

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 ПРІЗВИЩЕ)

«20» 02 2024 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри
Лариса ШАРАН
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«19» жовтого 2024 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: «Адаптація системи НАССР в ресторані курортного готелю в м. Свалява
Закарпатської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-3-2М
Шуліка Володимир Григорович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Олег БОРТНІЧУК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

Консультанти Юрій ТКАЧУК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

Рецензент Роман ЯКОБЧУК
(Ім'я 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 Віктор
(підпис)

Київ - 2024р.

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“10” січня 2024 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Шуліки Володимира Григоровича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Адаптація системи НАССР в ресторані курортного готелю в місті Свалява Закарпатської області»
керівник роботи Бортнічук Олег Вікторович, к.т.н., доцент,

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

затвержені наказом вищого навчального закладу від “10” січня 2024 року № 3-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року


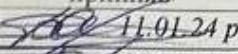

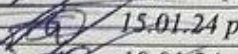

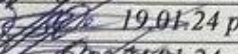
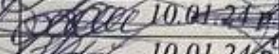

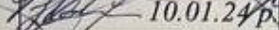

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Свалява Закарпатської області; тип засобу розміщення – готель; категорія - 4*;
інновація – впровадження системи НАССР для напівфабрикату бісквіту гарбузового.

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 відмітці 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
Розділ 1	Бортнічук О.В., доцент	 10.01.24 р.	 11.01.24 р.
Розділ 2	Бортнічук О.В., доцент	 10.01.24 р.	 15.01.24 р.
Розділ 3	Бортнічук О.В., доцент	 10.01.24 р.	 19.01.24 р.
Розділ 4	Бортнічук О.В., доцент	 10.01.24 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Ткачук Ю. М., доцент	 10.01.24 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 10 січня 2024 року

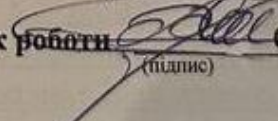
КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП		
	РОЗДІЛ 1 Інноваційний	10.01-11.01	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	12.01-15.01	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	16.01-21.01	Виконано
4	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	22.01-24.01	Виконано
5	РОЗДІЛ 5 Економічний	25.01-28.01	Виконано
6	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	28.01-29.01	Виконано
7	Подання скомп'юрованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	30.01.2024	Виконано
8	Графічні додатки	30.01-31.01	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	01.02-02.02	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	02.02.2024	Виконано

Здобувач

 Володимир ШУЛКА
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи

 Олег БОРТНІЧУК
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Свалява Закарпатської області. 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.

У дипломній магістерській роботі представлені рекомендації щодо впровадження документації системи управління безпечністю НАССР для виробництва напівфабрикату «Бісквіт гарбузовий».

На основі здійсненого аналізу було спроектовано готель в м. Свалява районі Закарпатської області.

Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю. Проведена оцінка капітальних вкладів.

Кваліфікаційна робота викладена на ___ сторінках комп'ютерного тексту та містить ___ таблиць, ___ рисунків, ___ додатків. Графічний матеріал містить ___ аркушів.

Ключові слова: готель, ресторан, система безпечності, система НАССР.

Abstract

A study of the market of hotel services in the city of Svalyava, Transcarpathian region, 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.

The master's thesis presents recommendations on the implementation of the documentation of the HACCP safety management system for the production of the semi-finished product "Pumpkin biscuit".

On the basis of the analysis, a hotel was designed in the city of Svalyava, Zakarpattia region.

A consolidated annual plan of the results of the hotel's economic activity has been developed. An assessment of capital contributions was carried out.

The qualification work is laid out on ___ pages of computer text and contains ___ tables, ___ figures, ___ appendices. The graphic material contains ___ sheets.

Keywords: hotel, restaurant, safety system, HACCP system.

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ

ВСТУП.....6

РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1. Аналіз існуючих систем управління безпеності у галузі ресторанного господарства.....8

1.2. Розроблення плану НАССР.....17

1.2.1. Розроблення опису напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт».....18

1.2.2. Розроблення блок-схеми виробничого процесу.....20

1.2.3. Аналіз потенційно небезпечних факторів.....22

1.2.4. Розроблення переліку запобіжних дій.....31

1.2.5. Визначення критичних контрольних точок.....32

1.2.6. Розроблення плану НАССР.....34

1.2.7. Встановлення процедур ведення документації.....34

РОЗДІЛ 2. 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....36

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг38

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....41

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....42

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....44

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....45

3.3 Характеристика житлової групи приміщення.....49

3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....56

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....57

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....57

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	72
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	78
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	82
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	84
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	85
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	85
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	88
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	88
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	94
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	96
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	99
5.3 Розробка плану з праці.....	100
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	104
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	107
5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	108
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	109
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	112

ВСТУП

Управління безпечністю харчових продуктів застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію.

В Україні оцінювання та контроль якості продукції закладів ресторанного господарства здійснюють за допомогою вимірювальних, експертних та соціологічних методів, затверджених в установленому порядку.

Згідно з Наказом 590 впровадження системи управління безпечністю у закладах ресторанного господарства передбачає описувати практичні способи контролю за небезпечними факторами без надмірної деталізації їх природи і формальної ідентифікації ККТ. Настанови повинні охоплювати усі небезпечні фактори, характерні для технологічних процесів та харчового продукту, а також процедури їх контролю, коригувальні заходи у випадку невідповідностей. При цьому мають враховуватися не тільки можливі небезпечні фактори (наприклад, сальмонела у сирих яйцях), але й методи контролю щодо ймовірного забруднення продукту (закупівля сирих яєць у надійного постачальника, температура і час обробки). Заклади ресторанного господарства підпадають під дію даного наказу, отже, для даних підприємств гостро постає проблема підготовки до впровадження програми НАССР.

Запровадженню системи НАССР передуює розробка попередніх базових санітарних програм - програм умов. Таку розробку здійснюють з урахуванням законодавчих санітарно-гігієнічних вимог. Програми охоплюють заходи щодо дотримання особистої гігієни персоналу, прибирання приміщень, проведення процедур по дезінфекції та миттю обладнання, кухонного інвентарю.

Також варто враховувати, що при реалізації готових страв на підприємстві шляхом самообслуговування клієнтів, має місце ризик, який може виникнути на цій стадії і він не завжди буває виявленим та врахованим, це ризик забруднення харчової продукції і потрапляння в неї сторонніх предметів, пов'язаних з діями відвідувачів.

При впровадженні системи потрібно враховувати, що кожне підприємство має свої особливості будівель і споруд, що впливає на можливість перехресного забруднення і потоків руху, а також особливості протікання технологічних процесів.

На сьогоднішній день система HACCP в ресторанній галузі є головною моделлю управління ризиками та безпекою продукції, що дасть змогу забезпечити безпечність продукту під час виробництва і реалізації та надання послуг з обслуговування споживачів.

Предмет роботи: розробка та впровадження системи HACCP в ресторані курортного готелю.

Об'єкт роботи: курортний готель, що знаходиться в місті Свалява, Закарпатської області.

Метою магістерської роботи є розробка та адаптація системи HACCP в ресторані курортного готелю.

Відповідно до поставленої мети передбачено виконання таких **завдань**:

- Проаналізувати можливість впровадження системи HACCP в ресторані курортного готелю;
- Навести інноваційні рішення, щодо впровадження даної системи в закладі ресторанного господарства;
- Обґрунтувати ділянку, де планується будівництво курортного готелю;
- Провести аналіз конкурентів;
- Розробити концепцію готелю;
- Навести розрахунки, щодо моделювання діяльності курортного готелю;
- Підібрати комунікаційні мережі для функціонування курортного готелю;
- Навести економічні розрахунки та економічну ефективність будівництва курортного готелю.

РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1. Аналіз існуючих систем управління безпеності у галузі ресторанного господарства

Євроінтеграційний курс вимагає від підприємств України впровадження міжнародних норм та правил ведення господарської діяльності. Реалізація вимог за ISO 9001 не викликає труднощів, тому з якістю продукції та послуг ситуація хороша. Але окрім якості існує поняття «безпеності харчових продуктів». У рамках Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом (далі – ЄС) відбулося узгодження регулювання безпеності харчових продуктів до законодавства ЄС, а взяті зобов'язання включають надання споживачам нешкідливих продуктів. Цей процес у ЄС регулюється системою НАССР (розшифровується як Hazard Analysis and Critical Control Points) – аналіз ризиків і критичні контрольні точки [8]. Вона стає все більш актуальним в тому числі і для закладів ресторанного господарства, особливо в умовах визнання туризму одним з пріоритетних напрямків розвитку економіки країни.

У країнах ЄС впровадження принципів НАССР почалося з директиви Ради Європи «Про гігієну харчових продуктів» № 93/43/ЄС від 14 червня 1993 [9]. У 2004 році замість цієї Директиви Європейським парламентом та Радою Європи був прийнятий № 852/2004 «Про гігієну харчових продуктів» .

Міжнародні організації, такі як Комісія Кодексу Аліментаріус схвалили застосування НАССР як найбільш ефективний спосіб попередження захворювань, що викликаються неякісними харчовими продуктами.

Комісією кодекс Аліментаріус розроблені «Рекомендовані міжнародні технічні норми і правила. Загальні принципи гігієни харчових продуктів» (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)) . та «Норми і правила з гігієни готових харчових продуктів і напівфабрикатів у громадському харчуванні» (CAC/RCP 39-1993) . Дані норми і правила застосовуються спільно з законодавчими та нормативними актами.

Для ресторанів та інших об'єктів харчування визнання Україною міжнародних норм означає посилення вимог дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил, а також забезпечення безпечності кулінарної продукції. Запровадження системи НАССР – надійний спосіб захистити споживачів, і, за умови виконання усіх вимог, гарантія безпечності ХП на кожному з етапів технологічного циклу «від лану до столу», за рахунок визначення і контролю критичних точок, які можуть вплинути на безпечність ХП.

Першими, хто почав використовувати у своїй діяльності принципи НАССР, були експортери ХП, які почали виводити свою продукцію на європейський ринок. Тому 1 жовтня 2012 року наказом Мінагрополітики №590 було затверджено «Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». А 20 вересня 2016 року введено в дію розділ VII Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», в якому зазначено, що всі оператори ринку ХП мають мати хоча б впроваджені ПП системи НАССР, та встановлено конкретні терміни виконання – 3 роки з моменту введення в дію даної норми, тобто до 20 вересня 2019 року. Окрім цього, впровадження системи НАССР вимагають і ряд інших законів України, які стосуються забезпечення безпечності ХП та захисту споживачів. Це стосується і ЗРГ, тому деякі з них вже 16 працюють відповідно системі НАССР: «Любий Дядя», «Життя чудових людей», «Італійська редакція» та «Наша Дача».

Вимоги до порядку розроблення та впровадження системи НАССР викладені у ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT)». Цей стандарт встановлює вимоги щодо безпечності ХП для організацій, які приймають участь у виробництві харчових продуктів.

Система НАССР заснована на семи принципах, та дозволяє ідентифікувати та проаналізувати НФ, пов'язані з кожним об'єктом та етапом

виробництва продукції (принцип 1), визначити етапи технологічного процесу (ККТ), на яких необхідно контролювати визначені НФ (принцип 2), встановити граничні значення для кожної ККТ (принцип 3), процедури моніторингу (принцип 4) та коригувальні заходи (принцип 5) у разі втрати контролю в ККТ. Для перевірки дієвості системи встановлюють процедури верифікації (принцип 6) та забезпечують підтвердження проведених заходів шляхом проведення документування процедур (принцип 7).

Реалізація системи НАССР для ЗРГ має деякі особливості. По-перше, потрібно враховувати широкий асортимент сировини та готової продукції, різноманітні технологічні особливості приготування і, відповідно, більшу кількість планів НАССР. До того ж, багато ризиків виникає через перехресне забруднення продукту, включаючи забруднення алергенами, обмеженими можливостями вхідного і лабораторного контролю та ін. Усе, вище перераховане, призводить до зростання витрат та складності під час розроблення та впровадження системи НАССР для ЗРГ.

Однією з вимог впровадження принципів НАССР є розроблення ПП системи НАССР, які допомагають усунути та керувати небезпечними факторами. Вимоги до оформлення програм-передумов для закладів громадського харчування викладені у новому стандарті, прийнятому методом підтвердження, - ДСТУ ISO/TS 22002-2: 2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT) «Програми-передумови безпеки харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування». Задokumentовані процедури повинні охоплювати планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень підприємства, забезпечення їх належного стану, обладнання, проведення ремонтних робіт та захист ХП від забруднення сторонніми домішками, планування та стану комунікацій, безпеки води, пари, льоду, предметів та матеріалів, які контактують з ХП, забезпечення чистоти поверхонь, організацію процедур прибирання приміщень, контроль здоров'я та гігієни персоналу, поводження з відходами та сміттям, профілактику та боротьбу зі шкідниками, контроль постачальників сировини та матеріалів, транспортування та зберігання

продукції, контроль технологічних процесів, а також маркування ХП та поінформованість споживачів. Важливою умовою реалізації принципів НАССР є чітке документування того, як на підприємстві дотримуються процедур за кожною з ПП. Під час розроблення кожної процедури необхідно враховувати індивідуальні особливості конкретного підприємства.

Конкретні вимоги до розміщення будинків та прилеглої території, величини, місткості, продуктивності та планування виробничих приміщень, інженерного обладнання, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги, пожежної безпеки та енергозбереження встановлені у ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Вимоги щодо забезпечення безпечності харчових продуктів та санітарних умов відображені у відповідних законодавчих та нормативних документах, що захищають права споживачів на безпечну, якісну продукцію і послуги, які повинні бути також безпечними для навколишнього середовища. Ними мають керуватися в своїй роботі і підприємства ресторанного господарства.

Під час розроблення та впровадження системи НАССР у ЗРГ виникає багато питань, практичні поради вирішення яких можна знайти в працях Донченко Л.В., Маюрнікова Л. О., Кривошонка Костянтина та ін.

Програми-передумови системи НАССР розробляються у довільній формі, але обов'язково мають включати:

- назву, мету й область дії програми;
- відповідну інформацію щодо відповідальних осіб;
- конкретні заходи;
- періодичність проведення заходів;
- іншу інформацію за необхідністю (посилання на робочі інструкції, журнали тощо).

ПП системи НАССР відповідно до належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень.

Загальна площа робочих приміщень складає 418 м², які умовно

розділені стелажми та виробничими столами на виробничі зони. До виробничих приміщень також належать: зона приймання сировини, гарячий цех, роздача й «чорна» мийка, в якій здійснюється ручне миття посуду (використовується під час приготування страв), також розміщений туалет для персоналу, він облаштований рукомийником та дезкилимком.

На відстані 40 метрів від входу до виробничих приміщень стоять сміттєві контейнери, для проведення збору та утилізації побутових та харчових відходів. Був укладений договір із компанією, яка зобов'язалася вивозити сміття на утилізацію до сміттєзвалища.

Збір та тимчасове зберігання відходів відбувається у виробничих цехах. Кількість сміттєвих баків забезпечують уникнення накопичення відходів, але шляхи їх видалення створюють загрозу перехресного забруднення та потребують оптимізації.

До виробничого приміщення персонал потрапляє через вхід з двору, попередньо пройшовши через охорону. У приміщенні розташовані роздягальні, які облаштовані шафами для кожного працівника також знаходиться туалет разом з душовою кабіною та підсобне приміщення з пральними машинами та сушарками. Особистий одяг зберігається у шафах та чохлах, а взуття зберігається в спеціальних боксах для того, щоб забезпечити чистоту спецодягу та спецвзуття. Періодичне прання спецодягу та спецвзуття проводиться на місці один раз у два дні. У підсобному приміщенні знаходяться миючі, дезінфікуючі засоби та інвентар для прибирання, а також проводиться прання та сушіння спецодягу чи інших речей.

Інформацію, зазначену вище використовують при проведенні ідентифікації й оцінюванні небезпечних факторів.

Програма-передумова системи НАССР щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.

Територія, що поруч із закладом, забезпечує захист від

несанкціонованого доступу сторонніх осіб, а саме встановлення камер відеонагляду та вхід до приміщень тільки за наявності відповідних перепусток призначених для персоналу. Приміщення мають всі необхідні комунікації: газо-, електро- та водопостачання і звичайно відведення стічних вод. Також в закладі, встановлений жируловлювач, заклад заключив договір зі спеціалізованою компанією, яка займається його очищенням.

Для того, щоб уникнути забруднення харчових продуктів, в закладі проводяться планові та позапланові ремонтні роботи. Стіни виробничих приміщень оббиті плиткою, що забезпечують належне миття, а також дезінфекцію та уникнення накопичення бруду. Підлога виконана з водонепроникної плитки, що у зоні миття посуду та кухонного інвентаря обладнанні гумовими килимками. Прання килимків проводить спеціалізована організація один раз в три дні.

Двері для входу у виробничі приміщення цільнометалеві, на них встановлені доводчики, також дверний отвір захищений термошторою. Термоштора також встановлена і для розмежування зони приймання сировини від основного виробничого приміщення. Термоштори виготовлені з ПВХ, він забезпечує їх належне миття та дезінфекцію.

На вікна, які виходять у виробничі приміщення, встановлені сітки проти комах та датчики биття скла.

Обладнання та стелажі розташовані у приміщеннях, та встановлені на відстані не менше ніж 40 см від підлоги чи стоять на підлозі. А стики при цьому між обладнанням та підлогою герметично закриті скошеним плінтусом, що допомагає уникнути накопичення бруду та вологи.

Технічне обслуговування приладів та обладнання, а також перевірка проводиться спеціалізованою компанією відповідно з вимогами до чинного законодавства України та по графіку, який зазначений в умовах договору. Усі роботи які були проведені фіксуються у Журналі «Інженерно-технічних робіт», а також перевіряються завгоспом.

У закладі ведуть облік та контроль цілісності всіх предметів, приладів,

що виготовлені зі скла чи пластику.

Програма- передумова системи НАССР щодо планування і стану комунікацій, а саме, вентиляції, водопроводів, газо- та електропостачання, освітлення та ін.

Перевірка стану комунікацій та своєчасне проведення ремонтних робіт у кафе- кондитерській покладена на завгоспа.

Усі приміщення забезпечені вентиляцією для підтримки чистоти повітря. Кожного тижня провидиться генеральне прибирання, а кожного дня в кінці зміни провидиться прибирання виробничих приміщень. На території виробничих приміщень використовують освітлювальні прилади закритого типу, насамперед це забезпечує захист харчових продуктів від уламків скла, що залишаються всередині корпусу.

ПП системи НАССР відповідно до чистоти поверхонь, процедур прибирання, побутових, виробничих й допоміжних приміщень, а також інших поверхонь.

В закладі розроблені інструкції щодо проведення прибирання усіх приміщень відповідно до кольорового кодування зон і відповідного для них інвентарю. Факт, що прибирання було проведено фіксується у відповідних Журналах.

Інвентар для прибирання застосовують лише за призначенням та зберігається в підсобних приміщеннях, це зроблено для уникнення перехресного забруднення.

Генеральне прибирання згідно вимог у закладі проводиться один раз в п'ять днів, клінінговою компанією, з якою попередньо складений договір про надання послуг. Ця компанія має персонал, що пройшли навчання щодо ефективного прибирання та використовують засоби, які дозволені МОЗ України, вони мають висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Кухонний інвентар після кожної зміни стерилізують та дезінфікують, порядок описується у інструкціях. Особа, яка відповідає за проведення

процесу, фіксує факт виконання у відповідному Журналі. Усі засоби, які використовують для миття й дезінфекції, мають дозвіл МОЗ України на використання для усіх харчових підприємств.

До процесів прибирання, миття та дезінфекції долучаються лише ті співробітники, які пройшли відповідне навчання. Для всіх робітників проводиться вступне та поточне навчання за фахом, а також окремо на теми санітарії та особистої гігієни персоналу та системи НАССР. Прибирання та дезінфекцію робочих поверхонь проводять працівники, які безпосередньо працюють на даному процесі. Виконання даної роботи фіксується у відповідному Журналі.

План цеху з виробництва напівфабрикату із зазначенням зон, рухом персоналу по закладу представлено в додатку .

Програма-передумова системи щодо здоров'я й гігієни персоналу.

Так як у закладі персонал контактує з непере- або переробленими харчовими продуктами – він є однією з основних причин появи забруднень харчових продуктів, тому було розроблено дану програму- передумову системи НАССР, а також доповнено додатково інструкціями, які наведені в Додатках В, В1, В2.

У ресторані розробленням програми-передумови займається відділ контролю якості та безпечності харчових продуктів. З кожною розробленою програмою-передумовою спочатку знайомиться група НАССР, вона вносить зауваження, які не були враховані. Потім дана документація затверджується керуючим закладом, а також завіряється членами групи НАССР. Для ознайомлення з усіма програмами-передумовами та іншою документацією, що стосується забезпечення безпечності харчових продуктів, проводяться навчання персоналу менеджером закладу, який відповідає за функціонування системи НАССР.

Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появи, засоби профілактики та боротьби

Заходи, що спрямовані на боротьбу зі шкідниками покладені на

компанію, з якою попередньо укладений договір, яка займається дератизацією та дезінфекцією, дана фірма використовує засоби, які дозволені МОЗ України для використання на харчових підприємствах у закладах ресторанного господарства, вони мають навчений персонал. Факт проведення дезінфекції та встановлення засобів для боротьби зі шкідниками фіксуються кожен місяць у відповідному Журналі. При цьому всі заходи боротьби зі шкідниками проводять, уникаючи перехресного забруднення харчових продуктів. Засоби для боротьби зі шкідниками маркуються та постійно перевіряються з фіксацією виконання перевірки у відповідному Журналі. На основі аналізу заходів боротьби зі шкідниками розробляються контрольні та профілактичні заходи.

Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук і речовин

У ресторані закупають миючі та дезінфікуючі засоби, які мають дозвіл МОЗ України на використання в закладах громадського харчування. У закладі наявні інструкції щодо їх приймання, зберігання та розведення. Усі засоби мають відповідне маркування із зазначенням дати та назви засобу, дати розведення і кінцевої дати використання. Приймання та видача засобів для використання, фіксується у відповідному Журналі. За проведення даних маніпуляцій відповідає менеджер. Також, у закладі знаходиться перелік засобів, що входять в аптечку. Вміст аптечки один раз у місяць переглядається менеджером для доповнення або заміни засобів на нові.

Усі засоби зберігаються у підсобних приміщеннях, у яких є всі необхідні умови для зберігання. Для зберігання розведених засобів на робочих місцях використовують промарковані бокси.

Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації та контролю постачальників

При виборі нового постачальника напівфабрикатів чи сировини, заклад проводить оцінювання декількох кандидатів і порівнює їх в здатності надати харчовим продуктам належної якості та безпечності, а також забезпечити

вимоги щодо зберігання та транспортування продукції. Приймання сировини виконує персонал заготівельного цеху згідно з інструкціями перевірки транспортного засобу та приймання харчових продуктів. Для уникнення забруднення спецодягу, робітники під час приймання сировини одягають фартух, він завжди знаходиться у зоні приймання.

В разі порушення умов транспортування або невідповідності харчових продуктів вимогам кількості та якості, або через відсутність необхідної документації, продукція повинна повернутися постачальнику.

Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення

Під час проведення аналітичного аналізу шляхів видалення відходів, виявилась проблема перехресного забруднення сировини, напівфабрикатів, а також виявлені неналежні шляхи видалення відходів з виробничих приміщень. В додатку Г зазначені нинішні місця збору відходів, а також шляхи їх видалення. Для вирішення проблеми рекомендовано оптимізувати шляхи видалення відходів (Додаток Г), а також провести сортування відходів та сміття. Таким чином, відходи, які утворилися під час підготовки необробленої сировини в заготівельному цеху, не будуть нести загрози контамінації для напівфабрикатів, які готуються в кондитерському цехові. Вимоги щодо поводження з відходами наведені у додатку Г.

1.2. Розроблення плану НАССР

Для розроблення плану НАССР потрібно виконати ряд послідовних дій, а саме опис харчової продукції, встановлення моніторингу та коригувальних дій для ККТ, розроблення блок-схеми виробничого процесу, розроблення запобіжних заходів, складання переліку небезпечних факторів та їх аналіз, визначення ККТ, визначення процедур перевірки дієвості системи та документування процесу.

Створення групи НАССР для виробництва кондитерських виробів.

У ресторані склад групи НАССР затверджується Наказом (Додаток Д).

До групи НАССР належать:

- спеціаліст відділу якості та безпечності кафе-кондитерської (він має бути обізнаним в принципах і методиках НАССР та вимогах законодавства України про забезпечення безпечності ХП);

- технолог мережі ресторанів (він має розуміти і знати всю нормативну та технічну документацію на продукцію, технологію й обладнання, що використовується під час приготування страв);

- шеф-кухар закладу (він має знати практичні аспекти операцій, що пов'язані з приготуванням страв);

- адміністратор закладу (він відповідає за реалізацію системи НАССР і залишається відповідальним за перевірку коректного ведення журналів, сан. стан усіх приміщень і навчання нового персоналу відповідним вимогам);

- технічний секретар.

Положення про групу управління безпечністю харчових продуктів (групу НАССР) наведено в Додатку Ж.

1.2.1. Розроблення опису напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт»

Опис напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт» наведено у таблиці 3.1

Таблиця 1.1.- Опис напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт»

Назва продукту	Напівфабрикат «Гарбузовий бісквіт»
Нормативний документ	ТТК-1
Характеристики продукту	<u>Фізико-хімічні показники:</u> Пористість, 44% Піноутворювальна здатність, 8,0-12,0 град Масова частка загального цукру (за сахарозою) в перерахунку на суху речовину, + 3,0±2,5% Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, + 3,0±2,5% Масова частка вологи, 45%. <u>Мікробіологічні показники:</u> МАФАМ, не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г; Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) – не дозволяється в 0,01 г продукту; в тому числі Salmonella в 25 г не дозволено Маса продукту, в якій не допускається: Дріжджі в 1 г не більше ніж 100 Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше ніж 100.
Використання продукту	Готовий до вживання.

Продовження таблиці 1.1

Пакування продукту	Бісквіт пакується порційно в бокси
Термін зберігання	При температурі + 4 ° С зберігається 5 днів
Способи реалізації	Продукт реалізується в ресторані при готелі
Інструкції щодо стікерування	На бокс наноситься два стікери, перший стікер з датою виробництва, другий з кінцевою датою споживання

Для отримання гарбузового пюре, гарбуз миють, очищують від насіння та шкірки, нарізають на квадратні шматки розміром 0,5×0,5 см, відварюють, зливають воду, подрібнюють за допомогою блендери та уварюють до стану пюре. Для отримання тістової маси розробленого виробу пюре гарбуза змішують з жовтками яєць та цукром і збивають до пишної маси. Окремо збивають білки до утворення стійкої піни та додають їх до утвореної маси. Борошно з насіння соняшника змішують з пшеничним борошном, поступово всипають до ориманої суміші, перемішують, заливають у форму та випікають за температури 180°С, впродовж 25...30 хв. Готовий виріб охолоджують.

Відповідно до рецептури напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт» (Додаток А) було складено перелік необхідної сировини, наведено в табл. 3.2.

Таблиця 1. 2 – Перелік сировини для приготування напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт»

№ п/п	Найменування сировини	Нормативний документ
1	Цукор білий	ДСТУ 4623:2006 "Цукор білий. Технічні умови"
2	Борошно пшеничне	ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне.Технічні умови
3	Яйця курячі	ДСТУ 5028:2008 "Яйця курячі харчові технічні умови"
4	Гарбузи продовольчі свіжі	ДСТУ 3190-95 «Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови»
5	Соняшник	ДСТУ 7011:2009 « Соняшник Технічні умови»

Страви, що готуються безпосередньо у ресторані, запаковуються та маркуються із зазначенням: назви страви, дати та часу приготування, а також

кінцевою датою використання відповідно до СанПіН 2.3.2.1324-03. Перелік матеріалів, що використовуються для пакування, наведено в табл. 3.3

Таблиця 1.3. – Матеріали, що використовуються для пакування

№ п/п	Найменування матеріалу	Нормативний документ
1	Вакуумні пакети харчові	Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи
2	Плівка харчова	Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи
3	Контейнер	Висновок санітарно- епідеміологічної експертизи

1.2.2. Розроблення блок- схеми виробничого процесу

Процес виробництва фірмових страв було поділено на процеси підготовки сировини, що починається з вхідного контролю, а саме перевірки наявності документації, якості та кількості ХП, приготування та формування страв. Для отримання гарбузового пюре, гарбуз миють, очищують від насіння та шкірки, нарізають на квадратні шматки розміром 0,5× 0,5 см, відварюють, зливають воду, подрібнюють за допомогою блендери та уварюють до стану пюре. Блок- схему отримання гарбузового пюре наведено на рис.1.1.

Відповідно до рецептури (Додаток А) для отримання тістової маси розробленого виробу пюре гарбуза змішують з жовтками яєць та цукром і збивають до пишної маси. Окремо збивають білки до утворення стійкої піни та додають їх до утвореної маси. Борошно з насіння соняшника змішують з пшеничним борошном, поступово всипають до ориманої суміші, перемішують, заливають у форму та випікають за температури 180°С, впродовж 25...30 хв. Готовий виріб охолоджують. Технологічну схему напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт» наведено на рис.1.2.

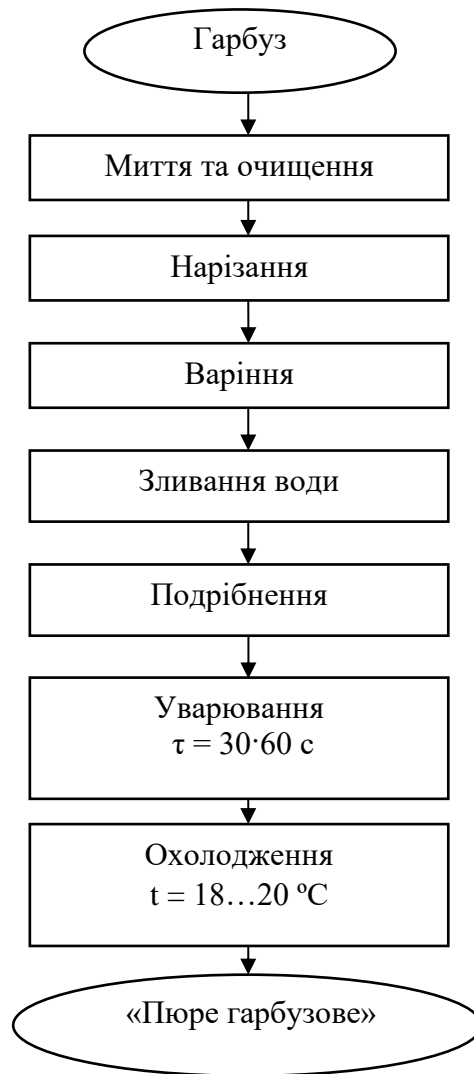


Рис.1.1. Діаграма послідовності технологічних етапів отримання гарбузового пюре

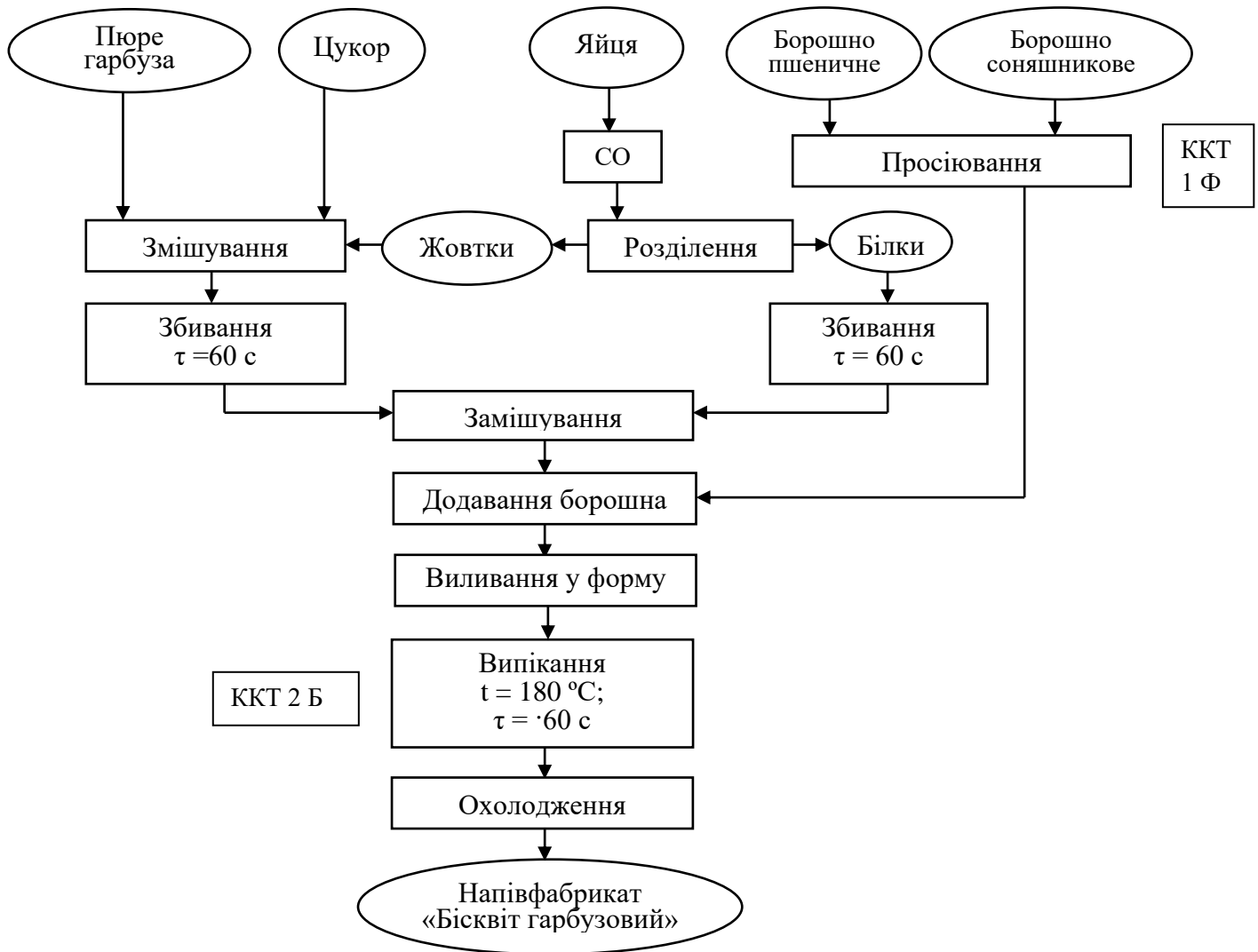


Рис. 1.2. Діаграма послідовності технологічних етапів виробництва напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт».

1.2.3. Аналіз потенційно небезпечних факторів

Наступним етапом є аналіз ідентифікованих небезпечних факторів. Проводиться аналіз небезпечних факторів, який передбачає визначення тяжкості наслідків потенційних небезпек, їхній ступінь та область ризику за допомогою методики оцінювання НФ. Результати аналізування ідентифікованих небезпечних факторів показують у вигляді даних, що занесені до таблиці 1.4.

Таблиця 1.4. - Аналіз ідентифікованих небезпечних факторів

Етап	Небезпечні фактори	Причини появи небезпечних факторів	(Методологія оцінювання небезпечних факторів)				Заходи керування щодо запобігання появи, усунення або зменшення небезпечного чинника до гранично допустимого рівня
			Імовірність	Тяжкість	Ступінь	Область ризику	
1	2	3	4	5	6	7	8
Вхідний контроль гарбуза	Б: Наявність плісняви	Порушення умов вирощування, зберігання або транспортування	3	2	6	Не суттєвий	Проведення органолептичної оцінки під час приймання та перед використанням, очищення сировини Перевірка документації Перевірка наявності документів, які підтверджують безпечність партії продукції. Співпраця з перевіреним постачальником сировини. Ретельний візуальний огляд під час приймання, очищення сировини
	Х: токсичні елементи (свинець, кадмій, ртуть), нехарчові хімікати		3	2	6	Суттєвий	
	Ф: сторонні речовини та домішки		1	2	2	Не суттєвий	
Зберігання гарбуза	Б: Підвищення кількості МАФАНМ, БГКП	Порушення санітарно-гігієнічних вимог утримання приміщень та холодильного обладнання	2	2	4	Не суттєвий	Щоденний контроль параметрів температури та вологості на складі, контроль температурних режимів холодильних камер та тривалості зберігання.. Інформування шеф-кухаря та споживача про сліди алергенів в сировині та кінцевому продукті
	Х: забруднення алергенами	Порушення вимог товарного сусідства під час зберігання	2	2	4	Не суттєвий	

Продовження таблиці 1.4

1	2	3	4	5	6	7	8
Очищення та миття гарбуза	Б: наявність великої кількості МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів	Використання води, що не відповідає вимогам. Неналежна якість та частота прибирання; Порухення вимог санітарії та гігієни персоналу	2	2	4	Не суттєвий	Перевірка показників якості та безпечності води згідно узгодженого плану. Додаткове фільтрування води Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань
Вакуумування та стікерування гарбуза	Б: наявність великої кількості МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів, яєць гельмінтів тощо	Неналежна якість та частота прибирання; Порухення вимог санітарії та гігієни персоналу	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань, миття та дезінфекції поверхонь, обладнання та інвентаря
	Ф: Елементи оздоблення виробничого приміщення;	Порухення вимог утримання виробничих приміщень; неналежна якість та частота прибирання;	2	1	2	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань. Щотижневе проведення огляду стану робочих приміщень
Зберігання гарбуза	Б: наявність великої кількості МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів	Відхилення температурних режимів та тривалості зберігання	3	1	3	Не суттєвий	Контроль температурних режимів холодильного та морозильного обладнання кожен день. Стікерування сировини із зазначенням назви, дати/ часу виробництва та кінцевої дати використання
	Ф: втрата герметичності	Пошкодження пакування	1	3	3	Не суттєвий	Контроль якості зберігання сировини у вакуумних пакетах.

Продовження таблиці 1. 4.

1	2	3	4	5	6	7	8
Нарізання гарбузу	Б: наявність великої кількості МАФАнМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів	Неналежна якість та частота прибирання; Порухення вимог санітарії та гігієни персоналу	3	1	3	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань, миття та дезінфекції поверхонь, обладнання та інвентаря
	Ф: елементи оздоблення виробничого приміщення;	Порухення вимог утримання виробничих приміщень; Неналежна якість та частота прибирання	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань. Щотижневе проведення огляду стану робочих приміщень
Вхідний контроль яєць	Б: КМАФАнм, БГКП, патогенні м.о., в тому числі бактерії роду Salmonella	Порухення умов виробництва, цілісності шкаралупи під час виробництва, зберігання чи транспортування	2	3	6	Суттєвий	Проведення органолептичної оцінки сировини під час приймання та перед використанням. Проведення дезінфекції одразу після приймання
	Ф: сторонні домішки	Порухення цілісності шкаралупи під час виробництва, зберігання чи транспортування	3	1	3	Не суттєвий	Проведення органолептичної оцінки сировини під час приймання. Миття яєць перед використанням

Продовження таблиці 1.4.

1	2	3	4	5	6	7	8
Зберігання яєць	Б: наявність великої кількості МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів, яєць гельмінтів тощо	Відхилення температурних режимів та тривалості зберігання	2	2	4	Не суттєвий	Контроль температурних режимів холодильного обладнання та складських приміщень кожен день
	Ф: бруд, пил	Пошкодження шкаралупи	3	1	3	Не суттєвий	Контроль якості зберігання сировини у вакуумних пакетах, перевірка герметичності пакетів перед використанням
Вхідний контроль цукру	Б: КМАФАНм, плісневі гриби, дріжджі, БГКП, патогенні м. о.	Порушення умов виробництва, зберігання та транспортування	2	2	4	Не суттєвий	Проведення органолептичної оцінки сировини під час приймання та перед використанням
	Ф: сторонні домішки	Порушення умов виробництва, зберігання та транспортування	1	3	3	Не суттєвий	Візуальний огляд сировини та очищення тари перед використанням.
Зберігання цукру	Х: перевищення норм ГДК токсичних речовин	Порушення санітарно-гігієнічних вимог щодо утримання складських приміщень	2	1	2	Не суттєвий	Приймання матеріалів проводити лише за наявності документів, що підтверджують якість та безпечність

Продовження таблиці 1.4.

1	2	3	4	5	6	7	8
Розкупорювання цукру	Ф: Елементи оздоблення виробничого приміщення;	Порушення вимог підготовки тари перед розкупорюванням	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань. Щотижневе проведення огляду стану робочих приміщень
Вхідний контроль борошна	Ф: сторонні домішки	Порушення цілісності упаковки під час , зберігання чи транспортування	2	2	4	Не суттєвий	Візуальний огляд сировини
Зберігання борошна	Ф: Елементи оздоблення виробничого приміщення	Порушення санітарно-гігієнічних вимог щодо утримання складських приміщень	1	2	2	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань. Щотижневе проведення огляду стану робочих приміщень
Змішування та збивання гарбузового пюре та цукру	Б: Патогенні мікроорганізми(БГКП,МАФАНМ)	Неналежна чистота обладнання	1	2	2	Не суттєвий	Програми-передумови з питань санітарного оброблення та обслуговування обладнання
	Ф: сторонні домішки	Персонал, неналежна якість та частота прибирання	2	3	6	Суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань. Щотижневе проведення огляду стану робочих приміщень
	Х: можливе забруднення через нехарчові хімікати(миючі дезінфікуючі засоби)	Порушення правил миття обладнання	3	2	6	Суттєвий	Чітке дотримання правил миття обладнання

Продовження таблиці 1.4.

1	2	3	4	5	6	7	8
Просіювання борошна соняшникового та пшеничного	Б: БГКП, МАФAM, патогенні м/о	Порушення температур-них режимів зберігання	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань, миття та дезінфекції поверхонь, обладнання та інвентаря
	Ф: сторонні домішки	Персонал, неналежна якість та частота прибирання	4	4	16	Суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань. Щотижневе проведення огляду стану робочих приміщень.Проведення навчання персоналу правилам санітарії та гігієни. Контроль за виконанням правил санітарії та гігієни
Змішування пюре гарбузового з жовтками	Ф: сторонні домішки	Персонал, неналежна чистота поверхні	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних генеральних прибирань Проведення навчання персоналу правилам санітарії та гігієни
Внесення до суміші борошна	Ф: сторонні домішки	Персонал, неналежна чистота поверхні	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних генеральних прибирань Проведення навчання персоналу правилам санітарії та гігієни

Продовження таблиці 1.4.

1	2	3	4	5	6	7	8
Випікання	Х: можливе забруднення через нехарчові хімікати(миючі, дезінфікуючі засоби)	Порушення правил миття технологічного обладнання та з'єднуючих агрегатів	3	1	3	Не суттєвий	Чітке дотримання правил миття технологічного обладнання
	Б: наявність великої кількості МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів	Недотримання температурних режимів	3	3	9	Суттєвий	Чітке дотримання температурних режимів
Охолодження	Б: виживання МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів	Порушення технологічних режимів; Використання небезпечної сировини	3	1	3	Не суттєвий	При умові розробки нової страви, розроблення рецептури та проведення її опрацювання. Затвердження технологічних режимів в техніко-технологічних картках та навчання персоналу згідно ним Використання сировини, що має маркування
	Ф: елементи оздоблення виробничого приміщення;	Порушення вимог утримання виробничих приміщень; Неналежна якість та частота прибирання; Порушення вимог санітарії та гігієни персоналу;	4	1	4	Не суттєвий	Проведення навчання персоналу правилам санітарії та гігієни. Контроль за виконанням правил санітарії та гігієни Візуальний огляд перед використанням

Продовження таблиці 1.4.

1	2	3	4	5	6	7	8
Фасування в бокси	Б: Наявність великої кількості МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів	Неналежна якість та частота прибирання; Порушення вимог санітарії та гігієни персоналу	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань, миття та дезінфекції поверхонь, обладнання та інвентаря
	Ф: Елементи оздоблення виробничого приміщення;	Порушення вимог утримання виробничих приміщень; Неналежна якість та частота прибирання; Порушення вимог санітарії та гігієни персоналу	3	1	3	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань, миття та дезінфекції поверхонь, обладнання та інвентаря

1.2.4. Розроблення переліку запобіжних дій

Для кожного небезпечного фактору розроблено заходи керування та запобігання їхньої появи. Перелік запобіжних дій наведені в таблиці 3.5

Таблиця 1.5. - Перелік запобіжних дій

Запобіжні дії Назва продукту: Напівфабрикат «Бісквіт гарбузовий»	
1	2
Ідентифікований небезпечний фактор	Процедура запобіжної дії
Сировина та матеріали, інгредієнти	
Хімічні: * Токсичні елементи. * Нітрати. * Мікотоксини.	«Програма-передумова щодо запобігання перехресному забрудненню»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»; «щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами»; «щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень».
Біологічні: * Група чистоти. * Загальне бактеріальне обміненія. * Кількість соматичних клітин. * Бактерії. * Грибки.	«Програма-передумова щодо специфікації і контролю постачальників»; «щодо контролю технологічних процесів»; « щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»; «щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень».
Фізичні: * Сміттєві домішки.	« Програма-передумова щодо специфікації і контролю постачальників»; « щодо контролю технологічних процесів»; «щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)»;«щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»; « щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень».
Етапи виробничого процесу	
Приймання сировини	«Програма- передумова щодо специфікації і контролю постачальників»; «щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»; «щодо здоров'я та гігієни персоналу»

Продовження таблиці 1.5.

Змішування та збивання гарбузового пюре та цукру	«щодо контролю технологічних процесів»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»;
Просіювання борошна соняшникового та пшеничного	«щодо контролю технологічних процесів»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»
Змішування пюре гарбузового з білками	«щодо контролю технологічних процесів»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»
Внесення до суміші борошно	«щодо контролю технологічних процесів»; «щодо здоров'я та гігієни персоналу»;
Випікання	«щодо контролю технологічних процесів»
Охолодження	«щодо контролю технологічних процесів»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»; «щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»
Пакування	«щодо контролю технологічних процесів»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»; «щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь» «щодо здоров'я та гігієни персоналу»; «щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів»

1.2.5. Визначення критичних контрольних точок

Наступним етапом системи НАССР є визначення критичних контрольних точок (ККТ). Для мінімізації потенційно НФ спочатку необхідно скласти план запобіжних дій, а далі за допомогою дерева прийняття рішень

встановити ККТ . Визначення критичних контрольних точок наведені в таблиці 1.6.

Таблиця 1.6. - Визначення критичних точок контролю

Вхідний матеріал / Етап процесу	Вид ідентифікована небезпека та	Запитання 1	Запитання 2	Запитання 3	Запитання 4	Номер ККТ
1	2	3	4	5	6	7
Приймання сировини	Б: стороння мікрофлора Ф: сторонні домішки.	Так Так	Ні Ні	Ні Ні	- -	Не ККТ Не ККТ
Змішування та збивання гарбузового пюре та цукру	Ф: сторонні домішки	Так	Так	Ні	-	Не ККТ
Просіювання борошна соняшникового	Ф: сторонні домішки	Так	Так	-	-	ККТ 1Ф
Просіювання борошна пшеничного	Ф: сторонні домішки	Так	Так	-	-	ККТ 1Ф
Змішування пюре гарбузового з білками	Ф: сторонні домішки	Так	Ні	Ні	-	Не ККТ
Внесення до суміші борошно	Ф: сторонні домішки	Так	Ні	Ні	-	Не ККТ
Випікання	Б: розвиток небажаної мікрофлори	Так	Так	-	-	ККТ 2Б
Охолодження	Х: мийні та дезінфікуючі засоби	Так	Ні	Ні	-	Не ККТ
Фасування, пакування,	Б: небажана мікрофлора	Так	Ні	Так	Ні	Не ККТ
	Х: мийні та дезінфікуючі засоби Ф: сторонні речовини та домішки	Так	Ні	Ні	-	Не ККТ

1. 2.6. Розроблення плану HACCP

Завершальним етапом вважається розроблення плану HACCP для

виробництва бісквіту. Отриману інформацію використовують для складання плану НАССР у вигляді таблиці, вона наведена у додатку 3.

Кожен план НАССР включає процедури перевірки окремих ККТ і відповідно всього плану загалом. Під час розроблення плану НАССР для виготовлення бісквіту було виявлено декілька критичних контрольних точок, а саме на етапах просіювання (фізичні НФ) і випікання (біологічні НФ). До кожного небезпечного фактору були підібрані контрольні та запобіжні заходи та встановлено граничні значення для їх унеможливлення. Було розроблено процедуру моніторингу, яка здійснюється оператором постійно, а дані заносяться в журнал. Виявивши певні відхилення – встановлюють коригувальні дії.

1.2. 7. Встановлення процедур ведення документації

Для реалізації рекомендацій впровадження відповідних принципів НАССР у ресторані необхідно підготувати й оформити наступні документи:

- Наказ складу групи для впровадження НАССР;
- Протоколи нарад групи НАССР;
- ПП системи НАССР;
- Операційні програми- передумови;
- Інструкції;
- Журнали;
- Аналіз небезпечних факторів для кожної групи страв
- Перевірені блок-схеми на кожну групу страв;
- ТТК на кожну страву;
- План НАССР для кожної групи страв;
- Протоколи системи НАССР, а саме журнали моніторингу, акти списання тощо;
- Процедури управління документами та протоколами;
- . Процедури валідації та верифікації.

Дозволяється використовувати технологічні журнали, ведення записів яких показують, що дані процедури виконуються правильно з самого початку та до кінця процесу, чим забезпечують простежуваність продукту. Крім того, документація, що використовується закладом в якості доказу належного виконання виробничого процесу. Електронні та паперові та записи прийняті однаково, але повинен бути розроблений метод документування, що підходить для розміру і характеру виробництва.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Ділянка, де планується розміщення підприємства готельного господарства знаходиться в м. Свалява.

Місто знаходиться у південно-західній частині Закарпатської області, безпосередньо на кордоні з Угорщиною. Угорці називають його Маленьким Будапештом.

Невеличке місто Свалява розмістилося на висоті 200–250 м над рівнем моря і простягнулося крізь долину в Мукачівському районі Закарпатської області. Через нього протікають річки Латориця й Свалявка. У місця, де знаходиться це містечко, є своя особливість: Свалявська долина оточена гірськими хребтами, що захищають місто від північних вітрів, а з південної сторони сонце окутує його своїм теплом. Саме тому погода у Сваляві завжди сприяє відпочинку та оздоровленню. Крім того, поруч з містом знаходяться найбільш відомі санаторії Закарпаття, які засновані на базі свалявських джерел.

Назва міста колись звучала як «Сольва», що походить від слова сіль. І не просто так, адже колись це був головний пункт, звідки експортували сіль до країн-сусідів. Перша письмова згадка про місто датується 1236 роком. За період свого існування місто Свалява входило до складу багатьох країн: спершу до Угорщини, пізніше до Чехії, в 1957 році місто ввійшло до складу УРСР, а в 1991 році Свалява стала частиною незалежної України. Сьогодні містечко відоме як бальнеологічний курорт – тобто курорт, де лікують мінеральними водами.

Хоча місто Свалява і невеличке (трохи більше 17 тис. осіб станом на 2020 р.), проте все ж має чим похизуватись.

В першу чергу, це старовинна дерев'яна Михайлівська церква XVI століття. Споруджена в стилі, що характерний для Лемківщини: різке зростання форми від невисокого вівтаря до стрімкої вежі, а сама вежа має оригінальне барокове закінчення. Відкритий ганок з вирізьбленими стовпами навколо бабинця – це яскрава ознака закарпатських церков в лемківському стилі. Храм знаходиться поруч з цвинтарем на вулиці Бистрянській. На цьому місці колись був присілок Бистрий, та з часом місто розширилося й він став вулицею Сваляви.

Ще одна цікава сакральна пам'ятка Сваляви – Храм Різдва Пресвятої Богородиці. В період правління атеїстичної радянської влади він використовувався як складське приміщення та картинна галерея, але, на щастя, зі здобуттям України незалежності храм реставрували та повернули парафії.

Не обійшла Сваляву і мода на міні-скульптурки. У грудні 2020 р. в центрі міста з'явилась скульптура графа Ервіна-Фредеріка Карла фон Шенборн-Бухгейма. З цією династією пов'язано чимало історії Закарпаття, але найбільш відомим є їх сімейний маєток – Палац Шенборнів (сучасний санаторій «Карпати»), що являє собою чудовий зразок неоромантики та неординарного астрологічного підходу.

Тим, хто полюбляє рибальство чи комфортне плавання, має сподобатись невеликий острівок Марта-Маргарита. Він знаходиться в північно-західній частині міста, там, де р. Латориця розділяється на два рукави.

Більш активний відпочинок у Сваляві передбачає організацію найрізноманітніших екскурсій. Наприклад, екскурсія в Карпати на велосипеді або джипі. А тривати вона може як один, так і декілька днів. Поціновувачам екстриму запропонують спуститися байдарками по гірській річці, а екскурсія по містах Закарпаття підійде для людей, які прагнуть провести більш спокійний відпочинок у Сваляві.

Однак, все-таки найбільш відома річ, якою може похизуватись Свалява – це джерела з мінеральними та термальними водами. Науковці дослідили, що вік мінеральної води Сваляви сягає 65 млн. років! Зараз з цих джерел розливають воду «Лужанська – 7», «Поляна Купель» і «Поляна Квасова». Більша частина цієї води продається в країни Євросоюзу. При цьому якість свалявської мінеральної води не гірша від широковідомих французьких, кавказьких і чеських мінеральних джерел.

Отже, візьмемо особливі джерела з мінеральною водою, додаймо до них приємний континентальний клімат та кришталеве карпатське повітря, приправимо все люб'язністю і гостинністю тутешніх мешканців – і отримаємо прекрасну локацію, відвідавши яку Ви можна не тільки добряче оздоровитися, але й провести незабутній відпочинок в Сваляві.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Існуючий ринок готельних послуг у м. Свалява представлений готелями та аналогічними засобами розміщення, серед яких вирізняють: пансіонати, будинки відпочинку, туристичні бази, санаторії, мотелі, а також великий сегмент приватного сектору, серед якого квартири, будинки і котеджі, що їх тимчасово здають в оренду.

Для визначення типу, категорії та перспектив розвитку проектованого закладу необхідно з'ясувати існуючу забезпеченість регіону готелями і ступінь їх завантаження. Дослідження проводимо у радіусі 2 км від місця будівництва готельного підприємства. Результати досліджень представлені у вигляді Таблиці 2.1

Таблиця 2.1 – Забезпеченість досліджувального регіону готелями

Діючі підприємства готельного господарства	Адреса	Тип	Категорія	Місткість та номерний фонд	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Закарпаття	вул. Корятовича, 1	Готель	**	60 номерів на 150 чоловік	- кафе-їдальня на 200 місць; - відкритий басейн з мінеральною термальною водою; - спортивні зали, трамплін для фрістайлу, сауна;більярд; конференс-зал; організація екскурсій.	85%
Жайворонок	вул.Шевченка, 112	Готель	***	22 номери:	Ресторан, термальний басейн,соляна кімната, винний погреб, послуги прання і прасування одягу, банкомат, магазини в готелі, спеціальні номери для алергіків.	70%
Асторія	вул. Мукачевська, 35	Мотель	**	6 номерів	Ресторан (40місць);організація і проведення екскурсій по Закарпаттю; продаж картин;більярд; спортмайданчик;соляна кімната;стоянка для авто.	62%

Продовження табл.2.1

Золота пав	пл.Ферен ца Ракоці, 1	Готель	***	15 номерів	- паб-кафе - ресторан - стоянка для авто - доступ до мережі Інтернет (Wi-Fi) - гра в більярд; Надання транспортних послуг (мікроавтобус); сауна на 15 осіб з контрастним басейном.	72%
Шеркерт	вул. Миговка, 13	Міні- готель	**	9 номерів	ресторан; конференц-зал; банкетний зал; автостоянка; інтернет Wi-Fi; кімнати для некурців ; послуга "дзвінок- будильник"; послуги прання і прасування одягу;трансфер; екскурсії.	56%

Забезпеченість міста підприємствами готельного господарства схематично представлена на Рис.2.1, враховуючи приватний сектор, сегмент якого, за даними Свалявського Туристичного Інформаційного центра, займає половину готельного ринку м.Свалява [15] .

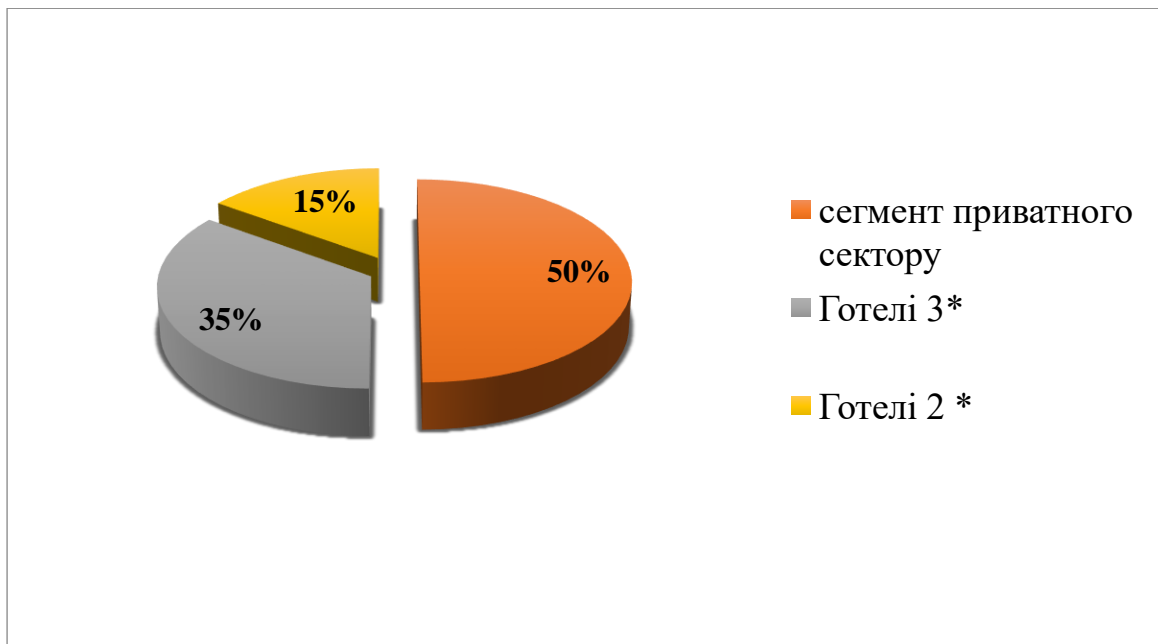


Рис.2.1 *Забезпеченість м.Свалява підприємствами готельного господарства*

Як бачимо існуюча мережа підприємств готельного господарства обраної території представлена готелями від 2* до 3* ,а також приватними садибами, що не дозволяють гостям відчувати європейський рівень обслуговування. Дослідивши відгуки споживачів послуг даних закладів розміщення, було виявлено, що найбільшими недоліками існуючого ринку готельних послуг є низька якість послуг та оснащення номерів, відсутність висококваліфікованого персоналу, а також застаріла матеріально-технічна база і обладнання .

Отже, можемо зробити висновок, що місто Свалява не достатньо забезпечене гарними та якісними готелями, до того ж послуги, які вони надають вимагають покращення та удосконалення.

Для проектування було обрано готель, категорії 4*

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Автомобільний бум минулих років, коли середньостатистичний українець встиг до кризи взяти в кредит автомобіль, дав новий поштовх туризму вихідного дня. Справжнє паломництво переживають відомі давньою історією маленькі містечка заходу України, де можна цікаво відпочити. Саме таким

містечком і є місто Свалява.

Аналізуючи мету подорожей туристів до м. Свалява можна зазначити, що 40 % - складають поїздки з метою оздоровлення та рекреації, близько 35 % припадає на поїздки з метою спортивного відпочинку та туристичних походів і 25 % - на подорожі з метою ознайомлення з національною культурою та звичаями (Рис.2.3.1.).

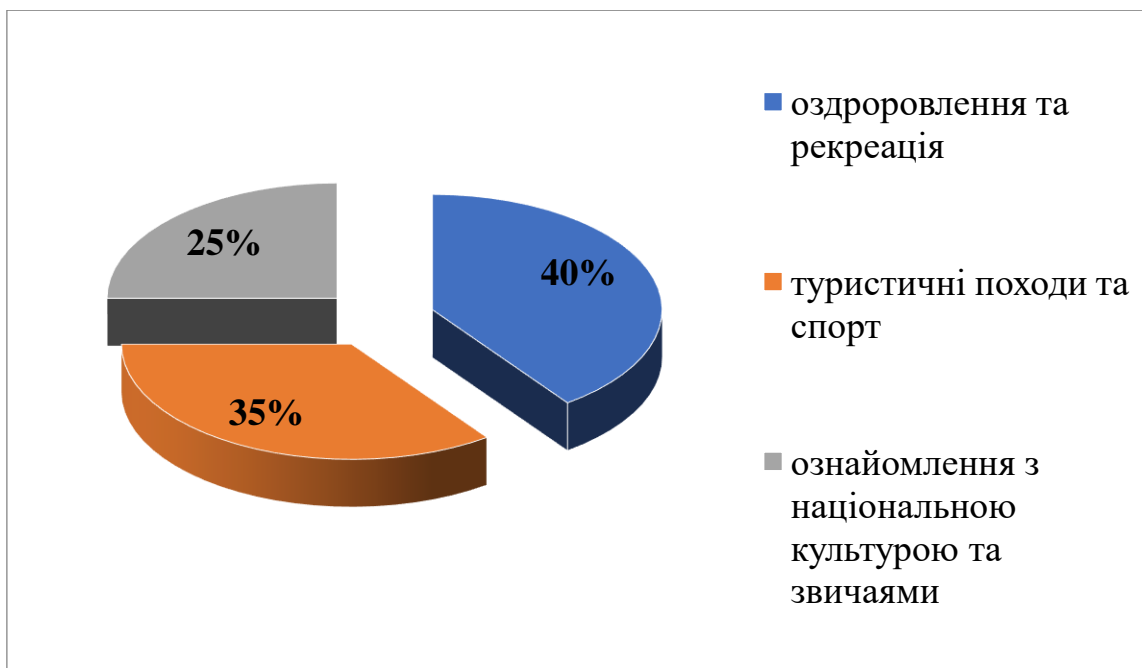


Рис. 2.3.1 Основні напрямки відвідування м.Свалява за 2020 рік.

Щорічно до міста приїжджає близько 200 тис. туристів - влітку та близько 240 тис. туристів - взимку. З кожним роком кількість іноземних туристів в місті Свалява збільшується, про це свідчать Свалявський Туристичний Інформаційний центр

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Визначення необхідного рівня якості послуги включає в себе оцінку та наступні висновки про те, що має бути зроблено в самій будівлі та на додатковій до неї території, яке технічне обладнання має бути спроектовано та встановлено готелі (освітлення, енергопостачання, водопостачання, опалення,

ліфти, телерадіомовлення, телекомунікаційний зв'язок та ін.). Також необхідно оцінити величину та структуру номерного фонду, в т.ч. типи та кількість номерів, площа кожного типу номера, площа санвузла у номері та його основну комплектацію. Крім того, необхідно вже на цьому етапі розуміти обсяг і кількість громадських приміщень (в т.ч. ресторану, якщо такий передбачається на території готелю), їх функціонал та призначення. Готелю з урахуванням зазначених вище нюансів та обмежень, що накладаються в рамках проекту.

Таблиця 2.2 – Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип закладу	Готель
Спеціалізація	Оздоровчий готель
Категорія	4*
Кількість номерів	80
Місце знаходження:	
фактичне	м. Свалява, вул. Дмитра Донського 1
знакове	біля о. Марта-Маргарита та р. Латориця
Споруда готелю	нова будівля
Стиль дизайну	аніمالізм
Контингент споживачів	туристи, відпочиваючі
Основні послуги	проживання, харчування
Додаткові послуги	кінезотерапія, детензор-терапія, гідрокінезо терапія, аква гімнастика, ксенотерапія, електро-світлотерапія, розроблення програм: програму зниження ваги, програму детоксикації організму, фітнес програми, програму зняття стресу, програму боротьби з курінням, програму відновлення сну тощо.
Інфраструктура	В спеціалізованому центрі відновлення розташовуватимуться такі приміщення: кабінети для кінезотерапії, детензор терапії, басейни для гідрокінезотерапії та аквагімнастики, кабінет для ксенотерапії та електро-світлотерапії, масажні кабінети, косметологічні кабінети, басейн, сауна. Ресторан. Паркінг. Дитячий майданчик. Бар при вестибюлі.
Режим роботи	24/7
Площа земельної ділянки	8635 м ²

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Готельна індустрія як вид економічної діяльності включає надання готельних послуг і організацію за винагороду короткострокового проживання в готелях тощо. Основні служби закладу представлені в табл.3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби бізнес-готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративна служба	розробляє стратегію підприємства, формує управлінський стиль, відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу,	генеральний директор, заступник директора, черговий менеджер
Служба прийому та розміщення	займається вирішенням питань, пов'язаних з бронюванням і розподілом номерів, прийомом туристів, які прибувають в готель, їх реєстрацією та розміщенням по номерах, а також відправленням додому або до наступного пункту маршруту подорожі	менеджер, портье, швейцари, нічні аудитори
Служба обслуговування	працює в близькому контакті з клієнтами і виконує всі функції, пов'язані з їх безпосереднім обслуговуванням, що включає зустріч гостя, супровід його до номера, надання необхідної інформації, виконання особистих доручень, підтримання необхідного рівня санітарно-гігієнічного стану номерів і рівня комфорту житлових приміщень, надання побутових послуг.	супервайзер, покоївки, менеджер служби, черговий по поверху
Служба ресторанного господарства	Підрозділ харчування і напоїв веде обслуговування в закладі, номерах, кейтеринг та організацію проведення банкетів. Важливе значення для служби харчування і напоїв має також обслуговування різного роду урочистих заходів: весіль, ювілеїв тощо.	кухарі, адміністратор, прибиральники, офіціанти, бармен
Комерційна служба	займається питаннями маркетингу послуг, встановлює контакти з партнерами і клієнтами, займається питаннями реклами готелю, планує використання приміщень, забезпечуючи максимальне завантаження готелю.	маркетологи, спеціалісти PR, менеджер служби

Інженерна служба	створює умови для функціонування таких систем готелю, як кондиціонування, тепlopостачання, санітарно-технічне обладнання, системи телебачення і зв'язку, ремонту та будівництва.	інженер, ремонтники
Служба безпеки	відповідає за безпечне проведення часу в готелі	охорона
Служба культурно-дозвільного призначення	надає платні послуги, що підвищують конкурентоспроможний рівень готелю	робітники



Рис.3.1 – Функціональна схема бізнес-готелю

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Вестибюль - приміщення багатofункціональне. У ньому розташований головний вхід в готель, здійснюються прийом і оформлення клієнтів, розрахунки з проживаючими.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Маленький інтерактивний стіл	Inthboard Joy	5	680x449x500	1,5
Інформаційна панель	Farmobile	4	569x569x1850	1,29
Інтерактивні екрани	OMG	4	1560x100	0,62
Дивани	Lotre	4	1164x593x628	2,76
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	4	560x340x970	0,76
Крісла	Lotre	6	593x593x628	2,1
Всього				9,03
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	Lotre	1	567x2302x775	1,3
Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Всього				3,14
Кімната чергового адміністратора				
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Стіл	Lotre	2	887x650x812	1,15
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Інтерактивні екрани	OMG	1	1560x100	0,15
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Всього				3,33
Санвузол роздільний (жіночий/чоловічий)				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	4	560x340x970	0,76
Умивальник	Bien	4	557x459x669	1,02
Унітаз	Bien	4	680x589x614	1,6
Пісуар	Bien	2	557x432x578	0,48
Сушарки для рук	Bien	2	450x458x663	0,41
Всього				4,27

Продовження таблиці 3.2

Службовий санітарно-технічний вузол				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	2	680x589x614	0,8
Всього				1,24
Гардероб				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Вішаки	Lotre	5	1478x342x1768	2,52
Всього				2,71
Сейфова				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Сейфи	Глобал	6	558x536x987	1,79
Всього				1,98
Швейцарська зона				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Візочки	-	3	1245x663x690	2,47
Всього				3,93
Камера схову				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Стелаж	Lotre	3	1543x555x1657	2,56
Всього				3,89
Пост охорони				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Всього				2,6

Площу вестибюльної групи приміщень бізнес-готелю занесено в табл.3.3.

Таблиця 3.3 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень приймально-вестибюльної групи

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Вестибюль	30,1	158
Бюро прийому і реєстрації	10,4	12
Кімната чергового адміністратора	11,1	12
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	14,2	16
Службовий санітарно-технічний вузол	4,1	6
Гардероб	9	7
Сейфова	9	6
Швейцарська зона	13,1	4
Камера схову	12,9	11
Пост охорони	8,6	2
Всього	122,5	234

Отже, порівнюючи площі сталі та розраховані можемо зазначити, що лиш декілька не відповідають нормі, тому для подальших розрахунків обираєм для них сталу площу.

Таблиця 3.4 – Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи бізнес-готелю

Назва приміщень	Площа, м²
Вестибюль	158
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	16
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Гардероб	9
Сейфова	9

Швейцарська зона	13,1
Камера схову	12,9
Пост охорони	8,6
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	256,6

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Житлова частина готелю є корпус, що складається з повторюваних поверхів. Зв'язок між поверхами здійснюється за допомогою ліфтів і сходів.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 4* на 80 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	2	4
Люкс, дуплекс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	1	1
Номер I категорії	1	1	17	17
Номер I категорії	1	2	50	100
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	8	16
Всього			80	142

Житловий поверх складається з житлових номерів, допоміжних приміщень, горизонтальних комунікацій і вузлів вертикальних комунікацій.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Ліжко	Lotre	1	2430x2000x650	4,86
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Тумбочка	Lotre	2	446x432x650	0,38
Телевізор	Sony	1	569x100	-

Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Міні-бар	-	1	447x489x578	0,21
				6,59
Вітальня				
Дивани	Lotre	1	1164x593x628	0,69
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Маленький інтерактивний стіл	Inthboard Joy	1	680x449x500	0,3
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Телевізор	Sony	1	569x100	-
Комод	Lotre	1	843x458x850	0,38
				2,64

Продовження таблиці 3.6

Санітарний вузол основний				
Інтерактивні екрани	OMG	1	1560x100	0,15
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Ванна	Bien	1	1658x662x650	1,09
Душ	Bien	1	1324x980x1764	1,29
				3,37
Санітарний вузол додатковий				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
				0,84
Передпокій				
Вішаки	Lotre	2	1478x342x1768	1,01
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				1,71
				15,15
Люкс				
Житлова кімната				
Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Ліжко	Lotre	1	2430x2000x650	4,86
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Тумбочка	Lotre	2	446x432x650	0,38

Телевізор	Sony	1	569x100	-
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Міні-бар	-	1	447x489x578	0,21
				6,59
Вітальня				
Дивани	Lotre	1	1164x593x628	0,69
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Маленький інтерактивний стіл	Inthboard Joy	1	680x449x500	0,3
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Телевізор	Sony	1	569x100	-
				2,26
Санітарний вузол основний				

Продовження таблиці 3.6

Інтерактивні екрани	OMG	1	1560x100	0,15
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Ванна	Bien	1	1658x662x650	1,09
				2,08
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
				0,84
Передпокій				
Вішаки	Lotre	2	1478x342x1768	1,01
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				1,71
				13,48
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Візуальна звукова система	Nextvision	1	120x120	-
Ліжко	Lotre	1	2430x1000x650	2,43
Інтерактивний пристрій	Nextbook	1	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	1	20x23	-
Тумбочка	Lotre	1	446x432x650	0,19
Телевізор	Sony	1	569x100	-
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Міні-бар	-	1	447x489x578	0,21

Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Дивани	Lotre	1	1164x593x628	0,69
				4,88
Санітарний вузол				
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Душ	Bien	1	1324x980x1764	1,29
				2,13
Передпокій				
Вішаки	Lotre	2	1478x342x1768	1,01
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				1,71
				8,72

Продовження таблиці 3.6

Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко	Lotre	1	2430x1000x650	2,43
Візуальна звукова система	Nextvision	1	120x120	-
Інтерактивний пристрій	Nextbook	1	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	1	20x23	-
Тумбочка	Lotre	1	446x432x650	0,19
Телевізор	Sony	1	569x100	-
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Міні-бар	-	1	447x489x578	0,21
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				5,24
Санітарний вузол				
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Душ	Bien	1	1324x980x1764	1,29
				2,13
Передпокій				
Вішаки	Lotre	1	1478x342x1768	0,5
Крісла	Lotre	1	593x593x628	0,35
				0,85
				8,22
Номери I категорії (двомісні)				
Житлова кімната				

Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Ліжко	Lotre	1	2430x2000x650	4,86
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Тумбочка	Lotre	2	446x432x650	0,38
Телевізор	Sony	1	569x100	-
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Міні-бар	-	1	447x489x578	0,21
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				7,86
Санітарний вузол				
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4

Продовження таблиці 3.6

Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Душ	Bien	1	1324x980x1764	1,29
				2,13
Передпокій				
Вішаки	Lotre	1	1478x342x1768	0,5
Крісла	Lotre	1	593x593x628	0,35
				0,85
				10,84
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Ліжко	Lotre	2	2430x1000x650	4,86
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Тумбочка	Lotre	2	446x432x650	0,38
Телевізор	Sony	1	569x100	-
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Міні-бар	-	1	447x489x578	0,21
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				7,86
Санітарний вузол				
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4

Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Душ	Bien	1	1324x980x1764	1,29
				2,13
Передпокій				
Вішаки	Lotre	1	1478x342x1768	0,5
Крісла	Lotre	1	593x593x628	0,35
				0,85
				10,84

Загальну площу житлової групи приміщень бізнес-готелю відображено в табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 4* на 80 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	30,8	11,2	2,8	5,7	50,5
Люкс	29,5	6,9	2,8	5,7	44,9
Напівлюкс	16,2	7,1	-	5,7	29
Номер I категорії (одномісні)	17,5	7,1	-	2,8	27,4
Номер I категорії (двомісні)	26,2	7,1	-	2,8	36,1
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	26,2	7,1	-	2,8	36,1

Таблиця 3.8 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень поповерхового обслуговування бізнес-готелю

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Маленький інтерактивний стіл	Inthboard Joy	2	680x449x500	0,61
Інформаційна панель	Farmobile	2	569x569x1850	0,64
Інтерактивні екрани	OMG	2	1560x100	0,31
Дивани	Lotre	2	1164x593x628	1,38
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	2	560x340x970	0,38
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				4,02

Кімната чергового персоналу				
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
				2,41
Комора брудної білизни				
Білизнопровід	-	1	456x459	0,2
Шкатулки для брудної білизни	Lotre	4	612x534x600	1,3
				1,5
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Шкатулки	Lotre	4	612x534x600	1,3
				2,44
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візочки	-	3	1245x663x690	2,47
				2,47

Продовження таблиці 3.8

Службовий санітарно-технічний вузол				
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
				0,84
Сервізна				
Візочки	-	3	1245x663x690	2,47
Стелаж	Lotre	3	1543x555x1657	2,56
				5,03

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Хол	13,4	30
Кімната чергового персоналу	8	12
Комора брудної білизни	5	8
Комора прибирального інвентаря	8,1	10
Приміщення для зберігання візків покоївок	8,2	12

Службовий санітарно-технічний вузол	2,8	4
Сервізна	16,7	12

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м²	
Хол	30	
Кімната чергового персоналу	12	
Комора брудної білизни з білизнопроводом	8	
Комора прибирального інвентаря	10	
Приміщення для зберігання візків покоївок	12	
Службовий санітарно-технічний вузол	4	
Сервізна	16,7	

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Національна грузинська кухня — це складний симбіоз культури і мистецтва. Вона є частиною сімейних традицій і яскравою пам'яткою країни, а також відрізняється різноманітністю і ситністю. Її основа — це трави, зібрані за особливими правилами. З трав народжуються складні суміші, які і надають стравам яскравий, пряний і автентичний смак.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	128	гості та проживаючі	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	офіціантами	грузинська	з 8 до 23 години
Бар при вестибюлі	Перший	14	гості та проживаючі	«a la carte»	барменами	грузинська	з 12 до 24 години
Їдальня для персоналу	-	22	персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	з 7 до 24 години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Грузинська кухня — це, в першу чергу, м'ясо і овочі, приправлені величезною кількістю спецій.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Рулетики з сьомги з кінзою, базиліком та соусом наршараб	50
згідно ТК	Лодочки з начинкою з курки (хліб, філе куряче, морква, цибуля, помідори, кріп, петрушка)	45
згідно ТК	Рулет з сиру сулугуні та овочами (лаваш, сир сулугуні, огірки, помідори, горіховий соус, естрагон, кінза, цицматі, м'ята, шпинат, базилік)	40
згідно ТК	Салат з стручкової квасолі та горіхів (фундук, стручкова квасоля, помідори, сметана, винний оцет, суміш салатних листків, базилік, мелений перець)	50

згідно ТК	Маринована диня з вершковим сиром та соусом (диня, цибуля-шалот, імбир, оливкова олія, винний оцет, мед, чилі, лемонграс, кінза, рисовий оцет, вершковий сир)	50
згідно ТК	Карпаччо з курча з соусом сациві (курячий окорок, желатин, сіль, грецькі горіхи, цибуля, часник, вершкове масло, борошно, коріандр, хмелі-сунелі, кінза)	45
згідно ТК	Грузинські роли з соусом баже (млинець сулугуні, сир к/м, сметана, м'ята, кінза, чилі, грецькі горіхи, часник, хмелі-сунелі, мелений коріандр, уцхо-сунелі)	45
згідно ТК	Гебжалія (м'ята, мацоні, сир к/м харчо, сир чхінті)	40
згідно ТК	Сирне асорті (імеретинський, сулугуні, чхінті)	15/15/15
згідно ТК	Мацоні з сухофруктами та вівсяними пластівцями (сухофрукти, вівсяні пластівці, мед, мацоні, кориця)	40
Гарячі страви		
згідно ТК	Індичка в тархуні, базиліку та петрушці (естрагон, стегно індички, петрушка, базилік, оливкова олія, кмин, імбир, мелений перець, лимонний сік, каррі)	45
згідно ТК	Язик варений в часниково-винному соусі (цибуля, яловичий язик, сухе вино, борошно, перець мелений, лавровий лист, часник, кінза, олія)	55
згідно ТК	Гливи по-кахетинські (естрагон, гливи, м'ята, кінза, перець, сухе вино, яйця, сіль)	50
згідно ТК	Кабачки на грилі з грецькими горіхами та лаймово-йогуртовим соусом (масло грецького горіха, часник, лайм, естрагон, грецькі горіхи, грецький йогурт, салатна цибуля, кабачки)	45
згідно ТК	Солодка вермішель (вермішель, вода, вершкове масло, цукор, кардамон, молоко, мигдаль, фісташки, лимонний сік)	40
згідно ТК	Ячня по-грузинські (помідори, оливкова олія, мелений перець, базилік, орегано, яйця, зелень)	45
згідно ТК	Борано (яйця, імеретинський сир, молоко, вершкове масло, сіль)	50
згідно ТК	Хачапурі з сиром сулугуні (борошно, вершкове масло, яйця, молоко, дріжджі, цукор, сир сулугуні)	50

Продовження таблиці 3.12

Солодкі страви		
згідно ТК	Чирі – в'ялена хурма	25
згідно ТК	Запечена айва з горіхами (айва, грецькі горіхи, цукор, вершкове масло, родзинки, молоко)	23
згідно ТК	Татара (виноградний сироп, білий виноградний сік, кукурудзяне борошно, цукор)	30
згідно ТК	Пеламуші (виноградний сік, кукурудзяне борошно, грецькі горіхи)	45
Напої		
згідно ТК	Чай «Do Ghazal Tea» чорний листовий «Букет Грузії», «Екстра» зелений листовий «Букет Грузії», «Екстра»	250

	фруктовий «Букет Грузії», «Екстра»	
згідно ТК	Кава «Тука» рістретто еспрессо американо капучино	15 30 120 150
згідно ТК	Мацоні шейк (молоко, мацоні, мангове пюре, сироп з кориці, лід)	250
згідно ТК	Малина-мацоні (молоко, мацоні, малинове пюре, сироп з кориці, лід)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Пиріжки з сиром з листкового тіста (яйця, сир сулугуні, без дріжджове листкове тісто)	45
	Солодкий хінкал (борошно, цукор, сметана, вершкове масло, яйця, сода, цукрова пудра, рослинна олія)	40
	Мчаді (кукурудзяне борошно, полента, цукор, молоко, сіль, вершкове масло)	40
	Кукурудзяні булочки мчаді (кукурудзяне борошно, вода, кінза, петрушка, квасоля, зелень)	20

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	Ачма (борошно, яйця, вода, сіль, сир сулугуні, молоко, вершкове масло)	450
згідно ТК	Лобіані (мацоні, яйця, цукор, борошно, дріжджі, рослинна олія, квасоля, кінза, цибуля, часник, вершкове масло, хмелі-сунелі, мелений перець)	450
згідно ТК	Хачапурі з зеленню (борошно, молоко, вершкове масло, дріжджі, цукор, сіль, рослинна олія, сир сулугуні, імеретинський сир, яйця, зелена цибуля, кінза, петрушка, кріп)	400

Продовження таблиці 3.13

Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Сом в кідзмарі (сом, винний оцет, кінза, цибуля, лавровий лист, сіль)	150
згідно ТК	Теплий салат з куркою та баже з мигдалю (куряче філе, аджика, огірки, салат романо, оливкова олія, лимонний сік, горіховий соус, часник, оцет, уцхо-сунелі, кінза, каррі, мигдаль)	175
згідно ТК	Тбіліський овочевий салат (кінза, помідори, огірки, цибуля, оцет, базилік, петрушка, грецькі горіхи, часник, мелений перець)	170

згідно ТК	Салат «Броцеулі» (м'ята, тархун, петрушка, щавель, кріп, кінза, цицматі, огірки, зелена цибуля, помідори, зерна гранату, соус наршараб, сванська сіль)	170
згідно ТК	Салат «Газапхулі» (яблука, огірки, часник, зелена цибуля, кріп, лимонний сік, винний оцет)	175
згідно ТК	Пхалі з печених баклажанів (баклажани, фундук, грецькі горіхи, цибуля, кінза, часник, уцхо-сунелі, хмелі-сунелі, чилі)	175
згідно ТК	Яловичина в цахтоні (кінза, яловичина, сметана, часник, перець чилі, хмелі-сунелі)	150
згідно ТК	Сирне асорті (імеретинський, сулугуні, чхінті)	50/50/50
Гарячі закуски		
згідно ТК	Хінкалі з яловичиною (борошно, вода, сіль, яловичина, сало, цибуля, кінза, уцхо-сунелі, зіра, аджика)	80
згідно ТК	Хінкалі з сиром (борошно, вода, сіль, сир сулугуні)	80
згідно ТК	Баклажани смажені з гранатом та зеленню (баклажани, кінза, часник, гранати, сіль)	85
згідно ТК	Смажений сулугуні (оливкова олія, сир сулугуні, вершкове масло)	85
Перші страви		
згідно ТК	Чихиртма (курка, цибуля, яйця, винний оцет, кукурудзяне борошно, масло вершкове, шафран, кінза, сіль, перець мелений)	250
згідно ТК	Суп з квасолею та куркою (курочка грудка, консервована квасоля, перець, морква, томатна паста, сіль)	250
згідно ТК	Суп «Харчо» (яловичина, цибуля, рис, помідори, кріп, петрушка, часник, кінза)	250
Другі страви		
згідно ТК	Осетрина в гранатовому соусі (гранати, гранатовий сік, осетрина, кінза, часник, сіль)	250
згідно ТК	Карп з тархуном та кефіром (естрагон, карп, вершкове масло, борошно, кефір, сіль, мелений перець)	240
згідно ТК	Чахохбілі (курка, цибуля, помідори, чилі, часник, кінза, базилік, хмелі-сунелі, сіль, мелений перець)	220
згідно ТК	Сациві з індички (індичка, грецькі горіхи, цибуля, уцхо-сунелі, часник, гвоздика, шафран, білий винний оцет)	245

Продовження таблиці 3.13

згідно ТК	Оджахурі з яловичиною та гарбузом (гарбуз, яловичина, цибуля, перець, цукіні, рослинна олія, кінза, мелений коріандр, чебрець, часник, мелений перець, сіль)	220
згідно ТК	Кучмачі (яловиче серце, яловичі легені, яловичий рубець, цибуля, кінза, томатна паста, зерна гранату, уцхо-сунелі, мелений коріандр, чилі, чебрець, часник, сіль)	250
згідно ТК	Бараняча грудка з гречаною кашею (копчений бекон, бараняча грудка, гречана крупа, цибуля, цукор, м'ята, біле вино, куряча печінка)	225

згідно ТК	Тапа «Салхіно» (баранина, курдюче сало, баклажани, картопля, помідори, цибуля, кінза, м'ята, петрушка)	240
згідно ТК	Аджапсандалі (баклажани, перець, помідори, чилі, часник, цибуля, кінза, базилік, петрушка, мелений перець)	170
згідно ТК	Лобіо (кінза, мелений коріандр, червона квасоля, цибуля, часник, винний оцет, рослинна олія)	180
згідно ТК	Гомі (кукурудзяне борошно, вода)	175
Солодкі страви		
згідно ТК	Козинакі (грецькі горіхи, мед, цукрова пудра)	90
згідно ТК	Пеламуші та чурчела (червоний виноград, борошно житнє, грецькі горіхи)	120
згідно ТК	Десерт «Казбек» (мацоні, вершки, желатин, цукор, кориця, мускатний горіх, козинакі, кленовий сироп)	125
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай «Do Ghazal Tea» чорний листовий «Букет Грузії», «Екстра» зелений листовий «Букет Грузії», «Екстра» фруктовий «Букет Грузії», «Екстра»	250
згідно ТК	Кава «Тука» рістретто еспрессо американо капучино	15 30 120 150
Холодні напої		
згідно ТК	Тархун (листя естрагону, цукор, вода)	250
згідно ТК	Вершковий лимонад (згущене молоко, лимон, газована вода)	250
згідно ТК	Гранатова настоянка б/а (гранати, гранатовий сік, гвоздика, фруктоза)	250
згідно ТК	Полуниця-майоні шейк (молоко, мацоні, полуничне пюре, сироп з корицею, лід)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Пеновані (борошно пшеничне, молоко, масло вершкове, яйця, сир сулугуні, імеретинський сир, цукор, сіль, дріжджі)	80
	Пиріг з тархуном (мацоні, яйця, вершкове масло, розпушувач, борошно, сіль, естрагон, зелена цибуля)	90
	Када (борошно, вершкове масло, яйця, молоко, цукор, сіль)	120
	Мчаді (кукурудзяне борошно, полента, цукор, молоко, сіль, вершкове масло)	115
	Кукурудзяні булочки мчаді (кукурудзяне борошно, вода, кінза, петрушка, квасоля, зелень)	50

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка Winiveria, Chacha Gianiani, 50% об. виноградна, Грузія	0,05
Горілка Chateau Mukhrani, Chacha, 43% об. виноградна, Грузія	0,05
Горілка Кварельський погреб, Чача, 40% об. виноградна, Грузія	0,05
Вина	
Winiveria, Tsinandali, біле, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1

«Старый Тбилиси» Алазани, біле, напівсолодке, 11% об. Грузія	0,1
«Тамада» Піросмані біле напівсолодке, 12% Грузія	0,1
Pheasant's Tears, Rkatsiteli, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
Chateau Mukhrani, Rose, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
«Тамада» Сапераві, червоне, сухе, 13% об. Грузія	0,1
«Шумі» Сапераві, червоне, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
«Шумі» Киндзмараулі, червоне напівсолодке, 11% об. Грузія	0,1
«Р.К.» Киндзмараулі, червоне напівсолодке, 12% об. Грузія	0,1
Ігристі вина	
«Askaneli» Brut, 13% об. Грузія, біле сухе	0,05
«Талисман» Блан де Блан, 11% біле напівсолодке, Грузія	0,05
Bagrationi, Rose Semi-sweet, 12% об Грузія, рожеве, напівсолодке	0,05
Бренді	
«Іорелі», 40% об. Грузія	0,05
«Тбілісурі», 40% об. Грузія	0,05
«Сокровище Тифліса», 40% об. Грузія	0,05
Віскі	
«Mac Ryan», 40%, Вірменія	0,05
«Мак Ингал», 40% Вірменія	0,05
Пиво	
«Зедазени», світле, фільтроване, 5% об. Грузія	0,5
«Хевсурулі», янтарне, 4,9% об. Грузія	0,5
«Зедазени» Крафт, світле, крафтове, 4,5% об. Грузія	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Вода мінеральна «Jermuk» газована / не газована	0,5
Вода мінеральна «Нарзан» газована / не газована	0,5
Вода мінеральна «Есентукі» газована / не газована	0,5
Вода фруктова сильно газована «Joso Mango», «Joso Apple»	0,5

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 4*

№ рец.	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ величина порції, мл
Алкогільні вироби		
	Горілка Winiveria, Chacha Gianiani, 50% об. виноградна, Грузія	0,05
	Горілка Chateau Mukhrani, Chacha, 43% об. виноградна, Грузія	0,05
	Горілка Кварельський погреб, Чача, 40% об. виноградна, Грузія	0,05
	Winiveria, Tsinandali, біле, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1

Продовження таблиці 3.15

«Старий Тбілісі» Алазани, біле, напівсолодке, 11% об. Грузія	0,1
«Тамада» Піросмані біле напівсолодке, 12% Грузія	0,1
Pheasant's Tears, Rkatsiteli, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
Chateau Mukhrani, Rose, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
«Тамада» Сапераві, червоне, сухе, 13% об. Грузія	0,1
«Шумі» Сапераві, червоне, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
«Шумі» Киндзмараулі, червоне напівсолодке, 11% об. Грузія	0,1
«Р.К.» Киндзмараулі, червоне напівсолодке, 12% об. Грузія	0,1

	«Askaneli» Brut, 13% об. Грузія, біле сухе	0,05
	«Талисман» Блан де Блан, 11% біле напівсолодке, Грузія	0,05
	Bagrationsi, Rose Semi-sweet, 12% об Грузія, рожеве, напівсолодке	0,05
	«Горелі», 40% об. Грузія	0,05
	«Тбілісурі», 40% об. Грузія	0,05
	«Сокровище Тифліса», 40% об. Грузія	0,05
	«Mac Ryan», 40%, Вірменія	0,05
	«Мак Ингал», 40% Вірменія	0,05
	«Зедазени», світле, фільтроване, 5% об. Грузія	0,5
	«Хевсурулі», янтарне, 4,9% об. Грузія	0,5
	«Зедазени» Крафт, світле, крафтове, 4,5% об. Грузія	0,5
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай «Do Ghazal Tea» чорний листовий «Букет Грузії», «Екстра» зелений листовий «Букет Грузії», «Екстра» фруктовий «Букет Грузії», «Екстра»	250
згідно ТК	Кава «Тука» рістретто еспрессо американо капучино	15 30 120 150
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Сом в кідзмарі (сом, винний оцет, кінза, цибуля, лавровий лист, сіль)	150
згідно ТК	Теплий салат з куркою та баже з мигдалю (куряче філе, аджика, огірки, салат романо, оливкова олія, лимонний сік, горіховий соус, часник, оцет, уцхо-сунелі, кінза, каррі, мигдаль)	175
згідно ТК	Тбіліський овочевий салат (кінза, помідори, огірки, цибуля, оцет, базилік, петрушка, грецькі горіхи, часник, мелений перець)	170
згідно ТК	Салат «Броцеулі» (м'ята, тархун, петрушка, щавель, кріп, кінза, цицматі, огірки, зелена цибуля, помідори, зерна гранату, соус наршараб, сванська сіль)	170
згідно ТК	Салат «Газапхулі» (яблука, огірки, часник, зелена цибуля, кріп, лимонний сік, винний оцет)	175
згідно ТК	Пхалі з печених баклажанів (баклажани, фундук, грецькі горіхи, цибуля, кінза, часник, уцхо-сунелі, хмелі-сунелі, чилі)	175
згідно ТК	Яловичина в цахтоні (кінза, яловичина, сметана, часник, перець чилі, хмелі-сунелі)	150
згідно ТК	Сирне асорті (імеретинський, сулугуні, чхінті)	50/50/50

Продовження таблиці 3.15

Солодкі страви		
згідно ТК	Козинакі (грецькі горіхи, мед, цукрова пудра)	90
згідно ТК	Пеламуші та чурчхела (червоний виноград, борошно житнє, грецькі горіхи)	120
згідно ТК	Десерт «Казбек» (мацоні, вершки, желатин, цукор, кориця, мускатний горіх, козинакі, кленовий сироп)	125
Холодні напої		

згідно ТК	Тархун (лист естрагону, цукор, вода)	250
згідно ТК	Вершковий лимонад (згущене молоко, лимон, газована вода)	250
згідно ТК	Гранатова настоянка б/а (гранати, гранатовий сік, гвоздика, фруктоза)	250
згідно ТК	Полуниця-майоні шейк (молоко, мацоні, полуничне пюре, сироп з корицею, лід)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Пеновані (борошно пшеничне, молоко, масло вершкове, яйця, сир сулугуні, імеретинський сир, цукор, сіль, дріжджі)	80
	Пиріг з тархуном (мацоні, яйця, вершкове масло, розпушувач, борошно, сіль, естрагон, зелена цибуля)	90
	Када (борошно, вершкове масло, яйця, молоко, цукор, сіль)	120
	Мчаді (кукурудзяне борошно, полента, цукор, молоко, сіль, вершкове масло)	115

Кількість відвідувач під час сніданку дорівнює кількості місць в закладі, що стосується кількості місць в залі то їх 90% від кількості місць в готелі.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 128 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
8 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		142
10 ⁰⁰ - 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	77
12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	1,5	50	96
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	134
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	115
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	96
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	58
17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	1,5	40	77
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	54
19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	0,6	100	77
20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	0,6	80	61
21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	0,6	70	54
22 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	0,6	50	38
Всього відвідувачів за день			937
Денна оборотність місця, раз			7,3

$$N_{\text{стр}} = 142 \times 7 + 937 \times 3,5 = 994 + 3280 = 4274 \text{ шт.}$$

Таблиця 3.17 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %	Кількість страв, шт.
-------------	------------------------------	----------------------

	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви та закуски	30		298
рибні		25	75
м'ясні		30	89
овочеві		25	75
молоко та кисломолочні продукти		20	59
Гарячі страви	50		497
м'ясні, рибні		20	99
овочеві		25	124
круп'яні		25	124
яєчні, сирні		30	150
Солодкі страви	20		199
Всього	100		994

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	492
Холодні страви та закуски	30		984
рибні		25	246
м'ясні		30	295
салати		35	344
кисломолочні продукти		10	99
Гарячі закуски	5	100	164
Супи	10		328
прозорі		30	98

заправні		70	230
Другі гарячі страви	30		984
рибні		15	148
м'ясні		65	640
овочеві		10	98
круп'яні		10	98
Солодкі страви	10		328
Всього	100		3280

Таблиця 3.19 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 142 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,25	36
Холодні напої:	л	0,25	36
власного виробництва		0,25	36
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	14
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	99

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 937 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,05	47
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	47
мінеральна вода		0,08	75
власного виробництва		0,1	94
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
мчаді		0,05	47
кукурудзяний хліб		0,05	47
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	469
Вино-горілчані вироби	л	0,1	94
Пиво	л	0,025	23

Розрахувавши табл. 3.17-3.20, розраховуємо денну виробничу програму ресторану на 128 місць, табл.3.21-3.23.

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Рулетики з сьомги з кінзою, базиліком та соусом наршараб	75	50
згідно ТК	Лодочки з начинкою з курки (хліб, філе куряче, морква, цибуля, помідори, кріп, петрушка)	40	45
згідно ТК	Рулет з сиру сулугуні та овочами (лаваш, сир сулугуні, огірки, помідори, горіховий соус, естрагон, кінза, цицматі, м'ята, шпинат, базилік)	28	40
згідно ТК	Салат з стручкової квасолі та горіхів (фундук, стручкова квасоля, помідори, сметана, винний оцет, суміш салатних листків, базилік, мелений перець)	30	50

Продовження таблиці 3.21

згідно ТК	Маринована диня з вершковим сиром та соусом (диня, цибуля-шалот, імбир, оливкова олія, винний оцет, мед, чилі, лемонграсс, кінза, рисовий оцет, вершковий сир)	20	50
згідно ТК	Карпаччо з курча з соусом сациві (курячий окорок, желатин, сіль, грецькі горіхи, цибуля, часник, вершкове масло, борошно, коріандр, хмелі-сунелі, кінза)	49	45
згідно ТК	Грузинські роли з соусом баже (млинець сулугуні, сир к/м, сметана, м'ята, кінза, чилі, грецькі горіхи, часник, хмелі-сунелі, мелений коріандр, уцхо-сунелі)	29	45
згідно ТК	Гебжалія (м'ята, мацоні, сир к/м харчо, сир чхінті)	10	40
згідно ТК	Сирне асорті (імеретинський, сулугуні, чхінті)	12	15/15/15
згідно ТК	Мацоні з сухофруктами та вівсяними пластівцями (сухофрукти, вівсяні пластівці, мед, мацоні, кориця)	8	40
Гарячі страви			
згідно ТК	Індичка в тархуні, базиліку та петрушці (естрагон, стегно індички, петрушка, базилік, оливкова олія, кмин, імбир, мелений перець, лимонний сік, каррі)	49	45
згідно ТК	Язик варений в часниково-винному соусі (цибуля, яловичий язик, сухе вино, борошно, перець мелений, лавровий лист, часник, кінза, олія)	50	55
згідно ТК	Гливи по-кахетинські (естрагон, гливи, м'ята, кінза, перець, сухе вино, яйця, сіль)	70	50
згідно ТК	Кабачки на грилі з грецькими горіхами та лаймово-йогуртовим соусом (масло грецького	54	45

	горіха, часник, лайм, естрагон, грецькі горіхи, грецький йогурт, салатна цибуля, кабачки)		
згідно ТК	Солодка вермішель (вермішель, вода, вершкове масло, цукор, кардамон, молоко, мигдаль, фісташки, лимонний сік)	124	40
згідно ТК	Ячня по-грузинськи (помідори, оливкова олія, мелений перець, базилік, орегано, яйця, зелень)	61	45
згідно ТК	Борано (яйця, імеретинський сир, молоко, вершкове масло, сіль)	49	50
згідно ТК	Хачапури з сиром сулугуні (борошно, вершкове масло, яйця, молоко, дріжджі, цукор, сир сулугуні)	40	50
Солодкі страви			
згідно ТК	Чирі – в'ялена хурма	49	25
згідно ТК	Запечена айва з горіхами (айва, грецькі горіхи, цукор, вершкове масло, родзинки, молоко)	56	23

Продовження таблиці 3.21

згідно ТК	Татара (виноградний сироп, білий виноградний сік, кукурудзяне борошно, цукор)	34	30
згідно ТК	Пеламуші (виноградний сік, кукурудзяне борошно, грецькі горіхи)	60	45
Напої			
згідно ТК	Чай «Do Ghazal Tea» чорний листовий «Букет Грузії», «Екстра» зелений листовий «Букет Грузії», «Екстра» фруктовий «Букет Грузії», «Екстра»	16	250
згідно ТК	Кава «Тука» рістретто еспрессо американо капучино	20	15 30 120 150
згідно ТК	Мацоні шейк (молоко, мацоні, мангове пюре, сироп з кориці, лід)	17	250
згідно ТК	Малина-мацоні (молоко, мацоні, малинове пюре, сироп з кориці, лід)	19	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Пиріжки з сиром з листкового тіста (яйця, сир сулугуні, без дріжджове листкове тісто)	25	45
	Солодкий хінкал (борошно, цукор, сметана, вершкове масло, яйця, сода, цукрова пудра, рослинна олія)	26	40
	Мчаді (кукурудзяне борошно, полента, цукор, молоко, сіль, вершкове масло)	48	40
	Кукурудзяні булочки мчаді (кукурудзяне борошно, вода, кінза, петрушка, квасоля, зелень)	14	20

**Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на
128 місць**

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г
Фірмові страви			
згідно ТК	Ачма (борошно, яйця, вода, сіль, сир сулугуні, молоко, вершкове масло)	192	450
згідно ТК	Лобіані (мацоні, яйця, цукор, борошно, дріжджі, рослинна олія, квасоля, кінза, цибуля, часник, вершкове масло, хмелі-сунелі, мелений перець)	155	450
згідно ТК	Хачапурі з зеленню (борошно, молоко, вершкове масло, дріжджі, цукор, сіль, рослинна олія, сир сулугуні, імеретинський сир, яйця, зелена цибуля, кінза, петрушка, кріп)	145	400

Продовження таблиці 3.22

Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Сом в кідзмарі (сом, винний оцет, кінза, цибуля, лавровий лист, сіль)	246	150
згідно ТК	Теплий салат з куркою та баже з мигдалю (куряче філе, аджика, огірки, салат романо, оливкова олія, лимонний сік, горіховий соус, часник, оцет, уцхо-сунелі, кінза, каррі, мигдаль)	78	175
згідно ТК	Тбіліський овочевий салат (кінза, помідори, огірки, цибуля, оцет, базилік, петрушка, грецькі горіхи, часник, мелений перець)	55	170
згідно ТК	Салат «Броцеулі» (м'ята, тархун, петрушка, щавель, кріп, кінза, цицматі, огірки, зелена цибуля, помідори, зерна гранату, соус наршараб, сванська сіль)	48	170
згідно ТК	Салат «Газапхулі» (яблука, огірки, часник, зелена цибуля, кріп, лимонний сік, винний оцет)	49	175
згідно ТК	Пхалі з печених баклажанів (баклажани, фундук, грецькі горіхи, цибуля, кінза, часник, уцхо-сунелі, хмелі-сунелі, чилі)	114	175
згідно ТК	Яловичина в цахтоні (кінза, яловичина, сметана, часник, перець чилі, хмелі-сунелі)	295	150
згідно ТК	Сирне асорті (імеретинський, сулугуні, чхінті)	99	50/50/50
Гарячі закуски			
згідно ТК	Хінкалі з яловичиною (борошно, вода, сіль, яловичина, сало, цибуля, кінза, уцхо-сунелі, зіра, аджика)	42	80
згідно ТК	Хінкалі з сиром (борошно, вода, сіль, сир сулугуні)	36	80
згідно ТК	Баклажани смажені з гранатом та зеленню (баклажани, кінза, часник, гранати, сіль)	40	85

згідно ТК	Смажений сулугуні (оливкова олія, сир сулугуні, вершкове масло)	46	85
Перші страви			
згідно ТК	Чихиртма (курка, цибуля, яйця, винний оцет, кукурудзяне борошно, масло вершкове, шафран, кінза, сіль, перець мелений)	98	250
згідно ТК	Суп з квасолею та куркою (куряча грудка, консервована квасоля, перець, морква, томатна паста, сіль)	130	250
згідно ТК	Суп «Харчо» (яловичина, цибуля, рис, помідори, кріп, петрушка, часник, кінза)	100	250
Другі страви			
згідно ТК	Осетрина в гранатовому соусі (гранати, гранатовий сік, осетрина, кінза, часник, сіль)	78	250
згідно ТК	Карп з тархуном та кефіром (естрагон, карп, вершкове масло, борошно, кефір, сіль, мелений перець)	70	240

Продовження таблиці 3.22

згідно ТК	Чахохбілі (курка, цибуля, помідори, чилі, часник, кінза, базилік, хмелі-сунелі, сіль, мелений перець)	140	220
згідно ТК	Сациві з індички (індичка, грецькі горіхи, цибуля, уцхо-сунелі, часник, гвоздика, шафран, білий винний оцет)	112	245
згідно ТК	Оджахурі з яловичиною та гарбузом (гарбуз, яловичина, цибуля, перець, цукіні, рослинна олія, кінза, мелений коріандр, чебрець, часник, мелений перець, сіль)	125	220
згідно ТК	Кучмачі (яловиче серце, яловичі легені, яловичий рубець, цибуля, кінза, томатна паста, зерна гранату, уцхо-сунелі, мелений коріандр, чилі, чебрець, часник, сіль)	136	250
згідно ТК	Бараняча грудка з гречаною кашею (копчений бекон, бараняча грудка, гречана крупа, цибуля, цукор, м'ята, біле вино, куряча печінка)	87	225
згідно ТК	Тапа «Салхіно» (баранина, курдюче сало, баклажани, картопля, помідори, цибуля, кінза, м'ята, петрушка)	40	240
згідно ТК	Аджапсандалі (баклажани, перець, помідори, чилі, часник, цибуля, кінза, базилік, петрушка, мелений перець)	48	170
згідно ТК	Лобіо (кінза, мелений коріандр, червона квасоля, цибуля, часник, винний оцет, рослинна олія)	50	180
згідно ТК	Гомі (кукурудзяне борошно, вода)	98	175
Солодкі страви			
згідно ТК	Козинакі (грецькі горіхи, мед, цукрова пудра)	77	90
згідно ТК	Пеламуші та чурчхела (червоний виноград, борошно житнє, грецькі горіхи)	79	120

згідно ТК	Десерт «Казбек» (мацоні, вершки, желатин, цукор, кориця, мускатний горіх, козинакі, кленовий сироп)	171	125
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай «Do Ghazal Tea» чорний листовий «Букет Грузії», «Екстра» зелений листовий «Букет Грузії», «Екстра» фруктовий «Букет Грузії», «Екстра»	27	250
згідно ТК	Кава «Тука» рістретто еспрессо американо капучино	20	15 30 120 150
Холодні напої			
згідно ТК	Тархун (лист естрагону, цукор, вода)	45	250
згідно ТК	Вершковий лимонад (згущене молоко, лимон, газована вода)	29	250
згідно ТК	Гранатова настоянка б/а (гранати, гранатовий сік, гвоздика, фруктоза)	11	250

Продовження таблиці 3.22

згідно ТК	Полуниця-майоні шейк (молоко, мацоні, полуничне пюре, сироп з корицею, лід)	9	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Пеновані (борошно пшеничне, молоко, масло вершкове, яйця, сир сулугуні, імеретинський сир, цукор, сіль, дріжджі)	159	80
	Пиріг з тархуном (мацоні, яйця, вершкове масло, розпушувач, борошно, сіль, естрагон, зелена цибуля)	115	90
	Када (борошно, вершкове масло, яйця, молоко, цукор, сіль)	195	120
	Мчаді (кукурудзяне борошно, полента, цукор, молоко, сіль, вершкове масло)	47	115
	Кукурудзяні булочки мчаді (кукурудзяне борошно, вода, кінза, петрушка, квасоля, зелень)	47	50

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 128 місць (напої)

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка Winiveria, Chacha Gianiani, 50% об. виноградна, Грузія	5	0,05
Горілка Chateau Mukhrani, Chacha, 43% об. виноградна, Грузія	9	0,05

Горілка Кварельський погреб, Чача, 40% об. виноградна, Грузія	8	0,05
Вина		
Winiveria, Tsinandali, біле, сухе, 12,5% об. Грузія	7	0,1
«Старый Тбилиси» Алазани, біле, напівсолодке, 11% об. Грузія	4	0,1
«Тамада» Піросмані біле напівсолодке, 12% Грузія	5	0,1
Pheasant's Tears, Rkatsiteli, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	6	0,1
Chateau Mukhrani, Rose, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	8	0,1
«Тамада» Сапераві, червоне, сухе, 13% об. Грузія	9	0,1
«Шумі» Сапераві, червоне, сухе, 12,5% об. Грузія	7	0,1
«Шумі» Киндзмараулі, червоне напівсолодке, 11% об. Грузія	5	0,1
«Р.К.» Киндзмараулі, червоне напівсолодке, 12% об. Грузія	4	0,1
Ігристі вина		
«Askaneli» Brut, 13% об. Грузія, біле сухе	3	0,05
«Талисман» Блан де Блан, 11% біле напівсолодке, Грузія	2	0,05

Продовження таблиці 3.23

Vagrationsi, Rose Semi-sweet, 12% об Грузія, рожеве, напівсолодке	7	0,05
Бренді		
«Іорелі», 40% об. Грузія	1	0,05
«Тбілісурі», 40% об. Грузія	1	0,05
«Сокровище Тифліса», 40% об. Грузія	1	0,05
Віскі		
«Мас Руан», 40%, Вірменія	1	0,05
«Мак Ингал», 40% Вірменія	1	0,05
Пиво		
«Зедазени», світле, фільтроване, 5% об. Грузія	8	0,5
«Хевсурулі», янтарне, 4,9% об. Грузія	9	0,5
«Зедазени» Крафт, світле, крафтове, 4,5% об. Грузія	6	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Вода мінеральна «Jermuk» газована / не газована	23	0,5
Вода мінеральна «Нарзан» газована / не газована	36	0,5
Вода мінеральна «Есентукі» газована / не газована	16	0,5
Вода фруктова сильно газована «Joso Mango», «Joso Apple»	47	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції складається з ряду етапів, або стадій, обробки продуктів, які різні за завданнями і можуть бути розділені в часі і просторі.

Основними стадіями технологічного процесу є прийом і зберігання сировини, виробництво напівфабрикатів, виробництво готової продукції та її реалізація.

Таблиця 3.24 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	філе куряче	охолоджене
	курячий окорок	охолоджений
	стегно індички	охолоджене
	язик яловичий	охолоджений
	яловичина	охолоджена
	філе індички	охолоджене
	яловиче серце	охолоджене
	яловичі легені	охолоджені
<i>Продовження таблиці 3.24</i>		
Риба та морепродукти	яловичий рубець	охолоджений
	бараняча грудка	охолоджена
	куряча печінка	охолоджена
М'ясна та рибна гастрономія	сом	охолоджений
	осетрина	охолоджена
	камп	охолоджений
Молоко, молочні та жирові продукти	сьомга с/с	вакуумована
	сало	вакуумоване
	копчений бекон	вакуумований
Молоко, молочні та жирові продукти	курдюче сало	вакуумоване
	сир сулугуні	вакуумований
	сметана	вакуумована

Овочі та зелень

вершковий сир	вакуумований
вершкове масло	вакуумоване
сир к/м	вакуумований
сир к/м харчо	вакуумованай
сир чхінті	вакуумований
сир імеретинський	вакуумований
яйця	свіжі, миті
грецький йогурт	вакуумований
молоко	вакуумоване
мацоні	вакуумоване
кінза	свіжа
базилік	свіжий
морква	свіжа
цибуля	свіжа
помідори	свіжі
кріп	свіжий
петрушка	свіжа
огірки	свіжі
естрагон	свіжий
цицматі	свіжий
м'ята	свіжа
шпинат	свіжий
стручкова квасоля	свіжа
салатні листки	свіжі
цибуля-шалот	свіжа
імбир	свіжий
чилі	свіжий
лемонграс	свіжий
часник	свіжий
тархун	свіжий

гливи	свіжі
кабачки	свіжі
лайм	свіжий

Продовження таблиці 3.24

	квасоля	свіжа
	зелена цибуля	свіжа
	салат романо	свіжий
	щавель	свіжий
	баклажани	свіжі
	гарубз	свіжий
	перець	свіжий
	картопля	свіжа
Фрукти та ягоди	диня	свіжа
	хурма	свіжа
	айва	свіжа
	гранат	свіжий
	яблука	свіжі
	червоний виноград	свіжий
	лимон	свіжий
Бакалійні товари	соус наршараб	в пляшці
	горіховий соус	в пляшці
	винний оцет	в пляшці
	оливкова олія	в пляшці
	мед	в пляшці
	рисовий оцет	в пляшці
	лимонний сік	в пляшці
	сухе вино	в пляшці
	масло грецького горіха	в пляшці
	виноградний сироп	в пляшці
	білий виноградний сік	в пляшці

Сипучі продукти	мангове пюре	в пляшці
	сироп з кориці	в пляшці
	малинове пюре	в пляшці
	аджика	в пляшці
	консервована квасоля	консервована
	томатна паста	консервована
	кленовий сироп	в пляшці
	згущене молоко	консервоване
	газована вода	в пляшці
	полуничне пюре	в пляшці
	фундук	фасований
	мелений перець	фасований
	желатин	фасований
	сіль	фасована
	грецькі горіхи	фасовані
	борошно	фасоване
	коріандр	фасований
	хмелі-сунелі	фасований
	уцхо-сунелі	фасований
	вівсяні пластівці	фасовані
	кориця	фасована

Продовження таблиці 3.24

каррі	фасоване
лавровий лист	фасований
вермішель	фасована
цукор	фасований
кардамон	фасований
мигдаль	фасований
фісташки	фасовані
дріжджі	фасовані

	родзинки	фасовані
	кукурудзяне борошно	фасоване
	сванська сіль	фасована
	шафран	фасований
	рис	фасований
	гвоздика	фасована
	чебрець	фасований
	гречана крупа	фасована
	житнє борошно	фасоване
	зіра	фасована
	фруктоза	фасована
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	хліб	фасований
	лаваш	фасований

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції складається з ряду стадій обробки продуктів, які відмінні за якісними особливостями. У повному обсязі технологічний процес включає наступні стадії:

- прийом і зберігання сировини;
- виробництво напівфабрикатів;
- виробництво готової продукції;
- реалізація готової продукції.

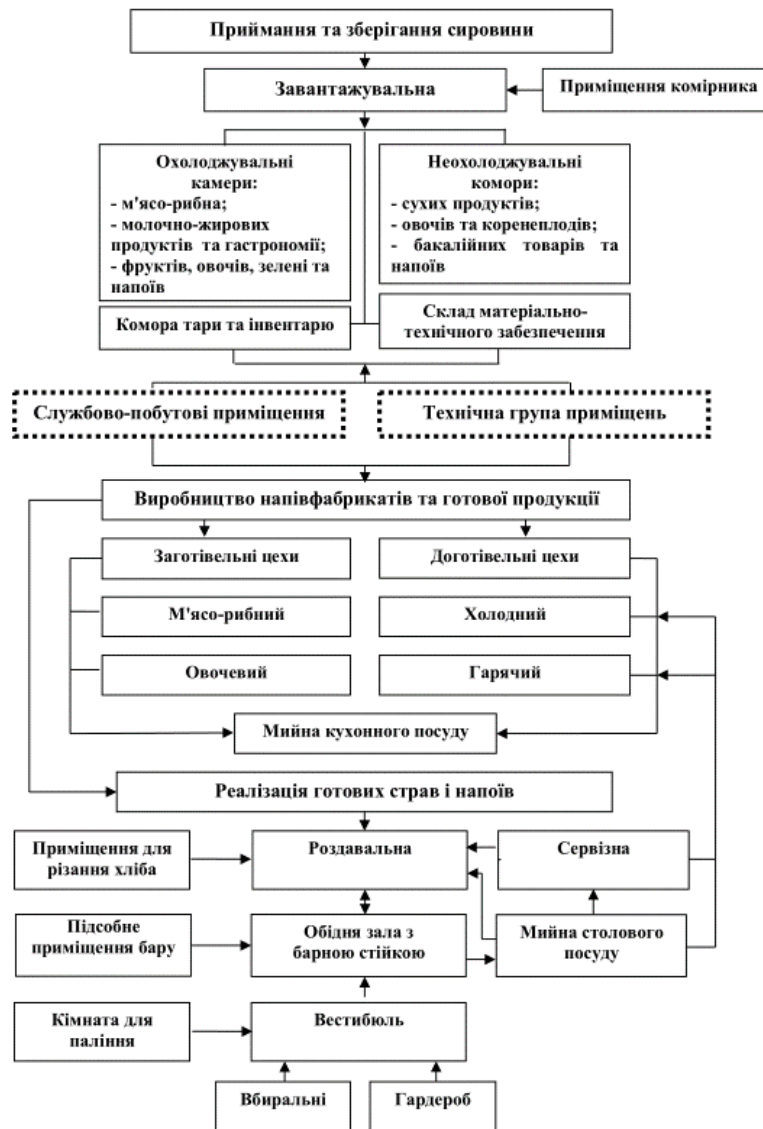


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану при бізнес-готелі

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

Ресторан при бізнес-готелі, що розташований на першому поверсі поруч з вестибюльною групою приміщень, розрахований на 128 місць, та включає декілька сталій обслуговування клієнтів, на рис.3.4-3.4 представлено їх характеристика.



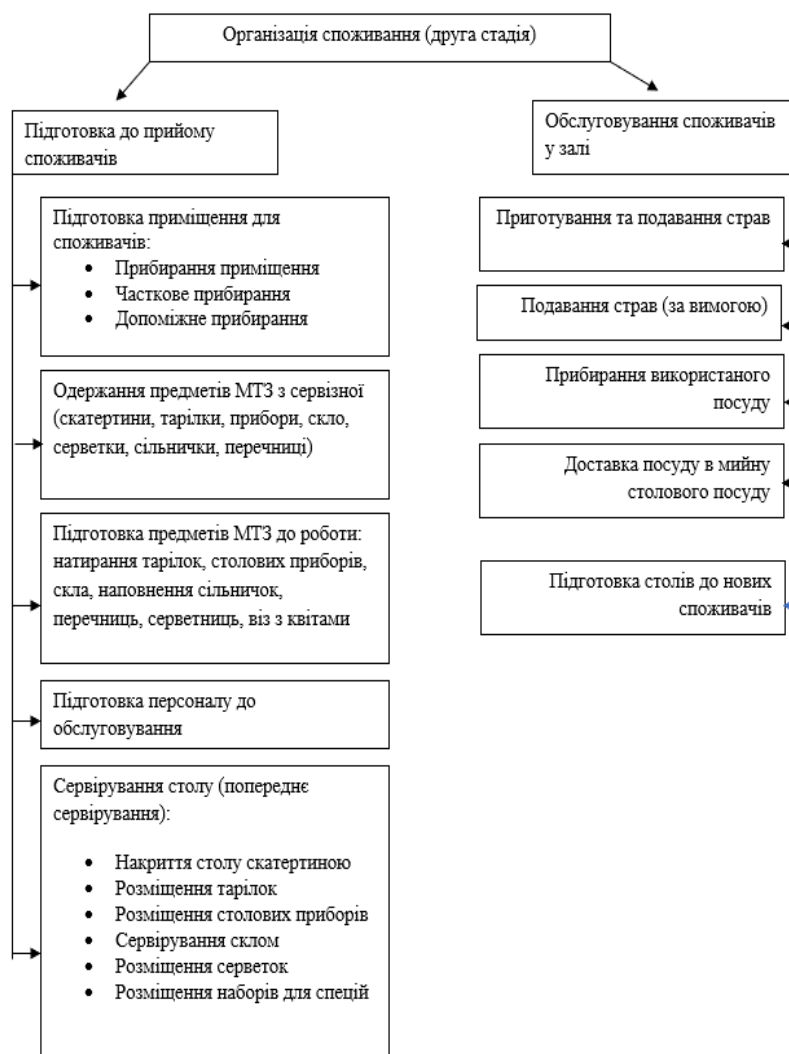
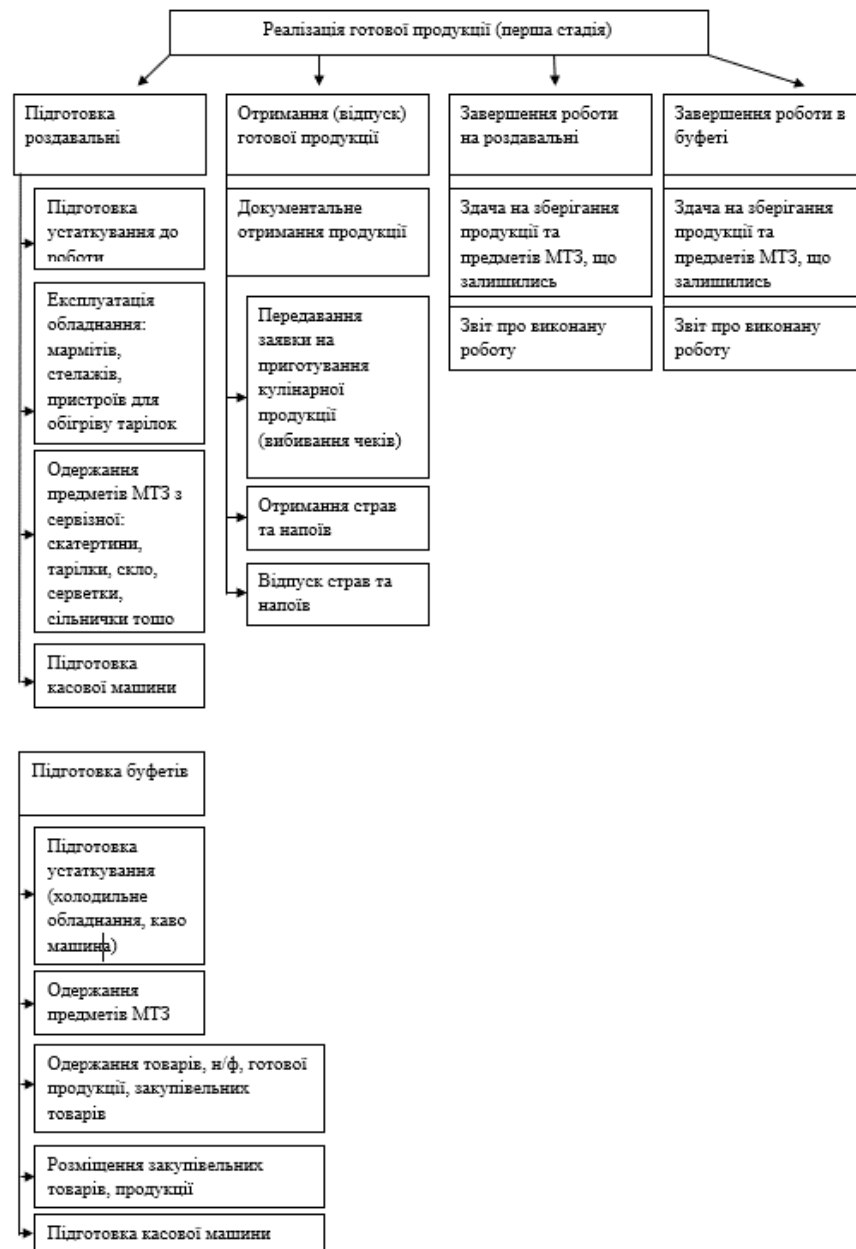


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування під час сніданку в ресторані



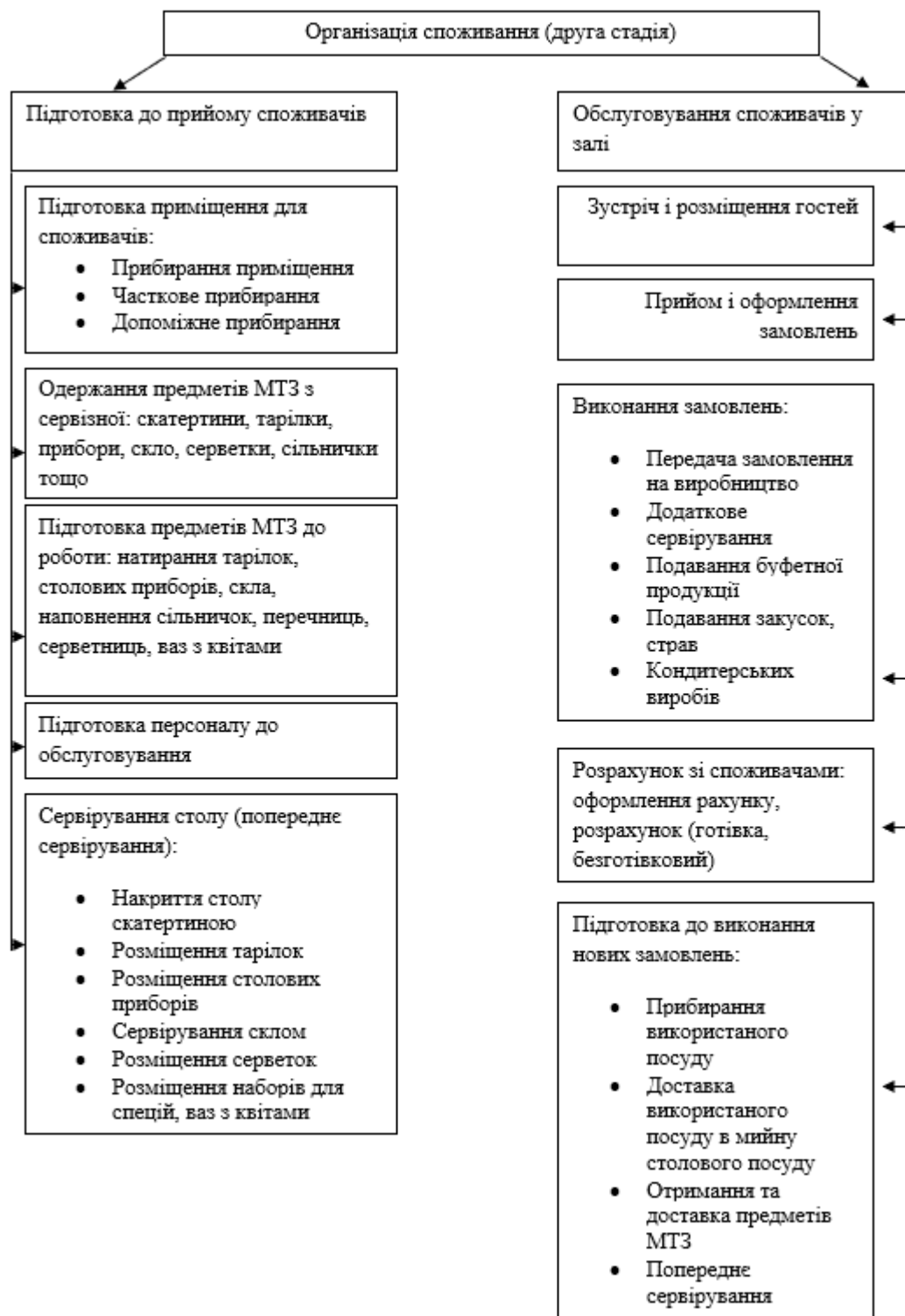


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторан бізнес-готелю

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан на 128 місць включає виробничі приміщення, для відвідувачів, складські та службово-побутові. Їх перелік з площами зазначено в табл.3.25.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 128 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Обідня зала	230,4
Вестибюль	12
Гардероб	8
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	6
Кімната для паління	7
Вбиральня для маломобільних груп населення	8
Всього	277,4
Виробничі:	
Гарячий цех	14
Холодний цех	13
Приміщення для різання хліба	8
М'ясо – рибний цех	12
Овочевий цех	12
Приміщення для завідуючого виробництвом	10
Мийна столового посуду	10
Сервізна	8
Мийна кухонного посуду	13
Роздавальна	10
Всього	110
Складські приміщення:	
Завантажувальна	13
Приміщення комірника	8
Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	6
Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	6
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	7
Комора сухих продуктів	6
Комора бакалійних товарів та напоїв	6
Комора тари та інвентарю	7
Комора овочів та коренеплодів	7
Всього	66
Службово – побутові	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	13
Кабінет бухгалтера	10
Приміщення персоналу	11
Гардероб	7
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	6
Білизняна	6
Комора прибирального інвентарю та обладнання	5
Всього	64
Всього	S кор. = 517,4

3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Стрімкий розвиток нових технологій в цифрову епоху несе з собою численні можливості для різних галузей. Готельна справа зарекомендувала себе в якості однієї з найпрогресивніших в частині впровадження інноваційних рішень. Штучний інтелект та інтерактивні технології відносяться до числа подібних інновацій і вже надають практичний вплив на різні процеси в туризмі.

В якості інновації пропонуємо використання штучного інтелекту та інтерактивних технологій.

Таблиця 3.26 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Конференц зала				
Інтерактивний стіл	Inthboard Joy	15	965x678x700	9,8
Відео стіна	Trimbeat	2	1433x123	-
Інформаційна панель	Farmobile	2	569x569x1850	0,64
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	2	560x340x970	0,38
Крісла	Lotre	30	593x593x628	10,5
Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Тумба	Lotre	1	500x534x678	0,26
Всього				21,58
Виставковий центр				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	2	560x340x970	0,38
Стелаж	Lotre	3	1543x555x1657	2,56
Дивани	Lotre	4	1164x593x628	2,76
Інтерактивні відео стіни	Trimbeat	2	1433x123	-
Інтерактивний стіл	Inthboard Joy	2	965x678x700	1,3
Всього				7

Приміщення для перемовин				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	2	560x340x970	0,38
Інтерактивний стіл	Inthboard Joy	5	965x678x700	3,27
Крісла	Lotre	10	593x593x628	3,5
Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Тумба	Lotre	1	500x534x678	0,26
Всього				7,41
Кімната синхронного перекладу				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	2	560x340x970	0,38
Інтерактивний стіл	Inthboard Joy	5	965x678x700	3,27
Крісла	Lotre	10	593x593x628	3,5
Всього				7,15

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

За функціональним призначенням приміщення готелю поділяються на житлові і службові. Останні, в свою чергу, поділяються на громадські приміщення готелю; приміщення для гостей; приміщення для персоналу.

Службові та побутові приміщення готелю забезпечують умови роботи, побуту, харчування персоналу, включаючи господарські та підсобні потреби.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Отже, бізнес-готель, що проектується на 80 номерів, 142 місця, має в своєму розпорядженні декілька груп приміщень, площа та перелік яких зазначено в табл.3.27.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень бізнес-готелю на 80 номерів

Назва приміщень	Площа, м²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартаменти	50,5 x 2 = 101
Люкс	44,9 x 2 = 89,8
Напівлюкс	29 x 1 = 29
Номер І категорії (одномісний)	27,4 x 17 = 465,8
Номер І категорії (двомісний)	36,1 x 50 = 1805
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	36,1 x 8 = 288,8
Всього	2779,4
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	8
Комора прибирального інвентаря	10
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Службовий санітарно-технічний вузол	4
Сервізна	16,7
Всього на поверхах	92,7
Всього на 5-ти поверхах	463,5
Разом по групі А	3242,9
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	158
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	16
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Гардероб	9
Сейфова	9
Швейцарська зона	13,1
Камера схову	12,9
Пост охорони	8,6
Всього	256,6
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан на 128 місць	517,4
Бар при вестибюлі на 14 місць	63
Їдальня персоналу	46
Всього	626,4
Б3 – приміщення культурно-дозвільного призначення	
Конференц зала	71,9
Виставковий центр	23,3
Приміщення для перемовин	24,7
Кімната синхронного перекладу	23,8
Всього	143,7

Продовження таблиці 3.27

Разом по групі Б	1026,7
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	14
Приймальна	18
Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	12
Бухгалтерія	10
Робочі приміщення	15
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	10
Всього	91
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	8
Склад прибирального інвентарю	8
Склад видаткових засобів	7
Складські приміщення	9
Санвузли та душові	7
Всього	39
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	8
Електрощитова	9
Вентиляція припливна	11
Вентиляція витяжна	14
Всього	42
Разом по групі В	172
Корисна площа приміщень готельного підприємства	4441,6

$$S_{\text{роб.}} = 4441,6 \times 1,21 = 5\,374 \text{ м}^2;$$

$$S_{\text{заг.}} = 5374 \times 1,06 = 5696 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Для будівництва готелю було обрано земельну ділянку на Бориспільському шосе, Київської області, по вулиці Озерна 4, с. Щасливе.

Враховуючи специфіку проектованого готелю, зазначимо, що Київ є місцем, що приваблює туристів з різних куточків не лише України, а й країн СНД. Окрім того, саме Київ є столицею ділового туризму, а розташування готелю є вкрай вдалим саме для підприємців, бізнесменів та науковців, які прибувають на бізнесові та наукові конференції, семінари, конгреси з різних куточків світу, враховуючи близькість аеропорту Бориспіль та віддають перевагу активному відпочинку. Відповідно місією готелю є створення максимально комфортного місця розміщення для справжнього відпочинку за містом ділових кіл України та світу.

Ресурс території рекреаційного готелю є достатнім для розташування готельного підприємства, зони відпочинку з альтанками, дитячого майданчику, приміщення охорони та автостоянки.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

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

Водопостачання

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 142 / 1000) \times 365 = 14,2 \times 365 = 5183 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 142 / 1000) \times 365 = 26,98 \times 365 = 9847,7 \text{ м}^3$$

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

$$V_{\text{п}} = (V_{\text{к}} \times S_{\text{д}} \times \tau \times T_{\text{п}}) / 710, \quad (4.1)$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 2683,8 \times 2 \times 187 / 710 = 1526,81 \text{ м}^3$$

Отже, загальні витрати води становлять:

$$V_{\text{заг}} = 5183 + 9847,7 + 1526,81 = 16557,51 \text{ м}^3.$$

Для водопостачання використовуватимуться труби поліетиленові з захисним покриттям ПРОТЕКТ.

Захисне покриття нанесене на поверхню стандартної поліетиленової труби для напірного водопостачання, виготовлено згідно ДСТУ Б В.2.7- 151: 2008 або ГОСТ 18599-2001, в такому випадку застосовується покриття синього кольору. З урахуванням у кілька разів більшої, ніж у ПЕ 100, стійкості до механічних пошкоджень, захисне покриття залишає саму трубу неушкодженою при використанні в самих жорстких умовах прокладки. При необхідності покриття легко видаляється з кінців труб, дозволяючи використовувати муфтове зварювання. Стикове зварювання допускається проводити без видалення покриття. Асортимент труби ПРОТЕКТ включає типорозміри від 110 до 1600 мм.

Переваги труби із захисним покриттям ПРОТЕКТ:

- повна герметичність, екологічна безпека;
- термін експлуатації до 100 років;
- стійкість до всіх видів корозії;
- відсутність відкладень, в результаті чого можна відмовитися від ізоляції і пристроїв систем електрохімічного захисту;
- можливість укладання в траншеї без піщаної засипки;
- найбільш безпечне застосування при безтраншейному протягуванні: горизонтальному напруженому бурінні, проколах, релейнінгу, заміні з руйнуванням старого трубопроводу, інших безтраншейних технологіях, що зменшують витрати на монтаж, а також негативний вплив на навколишнє середовище;
- завдяки захисному шару піки напруги на внутрішній поверхні труб ПРОТЕКТ становлять тільки 50 % від напруги, спостережуваної на виробі без захисного покриття;

- при застосуванні захисного шару коефіцієнт запасу міцності зростає на 15-20 %, що дозволяє говорити про зростання опору до навантажень, зумовлених внутрішнім тиском.

Каналізація. В готелі, що проектується використовуватимуться труби ПВХ марки «Standartpark» для зовнішньої та внутрішньої каналізації. Дані труби легкі, міцні, зручні у використанні, хімічно стійкі до впливів навколишнього середовища і самих стоків. Труба каналізаційна зовнішня з ПВХ має діаметр 110 або 160 мм з товщиною пластикової стінки 3,2 мм.

Так, як матеріал виготовлення впливає на довговічність функціонування системи і її ефективність, Standartpark пропонує труби для зовнішньої та внутрішньої каналізації з полівінілхлориду (ПВХ). ПВХ труби володіють особливими властивостями:

- Не бояться впливу домішок і хімічних речовин;
- Стійкі до перепадів температур. Можливість використання навіть при низьких температурах;
- Мають невелику вагу, що спрощує процес установки;
- Не піддаються корозії;
- Не деформуються внаслідок навантажень від транспорту і пішоходів;
- Міцні та ударостійкі;
- Мають довговічний термін експлуатації.

Опалення. Опалення в засобах розміщення організовується відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем».

$$V = 517,4 \times 3,3 + 840,1 \times 3,3 \times 5 = 1707,42 + 13861,65 = 15569,07 \text{ м}^3 -$$

будівельний об'єм готелю

Розрахунок тепла на опалення складає:

$$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 15569,07 \times 30 \times 6 \times 24 \times 10 = 237,11 \times 12 = 2845,32 \text{ Гкал на рік}$$

Вентиляція. В готелі використовуватиметься систем припливно-витяжної вентиляції з рекуператором, рис.4.1.

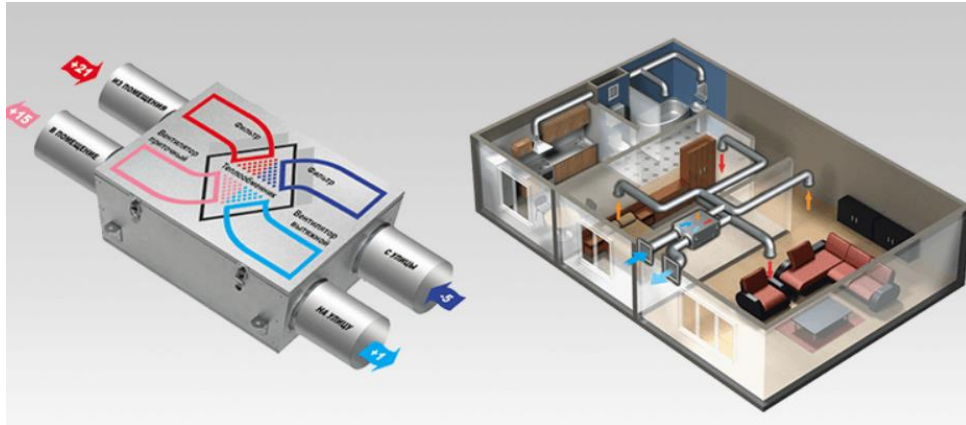


Рис.4.1 – Система припливно-витяжної вентиляції з рекуператором

Система припливно-витяжної вентиляції з рекуперацією має наступні переваги:

- Автоматична подача і усунення повітря. У більшості випадків виконується проста настройка в меню, після чого всі дії виконуються за допомогою дистанційного пульта управління.
- Ретельна фільтрація вхідних і видаляється потоку повітря. Здійснюється за допомогою спеціальних фільтрів глибокого очищення.
- Повне провітрювання приміщення. В залежності від настройки меню, через певний час у всіх кімнатах повітря освіжається і очищається від запахів. В результаті, у всій квартирі постійно чисте і свіже повітря.
- Повна відсутність неприємних запахів. Завдяки цьому, значно поліпшується стан здоров'я: проходять головні болі, алергія, поліпшується якість сну і відпочинку.
- Істотна економія на обігрів кімнат. Тепле повітря не виходить назовні, за рахунок чого витрати на опалення зменшуються на 30-40%.

Кондиціонування. В готелі використовуватимуться мультizonальні системи кондиціонування Multi V, рис.4.2.



Рис.4.2 – Мультizonальні системи кондиціонування Multi V

Мультizonальні системи дозволяють кондиціонувати декілька приміщень і навіть цілу будівлю. В мультizonальній системі кожен внутрішній блок має окремий терморегулюючий клапан, що змінює об'єм хладагенту в залежності від теплового навантаження на даний блок. Завдяки цьому, мультizonальна система точно підтримує задану температуру без перепадів, властивих звичайним кондиціонерам, які регулюють температуру повітря шляхом періодичного включення та виключення.

Енергозабезпечення. Потужність системи електропостачання готелю – це сумарна потужність, що витрачається на освітлення та забезпечення всіх електроприладів.

$$P = (0,53 \times 142 + 1,03 \times 128 + 0,15 \times 143,7 + 15 \times 0,05) \times 365 = (75,26 + 131,84 + 21,55 + 0,75) \times 365 = 229,4 \times 365 = 83\,731 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку.

Пожежна сигналізація призначена для раннього виявлення пожежі та по її первинним ознакам: задимленню, зростанню температури, появі відкритого полум'я. У випадку виявлення займання пожежна сигналізація:

- систему сповіщення і управління евакуацією людей при пожежі;
- відключає системи припливної вентиляції і кондиціонування, технологічне устаткування;
- установки пожежогасіння, димовидалення включає і ін. протипожежні системи;
- системи контролю доступу відключає, направляє ліфти на перший поверх.

В готелі, що проектується використовуватиметься стандартна дротяна сигналізація, рис.4.3.

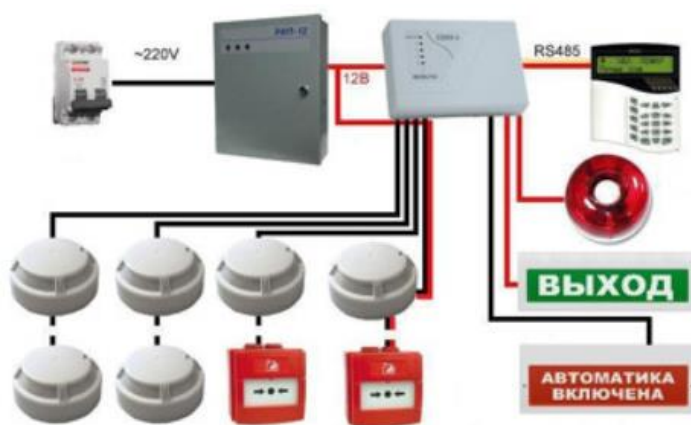


Рис.4.3 - Стандартна дротяна сигналізація

В готелі, що проектується буде наступний комплекс охоронних заходів, табл.4.1.

Таблиця 4.1 – Характеристика охоронних заходів в готелі

Найменування послуги	Опис
Охоронна сигналізація	Для запобігання проникнення сторонніх осіб слід обладнати всі важливі і технічні приміщення сигналізацією
Кнопка тривожної сигналізації	На випадок надзвичайної ситуації (напад, неадекватна поведінка відвідувачів і т. д.) слід встановити стаціонарні тривожні кнопки і видати персоналу радіо-кнопки
Відеоспостереження	Установка камер спостереження в місцях найбільшого скупчення людей (центральный вхід, ресепшн і т. д.), можливі місця проникнення, службові приміщення з

матеріальними цінностями (для запобігання розкрадань серед співробітників)

Продовження таблиці 4.1

Система контролю доступу	Дана система дозволить розмежувати доступ до приміщень в залежності від рівня доступу конкретного користувача. Наприклад, власник і керуючий своєю картою можуть відкрити будь-яке приміщення, прибиральник має доступ в приміщення з матеріалами для прибирання, а постояльцю доступ відкритий лише в орендований номер
--------------------------	--

Безпека – понад усе, саме тому одним з найбільш пріоритетних завдань персоналу, керівництва готелів і є забезпечення охорони закладу, безпеки проживаючих там клієнтів з урахуванням різних аспектів даного питання.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Готель, що проектується буде виконано в стилі хай-тек. Характеристика даного стилю:

- Чітка і максимально проста геометрія.
- Вбудовані меблі того ж відтінку, що і стіни.
- Трубчасті металеві складові полиць, сходів тощо.
- Авангардні світильники, хромована і скляні меблі з інтегрованою підсвічуванням.
- Розсувні перегородки і двері.
- Голі цегляні або бетонні стіни, можливо, з наявністю металевих конструкцій.
- Наявність матеріалів, частіше використовуються в промислових або офісних будівлях (скло, пластик, бетон).

- Велика кількість джерел світла, причому не тільки на стелі, але і в підлозі і на стінах, оскільки вони наповнюють приміщення світлом, створюючи відчуття простору і легкості.



Рис.4.4 – Номер в стилі хай-тек

Всі атрибути даного дизайну інтер'єру відображають стилістику «високих технологій»: виступаючі елементи конструкцій, інженерного обладнання; металеві поверхні і хромовані труби.

Геометричні лінії, абстрактні фігури в дусі конструктивізму і кубізму, високотехнологічні інноваційні матеріали предметів меблів з вбудованою технікою - все це яскраві риси стилю хай-тек.

Ключові матеріали - метал, скло, пластик. Повна відсутність аксесуарів відшкодовується якісними перевагами матеріалу: красива гра світла на склі, блиск хромованих і металевих поверхонь.

Штори в стилі хай-тек повинні бути прямими і жорсткими, без драпіровок і вигинів. Для відповідності стилю їх покривають пиловідштовхуючим і сонцезахисними матеріалами. Перевагою користуються синтетичні тканини, новинки текстильної промисловості. Дуже добре, якщо колір їх імітує сяйво металу: ртуті, латуні, алюмінію, міді.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це кількість номерів та місць у них, які надаються для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання гостей (або оборотності місяця) у готелі.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності 4* готелю на 2023/24 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
Апартаменти	2	4	366	1464
Люкс	2	4	366	1464
Напівлюкс	1	1	366	366
Номер I категорії (одномісний)	17	17	366	6222
Номер I категорії (двомісний)	50	100	366	36600
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	8	16	366	5856
Всього	80	142	-	51972

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у готелі, табл.5.2.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у 4* готелі

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місяця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	1460	0,62	905,2	1480	1339,69
Люкс	1460	0,62	905,2	1256	1136,93
Напівлюкс	366	0,62	226,3	1320	298,71
Номер I категорії (одномісний)	6222	0,62	3847,1	985	3789,39
Номер I категорії (двомісний)	36600	0,62	22630	770	17425,1
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	5856	0,62	3620,8	750	2715,6

Продовження таблиці 5.2

Всього	51972	-	32134,6	-	26705,42
---------------	--------------	----------	----------------	----------	-----------------

Розрахунок планових обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів необхідно навести у вигляді табл. 5.3.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів за 2023/24 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.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	492	166	81,67	14760	2450,1
Холодні закуски	984	122	120,04	29520	3601,2
Гарячі закуски	164	110	18,04	4920	541,2
Супи	328	66	21,64	9840	649,2
Другі страви	984	155	152,52	29520	4575,6
Солодкі страви	328	55	18,04	9840	541,2
Гарячі напої	47	50	2,35	1410	70,5
Холодні напої	94	32	3	2820	90
Всього	3421	-	417,3	102630	12519
Закупівельні товари					
Холодні напої	122	44	5,36	3660	160,8
Хліб та хлібобулочні вироби	94	22	2,06	2820	61,8
Борошняні кондитерські вироби	469	60	28,14	14070	844,2
Вино-горілчані вироби	94	114	10,71	2820	321,3
Пиво	23	50	1,15	690	34,5
Всього	802	-	47,42	24060	1422,6
Разом	4223	-	464,72	126690	13941,6

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів потрібно узагальнити у вигляді табл. 5.4.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023/24 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	12519	150228
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1422,6	17071,2
Плановий роздрібний товарооборот	13941,6	167299,2

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2023/24 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Пральня	245	300	73,5
Хімчистка	287	500	143,5
Разом	532	-	217

Стрімкий розвиток нових технологій в цифрову епоху несе з собою численні можливості для різних галузей. Готельна справа зарекомендувала себе в якості однієї з найпрогресивніших в частині впровадження інноваційних рішень. Штучний інтелект та інтерактивні технології відносяться до числа подібних інновацій і вже надають практичний вплив на різні процеси в туризмі.

В якості інновації пропонуємо використання штучного інтелекту та інтерактивних технологій.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Конференц зала	689	400	275,6
Виставковий центр	564	220	124,08
Приміщення для перемовин	398	380	151,24
Кімната синхронного перекладу	220	210	46,2
Разом	1871	-	597,12

Узагальнення отриманих результатів розрахунку операційних доходів представлено у табл.5.7.

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2023/24 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	26705,42
Ресторанного господарства	167299,2
Інших господарських підрозділів	217
Доходи від надання інноваційних послуг	597,12
Разом	194818,74

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Вартість придбання основних засобів та інших необоротних матеріальних активів досліджують на етапі обґрунтування роботи під час проходження переддипломної практики.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2023/24 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	184650	62500	24630	271780
Машини та обладнання, в тому числі:	1659	1331	558	3548
- Холодильне обладнання				
- Механічне обладнання	669	358	210	1237
- Теплове обладнання	1594	711	243	2548
- Торговельне обладнання	469	369	58	896
- Вимірювальні прилади	298	200	46	544
Меблі, інше офісне обладнання	5112	1444	665	7221
Транспортні засоби	1987	664	36	2687
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	659	425	226	1310
Телефони	205	82	34	321
Разом	197302	68084	26706	292092

У практичній діяльності підприємств ліквідаційна вартість основних засобів становить 3–5 % первісної вартості.

**Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів
готелю на 2023/24 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. підприємств		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підприємств	Разом	
Будівлі, споруди	184650	62500	24630	20	9232,5	3125	1231,5	13589	
Машини та обладнання, в тому числі:	1659	1331		5	331,8	266,2	111,6	709,6	
- Холодильне обладнання			558						
- Механічне обладнання		669	358						210
- Теплове обладнання		1594	711						243
- Торговельне обладнання		469	369						58
- Вимірювальні прилади	298	200	46	2	149	100	23	272	
Меблі, інше офісне обладнання	5112	1444	665	4	1278	361	166,25	1805,25	
Транспортні засоби	1987	664	36	5	397,4	132,8	7,2	537,4	
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	659	425	226	2	329,5	212,5	113	655	
Телефони	205	82	34	2	102,5	41	17	160,5	
Всього								18642,65	

5.3 Розробка плану з праці

Створення засобу розміщення передбачає обґрунтування потреби не лише у матеріальних ресурсах, а й планування потреби у працівниках відповідної кваліфікації, професійного рівня, що відповідає обсягам діяльності та специфіці підприємства.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2023/24 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Заступник директора	3
Менеджер служби прийому та розміщення	2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Спеціалісти PR	2
Менеджер служби маркетингу	2
Інженер з охорони праці	2
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	2
Разом адміністративно-управлінський персонал	16
Виробничий (операційний) персонал	
Черговий менеджер	3
Порт'є	3
Швейцари	2
Нічні аудитори	2
Супервайзер	2
Покоївки	9
Черговий по поверху	2
Кухарі	9
Адміністратор зали	2
Офіціанти	10
Бармен	2
Охорона	4
Робітники служби культурно-дозвільного призначення	6
Разом виробничий (операційний) персонал	56
Допоміжний персонал	
Прибиральники	6
Ремонтники	5
Мийники	4
Працівники пральні	4
Працівники хімчистки	4
Разом допоміжний персонал	23
Всього	95

План з праці на підприємстві слід розробляти з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл. 5.11).

**Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу
готелю на 2023/24 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.
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	29,6	29,6	-	-	29,6
Заступник директор	3	19,7	59,1	-	-	59,1
Менеджер служби прийому та розміщення	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Спеціалісти PR	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Менеджер служби маркетингу	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Інженер з охорони праці	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	16	-	273,5	-	-	273,5
Виробничий (операційний) персонал						
Черговий менеджер	3	12,9	38,7	-	-	38,7
Порт'є	3	10,6	31,8	-	-	31,8
Швейцари	2	11,2	22,4	-	-	22,4
Нічні аудитори	2	14,7	29,4	-	-	29,4
Супервайзер	2	9	18	-	-	18
Покоївки	9	9	81	-	-	81
Черговий по поверху	2	8	16	-	-	16
Кухарі	9	16	144	-	-	144
Адміністратор зали	2	12,6	25,2	-	-	25,2
Офіціанти	10	8	80	-	-	80
Бармен	2	14	28	-	-	28
Охорона	4	15	60	-	-	60
Робітники служби культурно-дозвільного призначення	6	16	96	-	-	96

Продовження таблиці 5.11

Разом виробничому персоналу	по	56	-	670,5	-	-	670,5
Допоміжний персонал							
Прибиральники		6	8	48	-	-	48
Ремонтники		5	9,9	49,5	-	-	49,5
Мийники		4	8,7	34,8	-	-	34,8
Працівники пральні		4	7,6	26,4	-	-	26,4
Працівники хімчистки		4	7,6	26,4	-	-	26,4
Разом по допоміжному персоналу		23	-	185,1	-	-	185,1
Разом місячний фонд основної заробітної плати		95	-	1129,1	-	-	1129,1
Разом річний фонд основної заробітної плати		95	-	13549,2	-	-	13549,2

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Плановий преміальний фонд готельного підприємства наводиться у вигляді табл. 5.12.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2023/24 рік

Група працівників	Плановий річний розмір основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	273,5 x 12 = 3282	40	1312,8
Виробничий (операційний) персонал	670,5 x 12 = 8046	30	2413,8
Допоміжний персонал	185,1 x 12 = 2221,2	25	555,3
Разом	1129,1 x 12 = 13549,2	-	4281,9

Кінцевим етапом виконання цього підрозділу є планування загального фонду оплати праці персоналу підприємства на плановий рік. Розрахунки плану з праці персоналу мають бути узагальнені (табл. 5.13).

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2023/24 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	95	95
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	16	16
Виробничий (операційний) персонал	осіб	56	56
Допоміжний персонал	осіб	23	23
Фонд основної заробітної плати, всього	грн.	1129,1	13549,2
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	273,5	3282
Виробничий (операційний) персонал	грн.	670,5	8046
Допоміжний персонал	грн.	185,1	2221,2
Фонд додаткової заробітної плати, всього	грн.	356,82	4281,9
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	109,4	1312,8
Виробничий (операційний) персонал	грн.	201,15	2413,8
Допоміжний персонал	грн.	46,27	555,3
Фонд оплати праці, усього, всього	грн.	1485,92	17831,1
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	382,9	4594,8
Виробничий (операційний) персонал	грн.	871,65	10459,8
Допоміжний персонал	грн.	231,37	2776,5
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	грн.	49,54	684,66
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	23,93	287,17
Виробничий (операційний) персонал	грн.	15,56	186,78
Допоміжний персонал	грн.	10,05	120,71

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2023/24 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Фірмові страви	29401,2	55	0,55	18968,51
Холодні закуски	43214,4	55	0,55	27880,25
Гарячі закуски	6494,4	55	0,55	4189,93
Супи	7790,4	55	0,55	5026,06

Продовження таблиці 5.14

Другі страви	54907,2	60	0,6	34317
Солодкі страви	6494,4	55	0,55	4189,93
Гарячі напої	846	55	0,55	545,8
Холодні напої	1080	55	0,55	696,77
Всього	150228	-	-	95814,25
Закупівельні товари				
Холодні напої	1929,6	50	0,5	1286,4
Хліб та хлібобулочні вироби	741,6	50	0,5	494,4
Борошняні кондитерські вироби	10130,4	50	0,5	6753,6
Вино-горілчані вироби	3855,6	50	0,5	2570,4
Пиво	414	50	0,5	276
Всього	17071,2	-	-	11380,8
Разом за рік	167299,2	-	-	107195,05

Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги. Ці витрати були розраховані в інженерно-технічному розділі кваліфікаційної дипломної роботи.

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2023/24 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	83731	6,24	5787,5
Опалення, Г/ккал	2845,32	1511,70	4301,3
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	5183	97,89	507,4
холодна, м ³	9847,7	42,86	422,1
Разом	-	-	11018,3

До швидкозношуваних малоцінних предметів належать матеріальні цінності, які використовуються у господарській діяльності терміном до одного року. За цією статтею потрібно розраховувати знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю та канцелярського приладдя.

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

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 персонал	16	1	889	14,22
Виробничий (операційний) персонал	56	2	654	73,24
Допоміжний персонал	23	2	459	21,11
Всього	95	-	-	108,57

До швидкозношуваних малоцінних предметів належать матеріальні цінності, які використовуються у господарській діяльності терміном до одного року. За цією статтею потрібно розраховувати знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю та канцелярського приладдя.

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2023/24 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	128	3	384	445	170,88
Столові прибори	128	3	384	460	176,64
Скляний посуд	128	2	256	567	145,15
Столова білизна	128	2	256	540	138,24
Кухонний посуд	128	2	256	449	114,94
Канцелярське приладдя	128	2	256	135	34,56
Всього	-	-	-	-	780,41

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства потрібно навести у вигляді табл. 5.18.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2023/24 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	107195,05
Витрати на оплату праці	17831,1
Єдиний соціальний внесок	3922,84
Амортизаційні відрахування	18642,65

Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	11018,3
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	888,98
Податки, збори	10,7
Витрати на охорону	58,44
Інші поточні витрати	2337,82
Разом	170395,45

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Діагностика отриманих результатів

Прибуток підприємства - це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Для готельного підприємства, що створюється, єдиним джерелом прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування здійснюватиметься лише для такого прибутку.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2023/24 рік

Показник	Значення на 2020/21 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	194818,74
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	19481,87

Можливий прибуток – це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат.

Таблиця 5.20– Планування основних результатів діяльності готелю на 2023/24 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	194818,74
2	Поточні витрати, тис. грн.	170395,45
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	24423,29
4	Податок на прибуток, тис. грн.	4396,19
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	20027,1
6	Рентабельність операційної діяльності, %	10,2
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	19481,87

8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	20027,1
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	$292092 / 20027,1 = 14,5$

Якщо період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 9-15 років, то у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Процес впровадження інновації - дуже трудомісткий, ризикований і витратний. Саме тому провести цей процес в малій компанії набагато простіше, ніж на великомасштабному підприємстві. Звичайно, це вимагає чималих вкладень, але, зробивши крок у правильному напрямку, розрахувавши всі необхідні витрати, провівши детальні дослідження, вивчивши ту сферу діяльності, в якій передбачається здійснення діяльності, фірма може виявитися настільки рентабельною і конкурентоспроможною, що її подальший розвиток буде тільки поліпшуватися.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Кількість, шт.	Сума, тис. грн./міс.	Сума, тис. грн./рік.
Впровадження системи НАССР	1	200,0	2400,0
Керівник групи НАССР	1	30,0	360,0
Технічний секретар групи НАССР	1	25,9	310,8
Члени групи НАССР	4	88,0	1056,0
Разом		343,9	4126,8

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Необхідність впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів у закладах ресторанного господарства встановлено на законодавчому рівні у наказі № 590 Міністерства аграрної політики та продовольства України. Для закладів ресторанного господарства та інших об'єктів харчування головним завданням у сфері безпеки харчових продуктів є посилення заходів щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил, а також забезпечення виготовлення безпечної кулінарної продукції. Запровадження принципів системи НАССР і є надійним способом захисту споживачів від небезпечної харчової продукції.

Позитивними напрямками розвитку ресторанного господарства в Україні є: істотна економія суспільної праці завдяки раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів; забезпечення відвідувачів продовж робочого дня гарячими стравами, що підвищує їх працездатність, зміцнює здоров'я; сприяння можливості організації збалансованого раціонального харчування.

Відповідно до законодавства України для забезпечення виготовлення безпечної для споживача продукції у закладах ресторанного господарства потрібно забезпечити виконання вимог належної виробничої та належної гігієнічної практики. Тому було розроблено програми-передумови системи управління безпеки для бісквітного напівфабрикату щодо: належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів, контролю технологічних процесів, контролю за шкідниками, визначення їх виду, запобігання їх появі, використання засобів профілактики та заходів боротьби з ними. З метою нехтування працівниками закладу правил особистої гігієни було запропоновано розробити і впровадити програми-передумови системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу.

Запропоновано опис напівфабрикату, який включає: характеристику напівфабрикату, в якій наводяться фізико-хімічні та мікробіологічні показники, пакування, термін зберігання та спосіб реалізації напівфабрикату і діаграму послідовності технологічних процесів для його виробництва.

Проведено ідентифікацію та аналіз небезпечних факторів, визначено критичні контрольні точки на наступних технологічних етапах виготовлення бісвітного напівфабрикату: просіювання борошна та випікання виробу, передбачено систему моніторингу для кожної критичної контрольної точки.

На етапі просіювання борошна (ККТ 1 Ф) передбачається контролювати сторонні домішки, а саме залишок їх на ситі діаметром отвору 1,4 мм після кожного просіювання. Контроль буде проводитися відповідальним працівником кухні, результати контролю будуть фіксуватися в Журналі моніторингу ККТ 1 Ф.

На етапі випікання бісквіту (ККТ 2 Б) контролювати потрібно температурву випікання (180°C) та тривалість (25 хв.). Контроль буде проводитися відповідальним працівником кухні під час приготування бісквітного напівфабрикату за допомогою фіксації часу проведення випікання та контролю температури печі, а також зовнішнього вигляду напівфабрикату.

Розроблено проект документції системи управління безпеки у закладі, а саме: техніко-технологічну картку, Програму-передумову системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення, Програму-передумову системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу, Інструкцію «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу», Інструкцію щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям, Положення про групу управління безпекою харчових продуктів (групу НАССР).

Для інформування працівників про правила роботи на потужності проводяться вступний інструктаж на робочому місці. Кожного працівника забезпечують комплектами спецодягу та спецвзуття, а також забезпечують

нарукавниками, фартухами та прихватками. Керівництво потужності сприяє реалізації заходів щодо охорони праці персоналу, які спрямовані на покращення умов праці і підвищення її безпеки для працівників, а також для проведення навчання, інструктажів та медичних оглядів персоналу.

Готель буде виконаний в сучасному стилі з урахуванням всіх необхідних поділів: на зони відпочинку, зони для парковки автомобілів та зони для дитячих розваг.

Перед входом в готель розташовуватиметься клумба з круговим рухом, що призначена для тимчасової стоянки та висадки пасажирів.

Територія готелю буде багата зеленими насадженнями, квітами та кущами. В вечірній час готель підсвічуватиметься з усіх усюд.

Готель, що проектується буде виконано в стилі анімалізм. Анімалізм (анімалістика) - це напрямок у дизайні, в основі якого лежать «звірячі» мотиви. Шкіри, роги, зображення тварин, статуї як братів наших менших - усе це елементи анімалістичного стилю.

Розробивши розрахунки в економічному розділі роботи, визначили термін окупності проекту – 14,5 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Байлик С.І. Готельне господарство. Організація, управління, обслуговування: посібник. Київ: ВІРА-Р, 2012. 252 с.
2. Бурак Т.В. Готельні мережі: еволюція та становлення. Бізнес-інформ, 2014. С. 179-183.
3. Готельний бізнес в Україні зазнав серйозних збитків через пандемію – готельєри. URL: <http://surl.li/gpfzw>.
4. Денисенко М.П. Сучасний стан розвитку туристичної сфери у контексті управління готельним бізнесом. Вчені записки Університету «КРОК», 2020. № 3 (59). С. 105-110.
5. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2015. 156 с.
6. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник для вищих навчальних закладів. Київ: «Альтепрес», 2019. 446 с.
7. Система класифікації готелів. URL: <https://buklib.net/books/32513/>.
8. Цьохла С.Ю. Економічні основи курортної індустрії й перспективи розвитку. Вчені записки ТНУ ім. В.І. Вернадського. Серія: Економіка. 2018. Т. 21 (60). № 1. С. 286-294.
9. Шевчук Ю.А., Бірюкова Ю.А. Механізм впровадження міжнародного досвіду управління готельним бізнесом. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством. Полтава, Полтавська державна аграрна академія, 2021. Частина 1. С. 34-35.
10. Юр'єв А.П. Формування ціни та цінової політики на підприємствах туристичного бізнесу: монографія. Донецьк, 2014. 200 с.
11. Загальні положення про готельний бізнес. URL: https://tourlib.net/books_ukr/pucentejlo94.htm.

12. Абрамов В.В. Організація туризму: конспект лекцій. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. 123 с.
13. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник. Харків: ХНАМГ, 2012. 468 с.
14. Дишкантюк О.В. Формування інфраструктурного забезпечення сфери гостинності: навч. посіб. Київ, 2016. 25 с.
15. Кифяк В.Ф. Організація туризму та готельно-ресторанної справи: підручник. Чернівці: Книги-XXI, 2008. 344 с.
16. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
17. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа: навчальний посібник. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2015. 580 с.
18. Липчук В.В. Дослідження якості обслуговування споживачів готельних послуг. Вісник КНЕУ. Київ, 2016. С. 51-58 с.
19. Мазур В.В. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу. Журнал європейської економіки. Тернопіль, 2015. 27 с.
20. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 472 с.
21. Матвієнко А.Т., Цись В.Г. Технологія та організація готельної діяльності : навч. посібник. Київ: Кондор, 2015. 120 с.
22. Мунін Г.Б., Змійов А.О., Зінов'єв Г.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.А. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2005. 520 с.
23. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2003. 348 с.

24. Писаревський С.О., Погасій М.М. Організація роботи готельних підприємств: підручник. Харків: ХНАМГ, 2008. 97 с.
25. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. К.: Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
26. Домбик О.М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу / О.М. Домбик - URL: https://tourlib.net/statti_ukr/dombyk.htm.
27. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. Чинний від 2004-07-01. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
28. Мальська М.П. Ресторанна справа / М.П. Мальська - URL: <http://westudents.com.ua/glavy/93166-14-suchasn-tendants-rozvitku-restorannogo-gospodarstva-u-svt-ta-ukran.html>.
29. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
30. Харченко А. Между офисом и домом: 7 коворкингов и креативных пространств Киева / А. Харченко - URL: <http://ain.ua/2013/01/22/108929>.
31. Заклади ресторанного господарства (класифікація) : ДСТУ 4281:2004 [Введ. в дію 01.07.2004]. – К: Держспоживстандарт України, 2004. . – (Національний стандарт України)
32. Системи управління якістю. Вимоги (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT) : ДСТУ EN ISO 9001:2018. – [Чинний від 05.12.2018]. – К. : Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»), 2018. – (Національні стандарти України).
33. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT) : ДСТУ ISO 22000:2019. – [Чинний від 01.12.2019]. – К. : Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації,

- сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»), 2019. – (Національні стандарти України).
- 34.Про гігієну харчових продуктів [Директива Ради ЄС № 93/43 від 14 липня 1993] // Офіційний вісник Європейського Союзу. – L 175. – 1993.
- 35.Про гігієну харчових продуктів [Регламент Європейського парламенту та Ради ЄС № 852/2004 від 29.04.2004] // Офіційний вісник Європейського Союзу. – L 139. – 2004.
- 36.Рекомендовані міжнародні технічні норми і правила. Загальні принципи гігієни харчових продуктів [Кодекс Аліментаріус САС/РСР 1-1969, Rev. 4 (2003)]
- 37.Норми і правила з гігієни готових харчових продуктів і напівфабрикатів у громадському харчуванні [Кодекс Аліментаріус САС/РСР 39-1993].
- 38.Голубєва О. Що таке система НАССР, якої від сьогодні зобов'язані дотримуватися кафе, ресторани і навіть кіоски з шаурмою / О. Голубєва // Канал 112 Україна. – 20.09.2019. – Режим доступу: <https://ua.112.ua/statji/shcho-take-systema-haccp-iaku-z-sohodnishnoho-dnia-zoboviazani-dotrymuvatysia-kafe-restorany-i-navit-kiosky-z-shaurmoiu-508109.html>
- 39.Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) : [Наказ Мінагрополітики України від 01.10.2012 р. №590] // Міністерство юстиції України. – 2012. – № 1704/22016.
- 40.Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : [Закон України 23.12.1997 № 771/97-ВР] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1998. – № 19.
- 41.Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : [Закон України від 18.05.2017 № 2042] // Відомості Верховної Ради (ВВР). – 2017. - № 31.

42. Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження : [Постанова Кабінету Міністрів України від 31 жовтня 2018р №896] // Кабінету Міністрів України. – 2018.
43. Програми-передумови безпеки харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування (ISO/TS 22002-2:2013, IDT) : ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019. – [Чинний від 01.12.2019]. – К: Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»), 2019. – (Національний стандарт України).
44. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): Державні будівельні норми України – Київ: Мінрегіонбуд України. – 2010.
45. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): Державні будівельні норми України – Київ: Мінрегіонбуд України. – 2010.
46. Про захист прав споживачів : [Закон України від 12.05.91 р. № 1023] // Відомості Верховної Ради УРСР (ВВР). – 1991. – № 30.
47. Про забезпеченні санітарного і епідемічного благополуччя населення : [Закон України від 24.02.1994 № 4004] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1994. – № 27.
48. Донченко Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: Учебное пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Ореховатов. – СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 180 с.

- 49.Маюрникова Л.А. НАССР на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А. Маюрникова, А.Г. Губаненко, А.А. Кокшаров. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 196 с.
- 50.Кривошонок К. Безопасность питания. Как не отравить гостей в ресторане. Вся правда о НАССР / К. Кривошонок. – М.: Издательство «Ресторанные ведомости», 2016. – 240 с.
- 51.Про захист населення від інфекційних хвороб: [ЗУ від 06.04.2000 № 1645] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2000. – № 29.
- 52.Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб : [Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280] // Міністерство юстиції України. – 2002. – № 639/6927.
- 53.Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия : ГОСТ 30390-95. – [Чинний від 01.07.1998]. – Мінськ: Міждержавна рада зі стандартизації, метрології та сертифікації, 1998. – (Міждержавний стандарт).
- 54.Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології. [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л.Корецька – К.: НУХТ, 2014. – 114 с.
- 55.Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування» : [Постанова Міністерства охорони здоров'я від 07.11.2001 № 139] // Міністерство охорони здоров'я. – 2001.
- 56.Натоптана Г. Поводження з відходами в готельно-ресторанному бізнесі: практичні питання / Г. Натоптана // ECOBUSINESS. Екологія підприємства. –

2017. Режим доступа: <http://ecolog-ua.com/articles/povodzhennya-z-vidhodamy-v-gotelno-restorannomu-biznesi-praktychni-pytannya>

57. Фролова Н. А. Идентификация, оценка опасных факторов и управление ими на предприятиях пищевой промышленности // Молодой ученый. / Н.А. Фролова, А.В. Козырь, Г.А. Кожевникова — 2018. — №27. — С. 42-47.

ДОДАТКИ

« Затверджую»
Ресторан при готелі
(назва організації)

(ПІП керівника організації)

(дата)

Техніко-технологічна картка № 1

(підпис)

Борошняно-кондитерській виріб «Бісквіт гарбузовий»

1. Область застосування: Ця техніко-технологічна карта поширюється на страву «Бісквіт гарбузовий», що виробляється рестораном .

2. Вимоги до сировини: продовольча сировина, харчові продукти і напівфабрикати, які використовуються для приготування даної страви повністю відповідають вимогам діючих нормативних та технічних документів, мають супровідні документи, які підтверджують їх безпечність та якість (сертифікат відповідності, санітарно-епідеміологічний висновок, декларація виробника і ін.)

3. Рецепттура

Таблиця 1 – рецепттура борошняно-кондитерського виробу «Бісквіт гарбузовий»

№	Найменування	Вага виробу, г
1.	Пюре гарбуза	10
2.	Яйця курячі	5
3.	Борошно соняшникове	35
4.	Цукор	20
	Вага готового виробу	70

4. Технологія приготування

Для отримання гарбузового пюре, гарбуз миють, очищують від насіння та шкірки, нарізають на квадратні шматки розміром 0,5× 0,5 см, відварюють, зливають воду, подрібнюють за допомогою блендери та уварюють до стану пюре.

Для отримання тістової маси розробленого виробу пюре гарбуза (10 г) змішують з жовтками яєць та цукром (25 г) і збивають до пишної маси. Окремо збивають білки до утворення стійкої піни та додають їх до утвореної маси. Борошно з насіння соняшника (5 г) змішують з пшеничним борошном (30 г), поступово всипають до ориманої суміші, перемішують, заливають у форму та випікають за температури 180°С, протягом 25...30 хв. Готовий виріб охолоджують.

Оформлення: бісквіт подається у формі, яку замовить клієнт (прямокутник, квадрат, сердечко, ялинка) .

5. Вимоги до реалізації та зберігання

Страва подається при температурі не нижче 30°С .

Страва готується відповідно попиту. Строк придатності та умови зберігання відповідають вимогам СанПіН 2.3.2.1324- 03.

6. Показники якості та безпечності:

Показники, що впливають на безпечність страви, відповідають вимогам Постанови Міністерства охорони здоров'я України від 07. 11.2001 №139 «Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування».

Органолептичні показники представлені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.- органолептичні показники бісквіту

Найменування показника	Характеристика
Смак і запах	Властивий бісквіту, без сторонніх запахів та присмаків.
Форма та поверхня	Правильна, відповідна встановленій рецептурою, без пошкоджень, з рівними зрізами, начинка не виступає за краї бісквіту
Вид у розрізі	Звитий спіраллю напівфабрикат, що не кришиться, рівномірний за товщиною, добре пропечений, пористий, без закалу і слідів непромісу, рівномірно перешарований начинкою

Фізико-хімічні показники представлені у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2.-фізико-хімічні показники бісквіту.

Найменування показника	Норма	Нормативний документ
Пористість,%	44	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
Піноутворювальна здатність, град	8,0-12,0	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
Масова частка загального цукру (за сахарозою) в перерахунку на суху речовину, %	+ 3,0±2,5	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %	+ 3,0±2,5	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
Масова частка вологи, %	45	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги

Мікробіологічні показники наведені в таблиці 1. 3.

Таблиця 1.3.-мікробіологічні показники бісквіту

Найменування показника	Норма	Нормативний документ
МАФАМ, не більше ніж	$5,0 \cdot 10^4$ КУО/ г	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
бактерії групи кишкових паличок (коліформи) – не дозволяється в	0,01 г продукту	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
в тому числі Salmonella в	25 г не дозволено	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
Маса продукту, в якій не допускається:		Згідно з ДСТУ 8001: 2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги

Дріжджі в 1 г не більше ніж	100	
Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	100	

Додаток А

Примітка: технологічна карта складена на підставі акту опрацювання.

7. Група споживачів: звичайні споживачі.

8. Харчова та енергетична цінність на 100 г

Білки, г	Жири, г	Вугле води, г	ккал	кДж
12,2	14,9	15,7	288	1061

Керівник підрозділу _____ .

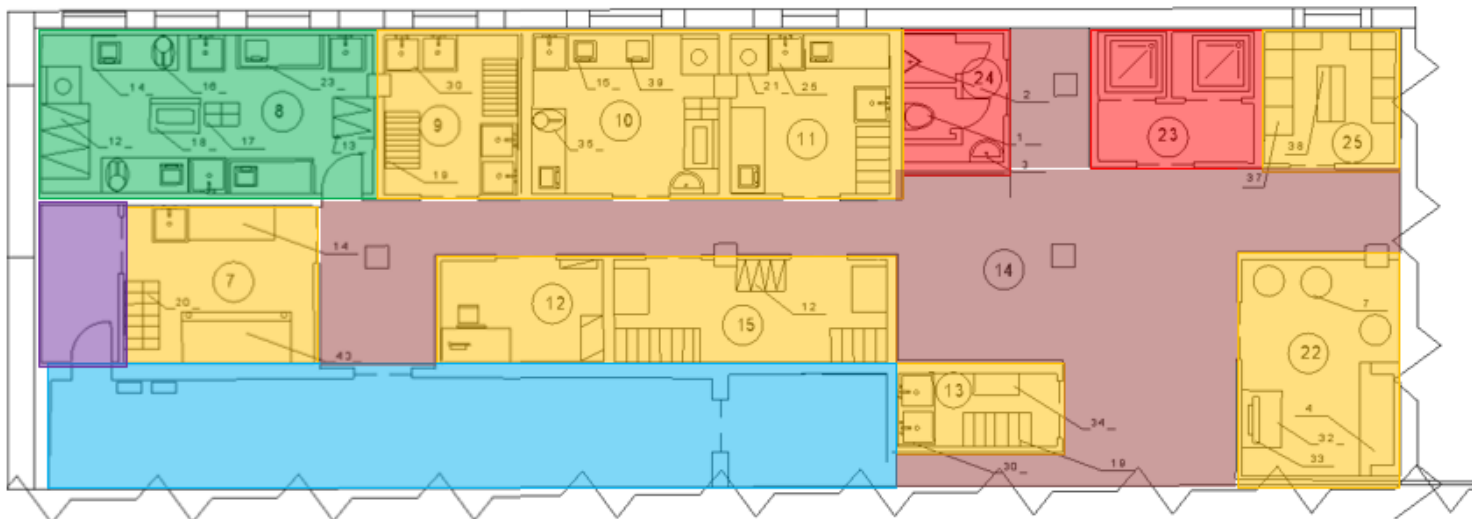
Технолог: _____ .

Шеф-кухар: _____ .

Позначення чистих та брудних зон

Умовні позначення:

- санвузли, брудна зона
■ побутові приміщення, брудна зона
- гостюва зона, брудна зона
■ кондитерський цех, чиста зона
- приймання сировини, брудна зона
■ коридор, брудна зона



Експлікація приміщень		
№	Найменування	S, м2
	Виробничі приміщення	67
7	Мийна столового посуду	12
8	Кондитерський цех	17
9	Мийна кухонного посуду	6
10	Доготівельний цех	10
11	Заготівельний цех	10
12	Приміщення зав. виробництвом	6
13	Мийна та комора тари	6
	Складські приміщення	51
14	Завантажувальна	10
15	Комора сухих продуктів та бакалії	10
22	Кімната відпочинку персоналу	10
23	Душ для персоналу	6
24	Туалет для персоналу	6
25	Гардероб для персоналу	6

Специфікація обладнання		
№	Найменування	Габаритні розміри, мм
1	Туалет	560x460x450
2	Пісуар	340x440x400
3	Рукомийник	339x346x150
4	Душова кабінка	1000x1000x1950
12	Холодильна шафа	697x854x2028
13	Морозильна шафа	600x600x850
14	Виробничий стіл	1200x600x870
15	Ваги настільні	18x170x220
16	Кухонна машина	300x380x280
17	Стелаж кондитерський шпилька	580x680x1650
18	Пароконвектомат	535x862x649
19	Стелаж стаціонарний	1200x600x2100
20	Стелаж пересувний	1200x600x2100
21	Утилізатор харчових відходів	600x600x700
23	Виробничий стіл з холод.шафою	1500x600x870
25	Ванна мийна	630x630x900
30	Ванна мийна двоохсекційна	1000x500x850
32	Журнальний столик	1100x650x440
33	Телевізор	55"
34	Підтоварник	1470x840x280
35	Йогуртниця	198x260x260
37	Локер	500x600x1800
38	Лавка	1800x600x750
39	Індукційна плита	75x66x39
40	Посудомийна машина	1900x900x1500

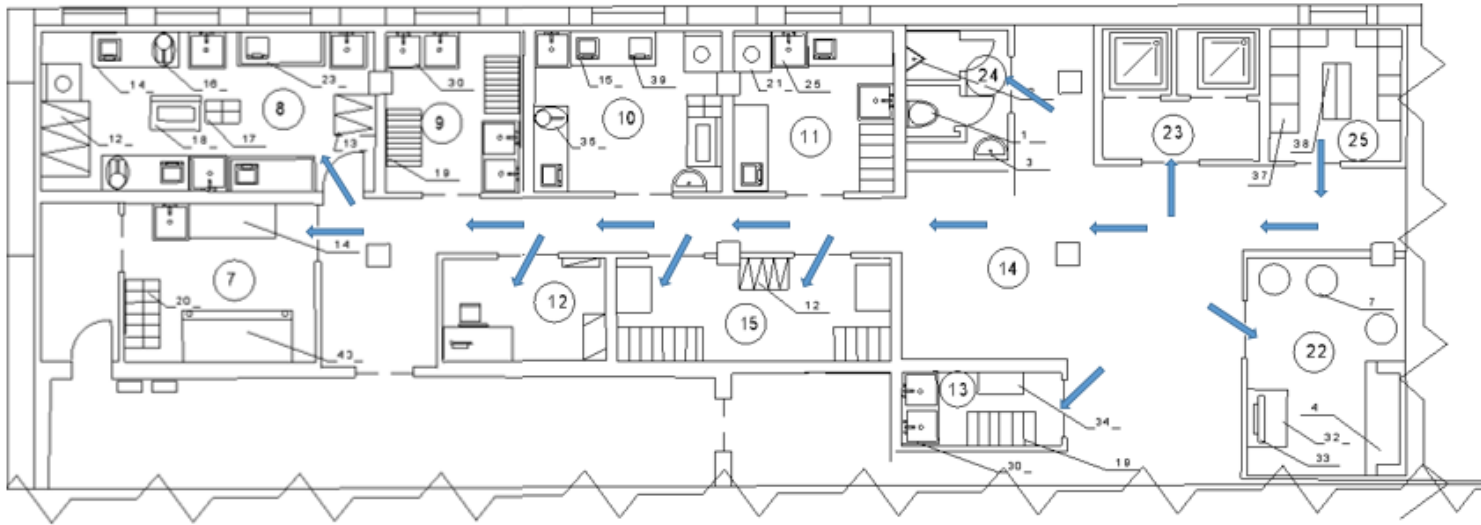
Рис. 1. Позначення чистих та брудних зон.

Позначення руху персоналу

Додаток Б

Умовні позначення:

➔ переміщення персоналу



Експлікація приміщень		
№	Найменування	S, м ²
	Виробничі приміщення	67
7	Мийна столового посуду	12
8	Кондитерський цех	17
9	Мийна кухонного посуду	6
10	Доготівельний цех	10
11	Заготівельний цех	10
12	Приміщення зав. виробництвом	6
13	Мийна та комора тари	6
	Складські приміщення	51
14	Завантажувальна	10
15	Комора сухих продуктів та бакалії	10
22	Кімната відпочинку персоналу	10
23	Душ для персоналу	6
24	Туалет для персоналу	6
25	Гардероб для персоналу	6

Специфікація обладнання				
№	Найменування	Габаритні розміри, мм		
1	Туалет	560x460x450	20	Стелаж пересувний
2	Пісюар	340x440x400	21	Утилізатор харчових відходів
3	Рукомийник	339x346x150	23	Виробничий стіл з холод.шафою
4	Душова кабінка	1000x1000x1950	25	Ванна мийна
12	Холодильна шафа	697x854x2028	30	Ванна мийна двохсекційна
13	Морозильна шафа	600x600x850	32	Журнальний столик
14	Виробничий стіл	1200x600x870	33	Телевізор
15	Ваги настільні	18x170x220	34	Підтоварник
16	Кухонна машина	300x380x280	35	Йогуртниця
17	Стелаж кондитерський шпилька	580x680x1650	37	Локер
18	Пароконвектомат	535x862x649	38	Лавка
19	Стелаж стаціонарний	1200x600x2100	39	Індукційна плита
			40	Посудомийна машина

Рис. 2. Позначення руху персоналу.

Заклад ресторанного господарства		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	ПП-02
Введено в дію 21. 01.21		
Внесено зміни		
Розробив	Перевірив	Затвердив
Спеціаліст з якості	Керівник відділу безпеки харчової продукції	Директор закладу
Сидоров В. М.	Петров В.Д.	Петряков О.Л.
(дата, підпис)	(дата, підпис)	(дата, підпис)

**Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами
виробництва та сміттям, їх збору та видалення
ПП-02**

м. Свалява
2024

Додаток Г

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 2
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 6
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення	ПП-02

ЗМІСТ

1. МЕТА
 2. ОБЛАСТЬ ДІЇ
 3. ВІДПОВІДАЛЬНІ
 4. КОРОТКИЙ ВИКЛАД ПРОГРАМИ
 5. ДОКУМЕНТИ
 6. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ
 7. ДОДАТКИ
- Додаток 1
- Додаток 2

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 3
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 6
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення	ПП-02

1. МЕТА

Дана програма-передумова забезпечує ідентифікацію, збір та утилізацію відходів виробництва у спосіб для попередження перехресного забруднення шляхом сировини, напівфабрикатів та готової продукції, а також матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.

2. ОБЛАСТЬ ДІЇ

Дана програма-передумова поширюється на всі види відходів та приміщення закладу.

3. ВІДПОВІДАЛЬНІ

Керівні особи підрозділів на зміні, адміністратор залу, відповідальний за систему НАССР.

4. КОРОТКИЙ ВИКЛАД ПРОГРАМИ

4.1. Контейнери для відходів та неїстівних небезпечних речовин.

Контейнери для відходів та неїстівних небезпечних речовин повинні бути:

- а) чітко ідентифіковані відповідно до їх призначення;
- б) розташовані в спеціально відведеній зоні. Схему розміщення смітєвих контейнерів представлено у Додатку 2;
- в) виготовлені з непроникного матеріалу, придатного для очищення та санітарної обробки;

г) закриті, якщо не використовуються в даний момент.

4. 2. Ліквідація та видалення відходів.

4.2. 1. Усі відходи сортуються відповідно Додатку 1.

Додаток Г

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 4
Введено в дію 21. 01.21		Всього сторінок 6
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення	ПП-02

4.2.2. Етиковану продукцію або інші матеріали, які визначено як відходи, необхідно ідентифікувати як відходи для уникнення повторного використання Видалення відходів з виробничих приміщень відбувається при заповненні контейнера не більше, ніж на 2/3 його об'єму, але не рідше 1 разу на день. Шляхи видалення відходів представлено у Додатку 2.

4.2. 3. Збором та утилізацією відходів, займаються спеціалізовані компанії відповідно до їх виду за умовами договору. Заклад повинен вести записи про знищення відходів.

4.3. Стоки і дренажі.

4. 3.1. Стоки повинні проектуватися, конструюватися та розміщуватися таким чином, щоб уникнути небезпеки забруднення матеріалів або продукції. Стоки повинні мати пропускну здатність, достатню для того, щоб впоратися з передбачуваної потокової навантаженням.

4.3.2. Дренажі не повинні бути спрямовані із забрудненої зони в чисту зону.

4.4. Миття та дезінфекція контейнерів.

4.4.1. Контейнери після видалення відходів промивають миючими та

дезінфікуючими засобами, обполіскують гарячою водою температурою 40...50°C і просушують.

4.4.2. Гарячу воду для миття контейнерів набирають у допоміжні ємності не харчового призначення, воду після миття зливають в санвузол або у стік в підлозі.

Додаток Г

Заклад ресторанного господарства		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 5
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 6
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення	ПП-02

5. ДОКУМЕНТИ

1. Договір про надання послуг зі збору, вивезення та утилізації відходів та сміття.

6. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

6.1. Періодичне проведення лекцій та тестувань персоналу щодо знання даної програми.

6.2. Проведення лекції щодо правил переміщення виробничими приміщеннями.

6.3. Проведення лекцій для прибиральниць щодо правил проведення прибирання, збору та видалення відходів з виробничих зон.

7. ДОДАТКИ

Додаток 1. Правила сортування відходів та сміття.

Додаток 2. План виробничих приміщень. Місця збору та шляхи видалення відходів.



Рис.1 – Правила сортування відходів та сміття.

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 6
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 6
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення	ПП- 02

Рекомендовані місця збору та шляхи видалення відходів з приміщень

Умовні позначення:

-  Шляхи видалення відходів
-  Місця збору харчових відходів
-  Місця збору відходів із пластику
-  Місця збору паперу
-  Місця збору відходів зі скла



Експлікація приміщень

№	Найменування	S, м2
	Виробничі приміщення	67
7	Мийна столового посуду	12
8	Кондитерський цех	17
9	Мийна кухонного посуду	8
10	Доготівельний цех	10
11	Заготівельний цех	10
12	Приміщення зав. виробництвом	6
13	Мийна та комора тари	6
	Складські приміщення	51
14	Завантажувальна	10
15	Комора сухих продуктів та бакалії	10
22	Кімната відпочинку персоналу	10
23	Душ для персоналу	6
24	Туалет для персоналу	6
25	Гардероб для персоналу	6

Специфікація обладнання		
№	Найменування	Габаритні розміри, мм
1	Туалет	560x460x450
2	Піюар	340x440x400
3	Рукомийник	339x346x150
4	Душова кабінка	1000x1000x1950
12	Холодильна шафа	697x654x2028
13	Морозильна шафа	600x600x850
14	Виробничий стіл	1200x600x870
15	Ваги настільні	18x170x220
16	Кухонна машина	300x380x280
17	Стелаж кондитерський шпилька	580x680x1650
18	Пароконвектомат	535x662x649
19	Стелаж стаціонарний	1200x600x2100
20	Стелаж пересувний	1200x600x2100
21	Утилізатор харчових відходів	600x600x700
23	Виробничий стіл з холодною шафою	1500x600x870
25	Ванна мийна	630x630x900
30	Ванна мийна двосекційна	1000x500x850
32	Журнальний столик	1100x650x440
33	Телевізор	55"
34	Підтоварник	1470x840x280
35	Йогуртниця	198x260x260
37	Локер	500x600x1800
38	Лавка	1800x600x750
39	Індукційна плита	75x66x39
40	Посудомийна машина	1900x900x1500

Рис.2 – Рекомендовані місця збору та шляхи видалення відходів з приміщень.

Заклад ресторанного господарства «	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

**Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»
Ін 02-03**

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Додаток В

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

Зміст

1. Мета та область дії
2. Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу
3. Санітарні вимоги до стану здоров'я персоналу.
4. Додатки

1. Мета та область використання

Дана інструкція забезпечує ефективне виконання персоналом правил особистої гігієни та санітарних вимог щодо стану здоров'я, відсутності інфекційних захворювань та відкритих тілесних ушкоджень, з метою попередження забруднення продукції.

Дана інструкція поширюється на всіх працівників харчоблоку.

2. Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу

Особиста гігієна—комплекс систематичних заходів догляду за тілом, що сприяє збереженню здоров'я і приносить відчуття задоволення своїм зовнішнім виглядом.

Працівник повинен утримувати в чистоті робочий одяг та взуття, обличчя, руки, нігті та волосся.

Підготовка до роботи.

Спецодяг та спецвзуття повинні зберігатися окремо від особистого одягу та взуття.

Підготовка працівників до зміни:

- Зняти вуличне взуття та одяг;
- Вимити руки після перевзування;
- Зняти ювелірні прикраси (каблучки, браслети, буси, броші, сережки-

кліпси, годинник тощо);

-Надягти спецодяг та спецвзуття (вимоги до яких викладені в Ін 02-02);

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 2
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Додаток В

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

-Забрати волосся під головний убір;

-Вимити та продезінфікувати руки перед початком роботи.

У спецодязі та в спецвзутті заборонено:

- виконувати роботи з прибирання приміщень (для цього є спеціальний одяг);
- виходити на вулицю;
- знаходитися в інших приміщеннях, зокрема в туалеті.

Перед відвідуванням туалету працівники харчоблоку залишають санітарний одяг на вішалці поруч із дверима туалету й надягають його лише після того, як ретельно виміють руки та продезінфікують їх препаратами, дозволеними до використання в установленому законодавством порядку.

Окрім того, працівники повинні знімати спецодяг перед прийманням їжі.

По закінченні роботи працівники харчоблоку вішають спецодяг, ставлять змінне взуття у відведене для них місце.

Вимоги до зовнішнього вигляду рук.

Нігті мають бути коротко підрізані, так як під ними можуть перебувати мікроорганізми і яйця гельмінтів, та не покриті лаком, адже під час роботи часточки лаку можуть потрапити у їжу Додаток 1.

Працівники мають мити руки:

- після зняття особистого взуття;
- перед тим, як зайти до харчоблоку;

- щоразу перед тим, як повернутися до харчоблоку з іншого місця, зокрема з туалету;
- після кожного забруднення;
- переходячи від одного виду обробки продуктів до іншого;
- перед тим, як розпочати роздачу їжі;
- по закінченні роботи.

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 3
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Додаток В

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

Методика проведення миття рук наведена в Додатку 2.

Методика проведення дезінфекції рук наведена в Додатку 3.

Якщо ви працюєте в гумових рукавичка, аналогічно необхідно провести дезінфекцію рук, одягнутих в гумові рукавички.

Руки дозволяється мити тільки в спеціально призначених для цього місцях, не можна мити руки у виробничих раковинах, де миється інструментарій та обробляються продукти.

Біля раковин завжди мають бути: мило –тверде або рідке, паперові рулонні рушники чи індивідуальні рушники для витирання рук.

Заборонено! Палити та споживати їжу на робочому місці. Прийом їжі і паління дозволяються тільки в спеціально відведених для цього місцях.

3.Санітарні вимоги до стану здоров'я персоналу.

Особи, які приймаються на роботу, підлягають обов'язковому медичному огляду. Періодичні медичні огляди для зазначеної категорії працівників включають:

- огляд терапевтом;
- флюорографічне обстеження органів грудної клітки;
- дослідження калу на гельмінтози і протозоози;
- зішкріб на ентеробіоз;

- огляд дерматовенерологом;
- дослідження крові на сифіліс;
- бактеріоскопічне дослідження на захворювання, що передаються статевим шляхом.

Працівники, пов'язані з виробництвом, зберіганням, транспортуванням і реалізацією харчових продуктів, під час вступу на роботу на додаток до перерахованого проходять огляд стоматолога, отоларинголога і дослідження на носійство стафілокока (мазок з носоглотки).

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 4
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Додаток В

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

Бактеріологічне дослідження на носійство збудників кишкових інфекцій, дослідження крові на черевний тиф, дослідження мазка на носійство стафілокока в подальшому проводяться тільки за епідеміологічними показниками.

Всі працівники, які підлягають медичному огляду, повинні бути забезпечені особистими медичними книжками, в які заносяться результати проведених обстежень. Ці книжки зберігаються на підприємстві і видаються на руки працівникам при направленні на обстеження.

Не допускаються до роботи на підприємствах харчової промисловості особи з:

- черевним тифом, паратифом, дизентерією, сальмонельозом в гострій або хронічній формі;
- кишковим бактеріоносійством;
- венеричними захворюваннями (гонореєю, сифілісом);
- коростою, педикульозом;
- деякими запальними захворюваннями очей, шкіри, зіву, актиномікозом;

-активними формами туберкульозу;
-ознаками простудного захворювання або кишкової дисфункції, а також нагноєнь, порізів, опіків;

-якщо вищеперерахованими інфекціями страждають у сім'ї працівника.

Якщо виникла підозра на будь-яке інфекційне захворювання, яке небезпечне для харчових продуктів, необхідно в обов'язковому порядку повідомити адміністрацію і звернутися до медичної установи для лікування.

До роботи працівник допускається тільки після отримання негативних результатів аналізів.

Щоденно до початку роботи на харчоблоці кожен працівник повинен:

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 5
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Додаток В

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

1. Провести самоогляд на наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій.

2. Особисто розписатися у Журналі контролю особистої гігієни працівників харчоблоку (Додаток 5) про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій;

3. Заповнити опитувальну Анкету щодо ряду інфекційних захворювань (Додаток 6).

Працівники харчоблоку мають по можливості не допускати травм рук під час роботи. На випадок травми на харчоблоці неодмінно має бути наявна аптечка домедичної допомоги.

Якщо у вас є рани, шрами, шкірні захворювання, повністю покрийте їх яскраво забарвленим (Додаток 4) водонепроникним пластирем, щоб бактерії не поширювалися і не викликали забруднення їжі. Яскравий пластир краще кидається в очі, коли він зникає. Ретельно очищайте та дезінфікуйте травми.

Якщо персонал не «підходить для роботи», необхідно вивести його з ділянок обробки їжі або відправити додому. Викиньте будь-яку розгорнуту їжу, яку вони обробляли.

4.Додатки

Додаток 1

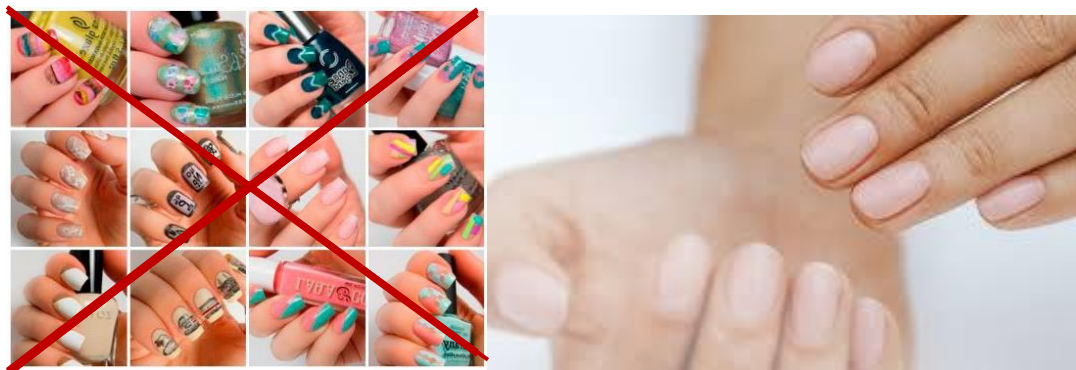


Рис.1 – Вимоги до зовнішнього вигляду рук.

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 6
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Додаток В

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

Додаток 2



Рис. 2 Методика проведения миття рук

Додаток 3



Рис.3 Методика проведения дезинфекції рук

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 7
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9
Заклад ресторанного господарства	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

Додаток В
Додаток 4

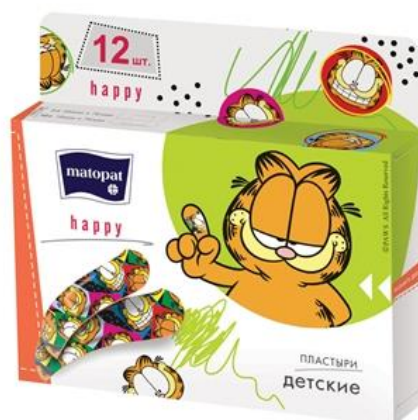


Рис. 4. Приклад яскравих пластирів

Додаток 5

Таблиця 1 – Журнал контролю особистої гігієни персоналу

№ п/п	ПІБ	Стан здоров'я(наявність/відсутність гнійничкових захворювань рук, носоглотки, захворювань на кишкові інфекції в сім'ї)	Санітарний одяг (наявний/відсутній/чистий/брудний)	Прикраси, особисті речі в кишенях (наявні/ відсутні)	Допуск до роботи (допущений / не допущений)	Відповідальна особа
1	2	3	4	5	6	7

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 8
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Додаток В

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

Додаток 6

Таблиця 2 – Анкета опитування персоналу щодо ряду інфекційних захворювань

1. Як Ви оцінюєте стан свого здоров'я? - Гарний; - Середній; - Поганий;	
2. Чим Ви пояснюєте стан свого здоров'я? - Віком; - Робочим перенавантаженням; - Поганим самопочуттям; - Інфекційним захворюванням; - Інше (напишіть).	

3. Чи страждаєте ви зараз або страждали протягом останніх семи днів від діареї та/або блювання?	Так	Ні
4. Чи страждаєте ви зараз від захворювань шкіри на долонях та/або руках, та/або обличчі?		
5. Чи страждаєте ви зараз від фурункулів та/або ячменів, та/або наривів на пальцях?		
6. Чи страждаєте ви зараз від виділень з очей та/або вух, та/або ясен/рота?		
7. Чи страждаєте ви від частих кишкових розладів?		
8. Чи хворіли ви в минулому/ чи відомо вам, що наразі ви є переносником тифу чи паратифу?		
9. За останні 21 день чи перебували ви в контакті з ким-небудь, хто, можливо, хворів на КОВІД?		
ПІБ особи:	Дата, підпис:	

Заклад ресторанного господарства	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 9
	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

Додаток В1

**Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям
Ін 02-04**

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 1
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Додаток В1

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

Зміст

1. Вимоги до спецодягу та спецвзуття на харчоблоках.
2. Частота зміни та зберігання спецодягу та спецвзуття.
3. Правила прання спецодягу.
4. Правила прання спецвзуття

5. Дезінфекція пральної машини після прання спецвзуття

6. Додатки

Працювати на харчоблоках може особа, яка пройшла медичне обстеження та за його результатами здатна виконувати роботи, із записом у санітарну книжку за встановленою формою.

1. Вимоги до спецодягу та спецвзуття на харчоблоках.

Працівників кухні забезпечують спецодягом, спецвзуттям та іншими санітарними засобами (СЗ), перелік яких встановлюється підприємством. До СЗ відносяться:

- куртка;
- брюки;
- футболка бавовна;
- фартух бавовняний;
- фартух вологозахисний;
- ковпак бавовняний, косинка бавовняна або інший головний убір;
- рукавиці бавовняні;
- рукавички вологовідштовхуючі;
- рушник;
- тапочки або туфлі або взуття з текстилю на неслизькій підсошві.

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 2
20.01. 21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Додаток В1

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

Якщо чоловіки мають бороду, вони повинні слідкувати за її чистотою та вдягати набородник для уникнення потрапляння волосся до харчових продуктів.

Приклади вигляду спецодягу та спецвзуття робітників наведено в Додатку А.

Одяг та головний убір повинні бути:

- виготовлені з натуральних або комбінованих тканин з переважанням натуральних волокон;
- відповідного розміру;
- головний убір – зручним, не заважав роботі та повністю закривав волосся.

Взуття повинне:

- бути зручне та легке;
- міцно триматися на нозі, не зісковзувати;
- мати неслизьку підошву, не зовсім пласку, таку, щоб амортизувала;

Вимоги до працівників кухні:

- 1) утримувати в чистоті особистий та санітарний одяг і взуття;
- 2) не використовувати санітарний одяг та взуття поза межами кухні;
- 3) доглядати за чистотою тіла, рук і волосся;
- 4) дотримуватися санітарного режиму на виробництві та в побуті.

Заборонено:

- 1). Заколювати одяг булавками (шпильками);
- 2). Тримати у кишенях одягу булавки, шпильки, голки, скляні, інші гострі або дрібні предмети;
- 3). Носити ювелірні прикраси.

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 3
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Додаток В1

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

2. Частота зміни та зберігання спецодягу та спецвзуття.

- куртка – кожні чотири місяці;
- брюки – чотири місяці;
- футболка бавовна – чотири місяці;
- фартух бавовняний – чотири місяці;
- фартух вологозахисний – чотири місяці;
- ковпак бавовняний, косинка бавовняна або інший головний убір – чотири місяці;
- рукавиці бавовняні – чотири місяці;
- рукавички вологовідштовхуючі – замінюються впродовж зміни;
- рушник – чотири місяці;
- тапочки або туфлі або взуття з текстилю на неслизькій підшві – шість місяців.

Після закінчення роботи потрібно зняти санітарний одяг, взуття та головний убір, очистити їх від пилу та іншого бруду, покласти у відведене для зберігання місце.

Шафи для спецодягу та взуття повинні утримуватися в чистоті, в них не можна зберігати їжу та брудний посуд. Індивідуальні шафи для зберігання санітарного одягу потрібно регулярно мити і дезінфікувати.

Пам'ятайте! Верхній домашній одяг, головний убір та особисті речі не дозволяється зберігати у робочій зоні. Для них має бути відведена окрема шафа.

Новий спецодяг та інші засоби індивідуального захисту (ЗІЗ) повинні зберігатися в закритих опалювальних складських приміщеннях на спеціально підготовлених стелажах або в сухих ящиках.

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 4
20.01. 21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Додаток В1

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

Вся захисна продукція сортується за наявними розмірами, ростом, видами і потім відповідним чином маркується.

Температурний режим зберігання більшості видів спецодягу знаходиться в проміжку від 15 до 25°C, параметри вологості – 40... 75%.

Прогумований спецодяг та взуття розміщують на відстані не менше одного метра від працюючих систем опалення та обігрівальних приладів. Робоче взуття укладається на стелажах попарно, при цьому для уникнення заламувань і заминань повинні бути повністю розправлені.

3. Правила прання спецодягу

Прати фартухи необхідно після кожної робочої зміни.

Прати куртки, брюки, футболки, головний убір тощо необхідно не рідше, ніж після кожних двох змін.

У разі високої забрудненості рекомендується вдатися до послуг хімчистки. При пранні кольорових тканин необхідно дотримуватися стандартних запобіжних заходів, характерних для звичайного одягу. Використання відбілювачів в подібних випадках виключено.

1. Білі кітелі зі змішаних тканин можна прати в пральній машині при температурі 60°C. При пранні білих виробів використовуйте пральний порошок для білих тканин. Попередньо, перед пранням, можна замочувати тільки повністю білий одяг без кольорової окантовки або вишивки.

2. Комбіновані вироби зі змішаних тканин (поєднання світлих і темних тканин в одному виробі) можна прати в пральній машині при температурі 40°C. Попередньо НЕ замочувати.

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 5
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

Якщо костюм складається з куртки і штанів контрастних кольорів, наприклад, білого і чорного кольору, рекомендується прати їх окремо один від одного.

Увага! Вироби із червоної тканини не рекомендується прати з одягом інших кольорів.

3. Кольорові вироби з бавовни або змішаних тканин можна прати в пральній машинці при температурі 40° С. При пранні кольорового одягу використовуйте порошок для кольорових тканин. Не рекомендується використовувати відбілювачі з перекисом або хлором.

4. Вироби з застібною на блискавці або кнопках потрібно прати в застібнутому вигляді, попередньо вивернувши їх навиворіт.

Догляд за виробами з вишивкою

Вироби з вишивкою вимагають дбайливого ставлення та догляду.

Для прання виробів з кольоровою вишивкою використовуйте режим машинного прання з температурою не вище 40° С і порошок для кольорових тканин – це допоможе довше зберегти гарний колір вишивки.

Білий одяг з білою вишивкою можна прати порошком для білих тканин при температурі 60°С.

При наявності на спецодязі фірмових логотипів, шевронів, нашивок та іншої атрибутики слід уникати високих обертів барабана пральної машини.

Прасувати такі вироби слід з виворітного боку.

Графік прання наведено в Додатку Б.

4. Правила прання спецвзуття

Прання спецвзуття необхідно проводити лише після прання спецодягу.

Прання проводиться:

- В спеціальному мішку;
- В режимі на мінімальних обертах;

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 6
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Додаток В1

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

- При температурі не більше 40°C;
- Без режимів сушіння або віджиму;
- З додаванням прального порошку для підвищення ефекту прання.

Сушити спецвзуття проводиться при кімнатній температурі, бажано укласти його на білий папір, щоб на поверхні не залишалось ніяких відбитків.

5. Дезінфекція пральної машини після прання спецвзуття

Дезінфекція сприяє знешкодженню, усунення мікробів і бактерій. Основне середовище їх існування — це гумовий манжет люка, контейнер для завантаження порошку, фільтр, барабан. Якщо не проводити чищення машинки, то при накопиченні продуктів життєдіяльності мікробів, вони будуть з потоком води потрапляти в завантажені для прання речі.

Дезінфекцію проводять після кожного прання спецвзуття.

Методи чищення агрегату

Правильна обробка агрегату включає 2 напрямки:

- зовнішнє миття;
- внутрішнє очищення.

Зовнішнє миття:

1. Видалення пилу з зовнішніх частин;
2. Вологе миття з нейтральними миючими засобами (при необхідності).

Можна використовувати рідину для посуду або будь-який інший засіб, дозволений Міністерством охорони здоров'я;

3. Видалення бруду з дверцят люка вологою серветкою;
4. Видалення залишків вологи з люка та барабану сухою серветкою;

Внутрішнє очищення:

1. Очищення фільтру;
2. Очищення контейнера для завантаження порошку водою;
3. Очищення гумового манжета люка;

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 7
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Додаток В1

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецадіом та спецвзуттям	Ін 02-03

4. Очищення та дезінфекції внутрішніх деталей під час запуску машини.

Очищення фільтру проводять 1 раз на тиждень:

1. Підготуйте велику вологопоглинаючу ганчірку і постеліть її під машинкою.

2. Візьміть таз, який стане в нагоді для зливу води зі шлангу. Опустіть в нього шланг.

3. Знизу пральної машинки знайдіть спеціальний паз, де і знаходиться фільтр.

4. Відкрийте цю "коробочку".

5. Коли вода повністю витекла, зніміть фільтр круговими рухами проти годинникової стрілки.

6. Нехай вся вода вбереться в тканину.

7. Очистіть фільтр від усіх забруднень під проточною водою у місці, де не проводиться миття посуду, і встановіть його назад.

8. Очистіть пази.

Дезінфекція під час запуску машини:

1. З'єднати 150 мл відбілювача і 250 мл рідкого прального засобу і вибрати програму прання, яке передбачає нагрівання води не менше, ніж на 60°C.

АБО

2. Вибрати функцію дезінфекції, якщо це передбачено в пральній машині. Вона може бути при наявності таких програм як: «Антимікробний режим», «Гігієна», «Кип'ятіння», «Обробка паром».

АБО

3. Увімкнути холосте прання з функцією прання за температури понад 80°C

Графік проведення прання наведено в Додатку В.

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 8
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Додаток В1

6. Додатки

Заклад ресторанного господарства	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02- 03

Додаток А



Рис. 1. Приклади спецодягу для працівників кухні



Рис. 2. Приклади спецвзуття для працівників кухні

Додаток Б

Таблиця 1 - графік проведення прання та дезінфекції

Найменування	Час прання
Спецодяг	23:00 – 00:00
Серветки тканинні (рушники)	00:00 – 01:00

Рушники вафельні	01:00 – 02:00
Спецзуття	02: 00-03:00
Холосте прання з дезінфекцією	03:00-04:00

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 9
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Додаток В2

Заклад ресторанного господарства		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	ПП-03
Введено в дію 21.01.21		
Внесено зміни		
Розробив	Перевірив	Затвердив
Спеціаліст з якості	Керівник відділу безпеки харчової продукції	Директор закладу «Ss So Sweet»
Сидоров В. М.	Петров В. Д.	Петряков О.Л.
(дата, підпис)	(дата, підпис)	(дата, підпис)

Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни

**персоналу
ПП-03**

М. Свалява
2024р.

Додаток В2

Заклад ресторанного господарства		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 2
Введено в дію 21. 01.21		Всього сторінок 7
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу	ПП-03

ЗМІСТ

1. МЕТА
2. ОБЛАСТЬ ДІЇ
3. ВІДПОВІДАЛЬНІ
4. КОРОТКИЙ ВИКЛАД ПРОГРАМИ
5. ДОКУМЕНТИ
6. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ
7. ДОДАТКИ

1. МЕТА

Дана програма-передумова визначає вимоги щодо особистої гігієни та санітарного стану здоров'я працівників закладу, а також будь-яких інших

осіб (внутрішніх аудиторів, представників субпідрядних компаній, контролюючих органів тощо), що мають намір потрапити до виробничих або побутових приміщень закладу ресторанного господарства «Ss So Sweet» (надалі – Закладу).

2. ОБЛАСТЬ ДІЇ

Дана програма-передумова поширюється на всіх працівників, відвідувачів виробництва, виробничі та побутові приміщення.

3. ВІДПОВІДАЛЬНІ

Шеф-кухар (су-шеф), керівні особи підрозділів на зміні, адміністратор залу, відповідальний за систему НАССР.

Додаток В2

Заклад ресторанного господарства		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 3
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 7
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу	ПП-03

4. КОРОТКИЙ ВИКЛАД ПРОГРАМИ

4.1. Отримання дозволу до виконання посадових обов'язків працівників

4.1.1. До початку та протягом робочої зміни шеф-кухар (су-шеф) повинен перевіряти стан здоров'я та зовнішній вигляд усіх працівників.

4.1.2. Кожен співробітник повинен зафіксувати результати перевірки у Журналі контролю здоров'я та гігієни персоналу Ж 02-01 (Додаток 1) та отримати дозвіл шеф-кухара (су-шефа) до виконання посадових обов'язків.

4.1.3. Якщо під час перевірки стану здоров'я та зовнішнього вигляду працівників було виявлено будь-які порушення цієї процедури, то в Ж 02-01 фіксуються порушення та рішення їх виправлення.

4.1.4. Якщо виявлені порушення не можливо усунути на місці, в Ж 02-

01 необхідно зафіксувати відмову у дозволі та проінформувати керуючого Закладом. Керуючий Закладом приймає остаточне рішення щодо можливості виконання працівником посадових обов'язків.

4. 2. Отримання дозволу на відвідування виробничих та побутових приміщень

4.2.1. Для отримання дозволу на відвідування виробничих та побутових приміщень адміністратор Закладу повинен перевірити стан здоров'я та зовнішній вигляд відвідувачів.

4.3. Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу та відвідувачів

4. 4. Вимоги до спеодягу та спецвзуття персоналу та відвідувачів

4.2.2. Кожен відвідувач повинен заповнити Анкету відвідування (Додаток 2), зафіксувати результати перевірки у Журналі контролю відвідувачів виробництва Ж 02-02 (Додаток 3) та отримати дозвіл адміністратора на відвідування виробничих та побутових приміщень.

Додаток В2

Заклад ресторанного господарства		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 4
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 7
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу	ПП-03

4.2.3. Якщо під час перевірки стану здоров'я та зовнішнього вигляду відвідувачів було виявлено будь-які порушення цієї процедури, то в Ж 02-02 фіксуються порушення та рішення їх виправлення.

4.2. 4. Якщо виявлені порушення не можливо усунути на місці, в Ж 02-02 необхідно зафіксувати відмову у дозволі та проінформувати керуючого Закладом. Керуючий Закладом приймає остаточне рішення щодо можливості відвідування виробничих та побутових приміщень.

4. 3.1. Докладний опис вимог щодо здоров'я та гігієни персоналу наведено в Ін 02- 01.

4.3.2. Усі працівники та відвідувачі Закладу зобов'язані:

4.4.1. Докладний опис вимог щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям персоналу наведений в Ін 02-02.

4.4.2. Кожен відвідувач повинен отримати одноразовий набір санітарного одягу, який містить: шапочку, халат та бахіли.

4.4.3. Співробітники та відвідувачі, що використовують спецодяг, зобов'язані:

- при порізах рук, появі ознак шлунково-кишкових та інфекційних захворювань, появі на шкірі гнійничкових та інших уражень, підвищенні температури та інших симптомів захворювань, повідомити шеф-кухаря (сушефа) та керуючого Закладом;

- слідкувати за чистотою та станом тіла, рук та волосся;

- ретельно мити руки у разі потреби та у випадках, наведених в Ін 02-03;

- уникати використання косметичних та парфумерних засобів зі стійким різким ароматом;

- приймати їжу лише у спеціально відведеному місці згідно графіку;

Додаток В2

Заклад ресторанного господарства		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 5
Введено в дію 21.01. 21		Всього сторінок 7
Внесено зміни	Програма- передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу	ПП-03

- особисті речі залишати в роздягальні або спеціально-визначеному для цього місці;

- палити лише в спеціально відведених для цього місцях.

- одягати та за потреби змінювати чистий спецодяг, повністю закладати волосся під шапочку (або інший головний убір), закривати вуса та (або) бороду маскою, слідкувати за чистотою спецвзуття;

- одягати халат для відвідування туалету перед відвідуванням туалету;
- знімати спецодяг, залишаючи межі виробничих приміщень;
- знімати верхній спецодяг та одягати куртку (халат) для куріння, бахіли для виходу на вулицю;
- одягати халат для приймання сировини під час приймання сировини;
- зберігати спецодяг окремо від домашнього, спецвзуття та особисте взуття в окремих боксах.

4. 5. Миття та дезінфекція рук

4.5. 1. Усі працівники або відвідувачі виробництва зобов'язані мити руки у випадках:

- після переодягання у спецодяг та спецвзуття;
- перед початком роботи;
- при переході від однієї операції до другої;
- після відвідування складу харчових продуктів;
- після кожного приймання їжі або паління;
- після відвідування сан.вузла;
- після виходу за межі виробничих приміщень;
- після торкання обличчя: рота, носа, волосся тощо;

Додаток В2

Заклад ресторанного господарства		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 6
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 7
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу	ПП-03

- у будь-якому іншому випадку, якщо співробітник або відвідувач вважає, що руки забруднилися.

4. 5.2. Послідовність виконання миття та дезінфекції рук наведено в Ін 02-03.

5. ДОКУМЕНТИ

1. Інструкція щодо здоров'я та гігієни персоналу Ін 02-03.

Заклад ресторанного господарства		
Редакція 1	Система управління безпеністю харчової продукції	Сторінка 7
Введено в дію 21.01.24		Всього сторінок 7
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу	ПП-03

2. Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям Ін 02- 04.

3. Договір про надання послуг щодо медичного обслуговування.

6. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

6.1. Періодичне проведення лекцій та тестувань персоналу щодо знання даної програми та усіх вищеперахованих інструкцій.

6.2. Проведення лекції щодо правил переміщення виробничими приміщеннями.

6.3. Встановлення системи штрафів та заохочень.

7. ДОДАТКИ

Додаток 1 – Журнал контролю здоров'я та гігієни персоналу.

Додаток 2 – Анкета відвідування.

Додаток 3 – Журнал контролю відвідувачів виробництва.

Додаток 1

Таблиця 1 – Журнал контролю особистої гігієни персоналу

№ п/п	ПІБ	Стан здоров'я(наявність/ відсутність гнійничкових захворювань рук, носоглотки, захворювань на кишкові інфекції в сім'ї)	Санітарний одяг (наявний/відсутній/ чистий/ брудний)	Прикраси,особисті речі в кишенях (наявні/ відсутні)	Допуск до роботи (допущений/ не допущений)	Відповідальна особа
1	2	3	4	5	6	7

Додаток В2

Додаток 2

Таблиця 2 – Анкета опитування відвідувачів

1.Як Ви оцінюєте стан свого здоров'я? -Гарний; -Середній;	
---	--

-Поганий;		
2. Чим Ви пояснюєте стан свого здоров'я? -Віком; -Робочим перенавантаженням; - Поганим самопочуттям; -Інфекційним захворюванням; -Інше (напишіть).		
3. Чи страждаєте ви зараз або страждали протягом останніх семи днів від діареї та/або блювання?	Так	Ні
4. Чи страждаєте ви зараз від захворювань шкіри на долонях та/або руках, та/або обличчі?		
5. Чи страждаєте ви зараз від фурункулів та/або ячменів, та/або наривів на пальцях?		
6. Чи страждаєте ви зараз від виділень з очей та/або вух, та/або ясен/рота?		
7. Чи страждаєте ви від частих кишкових розладів?		
8. Чи хворіли ви в минулому/ чи відомо вам, що наразі ви є переносником тифу чи паратифу?		
9. За останні 21 день чи перебували ви в контакті з ким-небудь, хто, можливо, хворів на КОВІД?		
ПІБ особи:	Дата, підпис:	

Додаток 3

Таблиця 3 – Журнал контролю відвідувачів виробництва

Дата, час	ПІБ відвідувача, посада	Ціль візиту	ПІБ та підпис супроводжуючого	Відмітка про ознайомлення з анкетною відвідувача	Відмітка про відсутність будь-яких захворювань	Підпис відвідувача
1	2	3	4	5	6	7

План НАССР

Додаток 3

№	Етап	Небезпечний фактор	Контрольний захід	Критичні межі	Моніторинг					Коригувальні дії	Протоколи запису
					Що?	Де?	Як?	Коли?	Хто?		
1	ККТ- 1 (Ф) Просіювання	Фізичний Потрапляння домішок при не належних умовах просіювання	Програми- передумови з питань санітарної обробки та обслуговування обладнання	Сито діаметром отвору 1,4	Сторонні речовини та домішки (п ил, скло, гру нт)	Просіювач	Візуально, за допомогою діаметрів отворів сита	Кожне приготуван ня	Тістоміс, кухар	Періодичний контроль, перевірка цілісності запаковки	Технологічний журнал по виробництву бісквіта Журнал контролю режиму роботи просіювача
2	ККТ-2 (Б) Випікання	Біологічний Патогенні мікрооргані зи внаслідок порушення температурни х режимів пастеризації	Програми- передумови з питань санітарної обробки та обслуговування обладнання	Температура випікання 180°C, а час – не меншим, ніж 25 хв	Патогенні мікрооргані зми	Піч	Візуальне спостережен ня за показни- ком Вимірюванн я температу- ри та час	Постійно під час приготуван ня	Кондитер	Зупинка печі, зачистка від залишків продукту, відрегулювання температури. Перевірка печі.	Журнал реєстрації температур, часу; Журнал реєстрації результатів моніторингу у ККТ 2. Звіт про виконання коригувальних дій

Заклад ресторанного господарства при готелі

м. Свалява

05.01.2024

р.

Наказ

«Про створення групи для розроблення та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР»

З метою гарантування безпечності продукції ЗРГ (далі – Підприємства) для споживачів Керівництво ЗРГ прийняло рішення про розроблення та впровадження на Підприємстві системи управління безпечністю харчової продукції на основі принципів НАССР. Система має відповідати вимогам діючого законодавства, чинних санітарних норм і правил та вимогам національних стандартів та міжнародних стандартів.

На виконання рішення Керівництва Підприємства наказую:

1. Затвердити групу управління безпечністю харчових продуктів (групу НАССР):

Керівник групи НАССР – технолог;

Секретар групи – адміністратор залу;

Члени групи:

– спеціаліст відділу якості та безпечності мережі ресторанів;

– шеф-кухар закладу.

Внутрішній аудитор – начальник відділу якості та безпечності мережі ресторанів.

2. Керівнику технічного відділу підготувати в термін до 20.01.2021 р. приміщення для роботи групи та забезпечити групу необхідними засобами оргтехніки, зв'язку і канцелярськими матеріалами за поданням керівника групи НАССР.

3. Керівнику групи НАССР:

Додаток Д

- до 02.02.2021 р. разом з шеф-кухарем підготувати і провести загальні збори колективу Підприємства з метою роз'яснення необхідності та важливості створення на Підприємстві системи управління безпечністю харчової продукції та ознайомлення персоналу з програмою її розроблення та впровадження;

- до 09.02.2021 р. скласти план та календарний графік роботи групи, узгодити його з відповідними службами та подати на затвердження. Передбачити в плані проведення необхідних досліджень та розроблення плану НАССР;

- до 10.03.2021 р. разом з начальником відділу якості та безпечністі мережі ресторанів організувати навчання членів групи НАССР та персоналу цехів основам принципів НАССР та вимогам стандартів щодо системи управління безпечністю харчових продуктів;

- до 10.04.2021 р. складом групи провести попередній аудит виробництва та визначити сферу застосування системи НАССР;

- до 15.04.2021 р. розробити проект політики Підприємства щодо безпечністі продукції та представити його на затвердження Керівництву.

4. Контроль за виконанням наказу покласти на технолога.

Погоджено:

Директор: _____

(дата, підпис, ПІБ)

з Наказом ознайомлені:

Керівник групи НАССР: _____

(дата, підпис, ПІБ)

Члени групи НАССР:

(дата, підпис, ПІБ)

(дата, підпис, ПІБ)

(дата, підпис, ПІБ)

(дата, підпис, ПІБ)

Додаток Ж

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ЗРГ «Ss So Sweet»

Від «_____» 2021 р.

ПОЛОЖЕННЯ
про групу управління безпечністю харчових продуктів (групу НАССР)

Свалява

Додаток Ж

ЗМІСТ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	3
2. СТРУКТУРА	3
3. ОСНОВНІ ЗАДАЧІ	3
4. ФУНКЦІЇ	3
5. ПРАВА	4
6. ОБОВ'ЯЗКИ	4
7. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ	5
8. ВЗАЄМОДІЯ	5

Положення про групу управління безпечністю харчових продуктів (далі – група НАССР) встановлює основні завдання, функції, права, обов'язки, відповідальність та організацію роботи групи НАССР щодо питань забезпечення безпечністю харчових продуктів під час її виготовлення, а також порядок взаємовідносин з іншими підрозділами ЗРГ «Ss So Sweet» (далі – підприємство).

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Група НАССР є структурним підрозділом підприємства і в своїй діяльності керується Конституцією України, Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечністю та якості харчових продуктів», чинними законодавчими та нормативно-правовими актами України, наказами та розпорядженнями директора підприємства.

1.2. Група НАССР підпорядковується головному технологу.

1.3. Керівництво групи НАССР здійснює керівник групи НАССР – технолог, який призначається на посаду за поданням директора і звільняється від займаної посади Наказом директора.

1.4. Члени групи НАССР призначаються і звільняються від обов'язків Наказом директора за поданням керівника групи НАССР.

1.5. Режим робочого часу, виробничі, трудові і соціально-економічні питання визначаються правилами внутрішнього трудового розпорядку, дія

яких поширюється на всіх членів групи НАССР.

2. СТРУКТУРА

2.1. Структура і кількісний склад групи НАССР затверджується директором, виходячи зі специфіки та обсягу покладених на неї робіт.

2.2. Розподіл обов'язків між членами групи НАССР здійснюється керівником групи відповідно до посадових інструкцій і цим Положенням.

3. ОСНОВНІ ЗАДАЧІ

Додаток Ж

3.1. Організація і виконання робіт щодо безпечності харчової продукції, розроблення системи управління безпечністю харчових продуктів (далі – СУБХП) на основі принципів НАССР здійснюється з метою засвідчення відповідності харчової продукції, яка виготовляється підприємством, встановленим законодавством вимогам.

4. ФУНКЦІЇ

4.1. Проведення робіт з розроблення СУБХП.

4.2. Складання опису готової продукції, сировини, допоміжних матеріалів.

4.3. Побудова блок-схеми виробничого процесу, підтвердження блок-схеми.

4.4. Складання переліку потенційно небезпечних факторів (НФ) та проведення їх аналізу.

4.5. Розгляд контрольних заходів.

4.6. Визначення критичних контрольних точок (ККТ).

4.7. Встановлення граничних значень для кожної ККТ.

4.8. Встановлення системи моніторингу для кожної ККТ.

4.9. Встановлення коригувальних заходів (КЗ).

- 4.10. Встановлення процедур перевірки.
- 4.11. Встановлення документування та реєстрації даних.
- 4.12. Проведення аналізу та актуалізації розроблених документів.
- 4.13. Постійний аналіз вимог щодо порядку виконання робіт і аналіз досягнутого рівня з метою виявлення резервів підвищення безпеки та якості, забезпечення системного підходу до вирішення проблем, пов'язаних з безпечністю харчової продукції.
- 4.14. Планування та проведення внутрішніх аудитів системи СУБХП.
- 4.15. Розгляд претензій та рекламацій від споживачів на харчову продукцію.

Додаток Ж

4.16. Здійснення контролю за періодичністю проведення випробувань харчової продукції, яка здійснюється зовнішніми лабораторіями.

5. ПРАВА

5.1. Вносити пропозиції керівництву підприємства щодо розроблення, впровадження та функціонування СУБХП.

5.2. Вносити пропозиції керівництву підприємства щодо розроблення і удосконалення організаційної діяльності підприємства.

5.3. Вносити пропозиції керівництву підприємства під час розроблення планів технічного переоснащення.

5.4. Брати участь в організації підготовки та підвищення кваліфікації персоналу щодо СУБХП.

6. ОБОВ'ЯЗКИ

6.1 Виконувати в повному обсязі функції, які покладені на групу НАССР цим Положенням.

6.2. Своєчасно та якісно виконувати встановлені керівником групи

завдання.

6.3. Виконувати вимоги всіх нормативних актів, зазначених у п. 1.1 цього Положення.

6.4 Забезпечувати конфіденційність отриманої інформації.

6.5 Забезпечувати дотримання правил техніки безпеки та охорони праці.

7. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

7.1. Усю повноту відповідальності за якість та своєчасність виконання функцій, покладених цим Положенням на групу НАССР, несе керівник групи.

7.2. Керівник групи НАССР здійснює контроль за роботою співробітників і вживає заходи впливу у разі невиконання ними службових обов'язків.

7.3. Ступінь відповідальності інших членів групи НАССР встановлюється посадовими інструкціями (ПІ).

Додаток Ж

8. ВЗАЄМОДІЯ

8.1. Група НАССР взаємодіє з іншими підрозділами підприємства через керівників підрозділів.

8.2. Вся інформація з напрямків роботи групи НАССР до членів групи доноситься через керівника групи.

Керівник групи НАССР: _____
(дата, підпис, ПІБ)

Погоджено:
Директор: _____
(дата, підпис, ПІБ)

з Положенням ознайомлені члени групи НАССР:

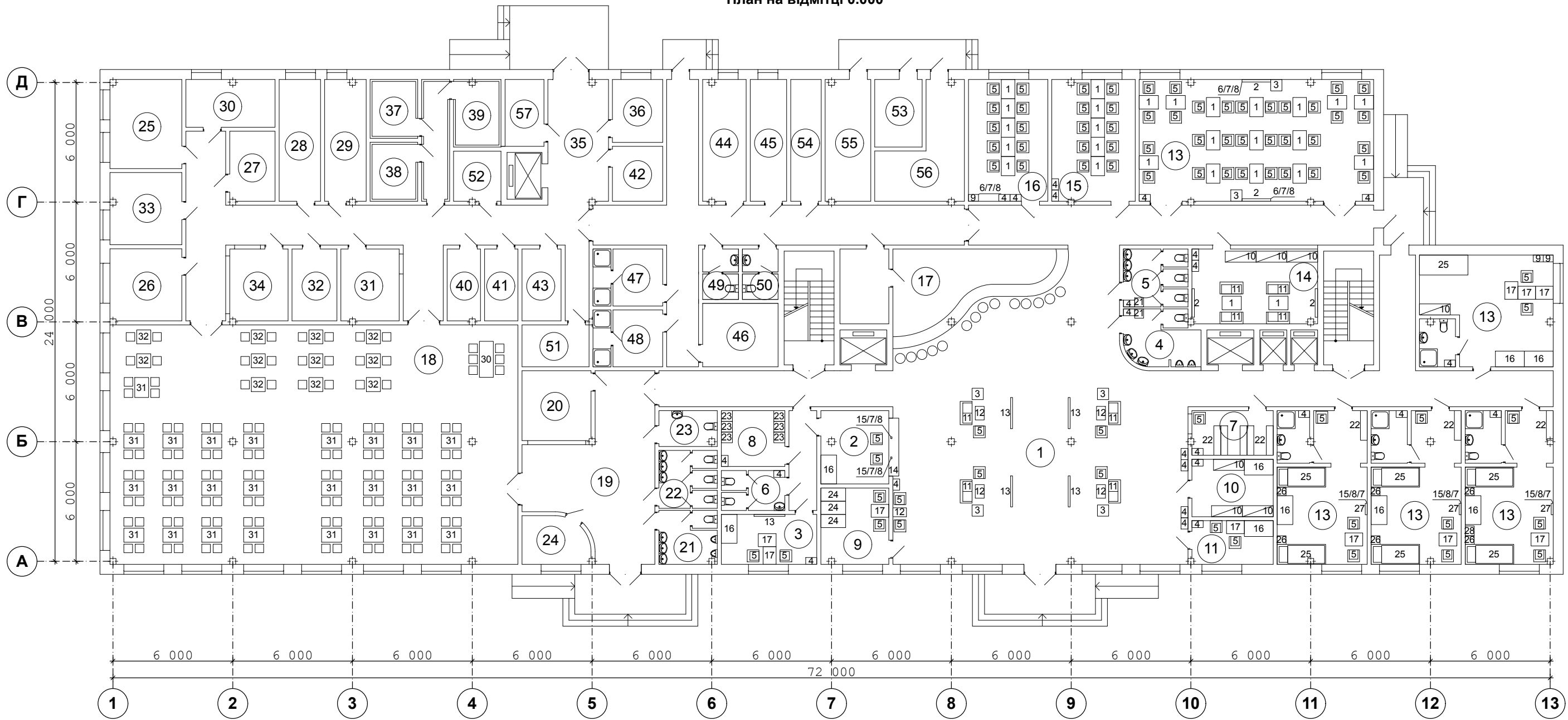
(дата, підпис, ПІБ)

(дата, підпис, ПІБ)

(дата, підпис, ПІБ)

(дата, підпис, ПІБ)

План на відмітці 0.000



Експлікація приміщень

поз.	Назва приміщення	Площа, м ²
1	Вестибюль	158
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Кімната чергового адміністратора	12
4	Санвузол чоловічий	8
5	Санвузол жіночий	8
6	Службовий санітарно-технічний вузол	6
7	Гардероб	9
8	Сейфова	9
9	Швейцарська зона	13,1
10	Камера схову	12,9
11	Пост охорони	8,6
12	Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	36,1
13	Конференц зала	71,9
14	Виставковий центр	23,3
15	Приміщення для перемовин	24,7
16	Кімната синхронного перекладу	23,8
17	Бар при вестибюлі на 14 місць з підсобним приміщенням	63
18	Обідня зала	230,4
19	Вестибюль	12
20	Гардероб	8
21	Санвузол чоловічий	6
22	Санвузол жіночий	6
23	Санвузол для маломобільних груп населення	8
24	Кімната для паління	7
25	Гарячий цех	14
26	Холодний цех	13
27	Приміщення для різання хліба	8
28	М'ясо-рибний цех	12
29	Овочевий цех	12

поз.	Назва приміщення	Площа, м ²
30	Приміщення для завідуючого виробництвом	10
31	Мийна столового посуду	10
32	Сервізна	8
33	Мийна кухонного посуду	13
34	Роздавальна	10
35	Завантажувальна	13
36	Приміщення комірника	8
37	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера	6
38	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
39	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелени та напоїв	7
40	Комора сухих продуктів	6
41	Комора бакалійних товарів та напоїв	6
42	Комора тари та інвентарю	7
43	Комора овочів та коренеплодів	7
44	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	13
45	Кабінет бухгалтера	10
46	Приміщення персоналу	11
47	Гардероб чоловічий з душовими	9
48	Гардероб жіночий з душовими	9
49	Санвузол чоловічий	4
50	Санвузол жіночий	4
51	Білизняна	6
52	Комора прибирального інвентарю та обладнання	5
53	Теплопункт	8
54	Електрощитова	9
55	Вентиляція припливна	11
56	Вентиляція витяжна	14
57	Машинне відділення охолоджуючих камер	6

Специфікація обладнання

поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Інтерактивний стіл	Inthboard Joy	965x678x700	15
2	Відео стіна	Trimbeat	1433x123	2
3	Інформаційна панель	Farmobile	569x569x1850	2
4	Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	560x340x970	2
5	Крісла	Lotre	593x593x628	30
6	Візуальна звукова система	Nextvision	120x120	2
7	Інтерактивний пристрій	Nextbook	45x45	2
8	Інтерактивний пристрій	Nextwatch	20x23	2
9	Тумба	Lotre	500x534x678	1
10	Стелаж	Lotre	1543x555x1657	3
11	Дивани	Lotre	1164x593x628	4
12	Маленький інтерактивний стіл	Inthboard Joy	680x449x500	5
13	Інтерактивні екрани	OMG	1560x100	4
14	Стійка реєстрації	Lotre	567x2302x775	1
15	Візуальна звукова система	Nextvision	120x120	2
16	Шафа	Lotre	1447x789x1860	1
17	Стіл	Lotre	887x650x812	2

поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
18	Умивальник	Bien	557x459x669	4
19	Унітаз	Bien	680x589x614	4
20	Пісуар	Bien	557x432x578	2
21	Сушарки для рук	Bien	450x458x663	2
22	Вішаки	Lotre	1478x342x1768	5
23	Шейфи	Глобал	558x536x987	6
24	Візочки	VD-7	1245x663x690	3
25	Ліжко	Lotre	2430x1000x650	2
26	Тумбочка	Lotre	446x432x650	2
27	Телевізор	Sony	569x100	1
28	Міні-бар	Nord	447x489x578	1
29	Душ	Bien	1324x980x1764	1
30	Стіл 6-місний	Merx	1800x700x700	1
31	Стіл 4-місний	Merx	1000x700x700	25
32	Стіл 2-місний	Merx	700x700x700	11
33	Стілець	Merx	430x430x750	128

