послуг:

- Користування супутниковою міжміського, міжнародного телефонного та факсимільного зв'язком;
- Копіювальні роботи, надання в оренду ноутбуків, комп'ютерів;
- Надання в користування гостей комп'ютера або установка комп'ютера в номері (за бажанням гостя), виконання робіт на комп'ютері;
- Надання перекладацьких послуг (письмовий переклад з іноземної мови на українську, письмовий переклад з української мови на іноземну мову, послуги перекладача-синхроніста);
- Прокат відеотехніки та аудіообладнання;
- Можливість роботи в мережі Internet;
- Оренда спеціальних приміщень для проведення конференцій, зустрічей, переговорів, презентацій з системами синхронного перекладу.

Також у бізнес-центрі будуть наступні види залів:

1. Кімнати для переговорів
2. Велика зала

3. Мала зала
4. Овальний кабінет
5. Зала-трансформер
6. Комп'ютерна кімната
7. Реєстраційна зала

У сучасних бізнес-центрах та офісах кімната для переговорів є важливим місцем. Тут можуть відбуватися наради, збори, переговори з бізнес-партнерами, презентації, конференції, тренінги, тощо.

Призначення великої та малої зали – проведення конференцій, семінарів, консилиумів та інше. У залах передбачено сцену, трибуну, проектор та проекційний екран. Місткість малої зали буде складати до 40 місць із способом розташування стільців «театр». Велика зала розрахована на 60 місць із таким самим способом розташуванням, що і у малій залі. Також у великій залі передбачено приміщення для синхронного перекладу.

Овальний кабінет призначений для проведення нарад, переговорів місткістю 18 місць із способом розміщення обладнання «круглий стіл».

Сучасні інноваційні технології дозволяють відтворювати безліч сценаріїв організації простору у стінах одного приміщення. Найбільш яскравим прикладом є зал-трансформер, конфігурація якого змінюється в залежності від типу заходу. Всього за кілька хвилин величезний зал перетворюється на кілька невеликих самостійних і незалежних один від одного модулів. Такий багатофункціональний об'єкт може виконувати роль місця для урочистих зустрічей, міжнародних конференцій, регіональних семінарів та переговорів з партнерами з бізнесу, а також легко перетворюватися на затишний кінозал, драматичний театр чи лекторій. Місткість залу-трансформеру до 200 місць, а при необхідності зал ділиться на 4 окремі зали місткістю 50 місць.

Головними перевагами залів, що трансформуються є:

- Ефективна організація простору під потреби споживача
- Задоволення різнопланових запитів

- Збільшення доходів від оренди
- Висока самоокупність
- Зростання та розвиток бізнесу

Комп'ютерна кімната дає можливість брати в оренду комп'ютери, ноутбуки, планшети, користуватися ксероксами, факсами та іншою необхідною технікою. Вона буде складатися з основної зали та підсобного приміщення.

Реєстраційна зала буде використовуватись при необхідності як приміщення де буде проводитись реєстрація учасників конференцій, семінарів, лекторіїв та інших подій. А також, як приміщення для проведення фуршетів та банкетів.

До складу приміщень ділової діяльності відносяться не тільки зали, а і технічні приміщення, що їх обслуговують. До них відносять: кімната менеджера та комора інвентарю, а також приміщення для синхронного перекладу.

Компонування технічних приміщень проводиться відповідно до призначення кожного з них, вони повинні бути максимально наближені до основних приміщень, що обслуговуються.

**Таблиця 3.23 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень ділової діяльності**

Необхідне обладнання				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Гардероб</b>				
Вішалка для одягу Brent	ACT-76661	4	1109x557x1870	2,47
Стілець Стар чорний	SDM	1	450x430x710	0,19
<b>Всього</b>				<b>2,66</b>
<b>Комп'ютерний кабінет</b>				
Стіл комп'ютерний	Yudi (2061)	10	1200x600x750	7,2
Стілець Стар чорний	SDM	10	450x430x710	1,93
Комп'ютер Apple	iMac 24	10	547x461x147	-
Принтер лазерний Canon	LBP-6670DN	2	400x376x289	-
Сканер Plustek	PLUSSSX100	2	200x200x190	-

<b>Всього</b>	<b>13,89</b>			
<b>Овальний кабінет</b>				
Стіл для засідань	YFT106	1	6000x1800x760	10,8
Конференційне крісло	Лорд	18	560x620x900	6,24
Портативний проектор Asus S1	90LJ0060-B00120	1	111x102x31	-
Екран для проектора на тринозі AV Screen	3V070MTS	1	1780x300x1780	0,53
<b>Всього</b>	<b>17,57</b>			
<b>Велика зала</b>				
Трибуна Younasi	Y-096B	2	580x420x1100	0,48
Сценічна платформа AluDeck	Spider 2X0,5	1	2000x500	1,0
Крісло	SOLANO	60	560x580x950	19,48
<b>Всього</b>	<b>20,96</b>			
<b>Мала зала</b>				
Трибуна Younasi	Y-096B	1	580x420x1100	0,24
Сценічна платформа AluDeck	Spider 1X0,5	1	1000x500	0,5
Крісло	SOLANO	40	560x580x950	12,99
<b>Всього</b>	<b>13,73</b>			
<b>Зала-трансформер</b>				
Сценічна платформа AluDeck	Spider 2X0,5	4	2000x500	4,0
Трибуна Younasi	Y-096B	4	580x420x1100	0,97
Стілець Плейфул	Soft CF	200	400x440x850	35,2
Портативний проектор Asus S1	90LJ0060-B00120	4	111x102x31	-
Екран для проектора на тринозі AV Screen	3V070MTS	4	1780x300x1780	2,13
<b>Всього</b>	<b>42,3</b>			
<b>Кімната для переговорів</b>				
Стіл переговорний	CLASSIC	1	2400x1100x760	2,64
Конференційне крісло	Лорд	8	560x620x900	2,77
Портативний проектор Asus S1	90LJ0060-B00120	1	111x102x31	-
Екран для проектора на тринозі AV Screen	3V070MTS	1	1780x300x1780	0,53
<b>Всього</b>	<b>5,94</b>			
<b>Реєстраційна зала</b>				
Стіл письмовий	DrevoGoods	3	1000x600x750	1,8
Стілець Стар чорний	SDM	6	450x430x710	1,16
Стіл для кейтерингу	BARBADOS	10	1100x800	8,8
Лаунж пуф	NS-989	4	1200x350x450	1,68
Кофейний столик	Rhet	4	300x300x500	0,36

Ваза керамічна VASE PRAFORMA 410	CrD- PRAFORMA- VPFTB410	6	400x230	0,55
Диван Ria	ACT-72636	4	992x667x870	2,64
<b>Всього</b>				<b>16,99</b>
<b>Приміщення для синхронного перекладу</b>				
Стіл письмовий	DrevoGoods	1	1000x600x750	0,6
Стілець Стар чорний	SDM	1	450x430x710	0,19
Стелаж металевий чорний	Siker	1	2700x400x1800	1,08
Контролер ІЧ системи	ITC TS-0670H- 8	1	484x305x88	-
Мікрофонний пульт перекладача Clevermic	BKR BLS-8206i	1	442x230x112	-
Передавач Sennheiser	SI 30	1	118x25x90	-
Бездротовий ІЧ- приймач	BKR BLS- 8206R	200	155x44x22	-
<b>Всього</b>				<b>1,87</b>
<b>Санвузол жіночий</b>				
Умивальник	The Mix	3	468x450x700	0,63
Унітаз	The Mix	4	721x458x678	1,32
Смітник	JAH	1	300x300x490	0,09
Дзеркало з LED підсвітком	-	2	1200x500	-
<b>Всього</b>				<b>2,04</b>
<b>Санвузол чоловічий</b>				
Умивальник	The Mix	3	468x450x700	0,63
Унітаз	The Mix	2	721x458x678	0,66
Пісуар	The Mix	2	340x450x650	0,3
Смітник	JAH	1	300x300x490	0,09
Дзеркало з LED підсвітком	-	2	1200x500	-
<b>Всього</b>				<b>1,68</b>
<b>Санвузол для маломобільних груп населення</b>				
Умивальник	The Mix	3	468x450x700	0,63
Унітаз	The Mix	4	721x458x678	1,32
Смітник	JAH	1	300x300x490	0,09
Дзеркало з LED підсвітком	-	2	1200x500	-
<b>Всього</b>				<b>2,04</b>

Таблиця 3.24 – Склад і площі приміщень ділової діяльності готелю

Назва приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
Гардероб	8
Комп'ютерний кабінет	35
Овальний кабінет	45

Велика зала	120
Мала зала	100
Зала-трансформер	150
Кімната для переговорів	15
Реєстраційна зала	42
Приміщення для синхронного перекладу	5
Санвузол жіночий	8
Санвузол чоловічий	8
Санвузол для маломобільних груп населення	9
<b>Загальна площа приміщень ділової діяльності</b>	<b>544</b>

### 3.6 Характеристика службово-побутових та господарсько-виробничих приміщень засобу розміщення

#### *Група службово-побутових приміщень*

Приміщення адміністрації будуть розміщуватися на другому поверсі поза основними потоками проживаючих. Склад приміщень адміністрації та їх площі визначаємо згідно до ДБН В.3.2-20:2008 та наводимо у вигляді табл. 3.25.

**Таблиця 3.25 - Загальна площа службово-побутових приміщень**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Каїбнет директора	16
Каїбнет заступників директора	14
Кімната головного інженера	12
Кімната завгоспа	12
Кімната коменданта	8
Відділ кадрів	12
Архів	16
Бухгалтерія	30
PR відділ	8
Зал зборів	60
Відділ праці і зарплати	8
Каїбнет іспектора з техніки безпеки	8
Каїбнет аудиторів	8
Відділ матеріально-технічного забезпечення	8
Вбиральня чоловіча	8
Вбиральня жіноча	8
Технічне бюро	8
<b>Всього</b>	<b>244</b>

#### *Господарські та виробничі приміщення*

Господарські та виробничі приміщення готелів проектуємо за вимогами ДБН В.3.2-11 та СНиП 3.09.04.

Група службово-господарських приміщень у готелі забезпечить простір і умови для основного технологічного процесу обслуговування, управління, інженерно-технічного і господарського функціонування всіх приміщень транзитного готелю.

Склад і площі інженерно-технічних приміщень визначаються завданням на проектування або проектом та відповідають чинним нормативним документам.

На основі корисної площі розраховуємо загальну площу приміщень та визначаємо склад і їх площі та наводимо у вигляді табл. 3.26.

**Таблиця 3.26 - Загальна площа господарських і виробничих приміщень**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Центральна білизняна:	
- відділення чистої білизни	14
- відділення брудної білизни	8
- приміщення розбирання брудної білизни	6
- майстерня лагодження брудної білизни	4
- розвантажувальний майданчик	4
Служба дезінфекції	4
Служба прибирання території:	
- побутові приміщення	6
- склад прибирального інвентаря	3
- склад видаткових засобів	4
- склад садового інвентаря й прибиральної техніки	8
Складські приміщення:	
- резервний склад білизни	17
- склад драпірувань	8
- матеріально-технічний склад	6
- склад меблів	28
- склад тех.служб	14
- склад лакофарбових матеріалів	35
- склад пиломатеріалів	25
Побутові приміщення виробничого персоналу:	
- гардероб для персоналу	15
- жіночий туалет для персоналу	11
- чоловічий туалет для персоналу	11
- жіноча духова для персоналу	8
- чоловіча духова для персоналу	8
Пральня	25
<b>Всього</b>	<b>391</b>

### 3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

За допомогою ДБН В.3.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» підбираємо склад і площі приміщень підприємства готельного господарства, що проектується (табл.3.27).

**Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень готелю категорії 5\* на 70 номерів**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Група А. Житлова група приміщень</b>	
<b>А.1. Житлові номери</b>	
Президентські апартаменти	60
Апартаменти	57
Люкс	54
Напівлюкс	38
Студіо (трьохмісний)	40
Студіо	32
Номер   категорії (одномісний)	20
Номер   категорії (двомісний)	25
Номер   категорії для маломобільних	30
<b>Разом по група А/1</b>	<b>2216</b>
<b>А.2. Приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Вітальня на поверсі	35
Хол на поверсі	13
Комора для прибирального інвентаря	5
Приміщення для зберігання візків	15
Приміщення для чистої білизни на поверсі	5
Приміщення для брудної білизни на поверсі	4
Приміщення для обслуговуючого персоналу на поверсі	13
<b>Разом по група А/2</b>	<b>264</b>
<b>Група Б. Приміщення громадського призначення</b>	
<b>Б.1. Приймально-вестибюльна група приміщень</b>	
Вестибюль	200
Бюро прийому і реєстрації	13
Кімната чергового адміністратора	13
Сейфова	7
Консьерж-сервіс	9
Камера схову	11
Приміщення для багажних візків	6
Гардероб	10
Службовий санітарно-технічний блок	19
Вбиральня для чоловіків	11
Вбиральня для жінок	9
Вбиральня для маломобільних груп населення	7
Приміщення охорони	12
Комора прибирального інвентарю	6
Швейцарська зона	4

<b>Разом по група Б/1</b>	<b>337</b>
<b>Група Б/2. Заклади ресторанного господарства</b>	
Ресторан	907
Лоббі бар	40
Їдальня для персоналу	70
<b>Разом по група Б/2</b>	<b>1017</b>
<b>Б.3. Приміщення ділової діяльності</b>	
Гардероб	8
Комп'ютерний кабінет	35
Овальний кабінет	45
Велика зала	120
Мала зала	100
Зала-трансформер	150
Кімната для переговорів	15
Реєстраційна зала	42
Приміщення для синхронного перекладу	5
Санвузол жіночий	8
Санвузол чоловічий	8
Санвузол для маломобільних груп населення	9
<b>Разом по група Б/3</b>	<b>544</b>
<b>Група Б/4. Приміщення побутового обслуговування</b>	
Приміщення ремонту і прасування одягу	9
Приміщення чищення взуття	8
Хімчистка	8
Перукарня	9
<b>Разом по група Б/4</b>	<b>34</b>
<b>Група В</b>	
<b>В.1. Службово-побутові приміщення</b>	
Кабінет директора	16
Кабінет заступників директора	14
Кімната головного інженера	12
Кімната завгоспа	12
Кімната коменданта	8
Відділ кадрів	12
Архів	16
Бухгалтерія	30
PR відділ	8
Зал зборів	60
Відділ праці і зарплати	8
Кабінет іспектора з техніки безпеки	8
Кабінет аудиторів	8
Відділ матеріально-технічного забезпечення	8
Вбиральня чоловіча	8
Вбиральня жіноча	8
Технічне бюро	8
<b>Разом по група В/1</b>	<b>244</b>
<b>В.3. Господарські приміщення</b>	
Центральна білизняна:	
- відділення чистої білизни	14
- відділення брудної білизни	8
- приміщення розбирання брудної білизни	6

- майстерня лагодження брудної білизни	4
- розвантажувальний майданчик	4
Служба дезінфекції	4
Служба прибирання території:	
- побутові приміщення	6
- склад прибирального інвентаря	3
- склад видаткових засобів	4
- склад садового інвентаря й прибиральної техніки	8
Складські приміщення:	
- резервний склад білизни	17
- склад драпірувань	8
- матеріально-технічний склад	6
- склад меблів	28
- склад тех.служб	14
- склад лакофарбових матеріалів	35
- склад пиломатеріалів	25
Побутові приміщення виробничого персоналу:	
- гардероб для персоналу	15
- жіночий туалет для персоналу	11
- чоловічий туалет для персоналу	11
- жіноча душова для персоналу	8
- чоловіча душова для персоналу	8
Пральня	25
<b>Разом по група В/2</b>	<b>272</b>
<b>Корисна площа закладу, Скор</b>	<b>4939</b>

За допомогою обрахунків проведених в табл.3.30 знайшли корисну площу проєктованого готелю як суму площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу.

Визначемо робочу площу проєктованого закладу з врахуванням площ коридорів за формулою поданою нижче:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1 , \quad (3.19)$$

де  $S_{кор}$  – корисна площа закладу, м<sup>2</sup>;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі.

$$S_{роб} = 4939 * 1,2 = 5926,8 \text{ м}^2$$

$K_1=1,2$ , оскільки готель розрахований на 70 номерів.

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі - стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, розрахуємо загальну площу закладу за формулою поданою нижче.

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2, \quad (3.20)$$

де  $S_{роб}$  – робоча площа закладу, м<sup>2</sup>;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі

$$S_{заг} = 5926,8 * 1,1 = 6519,48 \text{ м}^2$$

Визначимо конфігурацію та поверховість будівлі.

Проектований готель буде централізованої системи забудови. Об'ємно планувальне рішення закладу планується таким чином, що житлова частина з номерним фондом а також група приміщень ділової діяльності будуть розміщені під землею.

Всього поверховість житлової частини будівлі буде становити 6 поверхів.

Отже, готель проектуємо компактної прямокутної форми.

## РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Заклад готельного господарства повинен мати у своєму складі різноманітне складне інженерно-технічне обладнання, що дозволить підприємству справно функціонувати та надасть змогу використовувати усі необхідні для цього ресурси. До такого обладнання входить: сміттєпровід, система вентиляції та кондиціонування, каналізація, система опалення та постачання гарячої та холодної води. Також, готель має систему електропостачання, протипожежну систему, телефонне обладнання, телевізійні установки.

Оскільки готель знаходиться у центрі Голосіївського району, то підключення до систем постачання газу, електроенергії та води значно спрощується. Так, газопостачання здійснюється на базі природного газу. Підключення проводить до магістрального газопроводу.

Однією з основних проблем є постачання готелю води для питних і господарських потреб. Вода буде постачатися шляхом підключення до місцевого міського водопроводу. Для цього готельний будинок повинний бути оснащений відповідним водогінно-каналізаційним устаткуванням. Готельні споруди, що будуються на освоєних територіях, забезпечуються водою від міської водогінної мережі.

Водогінна мережа забезпечує будівлю готельного комплексу водою для питних і господарсько-виробничих потреб. Разом із забезпеченням готелю холодною водою діють системи гарячого і пожежного водопостачання.

Мережі водопостачання – міський водогін  $\varnothing$  400 мм проходить на відстані 800 м від межі території забудови. Мережі каналізації – районний колектор  $\varnothing$  600 мм проходить на відстані 600 м від межі території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод на вул. Якіра на відстані 900 м від ділянки будівництва. Неподалік від комплексного закладу знаходяться зупинки автобусів і маршрутних таксі, таке розташування транспортних магістралей дозволяє швидко діставатись до проектного закладу готельного

господарства, практично, з будь-якої частини міста Києва у т.ч. і від центрального залізничного вокзалу.

Постачання електроенергії відбуватиметься також за рахунок підключення до кабелю, який пролягає під дорогою по вулиці Якіра

У системі електропостачання готельних комплексів передбачені дві ізольовані схеми - від основного джерела і резервна (аварійна). Національним стандартом України ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» для готелів категорії 5\* за відсутності централізованого аварійного електропостачання, передбачається наявність стаціонарного генератора, який забезпечує роботу всього енергоспоживаючого обладнання.

Територія належно освітлюватиметься із застосування енергозберігаючих світильників та нових технологій економії електроенергії. До таких технологій входять: системи автоматичного включення та відключення джерел освітлювання; сенсорне реагування на появу гостя у діапазоні хвиль, що провокує включення освітлення на то час, поки гість знаходиться у межах досягання світла; енергозберігаючі лампи; системи рівномірного розподілу електроенергії по всій території закладу готельно- ресторанного господарства.

При виборі ділянки варто також враховувати наявність міських інженерних комунікацій (водогін, каналізація, електрокабель), можливість телефонізації і під'єднання до існуючих інженерних міських мереж із врахуванням їхньої потужності та розміщення, що значно знижує обсягу вартості будівництва готельних комплексів.

Проектований готель категорії \*\*\*\*\* на 70 номерів буде розміщений у окремо стоячій будівлі. Для будівництва готельного підприємства було обрано земельну ділянку за адресою м. Київ, Голосіївський район, вул. Жилянська, 47.

Рельєф ділянки забудови спокійний, тип ґрунту – бурі підзолисті, який має глибину сезонного промерзання 70 см.

Площа ділянки визначена розміщенням закладу у досліджуваній місцевості, характером міської забудови та становить 3900 м<sup>2</sup>.

На території проектуючої ділянки буде спроектовано 2 автостоянки: 1. для тривалого перебування гостей, друга для короткочасної зупинки автомобілів та автобусів. Під'їзди та підходи до головного входу в готель та ресторан та господарського двору, з одностороннім рухом машин шириною 4 м, викладені асфальтом.

Основний підхід до закладу готельного господарства має ширину 3 м, а пішохідні доріжки – 2 м, вимощені фігурною бруківкою. Проїзди на територію організовано за кільцевою схемою, по всій території забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін.

Кількість місць на автостоянках визначається згідно з ДСТУ 4269 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» і для готелю категорії \*\*\*\*\* вона має становити не менше 40% від кількості номерів у готелі. Для проєктованого готелю було передбачено 60 місць для стоянок автомобілів (в тому числі для тимчасового паркування 20 автомобілів), так як заклад має ресторан, відкритий для сторонніх відвідувачів.

Біля входу в готель розміщується стоянка з 8 машино-місцями для маломобільних груп населення (у готелі наявні 7 номерів для маломобільних), а головний вхід обладнаний пандусом.

Територія обгороджена зеленими насадженнями - декоративними деревами та кущами. Перед фасадом будівлі будуть розміщені клумби з квітниками на газоні. Зелені насадження розміщуються на відстані 10 м від зовнішніх стін будівлі та 3 м від краю проїжджої частини вулиці.

Проектований готель буде централізованої системи забудови. Об'ємно-планувальне рішення закладу планується таким чином, що житлова частина з номерним фондом а також група приміщень ділової діяльності будуть розміщені під землею.

Всього поверховість житлової частини будівлі буде становити 6 поверхів.

Розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на аркуші 2 - план благоустрою в 3d-проекції.

## 4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Засіб розміщення буде обладнаний такими інженерними системами: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку.

### *Водопостачання.*

Призначення системи водопостачання – забезпечення закладу водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних технічних потреб. Система водопостачання буде забезпечувати споживачів водою заданої якості, у необхідній кількості і під необхідним напором.

Проектування системи водопостачання готелю буде здійснюватись відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008.

Проектований готель буде обладнуватися господарсько-питним водопроводом холодної і гарячої води, побутовою каналізацією, зливостокami та внутрішнім протипожежним водопроводом, що проектуватимуться згідно зі СНиП 2.04.01. Зовнішнє пожежогасіння будівлі готелю передбачається відповідно до вимог СНиП 2.04.02.

### *Розрахунок витрат води.*

Загальні витрати води,  $V_{заг}$ ,  $м^3$ , розраховуються за формулою:

$$V_{заг} = \sum ((q_{гн} * N) / 1000) * T + B_n$$

де  $q_{гн}$  - норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба\*місце), [3, с. 249];

$N$ - кількість місць у готелі, місце;

$T$  - кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$B_n$ - витрати води на полив території,  $м^3$ .

$$V_{заг} = \sum ((265 * 130) / 1000) * 365 + 2218,71 = 14792,97 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води,  $V_{гар}$ ,  $м^3$ :

$$B_{\text{гар}} = \sum ((q_{\text{гар}} * N) / 1000) * T$$

де  $q_{\text{гар}}$  - норма витрат гарячої води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба місце), [3, с. 249].

При розрахунку потреб у гарячій воді враховують потреби всіх груп приміщень засобу розміщення.

$$B_{\text{гар}} = \sum ((160 * 130) / 1000) * 365 = 7592 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території,  $B_n$ ,  $\text{м}^3$ , визначають за формулою:

$$B_n = (B_k * S_d * \tau * T_n) / 710$$

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

$S_d$  - площа ділянки, яку поливатимуть,  $\text{м}^2$ ;

$\tau$  - час роботи поливного крана за добу, год. ( $\tau = 2 \dots 3$  год.);

$T_n$  - період поливу території протягом року, діб ( $T_n = 187$  діб);

710 - площа, яку обслуговує один кран,  $\text{м}^2$ .

$$B_n = (1,08 * 3900 * 2 * 187) / 710 = 2218,71 \text{ м}^3$$

Для зменшення витрат води в готелі та у ресторані буде встановлене спеціальне сан-технічне обладнання з технологією аерації води повітрям. Ця технологія дозволяє зменшити витрати такого цінного, і подекуди дорогого ресурсу як вода.

Система водопостачання проектного готелю буде поділена на такі види:

✓ протипожежна - з оцинкованими трубами  $\varnothing 50\text{мм}$  та пожежними кранами;

✓ господарсько-побутова - з оцинкованими трубами Ø50мм, підключеними до кранів та змішувачів;

✓ виробнича - з поліпропіленових труб Ø25мм, підключена до технологічного устаткування (пароконвектомати, машини для чищення овочів, посудомийні машина тощо).

Система гарячого водозабезпечення передбачається централізована від перегрівача в теплопункті з оцинкованих труб Ø 50 мм.

Мінімальний тиск холодної і гарячої води перед водорозбірною арматурою в номерах готелю буде 0,1 і 0,08 МПа відповідно, а максимальний – 0,45 МПа.

Введення внутрішнього водопроводу до проектного закладу буде виконано із пластмасових труб Ø 120 мм, з нахилом 0,003 до зовнішніх мереж.

Згідно вимог СНиП 2.04.01-85 лічильники холодної води планується встановити на введеннях внутрішнього водопроводу у проєктований заклад, та на відгалуженнях до водонагрівачів централізованого гарячого водопостачання.

Трубопроводи внутрішнього водопроводу будуть прокладатись паралельно стінам і лініям колон прямолінійно. Відповідно до категорії проектного закладу - 5\*, трубопроводи планується прокладати прихованим способом.

Відповідно до вимог СНиП 2.04.01-85 в проектованому закладі буде влаштовано пожежний водопровід.

### ***Каналізація.***

Каналізаційне обладнання проектного готелю буде тісно пов'язане з водопровідним обладнанням. Каналізаційними трубами буде відводитись забруднена вода з кухні, пральні, санвузлів, та туалетних кімнат готельних номерів.

Системи каналізації приміщень проектного закладу планується проектувати окремими від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками.

Каналізаційні пристрої пральні пристосовані для прийому великої кількості води, що містить хімічні і механічні забруднення. На базі влаштована велика кількість спусків у підлогах, а також уловлювачів води під пральними машинами і центрифугами. Це невеликі колодязі, призначені для разового відводу великої кількості води.

Трубопроводи мережі каналізації будуть виконані з пластмаси  $\varnothing$  85-100 мм, з ухилом прокладання  $K = 0,6$ .

Внутрішня каналізаційна мережа буде монтуватися із чавунних труб.

Чавун, перш за все, застосовується в каналізаційних системах і магістральних трубопроводах. Труби виробляються методом лиття відповідно до вимог ГОСТ 9583 і ГОСТ 6942, які передбачають розміри внутрішнього діаметру від 65 до 1000 мм і товщину стінки від 6 до 27 мм.

Основна перевага чавуну - його висока надійність, а товсті стінки чавунних труб гарантують практично безшумну роботу [85].

Згідно СНиП 2.04.01. для прокладки коротких відвідних ліній від умивальників, мийок, ванн буде використано сталеві труби.

В ресторані організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно вимог Снп 2.04.01-85.

Внутрішня каналізація будівлі складається з приймальних пристроїв, відвідних ліній з чавунних труб  $\varnothing$ 800мм, стояків, які виконуються з чавунних труб  $\varnothing$ 800мм.

В заготівельних і доготівельних цехах влаштовано трапи  $\varnothing$ 100мм, в мийних встановлено трапи  $\varnothing$ 200мм.

Стояки планується встановити приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхня частина стояку у вигляді витяжної труби виведено на висоту 0,8 м над дахом будівлі.

Стоки від побутової та виробничої каналізації планується збирати та відводити до вуличної мережі окремо.

Зовнішня каналізація включатиме сміттєвидалення і дощову каналізацію, яка буде відводитись у вуличну мережу.

Проектом передбачено, що внутрішні водостоки будуть відводити дощову і талу воду з покрівлі по трубопроводах, розташованих усередині будинку. Із внутрішніх водостоків вода потраплятиме в зовнішні мережі дощової каналізації. Водостоки планується монтувати із сталевих труб.

В проектуваному готелі планується влаштувати систему сміттєвидалення для централізованого видалення сміття (типу сухе холодне) в камери, що будуть розташовані в підвалах.

Зважаючи на категорію проектуваного закладу, буде встановлено систему вакуумного прибирання – централізовану.

Керуючись досвідом розвинутих країн Європи, планується встановити пневматичну систему видалення сміття. Ця система передбачає прокладення спеціальних сміттєпроводів діаметром 500-600 мм, виконаних із високоміцної сталі, прокладених під землею на великі відстані. У перевантажувальних пунктах сміття пресується і завантажується в контейнери, а потім відправляється на сміттєспалювальні або сміттєпереробні заводи [85].

Каналізація призначена для збору і відведення виробничих та господарсько-побутових стоків, дощових вод, попереднього очищення виробничих стоків, збирання та видалення сміття.

Проектований готель буде обладнано внутрішньою виробничою та господарсько-фекальною каналізацією. До першої надходять стічні води від мийних ванн, раковин, трапів виробничих приміщень. До другої надходять води від унітазів, умивальників, душових та інших санітарних устроїв. Обидві системи поєднують із зовнішньою мережею господарсько-фекальної каналізації за допомогою самостійних випусків.

Внутрішня каналізація проектуваного підприємства складатиметься з приймальних пристроїв для стічних вод та мережі трубопроводів. Приймальні пристрої розділятиметься на дві групи: обладнання, що встановлюється у санвузлах (унітази, біде, умивальники), і обладнання для приймання

виробничих стоків. Вода від кожної групи приладів збиратиметься і відводитиметься у вуличну мережу окремо. Виробничі стічні води прийматимуться від мийних ванн, раковин, технологічного обладнання. У овочевому, м'ясному-рибному цехах, у мийних та гарячих цехах біля варильних котлів будуть встановлені трапи діаметром 100 мм. Для приймання стоків з відвідних ліній служитимуть стояки. Вони будуть встановлені відкрито біля стін.

У виробничих приміщеннях ресторану каналізаційна система забезпечуватиме справне відведення води. Будуть встановлені жируловлювачі, що слугуватимуть для затримки жиру і відходів.

Згідно вимогам СНиП 2.04.01-85 внутрішня каналізація будівлі буде складатися з:

- приймальних пристроїв;
- відвідних ліній з чавунних труб діаметром 100 мм;
- стояків з чавунних труб діаметром 50 мм;
- в овочевому, м'ясо-рибному, мийній та в гарячому цеху встановлені трапи 100 мм.

У готелі буде влаштовано систему сміттєвидалення для централізованого видалення сміття в камери, що розташовуватимуться на підвір'ї.

Будівля готелю буде обладнана сміттєпроводами, що проектуватимуться на групу житлових приміщень з розрахунку добового накопичення сміття 0,6 кг на одне місце. Сміттєпровід складатиметься з приймального клапану та вертикального ствола, під яким розташована сміттєзбірна камера. В ній будуть встановлені пересувні контейнери, де сміття накопичуватиметься і вивозитиметься спеціальним транспортом.

Стовбур сміттєпроводу та приміщення сміттєзбірної камери будуть спроектовані відповідно вимог, викладеним у ДБН В.2.2-9 і ДБН В.2.2-15, а також ДСТУ Б В.2.5-34.

### **Опалення.**

Будівля готелю буде обладнуватися опаленням, що проектуватиметься згідно СНиП 2.04.05, СНиП 3.05.01, ДБН В.2.6-31, СНиП 2.04.05-91.

Опалення призначено для підтримання температурного режиму у приміщеннях будівлі в теплу пору року. Для майбутнього закладу джерелом постачання є міська мережа теплофікації районної котельні. Температура теплоносія на вході становить 120°C.

Теплопункт в готелі буде призначений для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води та обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним вводом (опалювальним котлом), які будуть забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління і автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання.

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

*Розрахунок витрат тепла на опалення,  $Q_0$ , Гкал, проводиться за формулою:*

$$Q_0 = q_6 * V_6 * T_0 * \Delta t * R_l$$

де  $q_6$  - питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °C, Гкал/(м<sup>3</sup>х°C) ( $q_6 = 3,5254 \times 10^{-7} .. , 3,2674 \times 10^{-7}$ , при збільшенні об'єму будівлі min);

$V_6$  – будівельний об'єм будівлі, м<sup>3</sup>, який розраховується за формулою:

$$V_6 = S_{нов} * h_l + \sum S_i * h_i$$

де  $S_i$  - площа і-го поверху будівлі готелю, м<sup>2</sup>;

$S_{нов}$  - площа під забудову, м<sup>2</sup>;

$h_i$  - висота і-го поверху будівлі, м;

$h_l$  - висота покрівлі, м (для плоскої покрівлі  $h_l$  дорівнює сумарній

товщині паро- тепло-, гідроізоляції, захисного шару; при суміщеній покрівлі  $h_l=0,4...0,6$  м; за наявності технічного поверху  $h_l=1/2$  висоти технічного поверху ( $h_l=0,8...0,9$  м); за наявності горищного поверху -  $1/3$  висоти цього поверху у гребні ( $h_l=1,7$  м));

$n$  - кількість поверхів будівлі;

$$V_0 = 2328 * 0,8 + ((2328 * 3,3) * 6) = 47956,8 \text{ м}^3$$

$R_l$  - поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища [3, с. 249];

$T_o$  - тривалість опалювального періоду зарік, днів [3, с. 249];

$\Delta t$  - середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} * 47956,8 * 180 * 18,5 * 0,3 = 16,98 \text{ Гкал}$$

Розрахунок тепловтрат у будинку готелю виконується з метою визначення необхідної теплової потужності системи опалення.

Розрахункову теплову потужність системи опалення визначаємо з урахуванням:

- а) втрат теплоти через огорожувальні конструкції;
- б) втрат теплоти на нагрівання вентиляційного зовнішнього повітря;
- в) втрат теплоти з поверхні ізольованих трубопроводів, які прокладаються в неопалюваних приміщеннях;
- г) теплового потоку, що регулярно надходить від електричних приладів, освітлення, побутового устаткування тощо.

Система опалення слугуватиме для обігріву приміщень у холодний період року та для підтримки нормальної температури повітря в приміщенні незалежно від зовнішньої температури.

В проєктовному готелі буде використовуватися водяне опалення. У готелі буде застосовано опалювальні системи середнього тиску з температурою води до 120°C, що подаватиметься від теплоелектроцентралі району міста Києва ТК-504, а потім використовуватиметься для опалювальних цілей.

Всі опалювальні прилади розміщуватимуться так, щоб був забезпечений їх огляд, очищення і ремонт. Їх розміщують в стінних нішах.

Будівля готелю підключатиметься до систем централізованого теплопостачання через індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладами обліку теплоспоживання та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання. Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення будуть проєктуватися окремі системи зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП.

ІТП проєктуватиметься відповідно до вимог СНиП 2.04.07, ДБН В.2.2-9. При проєктуванні ІТП застосовуватиметься обладнання з характеристиками, яке виключає проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

### ***Вентиляція.***

Згідно СнпП 2.04.05-91, в проєктованому готелі передбачено організацію природної вентиляції повітря, яка влаштована в виробничих, складських, адміністративно-побутових приміщеннях та у залах ресторану. Крім цього, в закладі наявна механічна припливна вентиляційна система. В виробничих приміщеннях, де встановлене теплове устаткування, що має значне виділення тепла, передбачені місцеві вентиляційні відсоси.

Додатково вентиляційні системи встановлені у адміністративно- побутових приміщеннях та приміщеннях, де надають додаткові послуги для відвідувачів.

Для управління системою припливно-витяжної вентиляції передбачається дистанційне автоматичне, і ручне включення/вимикання

припливних вентиляційних систем в залежності від температури навколишнього повітря, часу доби, включення/вимикання електронагрівачів в залежності від температури навколишнього повітря, контроль температури повітря, що подається з його регулюванням, контроль кількості повітря, що подається з регулюванням, контроль роботи вентиляторів, калориферів, електродвигунів, контроль положення заслінок і керування ними.

В проектуваному готелі передбачено встановлення припливно-витяжної вентиляційної системи. У виробничих приміщеннях, а особливо приміщеннях ресторану, де спостерігається виділення теплоти та газів під час приготування їжі, планується використання як місцевих так і загально обмінних систем.

Рух повітря відбуватиметься механічно за допомогою вентиляторів. Проектування передбачає вживання всіх шумозахисних заходів.

Для зменшення шуму передбачено спеціальне приєднання вентилятора до повітропроводу. Між вихідним отвором вентилятора та повітропроводом буде розташована антивібраційна прокладка.

### ***Кондиціонування.***

В проектуваному готелі для створення в приміщеннях комфортних умов для людей і оптимальних параметрів повітряного середовища для виробничих процесів застосовуватиметься системи кондиціонування.

Неможливо уявити проектований заклад готельно-ресторанного господарства без систем кондиціонування, оскільки це є складовою комфорту послуг, які пропонуватиме готель.

Системи кондиціонування, які будуть використані в майбутньому закладі, відповідатимуть вимогам ДБН В.2.2-20:2008.

З метою надання якомога кращих умов для гостей, у приміщеннях проектового готелю буде встановити місцеві, рециркуляційні, цілорічної дії системи кондиціонування повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря.

В житловій частині проектового готелю – номерах, будуть встановлені

системи кондиціонування повітря другого класу. Такі ж системи планується встановити в вестибюлях, залі ресторану, конференц-залі.

### *Енергозабезпечення.*

Електропостачання та електрообладнання будинків і споруд готелів здійснюватиметься згідно вимог ПУЭ, 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.

Енергозабезпечення підприємства готельного господарства здійснюватиметься від трансформаторної підстанції ПС 110 кВ «Центр», яка обслуговує даний район до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій закладу. В якій буде прокладено чотирипровідну кабельну лінію напругою 380/220 В. В електрощитовій на головному розподільному щиті буде розміщено загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники, вимикачі живильних групових щитів.

Електричні мережі поділитимуться на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В.

Групові щити силової мережі розташовуватимуться поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключатиметься за магістральною схемою, а силова – за радіальною .

Холодильне устаткування буде підключено до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

У будівлі крім електропостачання будуть і слабкострумові системи. За допомогою слабкострумових установок здійснюватиметься телефонізація, внутрішній оперативний зв'язок, телетрансляція, забезпечуватиметься пожежна і охоронна сигналізація.

*Загальні витрати електроенергії* готельним підприємством,  $P$ , кВт, визначають за збільшеним показником  $P_{жс}$ , за формулою:

$$P=(P_{жс}*N+P_{зрг} *NI+P_{фо}*S_{фо}+P_{ав}*N_{ав})*T$$

де  $P_{жс}$  - питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце [3, с. 248];

$N$  - кількість місць в готелі, місць;

$P_{зрг}$  - питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце [3, с. 248];

$NI$  - кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{фо}$  - питоме навантаження від функціонування приміщень ділового призначення, кВт/м<sup>2</sup> [3, с. 248];

$S_{фо}$  - площа приміщень ділового призначення, м<sup>2</sup>;

$P_{ав}$  - питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце [3, с. 248];

$N_{ав}$  - кількість місць на відкритій автостоянці, місць;

$T$  - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P=(0,53*130+0,53 *200+0,53*544+0,53*60)*365 = 180682,3 \text{ кВт}$$

### ***Системи безпеки та зв'язку.***

В закладі, що проектується буде встановлено роздільну систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 пожежну і охоронну.

Датчики автоматичної охоронної сигналізації будуть розташовані на дверях будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводитиметься на центральний пост служби охорони.

Датчики пожежної сигналізації розміщуватимуться в залах, коморах сухих продуктів, житлових номерах. В разі спрацювання сигналізації оповіщення виводитиметься на пункт централізованого нагляду служби охорони .

Також на підприємстві будуть передбачені влаштування наступних

систем: міського телефонного зв'язку, та внутрішнього зв'язку, супутникового, ретрансляційного телебачення, Інтернету.

Охоронною сигналізацією обладнуються приміщення пожежного поста, електрощитові, входи до технічних поверхів та виходи на покрівлю будинку, входи до машинного відділення ліфтів, двері шаф поповерхових пожежних кранів з виведенням сигналу на централізованого нагляду служби охорони.

Системи зв'язку та сигналізації нежитлових приміщень, що розташовуються у будинках готелів виконуватимуться згідно з ДБН В.2.2-9.

В проектуваному закладі готельного господарства буде встановлена комбінована система сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 пожежна і охоронна.

До ліній міського телефонного зв'язку будуть підключені адміністративно-побутові приміщення та житлові номери готелю. Передбачається, що внутрішній зв'язок буде організовано між усіма підрозділами готелю.

Планується, що номери готелю будуть обладнані відомчою охоронною сигналізацією, електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму заціпки.

Планується, що всі інженерні системи і системи безпеки готелю будуть інтегровані в єдиний комплекс із можливістю одночасного виводу інформації про стан систем. Такий створений комплекс буде незамінним джерелом інформації про поточну ситуацію в закладі готельно-ресторанного бізнесу для служби безпеки, верхнього менеджменту або власників готелю. Одночасно можна буде здійснювати контроль роботи обслуговуючого персоналу й підвищувати рівень якості обслуговування споживачів послуг закладу.

### 4.3 Пропозиції щодо дизайну

Оформлення інтер'єрів в стилі мінімалізм на сьогодні залишається вельми популярним, хоча цей різновид дизайну квартир, котеджів, бізнес-центрів, готелів з'явився ще в II половині XX століття. У чистому вигляді мінімалізм зустрічається рідко, тому що вважається «надто стерильним». Але лаконічність і наявність великих просторів, не захащених зайвими предметами і декором – це найбільш характерні риси цього інтер'єрного стилю.

Якщо ви віддаєте перевагу простору, наповненому повітрям, світлом, цінуєте чисті і чіткі лінії, чистоту і гармонійність поєднання всіх елементів з кольоровою гамою, то, скоріш за все, ви і є шанувальником інтер'єру і стилі мінімалізм. Такий дизайн потребує акуратності і точності навіть в маленьких дрібничках, особливої ретельності з'єднання швів, поверхонь, меблів. Правильно створений мінімалізм в інтер'єрі не заважає вашому погляду насолоджуватися відкритим простором та ідеальністю оформлення.

Існує декілька особливостей, за якими можна легко визначити мінімалізм в інтер'єрі. Характерними рисами цього стилю в дизайні приміщень будь-якого призначення є наступні відзнаки:

- простота форм і меблів, свобода в просторі;
- кольорова гамма складається не більш, як з 2-3 контрастуючих між собою кольорів;
- наявність у дизайні геометричних фігур (кола, прямокутники, квадрати);
- невелика кількість декору, віддавання переваги великим елементам і аксесуарам (вази, скульптури);
- неймовірна функціональність кожного елемента;
- велика частина оздоблення виконана з натуральних матеріалів (деревина, камінь, скло, метал), має «спокійну» фактуру;
- меблі, які доповнюють мінімалізм в інтер'єрі, відрізняються правильними

геометричними формами, встановлюються і поєднуються таким чином, що начебто «розчиняються» у просторі;

- унікальні акценти, які не дозволяють стилю здаватися безликим, аскетичним чи стерильним (арт-об'єкти, полотна, фотографії, картини, гобелени, розпис стін, великі годинники або інше).

Також слід відзначити, що приміщення, оформлені в стилі мінімалізм, дуже комфортні і практичні. Креативність вдало поєднується з гармонійністю, а загальна атмосфера сприяє розслабленню і отриманню задоволення.

Сучасна концепція створення інтер'єрів в стилі мінімалізм, на відміну від скандинавського дизайну для досягнення більшої досконалості доповнюється красивим «спокійним» текстилем, різноманітним декором, теплими кольоровими рисами. Хоча основою стилю є контрастне поєднання класичних білих і чорних кольорів, гра з текстурою, формами, графікою, фактурою поверхонь, варіантами підсвічування завжди додає індивідуальності. Тому кімнати не виглядають суворо, відображають захоплення і інтереси власника.

При створенні дизайнів квартир, апартаментів, офісів та інших об'єктів в стилі мінімалізм слід дотримуватися основних правил стосовно лаконічності і почуття міри. Фундаментальне значення має моделювання простору з урахуванням наявності багатой кількості розсіяного спокійного світла. Для цього відмовляються від перегородок, приділяють увагу багаторівневому освітленню з використанням природних та штучних джерел.

Колірна палітра інтер'єру складається з 2-х основних тонів, а третій підбирається у якості акценту. Стосовно меблів дотримуються наступних рекомендацій:

- плоскі однотонні фасади, без візерунків, фрезерування;
- чітка геометрія конструкцій, гострі, прямі кути;
- підвищена функціональність;
- використання підвісних елементів;
- дотримання прийнятої в загальному інтер'єрі кольорової палітри.

В якості матеріалів для м'яких меблів використовується однотонний текстиль чи шкіра. Кольори оббивки спокійні, а акцент можна зробити, наприклад, на яскравих декоративних подушках.

При бажанні в оформленні передпокою можна застосовувати дзеркала і прилади освітлення, щоб візуально збільшити простір. Стіни фарбуються в теплі білі кольори або оклеюються фактурними шпалерами, які не мають малюнків і принтів. Для оздоблення підлоги використовується плитка світлих тонів. Шафа для одягу може мати розсувні дверцята з дзеркальними поверхнями.

Особливість оформлення вітальні – це відсутність зайвих меблів, дрібних предметів декору. Для зберігання різноманітних речей пропонуються модульні шафи з скляними закритими поличками, напівпрозорими елементами, глянцевиими дверцятами. На підлозі може бути однотонний килим.

Щоб «розбавити» стиль мінімалізм у вітальні дизайнери використовують цікаві акценти:

- картини або фотографії в простих рамках або безрамкові;
- ексклюзивні світильники, вази, скульптури, бажано виконані в суворих геометричних формах;
- оздоблення стін спеціальними фасадами.

Перевагою буде обрання вбудованих кухонних меблів і техніки, використання системи Push Up. На фартух нічого не навішується. Велику увагу приділяють системам зберігання – органайзерам, шухлядам, шафам, щоб зовні не залишалось нічого зайвого та одночасно елементи були максимально зручними у застосуванні. Мінімалізм в кухні підвищує комфорт і функціональність кожної деталі. Важливо створити зручне зонування робочої частини і частини для прийняття їжі.

Якщо прислухатися до професійних дизайнерів, то дизайн інтер'єру спальні в стилі мінімалізму дозволяє встановлювати у цій кімнаті тільки прості і практичні меблі:

- ліжка (бажано без підголів'я, балдахінів, інших аксесуарів і прикрас);
- вбудовану шафу з дзеркальними розсувними дверцятами;
- прилади освітлення (вбудовані, настінні, підлогові, підвісні).

Все інше краще прибрати, якщо предмети інтер'єру не несуть функціонального навантаження.

Простір у ванній кімнаті повинен бути максимально функціональним, вільним від зайвих речей. Стіни можна покрасити у теплі світлі кольори водостійкою фарбою чи викласти однотонною плиткою. Для візуального збільшення приміщення застосовуються прилади освітлення, дзеркальні поверхні, прозорі скляні дверцята душової kabіни, легкі модульні меблі з елементами металу.

## РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ГОТЕЛЮ, ЩО ПРОЕКТУЄТЬСЯ

### 5.1. Обґрунтування операційних доходів готелю

Експлуатаційна програма складається на основі кількості місць для розміщення (проживання) гостей, що передбачається в плановому періоді. Вона виражається в натуральних і вартісних показниках. Натуральним показником експлуатаційної програми є кількість місце-днів, а вартісним - виручка (доход) від реалізації послуг з розміщення клієнтів.

**Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2023 рік**

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Президентські апартаменти	2	4	365	1460
Апартаменти	3	6	365	2190
Люкс, дуплекс	3	6	365	2190
Напівлюкс	4	8	365	2920
Студіо (трьохмісний)	8	16	365	5840
Студіо	8	16	365	5840
Номер I категорії одномісний	10	10	365	3650
Номер I категорії двомісний	25	50	365	18250
Номер I категорії для маломобільних	7	14	365	5110
<b>Всього</b>	<b>70</b>	<b>130</b>	-	<b>47450</b>

**Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю на 2023 рік**

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис . грн.
Президентські апартаменти	1460	0,7	1022	2600	2657,2
Апартаменти	2190	0,7	1533	2200	3372,6
Люкс, дуплекс	2190	0,7	1533	1800	2759,4
Напівлюкс	2920	0,7	2044	1650	3372,6

продовження табл. 5.2

Студіо (трьохмісний)	5840	0,7	4088	1600	6540,8
Студіо	5840	0,7	4088	1450	5927,6
Номер I категорії одномісні	3650	0,7	2555	900	2299,5
Номер I категорії двомісні	18250	0,7	12775	1340	17118,5
Номер I категорії для маломобільних	5110	0,7	3577	1300	4650,1
<b>Всього</b>	<b>47450</b>	<b>-</b>	<b>33215</b>	<b>-</b>	<b>48698,3</b>

Запаси готової продукції на початок планового періоду визначаються з їх фактичної величини на кінець звітної періоду. Величина запасу готової продукції на кінець планового періоду визначається виходячи із терміну зберігання продукції на складі і тривалості планового періоду.

**Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023 рік закладу ресторанного господарства готелю**

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
<b>Продукція власного виробництва</b>					
Холодні закуски	1546	148	228,808	46380	6864,24
Гарячі закуски	258	162	41,796	7740	1253,88
Супи	1288	65	83,72	38640	2511,6
Другі страви	1546	190	293,74	46380	8812,2
Солодкі страви	515	89	45,835	15450	1375,05
Гарячі напої	206,11	55	11,336	6183,3	340,08
Холодні напої	29,45	50	1,472	883,5	44,16
<b>Всього</b>	<b>5388,56</b>	<b>-</b>	<b>706,707</b>	<b>161656,8</b>	<b>21201,21</b>
<b>Закупівельні товари</b>					
Холодні напої	44,17	55	2,429	1325,1	72,87
Хліб та хлібобулочні вироби	58,9	30	1,767	1767	53,01
Борошняні кондитерські вироби	736,13	70	51,529	22083,9	1545,87
Вино-горілчані вироби	147,23	123	18,109	4416,9	543,27
Пиво	36,81	68	2,503	1104,3	75,09
<b>Всього</b>	<b>1023,24</b>	<b>-</b>	<b>76,337</b>	<b>30697,2</b>	<b>2290,11</b>
<b>Разом</b>	<b>6411,8</b>	<b>-</b>	<b>783,044</b>	<b>192354</b>	<b>23491,32</b>

**Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023 рік**

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	21201,21	254414,52
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	2290,11	27481,32
<b>Плановий роздрібний товарооборот</b>	<b>23491,32</b>	<b>281895,84</b>

До додаткових послуг готелю відносяться: комп'ютерний кабінет, конференц зали, ремонт і прасування одягу, чищення взуття, хімчистка та перукарня, табл.5.5.

**Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готелю від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2023 рік**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Комп'ютерний кабінет	248	550	136,4
Конференц зали:			
овальний кабінет	460	500	230
велика зала	420	950	399
мала зала	345	560	193,2
зала трансформер	320	550	176
Ремонт і прасування одягу	335	420	140,7
Чищення взуття	101	100	10,1
Хімчистка	560	520	291,2
Перукарня	460	580	266,8
<b>Разом</b>	<b>3249</b>	<b>-</b>	<b>1843,4</b>

Загальний дохід готелю, зазначено в табл.5.6.

**Таблиця 5.6 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2023 рік**

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	48698,3
Ресторанного господарства	281895,84
Інших господарських підрозділів	1843,4
<b>Разом</b>	<b>332437,54</b>

## 5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Первісна вартість - історична (фактична) собівартість необоротних активів у сумі грошових коштів або справедливої вартості інших активів, сплачених (переданих), витрачених для придбання (створення) необоротних активів.

**Таблиця 5.7 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2023 рік**

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	224562	72559	32104	329225
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1247	1040	404	2691
- Механічне обладнання	1301	356	202	1859
- Теплове обладнання	987	620	166	1773
- Торговельне обладнання	1448	540	158	2146
- Вимірювальні прилади	330	208	165	703
Меблі, інше офісне обладнання	3860	2147	504	6511
Транспортні засоби	1166	365	121	1652
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1335	365	177	1877
Телефони	69	60	42	171
<b>Разом</b>	<b>236305</b>	<b>78260</b>	<b>34043</b>	<b>348608</b>

Амортизаційні відрахування - це специфічний вид фінансових ресурсів.

З одного боку, амортизаційні відрахування - це витрати підприємства, тому що їхню суму, нараховану на виробничі необоротні активи, включають у собівартість продукції, робіт, послуг. Водночас, у складі виторгу ( доходу) від реалізації продукції суму амортизаційних відрахувань розглядають як цільовий фонд, складову фінансових ресурсів, призначених для відтворення зношених у процесі виробництва необоротних матеріальних і матеріальних активів.

**Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів  
готелю на 2023 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	224562	72559	32104	20	11228,1	3627,95	1605,2	16461,25
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1247	1040	404	5	249,4	208	80,8	538,2
- Механічне обладнання	1301	356	202	5	260,2	71,2	40,4	371,8
- Теплове обладнання	987	620	166	5	197,4	124	33,2	354,6
- Торговельне обладнання	1448	540	158	5	289,6	108	31,6	429,2
- Вимірювальні прилади	330	208	165	2	165	104	82,5	351,5
Меблі, інше офісне обладнання	3860	2147	504	4	965	536,75	126	1627,75
Транспортні засоби	1166	365	121	5	233,2	73	24,2	330,4
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1335	365	177	2	667,5	182,5	88,5	938,5
Телефони	69	60	42	2	34,5	30	21	85,5
<b>Всього</b>								<b>21488,7</b>

### 5.3 Розробка плану з праці

Штатний розклад – це перелік посад з визначенням мінімальних і максимальних посадових окладів для кожної посади. Штатний розклад ґрунтується на схемах управління виробництвом та типових галузевих штатних розкладах з урахування кошторису на управління підприємством.

**Таблиця 5.9 – Посадова структура штату готелю на 2023 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>	
Менеджер адміністративно-управлінської служби	1
Менеджер з персоналу	1
Менеджер з охорони праці	1
Секретар	1
Директор	1
Фінансовий менеджер	1
Касир	6
Маркетолог	2
Менеджер служби прийому і розміщення	1
Менеджер служби управління номерним фондом	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Головний інженер	1
Менеджер служби безпеки та пожежної охорони	1
Менеджер служби ділової діяльності	1
Проектний менеджер	1
Менеджер з організації і проведення банкетних заходів	1
<b>Разом адміністративно-управлінський персонал</b>	<b>22</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>	
Адміністратор	4
Службовець з бронювання номерів	2
Гардеробник	2
Покоївки	9
Кастелянша	2
Шеф-кухар	1
Кухарі	8
Бармен	2
Офіціанти	10
Сомельє	2
Системний адміністратор	1
Технічний персоналу	3
Перекладач	2
Адміністратор-координатор	1
Комірник	1
Завідувач складом	1
<b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>	<b>51</b>
<b>Допоміжний персонал</b>	
Носій багажу	4
Працівник пральні	3
Працівник хімчистки	3
Прибиральниці	5
Працівники з поточного ремонту	2
Охоронці	4
Персонал для благоустрою території	2
Мийники	4
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>27</b>
<b>Всього</b>	<b>100</b>

**Таблиця 5.10 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу  
готелю на 2023 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Менеджер адміністративно-управлінської служби	1	18,78	18,78	-	-	18,78
Менеджер з персоналу	1	16,45	16,45	-	-	16,45
Менеджер з охорони праці	1	16,45	16,45	-	-	16,45
Секретар	1	17,1	17,1	-	-	17,1
Директор	1	32,45	32,45	-	-	32,45
Фінансовий менеджер	1	19,4	19,4	-	-	19,4
Касир	6	13,4	80,4	-	-	80,4
Маркетолог	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Менеджер служби прийому і розміщення	1	16,45	16,45	-	-	16,45
Менеджер служби управління номерним фондом	1	16,5	16,5	-	-	16,5
Менеджер служби ресторанного господарства	1	16,5	16,5	-	-	16,5
Головний інженер	1	16,5	16,5	-	-	16,5
Менеджер служби безпеки та пожежної охорони	1	16,5	16,5	-	-	16,5
Менеджер служби ділової діяльності	1	16,5	16,5	-	-	16,5
Проектний менеджер	1	16,5	16,5	-	-	16,5
Менеджер з організації і проведення банкетних заходів	1	16,5	16,5	-	-	16,5
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>22</b>	-	<b>363,78</b>	-	-	<b>363,78</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Адміністратор	4	14,7	58,8	-	-	58,8
Службовець з	2	13,2	26,4	-	-	26,4

бронювання номерів						
Гардеробник	2	11,8	23,6	-	-	23,6
Покоївки	9	11,2	100,8	-	-	100,8
Кастелянша	2	10,4	20,8	-	-	20,8
Шеф-кухар	1	18,5	18,5	-	-	18,5
Кухарі	8	15,2	121,6	-	-	121,6
Бармен	2	14,7	29,4	-	-	29,4
Офіціанти	10	9	90	-	-	90
Сомельє	2	14,5	29	-	-	29
Системний адміністратор	1	14,7	14,7	-	-	14,7
Технічний персоналу	3	13,6	40,8	-	-	40,8
Перекладач	2	12,2	24,4	-	-	24,4
Адміністратор-координатор	1	14,7	14,7	-	-	14,7
Комірник	1	12,1	12,1	-	-	12,1
Завідувач складом	1	12,2	12,2	-	-	12,2
<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>	<b>51</b>	<b>-</b>	<b>637,8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>637,8</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Носій багажу	4	9	36	-	-	36
Працівник пральні	3	8,7	26,1	-	-	26,1
Працівник хімчистки	3	8,7	26,1	-	-	26,1
Прибиральниці	5	8,7	43,5	-	-	43,5
Працівники з поточного ремонту	2	8,8	17,6	-	-	17,6
Охоронці	4	13,6	54,4	-	-	54,4
Персонал для благоустрою території	2	12,5	25	-	-	25
Мийники	4	8,9	35,6	-	-	35,6
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>27</b>	<b>-</b>	<b>264,3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>264,3</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>1265,88</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1265,88</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>15190,56</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>15190,56</b>

Визначивши відрахування на заробітну плату працівників, складаємо табл.5.11 – нарахування премій.

**Таблиця 5.11 – Планування преміального фонду готелю на 2023 рік**

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-	363,78 x 12 = 4365,36	40	1746,144

управлінський персонал			
Виробничий (операційний) персонал	637,8 x 12 = 7653,6	30	2296,08
Допоміжний персонал	264,3 x 12 = 3171,6	25	792,9
<b>Разом</b>	<b>1265,88 x 12 = 15190,56</b>	-	<b>4835,124</b>

Таблиця 5.12 – План з праці готелю на 2023 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
<b>Планова чисельність працівників, всього</b>	<b>осіб</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	22	22
Виробничий (операційний) персонал	осіб	51	51
Допоміжний персонал	осіб	27	27
<b>Фонд основної заробітної плати, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>1265,88</b>	<b>15190,56</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	363,78	4365,36
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	637,8	7653,6
Допоміжний персонал	тис. грн.	264,3	3171,6
<b>Фонд додаткової заробітної плати, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>402,927</b>	<b>4835,124</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	145,512	1746,144
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	191,34	2296,08
Допоміжний персонал	тис. грн.	66,075	792,9
<b>Фонд оплати праці, усього, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>1668,807</b>	<b>20025,684</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	509,292	6111,504
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	829,14	9949,68
Допоміжний персонал	тис. грн.	330,375	3964,5
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>16,688</b>	<b>200,256</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	23,149	277,795
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	16,257	195,091
Допоміжний персонал	тис. грн.	12,236	146,833

#### 5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

У собівартості знаходять своє відображення: рівень технічної оснащеності підприємства; ступінь використання основних фондів, матеріалів, енергії, робочої сили; удосконалення методів організації праці й управління виробництвом.

Собівартість виступає невід’ємним елементом усіх планових та техніко-економічних розрахунків ефективності господарських заходів і береться до уваги при виборі найбільш ефективного розподілу капітальних вкладень за галузями та районами країни, визначенні оптимальних меж концентрації та спеціалізації промислового виробництва, розрахунку ефективності

впровадження нової техніки, технології, удосконалення організації виробництва, виявленні раціональних кордонів підвищення якості продукції.

**Таблиця 5.13 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2023 рік**

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
<b>Продукція власного виробництва</b>				
<b>Всього</b>	254414,52	55	0,55	164138,4
<b>Закупівельні товари</b>				
<b>Всього</b>	27481,32	40	0,4	19629,514
<b>Разом за рік</b>				<b>183767,914</b>

**Таблиця 5.14 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2023 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	180682,3	4,5	813,07
Опалення, Г/ккал	6197,7	1654,41	10253,536
Вода, м <sup>3</sup> в тому числі:			
гаряча, м <sup>3</sup>	7592	99,79	757,605
холодна, м <sup>3</sup>	4982,26	22,99	114,542
<b>Разом</b>		-	<b>11938,753</b>

Приклади спецодягу: спеціальні захисні рукавички, фартух з нагрудником, плащ з капюшоном, берет, які відповідають ГОСТ та іншим стандартам щодо спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту (див. Норми № 62). На питання, що є, а що ні спецодягом має дати відповідь спеціаліст з охорони праці, який має бути у кожній бюджетній установі.

**Таблиця 5.15 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі на 2023 рік**

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський	22	1	986	21,692

персонал				
Виробничий (операційний) персонал	51	2	750	76,5
Допоміжний персонал	27	2	620	33,48
<b>Всього</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>131,672</b>

**Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2023 рік**

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	200	3	600	320	192
Столові прибори	200	3	600	285	171
Скляний посуд	200	2	400	246	98,4
Столова білизна	200	2	400	228	91,2
Кухонний посуд	200	2	400	250	100
Канцелярське приладдя	200	2	400	78	31,2
<b>Всього</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>683,8</b>

Визначившись з усіма витратами закладу складаємо табл.5.17.

**Таблиця 5.17 – Планування поточних витрат готелю на 2023 рік**

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	183767,914
Витрати на оплату праці	20025,684
Єдиний соціальний внесок	4405,65
Амортизаційні відрахування	21488,7
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	11938,753
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	815,472
Податки, збори	96,15
Витрати на охорону	99,731
Інші поточні витрати	45000
<b>Разом</b>	<b>287638,054</b>

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

- збір за місяць для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка становить на 01.01.2023 р. становить 6700) – 30 місць x 6700 x 0,00075 = 0,150 тис. грн.
- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями становить 8000 грн. на кожний окремий зазначений в ліцензії

електронний контрольно-касовий апарат. Кількість касових апаратів в

ГРГ =  $12 \times 8000 / 1000 = 96$  тис. грн.

Загальні податки – 96,150 тис. грн.

Витрати на охорону. Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства =  $332437,54 \times 0,03\% = 99,731$  тис. грн.

Інші поточні витрати – 45000 тис. грн.:

- витрати на рекламу – 35000 тис. грн.;
- маркетингові дослідження – 10000 тис. грн.

### 5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Згідно П(С)БО 3 «Звіт про фінансові результати» прибуток – це сума, на яку доходи перевищують пов'язані з ними витрати, а збиток – це перевищення суми витрат над сумою доходу, для отримання якого були здійснені ці витрати.

**Таблиця 5.18 – Планування цільового прибутку готелю на 2023 рік**

Показник	Значення на 2023 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	332437,54
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	33243,754

**Таблиця 5.19 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2023 рік**

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	332437,54
2	Поточні витрати, тис. грн.	<b>287638,054</b>
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	44799,486
4	Податок на прибуток, тис. грн.	8063,907
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	36735,579
6	Рентабельність операційної діяльності, %	11
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	33243,754
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	36735,579
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	9,4

$T_{\text{окупності}} = \text{Основні засоби} / \text{Чистий прибуток плановий}$

Термін окупності =  $348608 / 36735,579 = 9,4$  років

Якщо період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 9-15 років, то у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Будування проектного закладу готельного господарства планується проводити в м. Київ, Голосіївський район, за адресою: вул. Жилянська, 47.

В процесі виконання роботи були проведені дослідження місцевості майбутнього будівництва: аналіз існуючого ринку готельних послуг, дослідження контингенту потенційних споживачів, аналіз туристичних місць та маршрутів, проведені інженерні дослідження щодо технічної можливості будівництва готельного підприємства згідно всіх вимог. Опираючись на дані досліджень, були прийняті концептуальні засади діяльності готелю. Тобто, плануватиметься будівництво готелю ділового призначення, категорії \*\*\*\*\*, з номерним фондом у 70 номерів.

Обраний район досліджень має велику ділову та туристичну привабливість. Проте, не зважаючи на великий потік ділових туристів, наявний ринок готельних підприємств, наразі, не може повністю задовольнити потреби споживачів в розміщенні. Тому є доцільним будівництво готелю на 70 номерів.

Також, розташування проектного готелю планується, безпосередньо, неподалік багатьох ділових та туристичних місць столиці, що створить більшу привабливість для споживачів.

Контингентом, на який буде розрахований готель стануть ділові туристи, які приїжджатимуть з діловою метою у робочих справах.

Окрім розміщення та харчування, послугами які надаватиме готель будуть: організація екскурсій до основних туристичних місць столиці; проведення банкетів; проведення ділових конференцій та конгресів.

Відповідно до обраних типу, категорії, місткості проектного готелю була розроблена організаційно-функціональна структура управління. Вона буде представлена у вигляді лінійно-функціональної структури та складатиметься з таких основних служб готелю: служба бронювання та прийому, служба розміщення та обслуговування, служба громадського харчування, служба експлуатації номерного фонду, служба безпеки готелю, комерційна служба, інженерно-технологічна служба, адміністративна служба.

Проектований готель скрадатиметься з таких груп приміщень: приймально-вестибюльної групи приміщень, групи житлових приміщень, приміщень побутового обслуговування, групи приміщень підприємств харчування, приміщень ділового призначення, групи службово-побутових та господарських приміщень.

Житлова група приміщень займатиме основне місце в готелі. Номерний фонд буде налічувати 70 номерів та матиме 130 ліжок/місць. Загальна площа житлових приміщень становитиме 2216 м<sup>2</sup>.

Захисні споруди є важливим і необхідним засобом у сучасних умовах сьогодення в Україні, для захисту людей від наслідків аварій (катастроф) і стихійних лих, а також від вразливої дії зброї масового знищення і звичайних засобів ураження та впливу другорядних чинників ядерного вибуху.

Тому для впровадження підвищеного рівня безпеки в проектуючому готелі ділового призначення категорії 5\*, що буде знаходитись за адресою м. Київ, Голосіївський район, вул. Жилианська, 47 було запропоновано об'ємно-планувальне рішення закладу спроектувати таким чином, що житлова частина з номерним фондом а також група приміщень ділової діяльності будуть розміщені під землею.

Проектований готель буде централізованої системи забудови. На першому поверсі буде розміщена приймально-вестибюльна група приміщень, ресторан та лоббі бар. На цокольному поверсі проектуючого готелю буде розміщено їдальню для персоналу, приміщення побутового обслуговування, службово-побутові приміщення та господарські приміщення.

На мінус другому поверсі група приміщень ділової діяльності та житлові номери. Всі інші житлові номери будуть розміщені на наступних чотирьох поверхах вниз під землею.

Для досягнення такої цілі була обрана технологія зведення будівлі методом будівництва монолітного залізобетонного опускного колодезя.

В проектуваному готелі будуть присутні такі заклади ресторанного господарства: ресторан класу люкс на 200 місць, лобі-бар класу люкс на 15

місць, бар на поверхах вищого класу на 15 місць, а для персоналу буде передбачена їдальня на 40 місць.

Ресторан класу люкс на 200 місць, стане основним закладам ресторанного господарства в готелі. Зранку у ресторані будуть організовувати сніданок для мешканців готелю, а після 11:00 – ресторан зможуть відвідувати й інші гості. Основним кулінарним спрямуванням буде європейська, в основному –українська, кухня. За попередніми підрахунками та графіком завантаженості, очікується щоденна завантаженість обідньої зали ресторану – 1672 осіб. Корисна площа усіх приміщень ресторану становитиме – 907 м<sup>2</sup>.

Проектований готель відповідатиме усім санітарно-гігієнічним, архітектурним та протипожежним вимогам. Обрана місцевість має можливість до підключення до інженерних комунікацій, таких як: мережі енергозабезпечення, теплофікації, водопостачання та водовідведення. Розрахункова площа готелю становить – 4939 м<sup>2</sup>.

Період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 9-15 років, отже у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

Для подальшого розвитку проектованого готельного підприємства необхідно правильно користуватися наявними ресурсами місцевості.

Також, обов'язково пам'ятати про постійне розповсюдження інформаційних матеріалів у готелі та за його межами, оновлення та наповнення сайту готельного підприємства про можливість проведення банкетів, конференцій, фестивалів та ін. Бажано мати представлення відео каталогу номерів, що демонструватиме всі переваги та послуги, що надаватимуться відвідувачам під час їхнього перебування в готелі.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. ДБН А.3.1–5–96. Організація будівельного виробництва. – К.: Держкоммістбуд України, 1996.
2. ДБН Д.2.2–99. Ресурсні елементарні кошторисні норми на будівельні роботи (РЕКН). Збірники 1, 5. – К.: Держбуд України, 2000.
3. ДСТУ 3008 – 95. Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення. Держстандарт України, 1995.
4. СНиП Ш-4-80\* «Техникабезопасности в строительстве». – М.: Стройиздат, 1981.
5. Технологиястроительногопроизводства. Подобщей ред. Литвинова О.О. – К.: Вища школа. Головноеизд-во, 1985. – 456 с.
6. Технологиястроительстваводопроводных и канализационныхсооружений. Владыченко Г.П., Белецкий Б.Ф. – К.: Вища школа. Головноеизд-во, 1982. – 335 с.
7. 7.Машины для строительно-монтажныхработ: Справочник / Н.С. Болотских, И. А. Емельянова, А. И. Савченко и др.; Под ред. Н.С. Болотских. – К.: Будівельник, 1993. – 344 с.: ил.
8. Пособие по разработке проектов организации строительства и проектов производства работ (к ДБН А. 3.1-5-96«Организация строительного производства»). Часть 1. Технология и исполнительная документация. – К.: АПНИИСП Госкомградостроительства Украины, 1997.
9. Строительные краны: Справочник/ В. П. Станевский, В. Г. Моисеенко, Н. П. Колесник, В. В. Кожушко; Под общ.ред. В. П. Станевского. – 2-е изд., перераб. и доп. – К.: Будивельник, 1989. – 296 с.
10. Методичні вказівки до використання програми MS Project 2002 у курсовому та дипломному проектуванні. – Харків: ХДТУБА, 2004.
11. Методичні вказівки до оформлення курсових та дипломних проектів. –Харків: ХДТУБА, 2000.
12. Губський А.І. «Цивільна оборона» Підручник для вищих учбових закладів. -К.: Міністерство освіти, 1995. - 216с.

13. Грищук М.В. «Цивільна оборона» навчально-методичний посібник - Острого: Національний університет «Острозька академія» 2004.
14. Будинки і споруди. Готелі: ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04- 01]. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
15. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).
16. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).
17. Планування та забудова територій: ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. – К.: Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 177 с. – (Державні будівельні норми України).
18. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги: ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).
19. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 10 с. – (Національні стандарти України).
20. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).
21. Санітарні правила для підприємств громадського харчування: СанПіН 42-123-5777-91. – [Чинні від 1991-05-19]. – М.: Мінздрав СРСР, 1991. – 57 с. – (Санітарні правила та норми).

22. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації: ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. – [Чинний від 2010- 01-01]. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 51 с. – (Національні стандарти України).

23. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.

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

25. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с.

26. Журнал «Гостиничный и Ресторанный бизнес» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotelbiz.com.ua>

27. Інтернет-магазин з меблювання «Табуретка» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.taburetka.ua/uk>

28. Інтернет-магазин з технічного обладання «Хорека» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://horeca-equipment.com.ua>

29. Інтернет-магазин з технічного обладання для закладів ресторанного господарства «Технофуд» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://technofood.com.ua>

30. Інтернет-довідник з діючих законів України «ЛігаЗакон» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: - <https://ips.ligazakon.net>

31. Інтернет-довідник «Вікіпедія» - Івано-Франківськ » [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Івано-Франківськ>

32. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848 с.

33. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2004. – 656 с.

34. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.

35. Проектування готелів: навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. Торг-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

36. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с

## ДОДАТКИ

Ім'я користувача:  
Дулька Ольга Степанівна

ID перевірки:  
1014020573

Дата перевірки:  
16.02.2023 14:14:34 EET

Тип перевірки:  
Doc vs My Database

Дата звіту:  
16.02.2023 14:16:17 EET

ID користувача:  
100008526

Назва документа: 241\_Materykin\_Evhenii\_Fedorovich\_198

Кількість сторінок: 154 Кількість слів: 31714 Кількість символів: 236431 Розмір файлу: 2.69 MB ID файлу: 1013761211

## 32.6% Схожість

Найбільша схожість: 6% з джерелом з Бібліотеки (ID файлу: EF-100000105486)

Пошук збігів з Інтернетом не проводився

0% Джерела з Бібліотеки

857

Сторінка 156

## 0% Цитат

Вилучення цитат вимкнене

Вилучення списку бібліографічних посилань вимкнене

## 0% Вилучень

Немає вилучених джерел

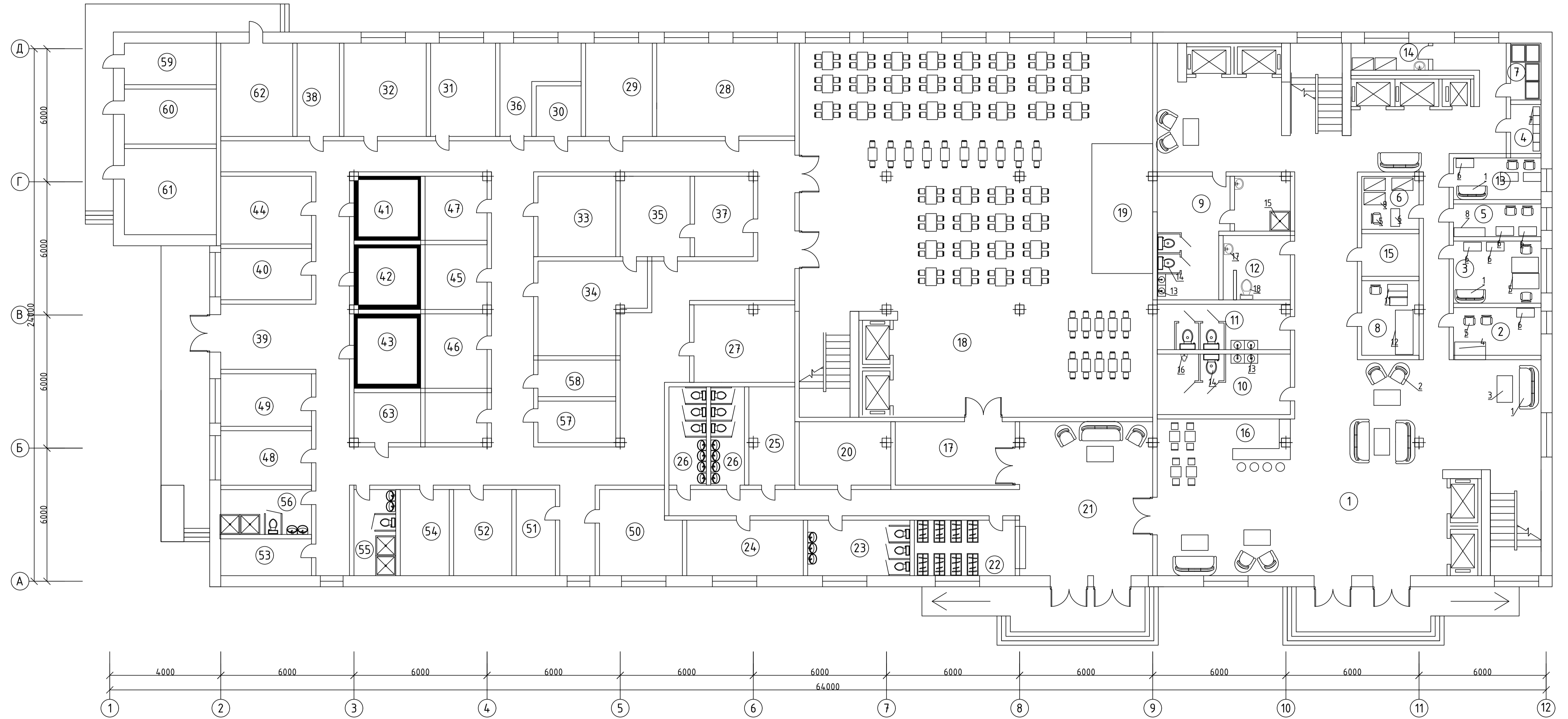
## Модифікації

Виявлено модифікації тексту. Детальна інформація доступна в онлайн-звіті.

Замінені символи

760

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



## Експлікація приміщень, специфікація обладнання

### Експлікація приміщень

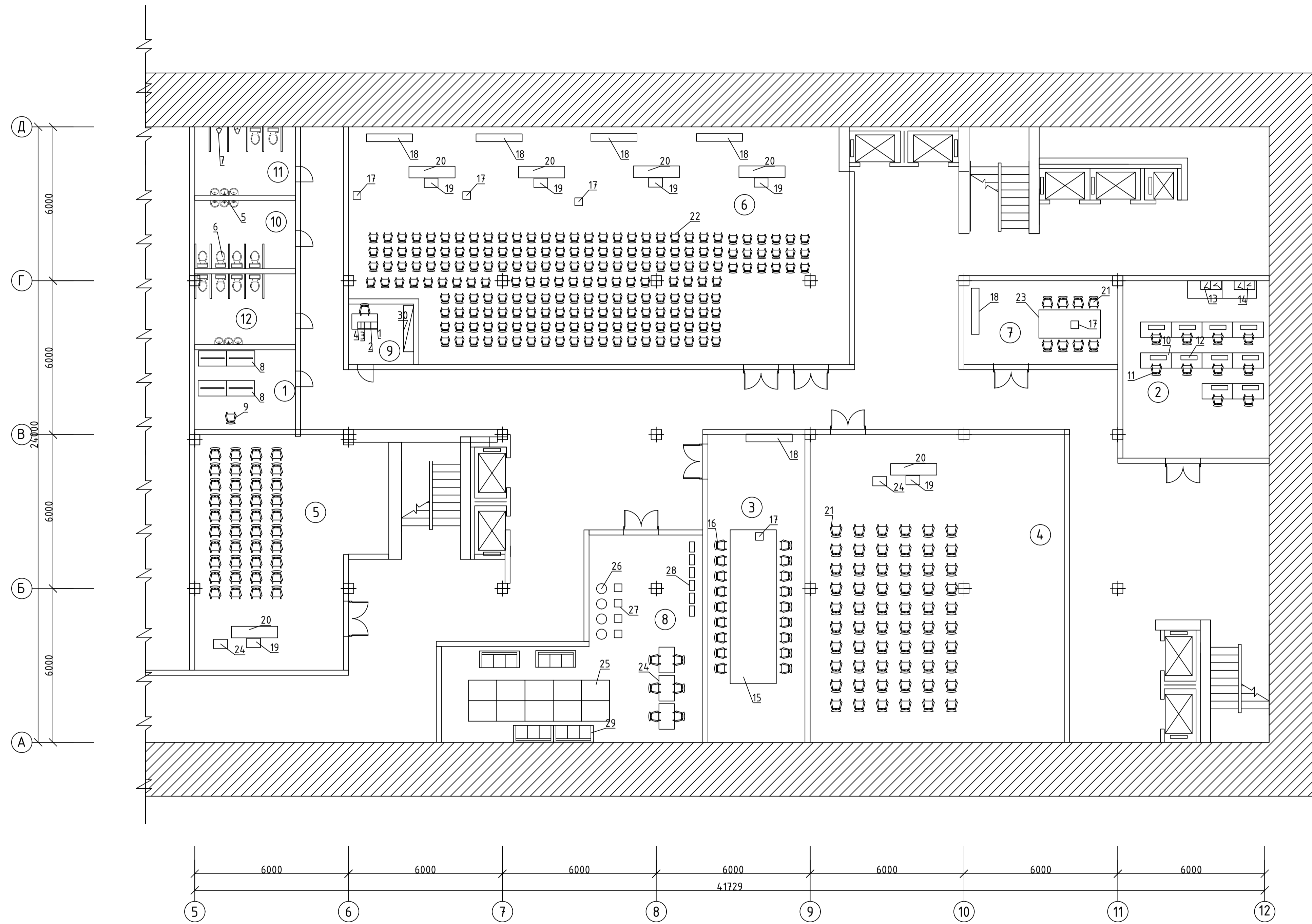
№ поз.	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Приміщення</b>		
<b>Приміщення-вестибюльна група</b>		
1	Вестибюль	200
2	Бюро прийому і реєстрації	13
3	Кімната чергового адміністратора	13
4	Сейфова	7
5	Консьерж-сервіс	9
6	Камера схову	11
7	Приміщення для багажних візків	6
8	Гардероб	10
9	Службовий санітарно-технічний блок	19
10	Вбиральня для чоловіків	11
11	Вбиральня для жінок	9
12	Вбиральня для маломобільних груп населення	7
13	Приміщення охорони	12
14	Комора прибирального інвентарю	6
15	Швейцарська зона	4
<b>Заклад ресторанного господарства</b>		
<b>Для відвідувачів</b>		
16	Лобі-бар	30
17	Аванзал	30
18	Обідня зала	360
19	Естрада та танцювальний майданчик	18
20	Приміщення для цільових заходів дозвілля	12
21	Вестибюль	20
22	Гардероб	12
23	Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	8
24	Кімната для куріння	8
25	Приміщення для надання додаткових послуг	8
26	Вбиральня для відвідувачів	16
<b>Виробничі приміщення</b>		
27	Буфет	11
28	Гарячий цех	40
29	Холодний цех	23
30	Приміщення для різання хліба	6
31	М'ясо-рибний цех	14
32	Овочевий цех	14
33	Приміщення завідуючого виробництвом	8
34	Мийна столового посуду	15
35	Сервізна	9
36	Мийна кухонного посуду	15
37	Роздавальня	9
38	Приміщення для обробки яєць	6

<b>Складські приміщення:</b>		
39	Завантажувальна	15
40	Приміщення комірника	6
41	Охолоджувальна камера для зберігання молочно-жирова і гастрономії	8
42	Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	8
43	Охолоджувальна камера для зберігання овочів, фруктів, зелені	8
44	Комора бакалійних товарів, напоїв та вино – горілчаних виробів	12
45	Комора сухих продуктів	10
46	Комора овочів і коренеплодів	9
47	Мийна та комора тари та інвентарю	9
<b>Службово - побутові</b>		
48	Кабінет директора	10
49	Контора бухгалтерія	10
50	Приміщення офіціантів і барменів	10
51	Гардероб офіціантів і барменів	10
52	Приміщення персоналу	10
53	Гардероб персоналу чоловічий	10
54	Гардероб персоналу жіночий	10
55	Душові та санвузли жіночі	12
56	Душові та санвузли чоловічі	12
57	Білизняна	8
58	Комора прибирального інвентарю та обладнання	8
<b>Технічні</b>		
59	Електрощитова	10
60	Теплопункт	10
61	Венткамера припливна	12
62	Венткамера витяжна	10
63	Машинне відділення холодильних камер	8

<b>Специфікація обладнання</b>				
Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Диван	Iso	2000x760x810	5
2	Крісло	Iso	850x760x810	6
3	Стіл	Iso	1200x740x550	6
4	Стійка реєстрації	Iso	1400x800x1500	1
5	Стілець	Iso	400x400x1020	2
6	Шафа для зберігання ключів	Iso	830x420x1950	2
7	Сейф	Империя сейфов	375x300x900	5
8	Стійка реєстрації	Iso	1400x800x1500	1
9	Стелаж	Стуспи	1900x700x1200	3
10	Багажний візок	Турр 212	840x1050x1200	4
11	Гардеробна стійка	АПТТЕНД	1600x600x900	1
12	Стационарні секції	AllBiz	2000x800x1800	1
13	Умивальник	Cersanit	300x500x800	2
14	Унітаз	Cersanit	400x620x780	2
15	Душова кабіна	Cersanit	800x800x1850	1
16	Пісуар	Cersanit	300x300x600	1
17	Умивальник для МГН	ЛІКА Olimp Deep	544x282x450	1
18	Унітаз для МГН	ЛІКА Olimp Deep	650x355x600	1



Матеріали інноваційних досліджень



Експлікація приміщень, специфікація обладнання

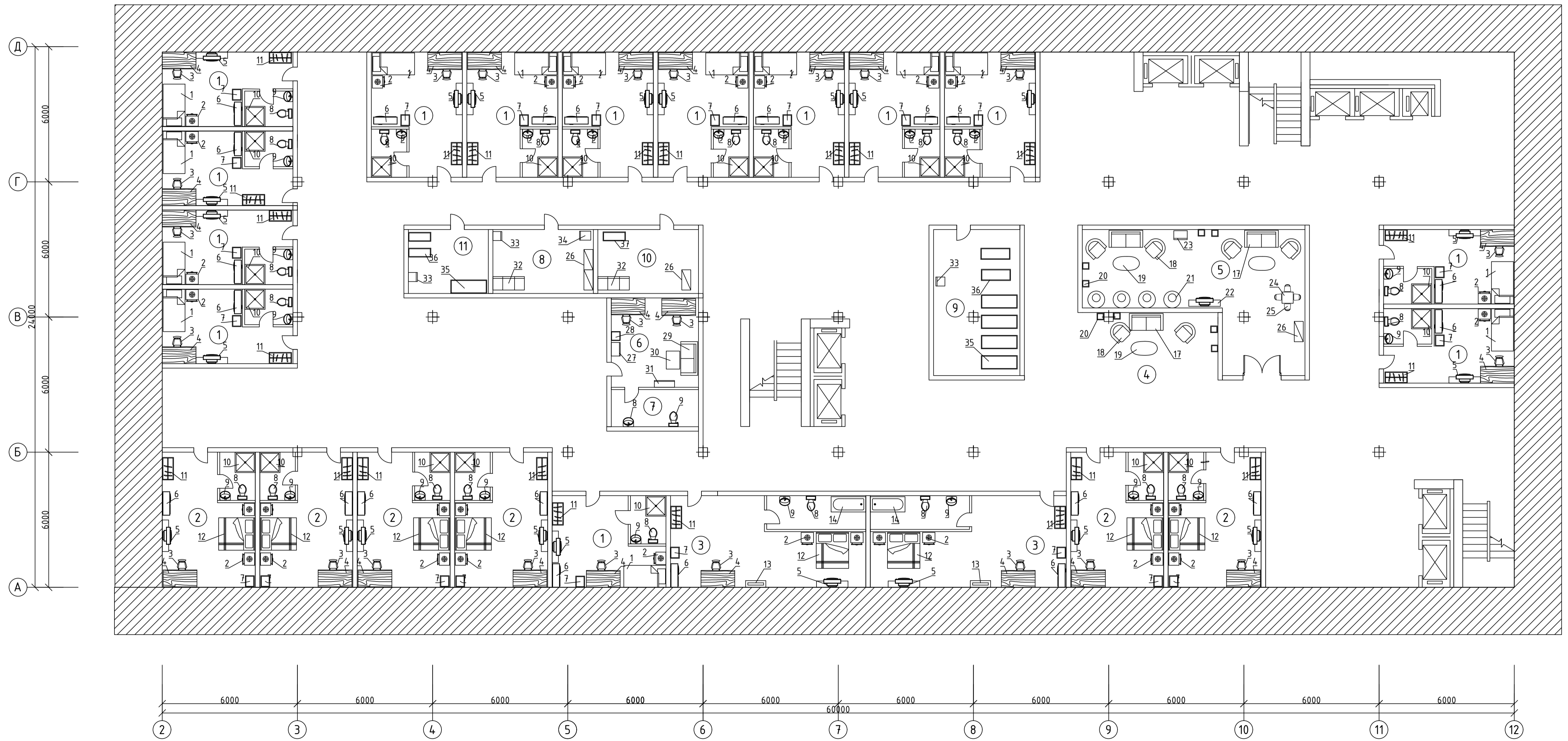
**Експлікація приміщень**

№ поз.	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
	<b>Приміщення ділової діяльності</b>	
1	Гардероб	8
2	Комп'ютерний кабінет	35
3	Овальний кабінет	45
4	Велика зала	120
5	Мала зала	100
6	Зала-трансформер	150
7	Кімната для переговорів	15
8	Рєєстраційна зала	42
9	Приміщення для синхронного перекладу	5
10	Санвузол жіночий	8
11	Санвузол чоловічий	8
12	Санвузол для маломобільних груп населення	9

**Специфікація обладнання**

Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Контролер ІЧ системи	ITC TS-0670H-8	484x305x88	1
2	Мікрофонний пульт перекладача Clevertmic	BKR BLS-8206i	442x230x112	1
3	Передавач Sennheiser	SI 30	118x25x90	1
4	Бездротовий ІЧ-приймач	BKR BLS-8206R	155x44x22	200
5	Умивальник	The Mix	468x450x700	3
6	Унігаз	The Mix	721x458x678	4
7	Пісуар	The Mix	340x450x650	2
8	Вішалка для одягу Brent	ACT-76661	1109x557x1870	4
9	Стілець Стар чорний	SDM	450x430x710	1
10	Стіл комп'ютерний	Yudi (2061)	1200x600x750	10
11	Стілець Стар чорний	SDM	450x430x710	10
12	Комп'ютер Apple	iMac 24	547x461x147	10
13	Принтер лазерний Canon	LBP-6670DN	400x376x289	2
14	Сканер Plustek	PLUSSSX100	200x200x190	2
15	Стіл для засідань	YFT106	6000x1800x760	1
16	Конференційне крісло	Лорд	560x620x900	18
17	Портативний проектор Asus S1	90LJ0060-B00120	111x102x31	1
18	Екран для проектора на тринозі AV Screen	3V070MTS	1780x300x1780	1
19	Трибуна Youpasi	Y-096B	580x420x1100	2
20	Сценічна платформа AluDeck	Spider 2X0,5	2000x500	1
21	Крісло	SOLANO	560x580x950	60
22	Стілець Плейфул	Soft CF	400x440x850	200
23	Стіл переговорний	CLASSIC	2400x1100x760	1
24	Стіл письмовий	DrevoGoods	1000x600x750	3
25	Стіл для кейтерингу	BARBADOS	1100x800	10
26	Лаунж пуф	NS-989	1200x350x450	4
27	Кофейний столик	Rhet	300x300x500	4
28	Ваза керамічна VASE PRAFORMA 410	CrD-PRAFORMA-VPFTB410	400x230	6
29	Диван Rіa	ACT-72636	992x667x870	4
30	Стелаж металевий чорний	Siker	2700x400x1800	1

Матеріали інноваційних досліджень



## Експлікація приміщень, специфікація обладнання

## Експлікація приміщень

№ поз.	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Житлові приміщення</b>		
1	Номер   категорії (одномісний)	20
2	Номер   категорії (двомісний)	25
3	Студіо	32
<b>Приміщення поперхового обслуговування</b>		
4	Хол на поверсі	13,0
5	Вігальня на поверсі	35,0
<i>Приміщення для обслуговуючого персоналу на поверсі:</i>		
6	Кабінет	9,0
7	Санітарний вузол	4,0
<i>Приміщення для обслуговування на поверсі:</i>		
8	Комора для прибирального інвентаря	5,0
9	Приміщення для зберігання візків	15,0
10	Приміщення для чистої білизни	5,0
11	Приміщення для брудної білизни при білизнопроводі	4,0

## Специфікація обладнання

Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Однospальне ліжко	Мікс меблі	1010×2030×800	20
2	Тумбочка біля спального місця	Мікс меблі	450×460×450	20
3	Стілець-крісло	Мікс меблі	450×410×1010	20
4	Стіл письмовий	Мікс меблі	1320×550×830	20
5	Телевізор	Samsung QA43Q60BAUXUA	1210×181×690	20
6	Шафа гардеробна	Мікс меблі	930×300×1800	20
7	Міні-бар	ISM ECO	512×419×423	20
8	Унітаз	KOLO	400×700×650	20
9	Умивальник	Aquarius	600×440×820	20
10	Душова кабіна	KOLO	900×900×1850	20
11	Вішалка для верхнього одягу	Мікс меблі	1200×400×2250	20
12	Ліжко двospальне	Мікс меблі	1700×2080×900	10
13	Поличка для багажу та взуття	Тиса-Мебель	900×300×645	10
14	Ванна	Radaway	1550×900×470	10
15	Стілець садовий	Vetro Mebel	560×640×770	5
16	Стіл садовий	Vetro Mebel	800×800×740	5
17	Диван	Веста	2000×980×850	1
18	Крісло	Веста	750×870×850	2
19	Журнальний столик	Мікс меблі	800×450×360	1
20	Декор	Frederike	270×270×700	4
21	Крісло-пуф	Лофт	570×570×320	4
22	Тумба для телевізору	Тиса-Мебель	1200×290×420	1
23	Книжна шафа	Мікс меблі	612×448×1950	1
24	Дитячий стіл	Фенсер	490×490×530	1
25	Дитячий стілець	Фенсер	270×270×560	4
26	Стелаж з іграми	Мікс меблі	900×405×2005	1
27	Шафа для документів	Мікс меблі	612×448×1950	1
28	Тумба мобільна	Мікс меблі	345×450×770	1
29	Диван	НСТ Альянс	1140×800×850	1
30	Журнальний столик	Мікс меблі	600×800×525	1
31	Шафа	Тиса-Мебель	900×300×2100	1
32	Шафа трисекційна	Тиса-Мебель	1398×585×2000	1
33	Шафа односекційна	Тиса-Мебель	400×375×2000	1
34	Тумба мобільна	Мікс меблі	540×350×660	1
35	Візок покоївки	SPLAST	1685×640×1160	4
36	Візок прибиральниці	SPLAST	1330×520×1020	2
37	Візок для білизни	SPLAST	975×640×1000	3