

Детектор Плагіату v. 2961 - Звіт оригінальності: 07.05.2026 17:58:51

Перевірений документ: Здорик.pdf Ліцензія: ВОЛОДИМИР МАТІЄВСЬКИЙ

🔍 Тип пошуку: Пошук Перепису 🔍 Знайдено мову: Uk

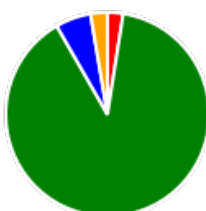
🔍 Тип перевірки: Інтернет-перевірка

ТЄЕ і кодування: PdfPig

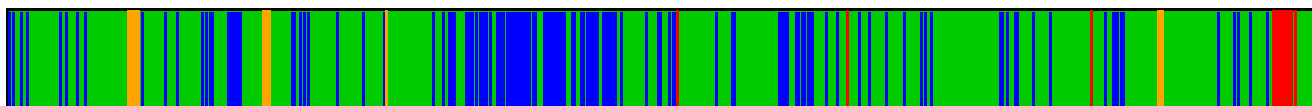
Детальний аналіз документа документа:

🔍 Співвідношення:

Плагіат 2.48% Оригінал 89.23%
Цитати 5.64% ШІ 2.66%



🔍 Графік розподілу:



🔍 Джерела плагіату: 11

- 🔍 → 0,9% [A][B][C] 766 1. <https://web-crawler.plagiarism-detector.com/get-doc-pt?did=9UiIO4298DtBmQ>
🔍 → 0,8% [A][B][C] 693 2. https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3080029223885211423
🔍 → 0,8% [A][B][C] 693 3. <https://document.vobu.ua/wp-content/uploads/DBN/73.1.-DBN-V.2.2-282010.-Budinki-i-sp...>

🔍 Дані оброблених ресурсів: 202 - ОК / 22 - Помилок

🔍 Важливі примітки:

Wikipedia:	Google Books:	Сервіси платних робіт:	Античіт:
			
[не знайдено]	[не знайдено]	[не знайдено]	[не знайдено]

🔍 Звіт проти обману UACE:

- Статус: Аналізатор **Увімкнений** Нормалізатор **Увімкнений** схожість символів встановлено **100%**
- Виявлений відсоток забруднення UniCode: **1,5%** з обмеженням: 4%
- Документ не нормалізовано: відсотків не досягнуто 5%
- Усі підозрілі символи будуть позначені фіолетовим кольором: **Abcd...**
- Знайдено невидимі символи: 0

Рекомендація з оцінки:

Ніяких особливих дій не потрібно. Документ в порядку.

Статистика алфавіту та аналіз символів:

🔍 Активні посилання (URL-адреси, витягнуті з документа):

URL не знайдені
 Виключено:
URL не знайдені
 Включено:
URL не знайдені

 Детальний аналіз документу:

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 1

«ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ КАФЕДРА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ЗДОРИК АЛІНА В'ЯЧЕСЛАВІВНА ПРОЄКТ ДИТЯЧОГО КАФЕ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ НА 75 МІСЦЬ Кваліфікаційна робота за спеціальністю 015.37

 Знайдено посилань: **0%**

id: 2

«Професійна освіта»

освітньо-професійна програма

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 3

«Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»

Особистий підпис – _____ А. В. Здорик Науковий керівник – _____ К.Т.Н., доцент, Н. І. Гіренко (підпис) (посада, науковий ступінь, наукове звання, ініціали, прізвище) Зав. кафедри – _____ к.п.н., доцент, В. В. Бурдун_ (підпис) (посада, науковий ступінь, наукове звання, ініціали, прізвище) Лубни – 2026 МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД 2

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 4

«ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ КАФЕДРА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ Затверджую: Декан факультету технологій та інформаційних систем _____ Могильний Г.А. Індивідуальний план здобувача вищої освіти щодо виконання кваліфікаційної роботи 1. Здорик Аліна В'ячеславівна (прізвище, ім'я, по батькові здобувача) 2. Факультет технологій та інформаційних систем 3. Спеціальність

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 5

«Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»

4. Кафедра професійної освіти ресторанного і туристичного бізнесу 5. Науковий керівник Гіренко Наталія Ігорівна, к.т.н., доцент (прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання) 6. Тема кваліфікаційної роботи Проєкт дитячого кафе здорового харчування на 75 місць 7. Термін подання роботи на кафедру 08.05.2026 р. Відмітка Термін № Заходи про виконання виконання 1. Вибір теми кваліфікаційної роботи, вивчення 10.10.2025 наукової літератури, затвердження теми й керівника. 2. Розробка плану роботи, визначення мети, 14.11.2025 завдань, об'єкту, предмету, методів дослідження. 3. Робота над теоретичною частиною 05.12.2025 кваліфікаційної роботи, аналіз літературних джерел. 4. Подання теоретичної частини кваліфікаційної 19.12.2025 роботи для першого читання науковим керівником. 3 5. Усунення зауважень, урахування 16.01.2026 рекомендацій наукового керівника, подання теоретичної частини кваліфікаційної роботи на друге читання. 6. Розробка технологічної і конструкторської 30.01.2026 частин роботи. Поетапний аналіз та обговорення результатів дослідної роботи. 7. Подання першого варіанта дослідної частини 20.02.2026 кваліфікаційної роботи на перевірку науковому керівникові. 8. Урахування рекомендацій наукового 06.03.2026 керівника, збагачення роботи додатковими дослідженнями, проведеними під час практики, підготовка варіанта роботи до попереднього захисту роботи на кафедрі. 9. Попередній захист роботи на кафедрі. 20.03.2026 10. Доопрацювання кваліфікаційної роботи з 03.04.2026 урахуванням рекомендацій після попереднього захисту роботи на кафедрі. 11. Подання кваліфікаційної роботи науковому 17.04.2026 керівникові та рецензентові на підготовку відгуку й рецензії. 12. Подання на кафедру остаточного варіанта 08.05.2026 кваліфікаційної роботи, підписаного випускником, науковим керівником і рецензентом. Здобувач вищої освіти _____ Здорик А. В. (підпис) (прізвище та ініціали) Керівник роботи _____ Гіренко Н. І. (підпис) (прізвище та ініціали) АНОТАЦІЯ Тема кваліфікаційної роботи:

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 6

«Проект дитячого кафе здорового харчування на 75 місць».

Кваліфікаційна робота складається з 62 сторінок, містить 17 таблиць, 2 рисунки, 29 джерел літератури. Дана кваліфікаційна робота має на меті – спроектувати дитяче кафе здорового харчування на 75 місць. Об'єкт дослідження – процес діяльності та технологічна організація дитячого кафе здорового харчування на 75 місць у м. Полтава. Предмет дослідження – технологічні розрахунки, організаційні рішення та розробка виробничої програми кафе

Знайдено посилань: 0%

id: 7

«Чомучка»,

що спрямовані на забезпечення споживачів раціональним харчуванням. У кваліфікаційній роботі показані результати роботи над наступними розділами: вступ (розкрито актуальність теми роботи, сформульовано мету, поставлено завдання), загальна концепція проєктованого підприємства (обґрунтовано необхідність проєктування та визначено склад і організацію роботи приміщень закладу), технологічні розрахунки (наведено розрахунки для виконання проєкту дитячого кафе). Ключові слова: ресторанне господарство, дитяче кафе, здорове харчування, проєктування закладу, технологічний розрахунок, виробнича програма. [ANNOTATION Title of the final qualification project:](#)

Знайдено посилань: 0,01%

id: 8

«[Design of a healthy eating children's café with 75 seats](#)».

[The qualification project comprises 62 pages, containing 17 tables, 2 figures and 29 references. The aim of this thesis is to design a healthy eating children's café with 75 seats. The subject of the study is the operational process and technological](#) [5 organisation of a healthy eating children's café with 75 seats in Poltava. The subject of the research is the technical calculations, organisational decisions and development of the production programme for the](#)

Знайдено посилань: 0%

id: 9

‘Chomuchka’

[café, aimed at providing consumers with a balanced diet. The thesis presents the results of work on the following sections: introduction \(the relevance of the topic is explained, the aim is formulated and the objectives are set\), the general concept of the proposed enterprise \(justifying the need for the design and defining the layout and organisation of the premises\), technical calculations \(presenting calculations for the implementation of the children's café project\). Keywords: catering industry, children's café, healthy eating, establishment design, technical calculation, production programme.](#) 6 ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА.....	9
1.1. Обґрунтування необхідності будівництва підприємства.....	9
1.2 Склад та організація роботи приміщень закладу	12
1.3 Загальний опис підприємства	13
РОЗДІЛ 2 ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	19
2.1 Розробка виробничої програми проєктованого підприємства	19
2.1.1 Розрахунок кількості споживачів за графіком завантаження	19
2.1.2 Визначення кількості страв	20
2.1.3 Складання одноденного розрахункового меню	21
2.2 Розрахунок площі складських приміщень	29
2.2.1 Розрахунок кількості сировини та продуктів	29
2.3 Розрахунок площ приміщень для прийому та зберігання продуктів	33
2.4 Розрахунок площ приміщень за площі, зайнятої обладнанням.....	39
2.4.1 Розрахунок площі м'ясоприготування	39
2.4.2 Розрахунок площі адміністративних приміщень.....	52
2.5 Охорона навколишнього середовища під час проєктування закладу.....	55
ВИСНОВКИ	61
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	63

7 ВСТУП Проєктування підприємств ресторанного господарства є трудомістким процесом, що потребує значних часових витрат. Під час проходження переддипломної практики та написання кваліфікаційної роботи важливе значення надається опануванню методів технологічних розрахунків площі приміщень, а також розробці схем технологічних потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції, посуду та відходів. Проєктування виробничих приміщень та залів для обслуговування

споживачів безпосередньо залежить від типу підприємства, його виробничої потужності та визначається шляхом розрахунків на початкових етапах розробки або приймається відповідно до чинних державних будівельних норм (ДБН) [3, 13- 17]. У кваліфікаційній роботі представлено проєкт дитячого кафе здорового харчування на 75 місць. Сектор дитячих кафе в Україні наразі активно розвивається не лише у мегаполісах, а й у середніх містах, зокрема у м. Полтава.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 58,92%

id: 10

Даний напрям бізнесу є перспективним та затребуваним. Водночас у структурі ресторанного господарства спостерігається недостатня увага до організації спеціалізованих дитячих закладів, призначених для сімейного та молодіжного дозвілля. На сьогодні такі об'єкти залишаються дефіцитними. Як наслідок, у багатьох ресторанах загального типу впроваджуються окремі дитячі меню, облаштовуються ігрові зони та проводяться розважальні заходи. Саме тому організація підприємств для дитячого та сімейного відпочинку є актуальним полем діяльності для відновлення системи дозвілля населення, де забезпечується можливість харчування за доступними цінами з дотриманням принципів оздоровчого раціону. Прикладом цього є розробка дитячого кафе зі спеціалізованим меню та формами обслуговування, що орієнтовані на сімейні цінності. Об'єкт дослідження – процес діяльності та технологічна організація дитячого кафе здорового харчування на 75 місць у м. Полтава.

Предмет дослідження – технологічні розрахунки, організаційні 8 рішення та розробка виробничої програми кафе

 Знайдено посилань: 0%

id: 11

«Чомучка»,

що спрямовані на забезпечення споживачів раціональним харчуванням. Метою кваліфікаційної роботи є проєктування дитячого кафе здорового харчування на 75 місць. Для досягнення визначеної мети було сформульовано такі завдання:  Обґрунтувати науково-теоретичні основи організації споживання кулінарної продукції на підприємствах ресторанного господарства.  Застосувати практичні навички щодо складання виробничої програми підприємства з урахуванням сучасних вимог до раціонального та збалансованого харчування.  Здійснити розрахунок витрат сировини та напівфабрикатів, на основі яких скласти зведену продуктову відомість.  Виконати технологічний розрахунок та підбір механічного, холодильного, теплового та допоміжного обладнання виробничих цехів кафе.  Розрахувати площу виробничих приміщень з урахуванням типу та потужності підприємства ресторанного господарства.  Підготувати ілюстративний матеріал для презентації результатів роботи. Було використано наступні методи дослідження: Теоретичні методи: аналіз літератури, статей та інших джерел. Моделювання. Створення теоретичних моделей виробничих процесів у ресторані. Емпіричні методи: спостереження. Безпосереднє спостереження за роботою ресторану. 9 РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА 1.1 Обґрунтування необхідності будівництва підприємства Згідно з національним стандартом ДСТУ 4281:2004

 Знайдено посилань: 0,01%

id: 12

«Заклади ресторанного господарства. Класифікація» [22]

, кафе визначається як заклад щодо організації харчування та відпочинку споживачів із наданням обмеженого, порівняно з рестораном, асортименту продукції. В такому закладі реалізуються фірмові, замовні страви, вироби та напої. Кафе класифікують за асортиментом продукції (кафе-морозиво, кафе-кондитерська, кафе-молочна тощо) та за контингентом споживачів (молодіжне, дитяче, сімейне та ін.). У кваліфікаційній роботі розглядається проєкт дитячого кафе на 75 посадкових місць у місті Полтава. Заклад відповідає середньому класу, тому основним контингентом визначено мешканців міста із середнім та вище середнього рівнем доходу: сім'ї з дітьми, а також гості міста. У дитячому кафе передбачено умови не лише для щоденного харчування, а й для проведення сімейних свят та урочистих подій [26-28]. Режим роботи дитячого кафе під назвою

 Знайдено посилань: 0%

id: 13

«Чомучка»

встановлено з 08:00 до 20:00 щодня. Такий графік обрано з метою забезпечення можливості батькам із дітьми поспідати у затишній атмосфері, а ввечері, після завершення

робочого дня, провести час із родиною за вечерею, уникаючи побутових турбот на власній кухні. Для реалізації цієї концепції в кафе заплановано створення відповідної атмосфери та розробку меню, що складається зі здорових і доступних за ціною страв. За характером організації виробництва заклад належить до підприємств ресторанного господарства з повним технологічним циклом. На підприємстві передбачено виконання всіх етапів та операцій: від приймання і зберігання сировини до виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання [25]. 10 Реалізація страв у проєктованому кафе здійснюватиметься декількома способами: 1. Споживання безпосередньо у торговельному залі на 75 посадкових місць. 2. Продаж продукції на винос ([take away](#)). 3. Виконання замовлень за попереднім запитом (телефонні або онлайн- замовлення). Аналіз сучасного ринку свідчить про високу життєздатність підприємств, орієнтованих на дистанційні замовлення. У той час як заклади, що працюють виключно у форматі торговельного залу, можуть зазнавати збитків під час обмежувальних заходів, сервіси доставки продовжують ефективно функціонувати. Додатковим аргументом на користь орієнтації проєкту на доставку є те, що на ринку м. Полтава переважна більшість закладів із доставкою пропонують фаст-фуд (суші, піцу, бургери), що не відповідає принципам дитячого дієтичного харчування. У дитячому кафе

” Знайдено посилань: 0%

id: 14

«Чомучка»

передбачено реалізацію здорової, свіжої та корисної їжі для дітей і дорослих. Заплановано проведення рекламної кампанії з використанням місцевих ЗМІ, зовнішньої реклами, соціальних мереж та інтернет-ресурсів для інформування мешканців і гостей м. Полтава про переваги кафе

” Знайдено посилань: 0%

id: 15

«Чомучка»,

асортимент здорових страв та можливості для змістовного дозвілля. Пакування продукції на винос та для доставки здійснюватиметься у якісні одноразові ланч-бокси та екологічний посуд. Дитяче кафе здорового харчування

” Знайдено посилань: 0%

id: 16

«Чомучка»

буде розташовуватися поблизу великих торговельних центрів та паркових зон відпочинку м. Полтава (наприклад, у районі парку

” Знайдено посилань: 0%

id: 17

«Перемога»

або ТРЦ

” Знайдено посилань: 0%

id: 18

«Екватор»

). Дана локація характеризується високою щільністю проживання молодих сімей та інтенсивним пішохідним трафіком. Окрім торговельного залу, у кафе передбачено ігрову кімнату з постійною роботою аніматора, що дозволить батькам залишити дітей під наглядом на час відвідування магазинів. Також 11 передбачено організацію дитячих свят, супровід мультимедійним контентом та музичним оформленням (дитячі пісні, класичні твори). Інтер'єр кафе повністю орієнтований на дитячу аудиторію: використано яскраві кольори в оздобленні стін та меблів, облаштовано інтерактивні зони, підібрано тематичний посуд та стилізовану форму для персоналу. Виробничий процес базується на використанні сировини та напівфабрикатів [27]. Постачання сировини заплановано здійснювати декілька разів на тиждень: молочно-жирова продукція – 3 рази; овочі та фрукти – 2 рази; м'ясна та рибна продукція – 2 рази на тиждень. Основні постачальники, з якими передбачається співпраця, наведені у таблиці 1.1. Таблиця 1.1 – Постачальники сировини дитячого кафе здорового харчування Найменування продукту Постачальник М'ясна та рибна гастрономія ТОВ

” Знайдено посилань: 0,01%

id: 19

«МЕТРО Кеш енд Кері Україна»

М'ясні та рибні напівфабрикати ТОВ

”

Знайдено посилань: 0% «Глобинський м'ясокомбінат»	id: 20
(Полтавська обл.) Птиця ПрАТ	
Знайдено посилань: 0% «Полтавська птахофабрика»	id: 21
Молочно-жирові продукти ТОВ	
Знайдено посилань: 0,01% «Фірма «Астарта-Київ» / ТМ «Яготинське»	id: 22
Молоко для харчування дітей ТОВ	
Знайдено посилань: 0% «Люстдорф»	id: 23
(ТМ	
Знайдено посилань: 0% «На здоров'я»	id: 24
) дошкільного та шкільного віку або ТМ	
Знайдено посилань: 0% «Яготинське для дітей»	id: 25
Фрукти ТОВ	
Знайдено посилань: 0% «Сільпо-Фуд»	id: 26
(оптові закупівлі) Картопля, морква, інші овочі Фермерські господарства Полтавського району (напр., ФГ	
Знайдено посилань: 0% «Сади Полтавщини»	id: 27
) Хліб та хлібобулочні вироби ТОВ	
Знайдено посилань: 0% «Полтавахліб»	id: 28
Борошно, крупи, цукор ТОВ	
Знайдено посилань: 0% «Полтавський комбінат хлібопродуктів»	id: 29
Чай, кава, консерви ТОВ	
Знайдено посилань: 0% «Баядера-Імпорт»	id: 30
або ТОВ	
Знайдено посилань: 0,01% «МЕТРО Кеш енд Кері Україна»	id: 31
Прохолодні напої ТОВ	
Знайдено посилань: 0% «Українські мінеральні води»	id: 32
(ТМ	
Знайдено посилань: 0% «Миргородська»	id: 33
) 12 1.2 Склад та організація роботи приміщень закладу Склад виробничих приміщень дитячого кафе здорового харчування	
Знайдено посилань: 0% «Чомучка»	id: 34

включає: заготівельні цехи (овочевий та м'ясо-рибний) і доготівельні цехи (гарячий та

холодний). Окремо виділено кондитерський (борошняний) цех та спеціалізоване приміщення для обробки яєць. Адміністративно-побутова група приміщень складається з кабінету директора, бухгалтерії, каси, білизняної, гардероба для персоналу, душових кабін та вбиралень. У складській групі передбачено комору сухих продуктів та блок охолоджуваних камер (м'ясо-рибну, молочно-жирову, а також камеру для фруктів, овочів та зелені). Для відвідувачів запроєктовано вестибюль, торговельний зал з ігровою зоною, гардероб та санвузли [29]. М'ясо-рибний цех обладнується холодильною шафою, виробничими столами (зокрема столом для засобів малої механізації), мийними ваннами для промивання сировини, раковиною для рук, колодою для розрубання, стелажми, підтоварниками та баками для відходів. Роботу цеху розпочинають о 06:00 (за дві години до відкриття закладу), а завершують о 20:00. Технологічний процес забезпечується кухарями [V](#) та [IV](#) розрядів. В овочевому цеху здійснюється первинна обробка плодоовочевої продукції та зелені. Приміщення розташоване у безпосередній близькості до камер зберігання овочів та фруктів для оптимізації логістичних потоків. До роботи залучаються кухарі [III](#) розряду. Холодний цех призначений для виготовлення холодних страв, закусок та салатів.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 59,61%

id: **35**

Приміщення оснащується необхідним технологічним обладнанням відповідно до норм. Розміщення цеху щодо інших підрозділів є оптимальним, що забезпечує безперервність технологічного процесу. Графік роботи: з 06:00 до 20:00. Гарячий цех функціонує для приготування гарячих страв, закусок та теплової обробки компонентів для салатів. Технологічне оснащення включає: холодильну шафу, виробничі столи, ваги, кип'ятильник, мийну ванну, 13 раковину для рук, стелажі. Основне теплове обладнання представлене електричними котлами, плитами, сковородами та пароконвектоматом. Розташування цеху забезпечує зручний зв'язок із залом та іншими виробничими ділянками. Робота триває з 06:00 до 20:00.

У борошняному цеху виготовляються кулінарні вироби з дріжджового, листового тіста та масляного бісквіту. Обсяг продукції визначається згідно з виробничою програмою. Цех комплектується холодильною шафою, кондитерськими столами, збивальною машиною, електричною плитою, тісторозкатувальною та тістомісильною машинами, розстійною шафою та конвекційною піччю. Виробничий процес здійснюється кухарями [IV](#) розряду. У цеху обробки яєць виконується підготовка сировини до виробництва. Обробка здійснюється у спеціально відведеному місці з використанням промаркованих ємностей чотирисекційної ванни з дотриманням такої послідовності (згідно з чинними санітарними нормами України): 1-ша секція: замочування у теплій воді (40–50°[C](#)) протягом 5–10 хвилин. 2-га секція: обробка розчином кальцинованої соди (10 г на 1 л води) за температури 40–50°[C](#) протягом 5–10 хвилин. 3-тя секція: дезінфекція дозволеним засобом (наприклад, 0,5% розчином хлорного вапна або сучасним аналогом) протягом 5 хвилин. 4-та секція: ополіскування проточною водою (температура не нижче 50°[C](#)) протягом 5 хвилин. Після обробки чисте яйце викладається у промаркований посуд. Приміщення оснащується овоскопом для контролю якості та відповідним допоміжним обладнанням. Проектування дитячого кафе здорового харчування

 Знайдено посилань: **0%**

id: **36**

«Чомучка»

у м. Полтава за вказаною локацією визначено як економічно доцільне та соціально значуще. 14 1.3 Загальний опис підприємства Дитяче кафе

 Знайдено посилань: **0%**

id: **37**

«Чомучка»

– це заклад ресторанного господарства, орієнтований на обслуговування дітей дошкільного та молодшого шкільного віку разом із їхніми батьками та супроводжуючими особами. Заклад розташований у місті Полтава та функціонує у форматі тематичного кафе з розважальною складовою, що відрізняє його від традиційних закладів харчування та формує унікальну концепцію відпочинку для сімей із дітьми. Дизайн інтер'єру Інтер'єр кафе

 Знайдено посилань: **0%**

id: **38**

«Чомучка»

розроблено у відповідності до тематики дитячої допитливості та пізнання навколишнього світу, що відображено вже в самій назві закладу –

» Знайдено посилань: 0%

id: 39

«чомучка»

є народним словом, яким ласкаво називають дітей, що постійно ставлять запитання

» Знайдено посилань: 0%

id: 40

«чому?».

Концепція дизайну побудована на поєднанні яскравих, насичених кольорів із м'якими, природними відтінками, що створює атмосферу затишку та радісного збудження одночасно (рис. 1.1). Рис. 1.1 – Приклад дизайну інтер'єру дитячого кафе

» Знайдено посилань: 0%

id: 41

«Чомучка»

15 Стіни залу оформлено тематичними розписами, що зображують казкових персонажів, тварин, зірки та елементи природи. Частина стін виконана у форматі інтерактивних дошок, на яких діти можуть малювати крейдою під час очікування замовлення. Стелю прикрашено підвісними елементами у вигляді хмаринок, повітряних куль і зірочок, що підсилює відчуття казкового простору. Підлога в основному залі вкрита м'яким безпечним покриттям яскравих відтінків із нековзною поверхнею, що відповідає вимогам безпеки для дітей. Меблі підібрано з урахуванням ергономіки дитячого та дорослого контингенту: столи та стільці різної висоти дозволяють комфортно розміщуватися як малюкам, так і батькам. Усі меблі виготовлено з екологічно чистих матеріалів, мають заокруглені кути та стійкі до механічних пошкоджень покриття, що унеможливорює травмування дітей. Для найменших відвідувачів передбачено спеціальні дитячі стільці зі спинкою та підлокітниками. Зона очікування та відпочинку обладнана м'якими пуфами та невеликими диванчиками, де батьки можуть комфортно проводити час, поки діти грають у ігровій зоні. Освітлення залу виконано у декількох режимах: основне рівномірне освітлення для денного часу та тепле, приглушене освітлення для вечірніх заходів і святкувань. Декоративні світильники у вигляді місяця, зірок і ліхтариків слугують одночасно елементами освітлення та художнього оформлення. Вся система освітлення побудована на LED-технологіях, що забезпечує комфортне для дитячого зору, рівномірне, без мерехтіння світло. Ігрова зона відокремлена від обідньої м'якою прозорою перегородкою, що дозволяє батькам постійно спостерігати за дітьми. Вона оснащена безпечними гірками, сухим басейном із кульками, розвивальними панелями та зоною для малювання і ліплення. Усі матеріали та конструкції ігрової зони виготовлено з гіпоалергенних, сертифікованих матеріалів і відповідають державним стандартам безпеки дитячого обладнання. 16 Послуги закладу Основною послугою кафе

» Знайдено посилань: 0%

id: 42

«Чомучка»

є організація харчування дітей та їхніх супроводжуючих у комфортних і безпечних умовах. Меню закладу розроблено спільно з дитячим дієтологом і спрямоване на забезпечення збалансованого та корисного харчування відповідно до фізіологічних потреб дітей різного віку [21]. До асортименту входять легкі сніданки, комплексні обіди, корисні десерти та авторські безалкогольні напої на основі натуральних фруктів і ягід. Особливу увагу приділено стравам без штучних барвників, консервантів і підсилювачів смаку. Для дітей з харчовою алергією передбачено можливість замовлення страв із виключенням певних інгредієнтів, що персонал обговорює з батьками індивідуально. Серед додаткових послуг заклад пропонує організацію та проведення дитячих свят, днів народження та тематичних вечірок. Для цього передбачено окремий банкетний зал, що може вмістити групу до 30 осіб і повністю декорується відповідно до обраної тематики заходу. У рамках святкових програм заклад забезпечує послуги аніматорів, майстер-класи з приготування простих десертів для дітей, декорування кексів і пряників, а також фотозону з тематичними реквізитами. Кондитерський цех кафе виготовляє торти та тістечка на індивідуальне замовлення з будь-яким декором відповідно до побажань клієнта [2]. Заклад також надає послуги кейтерингу для дитячих заходів, що проводяться за межами кафе – у дитячих садках, школах або приватних приміщеннях. Батьки можуть замовити готові набори страв і десертів із доставкою та сервіруванням столів силами персоналу кафе. Додатково

функціонує послуга попереднього резервування столів і банкетного залу через вебсайт або за телефоном, що дозволяє уникнути черг і завчасно узгодити меню та програму заходу. Загальний перелік послуг наведено в таблиці 1.2. 17 Таблица 1.2 - Послуги кафе

Знайдено посилань: 0%

id: 43

«Чомучка»

№ Вид послуги Характеристика послуги Особливості / переваги Надання послуг харчування Меню розроблене з Організація для дітей та дорослих у дитячим дієтологом, 1 харчування комфортних і безпечних відповідає віковим умовам потребам Сніданки, комплексні обіди, Відсутність штучних 2 Дитяче меню корисні десерти, авторські барвників, консервантів безалкогольні напої та підсилювачів смаку Приготування страв з Індивідуальне Узгодження складу 3 урахуванням алергій та харчування страв з батьками індивідуальних потреб дітей Проведення дитячих свят, Організація Окремий банкетний зал 4 днів народження, свят до 30 осіб тематичних вечірок Анімаційні Розважальні програми за Тематичні сценарії для 5 програми участю аніматорів дітей різного віку Майстер-Проведення кулінарних Декорування десертів, 6 класи майстер-класів для дітей інтерактивний формат Використання декору та Організація тематичних 7 Фотозона реквізиту відповідно до фотозон тематики заходу Кондитерські Виготовлення тортів і Індивідуальний дизайн 8 послуги тістечок на замовлення та декор Обслуговування дитячих Доставка, сервірування, 9 Кейтеринг заходів поза межами кафе готові набори Онлайн або телефонне Попереднє бронювання 10 Резервування замовлення, планування столів і банкетного залу меню Організація управління Управління дитячим кафе

Знайдено посилань: 0%

id: 44

«Чомучка»

здійснюється відповідно до лінійно-функціональної моделі організаційної структури, що забезпечує чіткий розподіл повноважень і відповідальності між підрозділами закладу.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 59,2%

id: 45

Загальне керівництво здійснює директор підприємства, який несе повну відповідальність за фінансово-господарську діяльність закладу, дотримання законодавства, якість послуг і стратегічний розвиток.

Директор приймає ключові управлінські рішення, затверджує штатний розпис, укладає договори 18 з постачальниками та контролює виконання виробничих і фінансових показників. Оперативне управління виробничим процесом покладено на шеф-кухаря, який організовує роботу кухні, відповідає за розробку та дотримання технологічних карт, контролює якість вхідної сировини та готової продукції, а також забезпечує дотримання санітарно-гігієнічних вимог на виробництві. Адміністратор залу здійснює управління персоналом, що безпосередньо контактує з відвідувачами, координує роботу офіціантів та аніматорів, вирішує поточні питання обслуговування та розглядає звернення гостей. Бухгалтер-економіст забезпечує ведення фінансової документації, розрахунок заробітної плати, контроль витрат і формування звітності [10]. Підбір персоналу здійснюється з особливою ретельністю, зважаючи на специфіку закладу – роботу з дітьми. Усі співробітники, які безпосередньо взаємодіють із юними відвідувачами, проходять психологічне тестування та обов'язкове навчання з питань дитячої безпеки і стресостійкості. Регулярне підвищення кваліфікації персоналу, внутрішні тренінги з обслуговування та дегустації нових страв забезпечують стабільно високий рівень якості послуг і позитивну репутацію закладу серед постійних клієнтів. 19 РОЗДІЛ 2 ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА 2.1 Розробка виробничої програми проєктованого підприємства Здорове і збалансоване харчування відіграє важливу роль у забезпеченні нормальної життєдіяльності та працездатності організму, особливо дитячого. Здорове харчування на сьогоднішній день активно пропагується і є затребуваним. Потреби населення в правильному харчуванні, головним чином, задовольняють заклади ресторанного господарства, що реалізують страви здорового харчування [10]. Здорове харчування – це харчування, при якому підтримується або поліпшується загальний стан здоров'я. Здорове харчування забезпечує організм необхідним: рідиною, макроелементами, мікроелементами і достатньою кількістю калорій. У меню дитячого кафе здорового харчування повністю відсутні такі продукти, як фаст-фуд, солодкі газовані напої та інша шкідлива їжа. Організація споживання кулінарної продукції в дитячому кафе здорового харчування повинна бути грамотно розроблена і оптимізована з урахуванням індивідуальних

особливостей різних груп населення. 2.1.1 Розрахунок кількості споживачів за графіком завантаження Кількість споживачів за кожну годину роботи підприємства N , осіб, год визначається за формулою де N – кількість відвідувачів, що обслуговуються за 1 год роботи год підприємства; P – місткість торгового залу (кількість місць); ϕ - оборотність місця в залі протягом даної години; год $20 \times$ – завантаження залу в дану годину, %. год За підсумками розрахунку, відвідувачів дитячого кафе здорового харчування

» Знайдено посилань: 0%

id: 46

«Чомучка»

1155 осіб. 2.1.2 Визначення кількості страв Загальна кількість реалізованої продукції n , шт., визначається за формулою: $n = N \times m$, (2.2) де N – кількість споживачів в протягом дня; m – коефіцієнт споживання страв. Коефіцієнт m для дитячого кафе самостійно приймаємо рівним 2,5. Звідси загальна кількість реалізованої продукції за меню з вільним вибором страв для дитячого кафе становить $n = 1155 \cdot 2,5 = 2888$ Далі розбивку страв на групи зводимо в таблиці. Таблиці з результатами розрахунків кількості порцій страв, що випускаються для реалізації в торговому залі, та кількості за нормами споживання напоїв, хліба і кондитерських виробів у дитячому кафе (на 1155 осіб) представлені в ілюстративному матеріалі до даної кваліфікаційної роботи. Наступним етапом розрахуємо кількість страв для реалізації

» Знайдено посилань: 0%

id: 47

«на винос»

і на замовлення додому. Приймаємо, що за один день в дитячому кафе в режимі он-лайн і телефонних замовлень, а також на винос буде обслуговуватися 360 осіб. Коефіцієнт споживання приймемо рівним 2,5. За формулою (2.2) розрахуємо загальну кількість страв для режиму

» Знайдено посилань: 0%

id: 48

«на винос»

і за замовленнями: $n = 360 \cdot 2,5 = 900$. д Також у дитячому кафе здорового харчування

» Знайдено посилань: 0%

id: 49

«Чомучка»

передбачається реалізовувати

» Знайдено посилань: 0%

id: 50

«на винос»

і на замовлення напівфабрикати. 21 Приймаємо, що в кафе за один день буде реалізовано 300 порцій страв напівфабрикатів. 2.1.3 Складання одноденного розрахункового меню У дитячому кафе здорового харчування

» Знайдено посилань: 0%

id: 51

«Чомучка»

пропонується меню з вільним вибором страв. Меню кожного закладу громадського харчування має бути чітким і зрозумілим. Кожна страва і напої повинні мати свій порядковий номер, назву, вихід, вартість, а також інформацію про кількість білків, жирів, вуглеводів і енергетичну цінність. У меню страви розташовують за певними правилами. Всі страви розташовуються по порядку – фірмові, холодні, гарячі. Закінчується меню борошняними кондитерськими виробами. При складанні меню підприємства громадського харчування з гарячих страв спочатку розташовують в меню відварні страви, потім припущені, потім смажені, тушковані і запечені. При розташуванні супів спочатку розташовують прозорі супи, потім заправні, супи-пюре, молочні, солодкі і холодні. Фірмових страв у дитячому кафе здорового харчування

» Знайдено посилань: 0%

id: 52

«Чомучка»

буде дві. Фірмова страва

» Знайдено посилань: 0%

id: 53

«Смакота»

(печінка оригінальна) готуватиметься з попередньо підготовленої печінки, м'якої та ніжної

консистенції, приємної на вигляд і смак. Діти в більшості не люблять страви з печінки. Однак, приготовлена в дитячому кафе страва

” Знайдено посилань: 0% id: 54

«Смакота»

безсумнівно сподобається всім без винятку. Фірмовий молочно-шоколадний коктейль

” Знайдено посилань: 0% id: 55

«Казка»

– смачний напій, приготований на основі натурального коров'ячого молока з додаванням шоколаду і секретних казкових інгредієнтів, що робить цей коктейль казковим. Розрахункове меню дитячого кафе здорового харчування

” Знайдено посилань: 0% id: 56

«Чомучка»

представлено в таблиці 2.1. Розрахункове меню дитячого кафе здорового харчування

” Знайдено посилань: 0% id: 57

«Чомучка»

для реалізації страв

” Знайдено посилань: 0% id: 58

«на винос»

і на замовлення представлено в таблиці 2.2. 22 Таблиця 2.1 - Розрахункове меню дитячого кафе Кількіс № рец-ри Найменування страв Вихід, г ть порцій Фірмова страва Фірмова страва

” Знайдено посилань: 0% id: 59

«Смакота»

ТТК№1 (печінка оригінальна, приготована на пару і запечена з 100/150 яблучком і картопляним пюре) Фірмовий коктейль

” Знайдено посилань: 0% id: 60

«Казка»

(коктейль .молочно- ТТК№2 150 10 шоколадний) Холодні страви та закуски Закуска від котика-муркотика 12 125 30 (оселедець, картопля відварна, масло) 47 Шпроти з лимоном для мамі 75 19 Шинка

” Знайдено посилань: 0% id: 61

«Три порося»

49 (шинка, свіжі огірочки, свіжі помідори та листочки 75/50/25 25 салату) Закуска м'ясна

” Знайдено посилань: 0% id: 62

«Довгий язик»

149 75/50/25 25 (язычок яловичий відварений з гарніром з овочів) 159 Паштет з яловичої печінки з маслом і зеленню 75 30 Золота рибка 140 (філе окуня смажене під маринадом, подається із 75 25 зеленою цибулею) Салат

” Знайдено посилань: 0% id: 63

«Крабики»

94 (морепродукти, картопля, свіжі огірки, морква, 10 30 зелений горошок, заправка для салатів) Салат від Русалочки 75 (каї.мари, картопля відварна, зелена цибуля, 100 25 сметанка) Салат м'ясний (варенім'ясні продукти, картопля, свіжі огірки, яйце, 97 100 40 крабики, листя салату, заправка для салатів) Салатик від Курочки Ряби (курка, картопля, свіжий огірок, свіжа цвітна капуста, 99 100 45 молода селера (корінь), квасоля стручкова, горошок зелений, заправка для салатів) 23 Салат

” Знайдено посилань: 0% id: 64

«Помідорко»

61 (помідори свіжі, цибуля зелена, перець 100 50 солодкий, огірки свіжі, заправка для салатів) Салат

» Знайдено посилань: 0%	id: 65
«Весна»	
62 (листочки салату, редис червоний, огірочки 100 45 свіжі, цибуля зелена, яйце, сметанка) Салат	
» Знайдено посилань: 0%	id: 66
«Вітамішки»	
(яблуко свіже, помідор, огірок свіжий, 82 морква, селера молода (корінь), горошок 100 45 зелений, вишня свіжа, сік лимона, цукор, сметанка) Салат	
» Знайдено посилань: 0%	id: 67
«Сонечко»	
92 100 40 (морква, яблука свіжі, сметанка, цукор) Ікра овочева	
» Знайдено посилань: 0%	id: 68
«Як у садочку»	
(кабачок (баклажан), морква, капуста свіжа, 120 100 зо цибуля ріпчаста, томатне пюре, олія рослинна, оцет 3%- ний) Сирок від	
» Знайдено посилань: 0%	id: 69
«Котейко»	
(сир зі сметаною і 458 100/30/15 40 цукром) 41 Масло порційно 20 60 42 Сир порційно 50 60 966 Кефір, ряжанка 200 56 Супи	
» Знайдено посилань: 0%	id: 70
«Борщ-молодець!»	
17 250/10 170 (борщ з капустою і картоплею зі сметаною) 227 Соляночка	
» Знайдено посилань: 0%	id: 71
«Абеткаа»	
(солянка м'ясна збірна) 250 140 Супчик	
» Знайдено посилань: 0%	id: 72
«М'ясний м'ячик»	
209 25 150 (суп картопляний з м'ясними фрикадельками) Супчик молочний	
» Знайдено посилань: 0%	id: 73
«З Простоквашино»	
(суп 236 250 40 молочний з рисовою крупкою) 276 Окрошечка м'ясна на кефірі 250 76 Гарячі страви	
» Знайдено посилань: 0,01%	id: 74
«В гостях у морського володаря»	
47 100/50 60 (горбуша відварна з соусом польським) Рибка смажена	
» Знайдено посилань: 0%	id: 75
«У пошуках Немо»	
(тріска 488 10 40 смажена) Судачок	
» Знайдено посилань: 0%	id: 76
«За велінням щуки»	
(піджарка з 50 100 50 судака)	
» Знайдено посилань: 0%	id: 77
«Дари синього озера»	
511 100 50 (шніцель рибний натуральний) 24 М'ясна смакота від Папи Карло (ескалоп зі 569 85 90 свинини) 575 Ромштекс 90/5 60	
» Знайдено посилань: 0%	id: 78
«Капітошко»	
597 100 42 (яловичина тушкована з чорносливом) 60 Плов	

» Знайдено посилань: 0%	id: 79
«Від бабусі»	
(плов зі свининою) 175 90 602 Закуска для тата 300 50 642 Рагу з курки	
» Знайдено посилань: 0%	id: 80
«Золотий півник»	
15 10 Котлетки	
» Знайдено посилань: 0%	id: 81
«Запасливий їжачок»	
(котлетки 667 100 90 рубані з птиці) Голубці	
» Знайдено посилань: 0%	id: 82
«Сюрприз у капусті»	
(голубці з 636 120/50 80 м'ясом і рисом) Перчик	
» Знайдено посилань: 0%	id: 83
«Чіп і Дейл»	
37 25 35 (перець, фарширований овочами та рисом) Котлетка	
» Знайдено посилань: 0%	id: 84
«Сонячна засмага»	
(котлети 33 150/25 зо морквяні зі сметаною) Кабачки	
» Знайдено посилань: 0%	id: 85
«Жили-були»	
(кабачки смажені зі 340 150/40 70 сметаною) Макарони	
» Знайдено посилань: 0%	id: 86
«Веселий Буратіно»	
(макарони з 419 150 40 шинкою і томатом) Омлет	
» Знайдено посилань: 0%	id: 87
«Яєчко від Курочки Ряби»	
(омлет 44 100 80 натуральний з сиром) Запіканка	
» Знайдено посилань: 0%	id: 88
«Пух»	
39 200/30 50 (запіканка рисова з сиром і сметаною) 25 Сирнички	
» Знайдено посилань: 0%	id: 89
«Як у бабусі»	
(сирнички з сиру з 46 150/20 70 варенням) Гарніри Макарони 68 100 42 (макаронні вироби відварені) 682 Рис відварений 100 90 Пюре 694 100 240 (картопляне пюре) 696 Картопля смажена з сирі 100 125 Солодкі страви Млинці	
» Знайдено посилань: 0%	id: 90
«Бременські музиканти»	
(млинці з 1042 150 12 джемом) 1042 Млинці	
» Знайдено посилань: 0%	id: 91
«Трубодур»	
(млинці зі сметаною) 150 120 Кисіль	
» Знайдено посилань: 0%	id: 92
«В гостях у Мальвини»	
(кисіль з 87 20 80 малини) 90 Мус	
» Знайдено посилань: 0%	id: 93
«Помаранчеве літо»	

(мус апельсиновий) 100/20 60 904 Десерт

» **Знайдено посилань: 0%** id: **94**

«Сливові хмари»

(самбук сливовий) 100 52 Гарячі напої 94 Чай чорний з цукром 200/15 26 943 Чай зелений з цукром 200/15 10 944 Чай чорний з лимоном 200/15/7 11 944 Чай зелений з лимоном 200/15/7 10 948 Кава чорна для мам і тат 100 14 950 Кава чорна з вершками для мам і тат 100/15/25 14 959 Какао з молоком 200 10 Холодні напої Питна вода сильногазована 500 11 Питна вода негазована 500 8 Напій вітамінний з шипшиною 500 9 Напій вітамінний цитрусовий 50 Напій вітамінний грушевий 500 5 Сік

» **Знайдено посилань: 0%** id: **95**

«Добрий»

в ас. 200 5 Сік

» **Знайдено посилань: 0%** id: **96**

«Добрий»

в ас. 50 18 Десерт

» **Знайдено посилань: 0%** id: **97**

«Зима і літо»

(коктейль молочний з 1023 150 10 какао і морозивом) Борошняні кулінарні та кондитерські вироби 1059 Ватрушка

» **Знайдено посилань: 0%** id: **98**

«Сонечко»

(ватрушка угорська) 85 15 Булочка

» **Знайдено посилань: 0%** id: **99**

«Круть-верть»

1064 100 30 (сосиска, запечена в тісті) 26 Пиріжок

» **Знайдено посилань: 0%** id: **100**

«Панський»

105 (пиріжок печений із зеленою цибулею та 60 30 яйцем) Пиріжок

» **Знайдено посилань: 0%** id: **101**

«Від Лисички-сестрички»

(пиріжок 105 60 20 печений з лівером) Пиріжок

» **Знайдено посилань: 0%** id: **102**

«Від кота-коцького»

(пиріжок 1052 60 40 печений з рибою і рисом) Пиріжок

» **Знайдено посилань: 0%** id: **103**

«Мамина радість»

(пиріжок печений 1052 60 40 з капустою) 435 Кекс

» **Знайдено посилань: 0%** id: **104**

«Попелюшка»

(кекс горіховий) 85 15 11 Булочка

» **Знайдено посилань: 0%** id: **105**

«Фантазія»

(булочка з маком) 60 18 Слоєчка

» **Знайдено посилань: 0%** id: **106**

«Яблучко»

(листкове тісто з 327 42 15 яблучною начинкою) 329 Слоєчка

» **Знайдено посилань: 0%** id: **107**

«Вершник»

(листокове тісто з аїром) 50 20 10 Коржик

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **108**

«Мурка»

(коржик молочний) 75 35 Хліб Хліб житній 30 640 Хліб пшеничний 30 960 Таблиця 2.2 - Розрахункове меню дитячого кафе здорового харчування

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **109**

«Чомучка»

для реалізації страв

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **110**

«на винос»

і на замовлення Кількість Найменування страв Вихід, г № рецеп- порцій тури страв Холодні
оправи та закуски 8 Бутербродики

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **111**

«Від Кози-Дерези»

(бутерброд з 30 20 шинкою) 20 Бутерброд

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **112**

«Телесик»

50 25 (закритий бутерброд з напівкопченою ковбасою) Бутерброд

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **113**

«Ласоці Мишеняти»

(закритий бутерброд з 25 20 сиром) 15 Паштет з яловичої печінки з маслом і зеленню 100
15 94 100 30 Салат

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **114**

«Крабики»

(морепродукти, картопля, свіжі огірки, морква, зелений горошок, заправка для салатів) 75
Салат від Русалочки 100 15 (кальмари, відварна картопля, зелена цибуля, сметана) 27 97
Салат м'ясний 100 55 (варені м'ясні продукти, картопля, огірочки свіжі, яйце, крабики,
листочки салату, заправка для салатів) 99 Салатик від Курочки Ряби 100 35 (курочка,
картопля, свіжий огірок, свіжа цвітна капуста, молода селера (корінь), стручкова квасоля,
зелений горошок, заправка для салатів) 61 Салат

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **115**

«Помідорко»

100 35 (помідори свіжі, цибуля зелена, перець солодкий, огірки свіжі, заправка для салатів)
92 Салат

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **116**

«Сонечко»

100 15 (морква, яблучка свіжі, сметанка, цукор) Салат

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **117**

«Весна»

10 15 (листочки салату, редис червоний, огірочки свіжі, цибуля зелена, яйце, сметанка) 82
Салатик

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **118**

«Вітамішки»

10 15 (яблуко свіже, помідор, огірок свіжий, морква, селера молода (корінь), горошок
зелений, вишня свіжа, сік лимона, цукор, сметанка) 41 Масло порційно 20 10 42 Сир
порційно 50 10 Кефір 425 5 Йогурт 125 10 Йогурт питний Активіа в ас. 290 15 Гарячі страви
47

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **119**

«Морський бриз»

100/50/150 10 (горбуша відварна з соусом і польським картопляним пюре) 48 Рибка смажена

” **Знайдено посилань: 0%** id: **120**

«У пошуках Немо»

(тріска смажена) 1 20 51

” **Знайдено посилань: 0%** id: **121**

«Дари синього озера»

1/100 зо (шніцель рибний натуральний) 511

” **Знайдено посилань: 0%** id: **122**

«Дари синього озера»

100/150 25 (шніцель рибний натуральний з картоплею смаженою) 57 Ромштекс 1/90 20 575 Ромштекс з картопляним пюре 90 20 569 М'ясна смакота від Папи Карло (ескалоп зі свинини) 1 45 579 100/150 10

” **Знайдено посилань: 0%** id: **123**

«Капітошко»

(яловичина тушкована з чорносливом і макаронними виробами) 28 66 Котлетки

” **Знайдено посилань: 0%** id: **124**

«Запасливий їжачок»

(котлетки рубані з 1/100 60 птиці) 60 Плов

” **Знайдено посилань: 0%** id: **125**

«Від бабусі»

(плов зі свининою) 175 зо 63 Голубці

” **Знайдено посилань: 0%** id: **126**

«Сюрприз у капусті»

(голубці з м'ясом і рисом) 120/50 зо 37 Перчик

” **Знайдено посилань: 0%** id: **127**

«Чіп і Дейл»

1/250 45 (перець, фарширований овочами та рисом) 33 Котлетка

” **Знайдено посилань: 0%** id: **128**

«Сонячна засмага»

(котлети морквяні зі 150/25 10 сметаною 463 Сирнички

” **Знайдено посилань: 0%** id: **129**

«Як у бабусі»

(сирнички з сиру з варенням) 150/20 15 463 Сирники з сиру 1/150 зо Солодкі страви 1042 Млинці

” **Знайдено посилань: 0%** id: **130**

«Бременські музиканти»

(млинці з джемом) 100/20 15 1042 Млинці

” **Знайдено посилань: 0%** id: **131**

«Трубодур»

(млинці зі сметаною) 100/20 15 87 Кисіль

” **Знайдено посилань: 0%** id: **132**

«В гостях у Мальвини»

(кисіль з малини) 20 10 Гарячі напої 943 Чан чорний з цукром 200/15 22 943 Чай зелений з цукром 200/15 5 944 Чай чорний з лимоном 200/15/7 10 944 Чай зелений з лимоном 200/15/7 5 948 Кава чорна 10 20 950 Кава чорна з вершками 100/15/25 6 959 Какао з молоком 200 5 Холодні напої Питна вода сильногазована 500 6 Питна вода негазована 500 6 Напій вітамінізований з шипшиною 500 4 Напій вітамінізований цитрусовий 500 4 Напій

вітамінізований грушевий 500 4 Сік

» **Знайдено посилань: 0%** id: **133**

«Добрий»

в ас. 200 Сік

» **Знайдено посилань: 0%** id: **134**

«Добрий»

в ас. 500 4 Борошняні кулінарні та кондитерські вироби 1059 Ватрушка

» **Знайдено посилань: 0%** id: **135**

«Сонечко»

(ватрушка угорська) 85 8 1064 Булочка

» **Знайдено посилань: 0%** id: **136**

«Круть-верть»

(сосиска, запечена в тісті) 100 17 105 Пиріжок

» **Знайдено посилань: 0%** id: **137**

«Панський»

60 23 (пиріжок печений із зеленою цибулею та яйцем) 29 1052 Пиріжок

» **Знайдено посилань: 0%** id: **138**

«Від Лисички-сестрички»

(пиріжок печений з 60 14 лівером) 1052 Пиріжок

» **Знайдено посилань: 0%** id: **139**

«Від пана коцького»

(пиріжок печений з 60 28 рибою і рисом) 1052 Пиріжок

» **Знайдено посилань: 0%** id: **140**

«Мамина радість»

(пиріжок печений з 60 20 капустою) 43 Кекс

» **Знайдено посилань: 0%** id: **141**

«Попелюшка»

(кекс горіховий) 85 13 112 Булочка

» **Знайдено посилань: 0%** id: **142**

«Фантазія»

(булочка з маком) 60 8 327 Слоєчка

» **Знайдено посилань: 0%** id: **143**

«Яблучко»

(листокове тісто з яблучною 42 9 начинкою) 329 Слоєчка

» **Знайдено посилань: 0%** id: **144**

«Вершник»

(листокове тісто з сиром) 50 9 10 Коржик

» **Знайдено посилань: 0%** id: **145**

«Мурка»

(коржик молочний) 75 26 Напівфабрикати 511 Шніцель рибний натуральний 1/125 25 569 Ескалоп зі свинини 1/125 35 575 Ромштекс 1/125 45 667 Котлети рубані з птиці 1/125 45 636 Голубці з м'ясом і рисом 1/335 30 373 Перець, фарширований овочами та рисом 1/240 15 463 Сирники з сиру 1/170 25 1050 Дріжджове тісто 10 80 2.2 Розрахунок площі складських приміщень 2.2.1 Розрахунок кількості сировини та продуктів Згідно складеному меню дитячого кафе здорового харчування

» **Знайдено посилань: 0%** id: **146**

«Чомучка»

складемо зведену продуктову відомість. Добова маса сировини визначається за формулою 2.3: $G = (g \cdot x_n) / 1000$, (2.3) р де g – норма сировини або напівфабрикатів на одну страву, г; p_n – кількість страв, що реалізуються за день. Витрата сировини та напівфабрикатів на одну порцію розраховується за рецептурою страв, що входять до меню. Розрахунок проводять для кожного продукту окремо. 30 Таблиця 2.3 – Зведена продуктова відомість №

Найменування продукції Брутто 1 Апельсини свіжі 2.73 2 Баклажани свіжі 1.39 3 Ванілін 0.07 4 Варення полуничне 1.7 5 Шинка в оболонці 4.1 6 Вишня свіжа 0.65 7 Яловичина І категорії 71 8 Горбуша охолоджена нерозроблена 12 9 Горошок зелений консервований 10 11 Джем лимонний 2,7 12 Дріжджі (пресовані) 0.2 13 Желатин 0.24 14 Ізюм 1.03 15 Йогурт Активіа 25 1.25 16 Йогурт питний Активіа 0,29 4,35 17 Кабачки свіжі 21.27 18 Какао-порошок 0.1 19 Кальмари морожені 1.79 20 Капуста білокачанна свіжа 35 21 Капуста цвітна свіжа 2.20 22 Картопля свіжа 155.32 23 Кефір, ряжанка 17.77 24 Кефір Активіа 0.425 25 Кеш'ю 0.23 26 Кислота лимонна 0.05 27 Ковбаса напівкопчена 0.65 28 Кориця 0.01 29 Кістки харчові яловичі 27.6 30 Кава розчинна 0 31 Крохмаль 0.8 32 Креветки сирі заморожені 1.74 33 Крупа манна 0.6 34 Крупа рисова 19.2 35 Кулінарний жир 15.30 36 Курка І категорії п/п 59,77 37 Лимон свіжий 2.00 38 Цибуля зелена свіжа 4.8 39 Цибуля ріпчаста свіжа 39 40 Майонез 67% 9.5 41 Мак 0.02 42 Макаронні вироби 6.9 43 Малина свіжа 3.38 44 Маргарин столовий 2.09 45 Оливки консервовані 1.7 46 Олія рослинна 8.4 47 Масло вершкове 6.16 48 Меланж 1.82 49 Молоко 2,5 % 27.37 Молоко для харчування дітей дошкільного 49 1,2 та шкільного віку

» Знайдено посилань: 0%

id: 147

«Злагода»

50 Морква свіжа 34.1 51 Морозиво вершкове 0.25 52 Борошно пшеничне в/с 45.5 53 Напій вітамінізований з шипшиною 7 54 Напій вітамінізований цитрусовий 4 55 Напій вітамінізований грушевий 4.5 56 Огірки свіжі 17 57 Огірки солоні 6.40 58 Окіст копчено-варення 1.86 59 Окунь морський нерозроблений 3,1 60 Перець болгарський свіжий 20.7 61 Петрушка (зелень) свіжа 0.86 62 Петрушка (корінь) свіжа 4.06 63 Печінка яловича охолоджена 15.9 64 Питна вода сильногазована. 0,5 65 Питна вода негазована 0,5 66 Помідори свіжі 14.40 67 Нирки яловичі охолоджені 13.30 68 Рафінадний цукор 0 69 Редис червоний свіжий 1.7 70 Салат зелений свіжий 3.1 71 Сардельки 1.44 72 Цукор 14.97 73 Буряк свіжий 8.5 74 Свинина м'ясна 42 75 Селера свіжа 2.19 76 Селера (корінь) свіжа 0.65 77 Вершки (порційно) 20 % 0.5 78 Сливи свіжі 3.7 79 Сметана 20 % 26 33 80 Сік

» Знайдено посилань: 0%

id: 148

«Добрий»

мульт. 0,2 12 81 Сік

» Знайдено посилань: 0%

id: 149

«Добрий»

мульт. 0,5 11 82 Сіль 0.76 83 Сосиски І категорія 2.41 84 Судак свіжий нерозроблений 27 85 Сухарі панірувальні 5.9 86 Сир український 7.08 87 Сир 9% 28.7 88 Томатне пюре 8.71 89 Тріска свіжа нерозроблена 7.1 90 Оцет 3% 1.3 91 Квасоля стручкова консервована 0 92 Хліб пшеничний 6.3 93 Хрін (корінь) 1.37 94 Чай зелений пакетований 0,06 95 Чай чорний пакетований 0.14 96 Чорнослив 1.5 97 Часник свіжий 0.05 98 Шпик 2.4 99 Шпроти консервовані 1.5 100 Яблука свіжі 8.29 101 Язик яловичий свіжий 5.3 102 Яйця С1 443 2.3 Розрахунок площ приміщень для прийому та зберігання продуктів

» Знайдено посилань: 0,03%

id: 150

«Корисну площу складських приміщень підприємств визначають як суму площ усіх розташованих у ньому приміщень (камери, комори), за винятком сходових кліток, ліфтових шахт, внутрішніх відкритих сходів і пандусів» [20]

» Знайдено посилань: 0,06%

id: 151

«Площу окремих охолоджуваних і не охолоджуваних приміщень можна розраховувати за нормативними даними, за питомим навантаженням на 1 м вантажної площі підлоги і за площею, займаною обладнанням. В основу цього розрахунку покладено кількість продуктів, що підлягають зберіганню, 2 допустимі терміни зберігання і навантаження на 1 м() вантажної площі підлоги» [20]

 Знайдено плагіату: **0,04%**

id: 152

Розрахунок ведемо за формулою: де q – добовий запас продуктів даного типу; t – термін придатності, доба; q – питоме навантаження на 1 м² вантажної площі підлоги, кг/м²; F – коефіцієнт збільшення площі приміщення на проходи

[2]. Продукти, що зберігаються в камері молочно-жирових продуктів і гастрономії, представлені в таблиці 2.4 Таблиця 2.4 – Результати розрахунку площі камери молочно-жирових продуктів і гастрономії. Продукт Добовий Термін навантаження на од. площі кг. ,доб. вантажної площі, кг/м² $G \cdot t \cdot q \cdot F$ Шинка в оболонці 4.10 5 120 2,2 0.3 Шпик 2.43 5 120 2,2 0,22 Кефір Активія 0.425 2,13 3 120 2,2 0,12 35 Йогурт Активія 0.125 1,25 3 120 2,2 0.07 Йогурт питний Активія 4.35 3 120 2,2 0,24 0.29 Разом 5,11 2 Площа камери молочно-жирових продуктів і гастрономії – 5,11 м². Об'єм камери дорівнює: $V = S \cdot H$ де V – об'єм камери м³, F – площа, м²; H – внутрішня висота камери (приймаємо значення 2,04 м). З $V = 5,11 \cdot 2,04 = 10,42$ м³. Приймаємо до установки камеру КХН-80 11,02 POLAIR Standard з габаритами 1960x3160x2200. Таблиця 2.5 – Результати розрахунку площі камери м'ясо-рибних продуктів Питоме Добовий Термін навантаження Коефіцієнт запас Площа, придатності, на од. збільшення продукту, м² Продукт доб. вантажної площі кг. 2 площі, кг/м² $G \cdot t \cdot q \cdot F$ Яловичина І 71.00 2 200 2,2 1.56 Горбуша 12,67 2 200 2,2 0.2 нерозроблена Кістки харчові 27.67 2 200 2,2 0.61 яловичі Курка І категорії н/п 59.7 2 140 2,2 1.88 Окунь нерозроблений 3,18 2 200 2 0.07 Печінка яловича 15,92 1 140 2,2 0.25 охолоджена Нирки яловичі 13,30 1 140 2,2 0.21 охолоджені Свинина м'ясна 43.99 2 200 2,2 0.95 36 Судак свіжий нерозроблений 27.64 2 200 2 0.61 зроблений Тріска свіжа нерозроблена 7,15 2 200 2,2 0.16 зроблена Язик яловичий 5,32 1 140 2,2 0.08 свіжий Разом 6,66 2 Площа камери м'ясо-рибних продуктів – 6,66 м². Об'єм камери розраховуємо за формулою: $V = S \cdot H = 6,66 \cdot 2,04 = 13,59$ м³ Приймаємо до установки охолоджувачу камеру КХН-80 13,22 POLAIR з габаритами 2560*2860*2200. У таблиці 2.6 представлені частина результатів розрахунків площі комори для зберігання сухих продуктів, сухофруктів, приправ і спецій, консервів і напоїв. Таблиця 2.6 - Результати розрахунку площі комори для зберігання сухих продуктів, сухофруктів, приправ і спецій, консервів і напоїв Питоме Добовий Термін навантаження Коефіцієнт запас Площа, придатності, на од. збільшення продукту, м² Продукт доб. вантажної площі кг. 2 площі, кг/м² $G \cdot t \cdot q \cdot F$ Шпроти консервовані 1,50 10 220 2,2 0,15 Питна вода 8.5 2 170 2,2 0,22 сильногазована 0.5 Питна вода 7 2 170 2,2 0,18 негазована 0.5 Сік

 Знайдено посилань: **0%**

id: 153

«Добрый»

в ас. 11 2 170 2,2 0.28 0.5 Разом 8,27 37 Площа комори для зберігання сухих продуктів, сухофруктів, приправ і спецій, консервів і напоїв – 8,27 м², приймаємо 9 м². У таблиці 2.7 представлена частина результатів розрахунків площі камери для зберігання фруктів, зелені, ягід, свіжих овочів. Повна таблиця представлена в ілюстративному матеріалі до даної бакалаврської роботи. Таблиця 2.7 - Результати розрахунку площі камери для зберігання фруктів, зелені, ягід, свіжих овочів Питоме Добовий Термін навантаження Коефіцієнт запас Площа, придатності, на од. збільшення продукту, м² Продукт доб. вантажної площі кг. 2 площі, кг/м² $G \cdot t \cdot q \cdot F$ Цибуля зелена свіжа 4,8 2 80 1,8 0,22 Разом 12,04 Для зберігання сипучих, консервованих продуктів та інших бакалій передбачена комора зі стелажми та підтоварниками. Приймаємо площу комори 5м², оскільки меншу площу в підприємствах громадського харчування використовувати не рекомендується. Обладнання комори: стелажі: СТК 1500/500 (43,7 кг) – 2 стелажі; офісний стіл

 Знайдено посилань: **0%**

id: 154

«Фелікс»:

габаритні розміри (мм): 760x770x1180; стелаж

 Знайдено посилань: **0%**

id: 155

«Лондон»:

габаритні розміри (мм): 1830x340x730). Полиці з дверцятами

 Знайдено посилань: **0%**

id: 156

«купе»:

кухонні настінні закриті полиці ПКЗ-1200 з дверима

Знайдено посилань: 0%

id: 157

«купе»

відносяться до професійного класу обладнання. Площа комори для зберігання алкогольних і безалкогольних напоїв представлена в таблиці 2.8. 38 Таблиця 2.8 - Розрахунок площі комори для зберігання алкогольних і безалкогольних напоїв Питоме Добовий Термін навантаження Коефіцієнт запас Площа, придатності, на од. збільшення Найменування продукту, м доб. вантажної площі продукту кг. 2 площі, кг/м **G t q B F** Соки в асортименті 20.6 5 220 2,2 1.0 Мінеральна вода в 27,5 2 220 2,2 0,55 асортименті Безалкогольні 6.92 2 220 2,2 0,14 газовані напої Вино-горигіані 103,2 4 220 2,2 4.13 вироби Пиво 137,6 2 220 2,2 2,74 Разом 8.6 Площа камери для зберігання фруктів, зелені, ягід, свіжих овочів 12,04 2 м . Об'єм камери розраховуємо за формулою: $3 \cdot V = 12,04 \cdot 2,04 = 24,56$ м Приймаємо до установки дві охолоджувальні камери: для картоплі, моркви, буряка, капусти і цибулі - КХН-80 16,16 **POLAIR** з габаритами 2560*3460*2200, для інших овочів, фруктів і напоїв - КХН-80 8,81 **POLAIR** з габаритами 1960*2560*2200. За формулою знайдемо об'єм морозильної камери. де **G** - маса продукту (виробу), кг; **p** - об'ємна щільність продукту, кг/м³; **v** - коефіцієнт, що враховує масу тари (**v**=0,7...0,8). 39 Таблиця 2.9 - Визначення обсягу сировини, що підлягає зберігання в морозильній камері Термін Об'ємна Об'єм Добовий запас Продукт придатності. щільність, продуктів. продукту, кг 3 3 доб. кг/дм дм Кальмари 1.79 10 0.60 42.61 морожені Креветки сирі 1.74 10 0.60 41,41 заморожені Морозиво 0,25 10 0.60 5,95 вершкове Разом 89.97 **V**_п = 89,97 м² . Приймаємо до установки морозильну скриню **POLAIR DF120S F-S** габарити 790*630*853 з об'ємом 150 л. 2 Охолоджувану камеру харчових відходів приймаємо рівною 8 м . 2.4 Розрахунок площ приміщень за площі, зайнятої обладнанням 2.4.1 Розрахунок площі м'ясорибного цеху Цех призначений для обробки м'яса та виготовлення напівфабрикатів (великошматкових, порційних, дрібношматкових); для обробки птиці та субпродуктів, і виготовлення з них напівфабрикатів (тушок птиці та оброблених субпродуктів); для обробки риби та виготовлення напівфабрикатів (тушок спеціального розбирання, порційних шматків). Відповідно до цього в цеху виділено дві лінії обробки: м'яса, птиці та субпродуктів, риби, а весь цех обладнають відповідно до виробничої програми даного цеху. На підприємствах доготовочний цех розміщують, як правило, на першому поверсі будівлі, поблизу підйомників і сходової клітки, при цьому забезпечуючи зручний зв'язок цеху з приміщеннями прийому і зберігання сировини, а також гарячим цехом» [16]. Виробнича програма м'ясорибного цеху представлена в таблиці 2.10. 40 Таблиця 2.10 - Виробнича програма м'ясорибного цеху Норма виходу Маса Маса Кількість На всі Найменування Кількість Сировина нетто, однієї порції (або порції страви відходів % кг порції, кількість в г кг) Яловичина І 97 Салат м'ясний 433 12,5 5,42 26.4 3,9 категорії 227 Соляночка 110 35.0 3.85 26.4 2.83

Знайдено посилань: 0%

id: 158

«Абетка»

(солянка м'ясна збірна) 178 Фрикадельки 1549 3.75 5.81 26.4 4.28 м'ясні 279 Окрошечка 219 19.0 4.61 26.4 3.06 м'ясна на кефірі 575 Ромштекс 149 145 21.61 26.4 15,90 597

Знайдено посилань: 0%

id: 159

«Капітошка»

170 52 8.84 26.4 6.5 (яловичина тушкована з чорносливом) 636 Голубці 164 130 п 21,32 26.4 15,69

Знайдено посилань: 0%

id: 160

«Сюрприз у капусті»

(голубці з м'ясом і рисом) Горбуша Ланки - 472 181 70 12.67 39 7,7 охолоджена

Знайдено посилань: 0%

id: 161

«Морський»

нерозділена. (горбуша відварна з соусом польським) Кістки 168 Бульйон - - - 27.67 27,67 харчові кістковий яловичі Курка І 99 Салатик від 767 11.0 8.44 30.1 5.90 категорії п її Курочки Ряби 642 Рагу з курки 213 100 21,3 30.1 14.89

Знайдено посилань: 0%

id: 162

«Золотий півник»

41 667 Котлетки 157 195 30.0 53 20.99

» Знайдено посилань: 0%

id: 163

«Запасливий їжачок»

(котлетки рубані з птиці) Окунь Філе зі шкірою 127 25 3.18 47 2,22 морський без кісток -140 нерозділений Золота рибка (філе окуня смажене під маринадом) Печінка 159 Паштет з 1240 3.75 кг 4.65 7 4.32 яловича охол. яловичої печінки 3 маслом і зеленню 1080 Фарш 1630 0.8 1.39 7 1.29 печінковий ТТК №1 660 15.0 кг 0.88 7 9.19 Фірмова страва

» Знайдено посилань: 0%

id: 164

«Смакота»

(оригінальна печінка, приготована на пару і запечена з яблучком і картопляним пюре) Нирки 227 Соляночка 121 35.0 4,2 7 3.94 яловичі

» Знайдено посилань: 0%

id: 165

«Абетка»

охолоджені (солянка м'ясна збірна) 602 Закуска для 181 50 9.05 7 8.42 тата Свинина 569 Ескалоп зі 147 170 24.9 14.8 21 м'ясна свинини 601 Плов

» Знайдено посилань: 0,01%

id: 166

«Від 150 120 18 14 15,34 бабусі»

(плов зі свининою) Судак свіжин Філе без шкіри 1 246 50 12,30 52 5.9 нерозділений. кісток - 500 Судачок

» Знайдено посилань: 0%

id: 167

«За щучим велінням»

42 (піджарка з судака) Філе без шкіри 118 130 15,34 52 7.36 та кісток - 511

» Знайдено посилань: 0%

id: 168

«Дари синього озера»

(сніцель рибний натуральний) Тріска свіжа Філе зі шкірою 135 40 5.40 43 3.08 нерозділена. та кістками - 488 Тріска смажена Філе без шкіри 1027 17 1.75 58 0.74 та кісток - 1083 Фарш рибний з рисом Язик 534 Язик 1690 3.15 3.32 0 5.32 яловичий яловичий свіжий відварений Чисельність працівників доготувального цеху розраховують за нормами виробітку за формулою: $\diamond\diamond 1 = \diamond\diamond \times \diamond\diamond$, де

» Знайдено посилань: 0,01%

id: 169

«G - добова витрата сировини, т» [19]

» Знайдено посилань: 0,01%

id: 170

«N - чисельність виробничих працівників на одиницю перероблюваної продукції» [19]

N1 = 0,057*10 + 0,221*8 ~ 2

» Знайдено посилань: 0,02%

id: 171

«Загальна чисельність виробничих працівників з врахуванням вихідних і святкових днів, відпусток і днів по хворобі складе» [19]

$\diamond\diamond 2 = \diamond\diamond 1 \times \diamond\diamond 1$, N2 = 2*1,59 = ~3 На наступному рисунку 2.1 графік виходу на роботу людей, які працюють у цеху. 43 Рис. 2.1 Графік виходу на роботу співробітників м'ясорибного цеху Технологічний розрахунок обладнання зводиться до вибору типів і визначення необхідної кількості одиниць обладнання для виконання тих чи інших операцій, часу його роботи і коефіцієнта використання. Правильно виконаний розрахунок дозволяє уникнути як надлишкового оснащення виробничих приміщень, що призводить до невиправданих капітальних витрат, так і нестачі обладнання, яка спричиняє збої у виробничому процесі та погіршення якості обслуговування відвідувачів. Номенклатура обладнання для різних цехів підприємств громадського харчування визначається на основі асортименту виробленої продукції та видів обладнання, що серійно випускається промисловістю на даний період [15]. При формуванні переліку необхідного обладнання для дитячого кафе

» Знайдено посилань: 0%

id: 172

«Чомучка»

враховувались особливості виробничої програми закладу, специфіка приготування страв здорового дитячого харчування, а також нормативні вимоги щодо оснащення виробничих цехів підприємств громадського харчування відповідної потужності. Для механізації технологічних операцій використовують обладнання таких основних груп: механічне, підйомно-транспортне, холодильне, теплове та допоміжне [15]. Кожна з цих груп виконує чітко визначені функції у виробничому процесі та є невід'ємною складовою повноцінно оснащеного харчового підприємства. Технологічний розрахунок обладнання може бути проведений за кількістю перероблюваної сировини, вироблених напівфабрикатів, кулінарних виробів за розрахунковий період часу — основну зміну, день або годину [15]. Для дитячого кафе

» Знайдено посилань: 0%

id: 173

«Чомучка»

за основу розрахунку прийнято добову виробничу програму, що відповідає максимальному завантаженню закладу. 44 Механічне обладнання Механічне обладнання цехів підприємств громадського харчування призначене для виконання різноманітних механічних операцій: очищення та нарізання овочів, замішування тіста, подрібнення продуктів, миття посуду, нарізання хліба тощо [15]. Воно може бути представлене окремими машинами або поточними лініями залежно від потужності підприємства та організації технологічного процесу. Кількість одиниць механічного обладнання кожного виду

» Знайдено плагіату: 0,02%

id: 174

<https://www.tsatu.edu.ua/ophy/wp-content/uploads/sites/13/> визначають виходячи із продуктивності машини та кількості продукту, що підлягає обробці за зміну

. Основним розрахунковим показником є фактичний час роботи машини, який визначається за формулою: $t = G / Q$, де G – кількість продукту, що переробляється за зміну (кг); Q – продуктивність машини за паспортними даними (кг/год). Коефіцієнт використання механічного обладнання розраховують як відношення фактичного часу роботи машини до тривалості робочої зміни: $\eta = t / T$, де T – тривалість робочої зміни (год). Оптимальним вважається значення коефіцієнта використання в межах 0,5–0,8. Якщо отримане значення перевищує 0,8, приймають дві одиниці обладнання; якщо значення є суттєво меншим за 0,5 – розглядається можливість вибору машини меншої продуктивності або суміщення операцій на одній машині. Для овочевого цеху дитячого кафе

» Знайдено посилань: 0%

id: 175

«Чомучка»

передбачено встановлення універсальної кухонної машини з комплектом змінних механізмів для нарізання, шаткування та натирання овочів, що дозволяє суттєво скоротити площу цеху порівняно з розміщенням окремих машин. Для мийного відділення передбачено встановлення посудомийної машини конвеєрного або купольного типу відповідно до розрахованої кількості одиниць посуду, що підлягає обробці за годину максимального завантаження залу. 45 Підйомно-транспортне обладнання Підйомно-транспортне обладнання забезпечує переміщення сировини, напівфабрикатів і готової продукції між виробничими приміщеннями та складськими зонами. До цієї групи відносять вантажні візки, стелажі на колесах, підйомники та вантажні ліфти. Для дитячого кафе

» Знайдено посилань: 0%

id: 176

«Чомучка»

з урахуванням його відносно невеликої потужності та однорівневого розташування виробничих приміщень передбачено використання пересувних виробничих столів і стелажів, а також вантажних візків різної вантажопідйомності для переміщення сировини від завантажувальної рампи до складських приміщень і далі до виробничих цехів. Холодильне обладнання Холодильне обладнання є одним із найважливіших елементів оснащення підприємства громадського харчування, оскільки забезпечує збереження сировини, напівфабрикатів і готової продукції при нормованих температурних режимах. Розрахунок холодильного обладнання виконується виходячи з кількості продуктів, що підлягають одночасному зберіганню з урахуванням їх питомої об'ємної маси та коефіцієнта завантаження камери. Місткість холодильної шафи або камери визначається за формулою: $E = G / (\phi \times \rho)$, де G – маса продуктів, що зберігаються (кг); ϕ – коефіцієнт завантаження

камери (приймається 0,7-0,8); ρ – питома об'ємна маса продуктів (кг/м³). У виробничих цехах кафе

Знайдено посилань: 0%

id: 177

«Чомучка»

передбачено встановлення холодильних шаф для короткострокового зберігання напівфабрикатів і готових страв, низькотемпературних морозильних скринь для зберігання замороженої сировини, а також охолоджувальних вітрин у залі для демонстрації та реалізації десертів і кондитерських виробів. У складських приміщеннях запроєктовано холодильні камери для зберігання м'ясо-рибної сировини, молочно-жирових продуктів і фруктів та овочів, які розміщено окремо з дотриманням товарного сусідства. 46 Теплове обладнання Теплове обладнання займає центральне місце у виробничому процесі підприємства громадського харчування, оскільки безпосередньо забезпечує теплову обробку сировини та приготування готових страв. Розрахунок теплового обладнання здійснюється виходячи з кількості страв, що готуються за годину максимального завантаження виробництва, та часу теплової обробки кожного виду продукції. Кількість секцій варильного обладнання (котлів, каструль, пароконвекційних печей) визначається з урахуванням місткості кожної одиниці та циклічності завантаження. Площа жарової поверхні плити розраховується виходячи з кількості одиниць посуду, що одночасно встановлюється на плиту, та площі, яку займає одна одиниця посуду. До складу теплового обладнання гарячого цеху кафе

Знайдено посилань: 0%

id: 178

«Чомучка»

входять: пароконвекційна піч, електрична плита з духовою шафою, фритюрниця, блінниця, апарат для приготування яєць пашот, а також водонагрівальне обладнання для технологічних потреб мийних відділень. Допоміжне обладнання Допоміжне обладнання включає виробничі столи, стелажі, мийні ванни, підтоварники та інший інвентар, що забезпечує організацію робочих місць і дотримання санітарно-гігієнічних вимог у виробничих приміщеннях. Кількість виробничих столів визначається виходячи з норми довжини робочого місця на одного працівника (не менше 1,25 м на особу) та кількості працівників, що одночасно зайняті у цеху в одну зміну. Мийні ванни розраховуються виходячи з обсягу продуктів, що підлягають миттю за зміну, та місткості однієї ванни з урахуванням кратності її заповнення. Кількість стелажів для зберігання інвентарю, посуду та напівфабрикатів визначається виходячи з їх вантажопідйомності та загальної маси продуктів, що підлягають одночасному зберіганню. Результати технологічного розрахунку обладнання для всіх виробничих цехів дитячого кафе

Знайдено посилань: 0%

id: 179

«Чомучка»

зведено до відповідних специфікацій 47 обладнання, що є основою для розробки технологічних планувальних виробничих приміщень та визначення їх площ. Необхідна продуктивність машини визначається за формулою: $Q_{\text{пр}} = \frac{G}{t} \cdot \eta$

Знайдено посилань: 0,04%

id: 180

«де $Q_{\text{пр}}$ – необхідна продуктивність машини, кг/год, шт/год; G – маса сировини, напівфабрикатів, продуктів або кількість виробів, що обробляються за певний період часу (доба, зміна, година), кг (шт.); t – умовний час роботи машини, год» [19]

у $\eta = \frac{Q_{\text{ф}}}{Q_{\text{пр}}} \cdot \frac{t}{T}$, де T – тривалість роботи цеху, зміни, год; η – умовний коефіцієнт використання машин ($\eta = 0,5$)» [19]

Знайдено посилань: 0,02%

id: 181

«На підставі проведеного розрахунку за діючими довідниками та каталогами вибирають машину, що має продуктивність, близьку до необхідної» [16]

, після чого визначають фактичну тривалість роботи машини за формулою: $t_{\text{ф}} = \frac{G}{Q} \cdot \frac{1}{\eta}$ де G – маса сировини, напівфабрикатів, продуктів або кількість виробів, що обробляються за певний період часу (добу, зміну, годину), кг (шт.); Q – продуктивність прийнятої до установки машини, кг/год» [19] Коефіцієнт використання машини визначають за формулою: де t – фактична тривалість роботи машини, год; T – тривалість роботи цеху, зміни, год. «При визначенні необхідної продуктивності м'ясорубки для отримання

котлетної маси необхідно врахувати, що в перший раз відбувається подрібнення м'яса в м'ясорубці, а в другий – фаршу з наповнювачем. У цьому випадку маса продукту G дорівнює сумі маси м'яса для подрібнення і маси фаршу з хлібом і молоком (водою) в кілограмах. Перед визначенням 48 продуктивності м'ясорубки розраховуємо кількість подрібнюваної сировини» [16] Дані розрахунків зведені в таблицю 2.11. Таблиця 2.11 – Результати розрахунку кількості подрібнюваної сировини

Продукт	Маса, кг	Яловичина I категорії
19.97 Курятина I категорії (пропускають повторно)	20,99	Молоко
5 Хліб пшеничний	3,5	Печінка яловича (пропускають повторно)
4.32 Цибуля ріпчаста пасерована (пропускають повторно)	0	Морква пасерована (пропускають повторно)
0.28 Разом	80,45	

Необхідну продуктивність машини визначаємо за формулою: $\frac{G}{t} = 80,45/12 \cdot 0,5 = 13,41$ кг/год. t_p К установці приймаємо настільну м'ясорубку Fimar AB8/D продуктивністю 50 кг/год. Фактичну тривалість роботи м'ясорубки визначаємо за формулою: $\frac{G}{Q} = 80,45/50 = 1,61$. ф Коефіцієнт використання машини визначаємо за формулою: $\frac{Q}{Q_{\text{н}}} = (1,61)/12 = 0,13$. Розрахунки зводимо в наступну таблицю 2.12. Таблиця 2.12– Результати розрахунку м'ясорубки, в Продукт Розрахунок необхідної Характеристика т с і продуктивності прийнятого до установки н в обладнання и, т я с у, с н і к н и т у а а у я н д н и к т ь х ч т в д в а н и о а у н т т е н ь ь о г т д т и н н ь ю с с в д е ц е т т і і с т р о о , а д і о о н і с с л л г к ц б и п н и і і ц р н б / і м х а а д і і у т т о р д і к к г в п б в в ф о д р о о У р а о ь ь ф к о г о е п и i d o o k b b л л л , / д е м і о і р и r o r і o o b g o г и ь o К п o k k Т р і У Н п т Т к Т р К в К o 49 Котлетна Fimar маса з AB8/D, яловичини, 80,45 0.5 12 6 13,41 1,61 0,13 1 Q=50 птиці та кг/год печінки Для зберігання м'ясних і рибних напівфабрикатів у цеху передбачається холодильна шафа. Зберігання напівфабрикатів у холодильній шафі передбачається в гастроємностях. Відповідно до формули розраховували корисний об'єм холодильної шафи за об'ємом гастроємностей. З де V – об'єм гастроємностей, м . г. е В таблиці 2.13 представлені розрахунки обсягу холодильної шафи для зберігання м'ясних і рибних напівфабрикатів в гастроємностях. Таблиця 2.13 – Визначення обсягу холодильної шафи для зберігання м'ясних і рибних напівфабрикатів у гастроємностях

Маса.	Вміст	Кількість	Найменування	Тип ємності	Габарити, мм	Об'єм кг	т ь с т ь Яловичина I кат.
14.16 СН1/1*200К1 530*325*200 20 1 0,035	великий шматок Яловичина I кат.	15.90	СН1/1*100К1 530*325*100 10 2 0,034	ромштекс Яловичина I кат.	6.50	СН1/1*100К1 530*325*100 10 1 0,017	дрібний шматок Котлетна маса з 19.97 СН1/1*100К1 530*325*100 14 2 0,034
яловичини Горбуша - ланки 7.73 СН1/1*100К1 530*325*100 7 1 0,017	Кістки харчові 27,67	СМ1/1*200К1 530*325*200 20 2 0,035	яловичі Курка - дрібна 20. 79	СН1/1*100К1 530*325*100 10 2 0,034	шматок Котлетна маса з 29.57	СН1/1*100К1 530*325*100 14 2 0,034	птахів 50 Окунь - філе зі 2,22
СМ1/2*100К1 265*325*100 4 1 0.009	шкірою без кісток Котлетна маса з 4.97	ОН1/2*ЮОК1 265*325*100 7 1 0.009	яловичої печінки Печінка яловича - 10.48	ОН1/1*100К1 530*325*100 10 1 0,017	порційний шматок Нирки яловичі - 12.36	СН1/1*100К1 530*325*100 8 2 0,034	порційний шматок Свинина - дрібна 15,34
СН1/1*100К1 530*325*100 10 2 0,034	шматок Ескалоп зі свинини 21.29	СН1/1*100К1 530*325*100 10 3 0.051	Судак - філе без 13.26	СН1/1*100К1 530*325*100 7 2 0,034	шкіри та кісток Тріска - філе зі 3,08	СМ1/2*100К1 265*325*100 4 1 0.009	шкірою і кістками Тріска - філе без 0.74
ОН1/4*ЮОК1 162*265*100 2 1 0,004	шкіри та кісток Язик яловичий 5,32	ОН1/1*100К1 530*325*100 10 1	свіжий Разом	Враховуючи, що частина сировини знаходиться в процесі обробки, а інша частина у вигляді сировини на тимчасовому зберіганні, корисний об'єм 3 холодильної шафи приймаємо рівним $\frac{1}{2}$ від розрахункового – 0,238 м . На підставі розрахунків у цеху встановлюємо холодильну шафу марки ШХ-0,5 POLAIR на 0,5 л з габаритними розмірами 697хх620х2028мм.			

” Знайдено посилань: **0,02%**

id: **182**

«Розрахунок допоміжного обладнання здійснюють з метою визначення необхідної кількості виробничих столів, ванн, стелажів, що встановлюються у виробничих приміщеннях» [16]

” Знайдено посилань: **0,03%**

id: **183**

«Загальна довжина виробничих столів визначається за кількістю працівників, зайнятих одночасною роботою за столом у максимальну зміну, і нормою довжини столу на 1 особу» [16]

, за формулами: $\frac{G}{t} = \frac{G}{t} \times \frac{Q}{Q_{\text{н}}}$, де

” Знайдено посилань: **0,01%**

id: **184**

« N – кількість осіб, які одночасно працюють у цеху» [19]

Знайдено посилань: 0,01%

id: 185

« L – довжина робочого місця на одного працівника, м» [19]

(в середньому $L=1,25$) 51 Кількість столів $\frac{LCT}{L} = \frac{LCT}{L}$, ст де LCT — довжина прийнятого стандартного виробничого столу, м» [19]. Згідно з наведеними вище формулами і виходячи з того, що на одну людину потрібно 1,25 м довжини столу, виходить, що в цеху потрібні 3 виробничі столи стандартної довжини на двох виробничих працівників. До установки приймаємо 2 столи СП-1200/700/850 і стіл СП-1500/700/850.

Знайдено посилань: 0,01%

id: 186

«Розміри ванн вибирають залежно від розмірів оброблюваних продуктів і розрахункової місткості» [15]

$\frac{V}{V_{ст}} = \frac{V}{V_{ст}}$

Знайдено посилань: 0,01%

id: 187

«де T – тривалість розрахункового періоду; $T_{ц}$ – тривалість технологічного циклу» [19]

. Кількість ванн обчислюють за формулою: $\frac{V}{V_{ст}} = \frac{V}{V_{ст}}$ ст 3 де V – розрахункова місткість ванни, дм ; $V_{ст}$ – місткість обраної стандартної ванни, дм » [19]. Результати розрахунку мийних ванн представлені в таблиці 2.14. Таблиця 2.14 – Результати розрахунку мийних ванн Кількість Об'ємна Коефіцієнт Розрахункова Оборотноість Операція продукту, щільність. заповнення місткість, ванни 3 3 кг кг/дм ванни дм Мийка м'яса 114.0 0.85 0.85 3 52.59 Миття кісток 27.67 0.5 0.85 3 21.7 Мийка 24.62 0.8 0.85 4 9.05 субпродуктів Мийка курки 59.7 0,25 0.85 4 70.32 Миття риби 29.74 0.5 0.85 3 23.3 Разом: для м'яса 153,66 для риби 23.3 На підставі розрахунків до установки приймаємо мийну ванну ВСМ 1/430 – 3 шт. – 530x530x870. 52 У цеху без розрахунків встановлюємо наступне обладнання: – підтоварник ППТ-12/6 – 1 шт (1200x600x500); – раковина для рук Р-1 (600x400x360); – стелаж кухонний RADA СК-10/4Н – 1 шт (1000x400x1850); – стелаж пересувний RADA ТШЗ-1/8Н – 1 шт – (600x650x1700); – бак для відходів 1 шт - С 2/50 – (350*350*500); – колода для рубання – 1 шт – (600x500x850).

Знайдено посилань: 0,03%

id: 188

«Розрахунок площі приміщень за площею, яку займає обладнання, приймають для визначення площі виробничої групи, а також площі приміщень групи експедиції та для прийому і зберігання продуктів» [19]

. Площу цеху визначають за формулою: $\frac{F}{F_{у}} = \frac{F}{F_{у}}$, загальна 2 де F загальна – площа цеху, м ; $F_{у}$ – корисна площа, тобто площа, зайнята всіма видами обладнання, 2 встановленого в даному приміщенні, м ; η – умовний коефіцієнт використання» [19] у Результати розрахунку площі м'ясорибного цеху представлені в ілюстративному матеріалі до даної бакалаврської роботи. За результатами 2 розрахунку площі цеху вийшло, що площа під обладнанням 6,53 м(). Загальна площа цеху дорівнює розраховуємо за формулою (2.20), η (у) для м'ясорибного цеху – 0,35: $2 \frac{F}{F_{у}} = 6,53 / 0,35 = 18,68$ м . загальна 2.4.2 Розрахунок площі адміністративних приміщень До групи адміністративно-побутових приміщень входять як адміністративні приміщення (службові кабінети), так і побутові приміщення для співробітників. Площа цих приміщень визначається за нормативом на кількість персоналу, що одночасно перебуває на робочих місцях у зміну [19]. 53 В результаті проведених вище розрахунків встановлено, що в дитячому кафе здорового харчування

Знайдено посилань: 0%

id: 189

«Чомучка»

щодня працюють 33 особи, з яких 19 зайняті у виробництві, 7 – обслуговуючий персонал, 3 – адміністративно- управлінський персонал і 4 – інші працівники. Розрахунок гардеробних приміщень Відповідно до нормативних вимог, гардероби для жінок і чоловіків проектує окремо [19]. При розрахунку побутових приміщень приймають наступний склад працюючих: жінок – 60%, чоловіків – 40%. Таким чином, із загальної кількості 33 працівників: жінок – 20 осіб, чоловіків – 13 осіб. Для зберігання всіх видів одягу передбачають одну подвійну шафу на одного працівника. Площу гардеробних приміщень з розрахунку 0,575 м² на одного працівника. Отже: – площа жіночого гардеробу: 20 x 0,575

= 11,5 м²; – площа чоловічого гардеробу: $13 \times 0,575 = 7,48$ м². У гардеробних біля шаф по всій довжині їх рядів розташовують лави шириною 25 см. У кожному гардеробі передбачають по одному умивальнику для дотримання особистої гігієни персоналу. Розрахунок душових приміщень Душові розміщують суміжно з гардеробом. Кількість душових кабін розраховують на 50% персоналу, що працює в одну зміну, з розрахунку 15 осіб на одну кабінку [19]. Загальна кількість персоналу в зміну становить 33 особи, отже розрахункова кількість тих, хто користується душем: $33 \times 0,5 = 17$ осіб. Кількість душових кабін: $17 \div 15 = 1,13$, приймається 2 душові кабінки – по одній для жіночого та чоловічого відділення. При душових проєктують переддушові для витирання тіла і переодягання, обладнані вішалками для рушників та лавами. Розрахунок туалетів Туалети для чоловіків і жінок передбачають роздільними. Кількість санітарних приладів розраховується виходячи з чисельності персоналу кожної статі. У жіночому туалеті передбачено 2 унітази та 1 умивальник, у чоловічому 54 – 1 унітаз, 1 пісуар та 1 умивальник. Площа кожного санітарного вузла приймається з розрахунку не менше 0,3 м² на одного користувача та з урахуванням мінімально допустимих габаритів кабін відповідно до чинних ДБН. Розрахунок кімнати прийому їжі для персоналу Для харчування персоналу в перервах між змінами передбачено окрему кімнату прийому їжі. Її площу визначають з розрахунку 1 м² на особу, але не менше 12 м². Оскільки максимальна кількість осіб, що одночасно перебувають на перерві, не перевищує 10 осіб, площа кімнати прийому їжі приймається мінімально нормативною – 12 м². Приміщення обладнане столами, стільцями, мийною раковиною та холодильником для зберігання особистих продуктів персоналу. Розрахунок адміністративних кабінетів Адміністративні приміщення службовців приймаються за кількістю керівників підрозділів: директор, бухгалтер, комірник та інші. Площу кабінетів визначають

 **Знайдено плагіату: 0,03%**

id: 190

https://e-construction.gov.ua/laws_detail/302002922388521 + 3 посилань
із розрахунку не менше 4 м² на одного службовця, але не менше 9 м² для окремого кабінету [19]. Кабінет директора є окремим приміщенням, площею не менше

12 м², оскільки він слугує також місцем проведення нарад і ділових переговорів із постачальниками та партнерами. Кабінет обладнується робочим столом, кріслом, шафою для документів, комп'ютером і місцями для прийому відвідувачів. Кабінет бухгалтера є окремим приміщенням площею 9 м², обладнаним двома робочими місцями з персональними комп'ютерами, сейфом для зберігання документів суворої звітності та архівними шафами. Приміщення комірника розміщується суміжно із завантажувальною зоною та коморами і має площу 9 м². Воно обладнане робочим столом, вагами для перевірки ваги вхідної сировини та стелажми для зберігання документації щодо руху товарно-матеріальних цінностей. 55 Зведені дані щодо розрахованих площ адміністративно-побутових приміщень дитячого кафе

 **Знайдено посилань: 0%**

id: 191

«Чомучка»

наведено в таблиці 2.15. Таблиця 2.15 – Площі адміністративно-побутових приміщень 2 2 Найменування Розрахункова кількість Норматив, м / Площа, м приміщення осіб особу Жіночий гардероб 20 0,575 11,50 Чоловічий гардероб 13 0,575 7,48 Жіночий туалет — — 6,00 Чоловічий туалет — — 5,00 Душові (2 кабінки) — — 6,00 Кімната прийому їжі 10 1,0 12,00 Кабінет директора 1 — 12,00 Кабінет бухгалтера 1 — 9,00 Приміщення 1 — 9,00 комірника Разом 77,98 Таким чином, загальна площа адміністративно-побутових приміщень дитячого кафе

 **Знайдено посилань: 0%**

id: 192

«Чомучка»

становить 77,98 м², що відповідає нормативним вимогам чинних ДБН В.2.2-25:2009

 **Знайдено посилань: 0%**

id: 193

«Підприємства харчування»

та забезпечує належні умови праці й відпочинку для всього персоналу закладу. 2.5 Охорона навколишнього середовища під час проєктування закладу Під час проєктування дитячого кафе

 **Знайдено посилань: 0%**

id: 194

«Чомучка»	
передбачено комплекс заходів, спрямованих на мінімізацію негативного впливу на довкілля та 56 раціональне використання природних ресурсів. Проектні рішення розроблено відповідно до Закону України	
» Знайдено посилань: 0,01%	id: 195
«Про охорону навколишнього природного середовища»,	
Закону України	
» Знайдено посилань: 0%	id: 196
«Про відходи»,	
Закону України	
» Знайдено посилань: 0%	id: 197
«Про енергозбереження»,	
а також чинних державних будівельних норм (ДБН В.2.2- 25:2009	
» Знайдено посилань: 0%	id: 198
«Підприємства харчування»	
), санітарних норм і правил щодо розміщення та експлуатації закладів громадського харчування. Екологічна відповідальність є невід'ємною складовою концепції закладу: враховуючи, що основним контингентом відвідувачів є діти, особливу увагу приділено створенню безпечного середовища як всередині приміщення, так і на прилеглій території. Охорона атмосферного повітря. Заклади громадського харчування є потенційними джерелами забруднення атмосферного повітря внаслідок виділення теплових викидів, продуктів горіння, запахів приготування їжі та парів миючих засобів. З метою запобігання викидам шкідливих речовин і неприємних запахів у житлову зону передбачено встановлення вискоєфективних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням. Вентиляційні викиди гарячого цеху та мийних відділень підлягають обов'язковому очищенню за допомогою багатоступеневих жироловлювальних фільтрів. Це унеможливує потрапляння зважених жирових частинок і продуктів термічного розкладу олій в атмосферу. Витяжні шахти запроектовано з виведенням вище рівня конька даху будівлі відповідно до нормативних вимог для вбудовано-прибудованих приміщень, що забезпечує належне розсіювання залишкових викидів і виключає їх потрапляння у вікна суміжних приміщень та будівель. Технологічне обладнання підібрано з урахуванням мінімального рівня виділення шкідливих речовин під час роботи. Перевага надається електричному обладнанню над газовим, що дозволяє повністю виключити продукти згорання природного газу з повітря виробничих приміщень. Охорона водних ресурсів. Водні ресурси є одним із ключових об'єктів охорони під час експлуатації закладу харчування. У проекті передбачено 57 роздільні системи виробничої та побутової каналізації, що відповідає вимогам чинних санітарних норм і дозволяє здійснювати диференційоване очищення стічних вод залежно від їх складу та ступеня забруднення. Для запобігання засміченню міських каналізаційних мереж жирами та залишками їжі на всіх випусках з мийних ванн, посудомийних машин і підлогових трапів технологічних зон заплановано встановлення локальних жироловлювачів промислового типу. Ці пристрої забезпечують механічне відокремлення жирів і завислих речовин від стічної рідини до рівня, що відповідає вимогам Правил приймання стічних вод до систем централізованого водовідведення. Скидання стічних вод у загальноміську каналізацію здійснюється лише п	
AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 56,83%	id: 199
ісля проходження попереднього очищення. Концентрація забруднювальних речовин у стоках підтримується в межах гранично допустимих значень, встановлених нормативними документами водоканалу міста Полтава. Крім того, у проекті передбачено раціональне використання водних ресурсів: встановлення змішувачів із сенсорним або педальним управлінням у мийних зонах, що унеможливує надмірне споживання води, а також застосування посудомийного обладнання з економічними програмами миття зниже	
ної витрати води. Управління відходами. Систему поводження з відходами організовано згідно з принципами роздільного збору та ієрархії поводження з відходами відповідно до вимог чинного природоохоронного законодавства України. Передбачено окреме зберігання та вивезення таких категорій відходів: Харчові відходи зберігаються у спеціальних	

ємностях із щільними кришками, виготовлених із матеріалів, що легко піддаються санітарній обробці. Вивезення здійснюється щоденно спеціалізованими підприємствами відповідно до укладених договорів, що унеможливує розкладання органіки та утворення стійких неприємних запахів. Тверді побутові відходи (папір, картон, пластикова упаковка, скляний посуд і пляшки) підлягають роздільному збору та направляються на вторинну 58 переробку до спеціалізованих підприємств-переробників. Це відповідає принципам циркулярної економіки та сприяє зменшенню обсягів відходів, що потрапляють на полігони твердих побутових відходів. Відпрацьована рослинна олія збирається у герметично закритих пластикових або металевих ємностях і зберігається в окремо відведеному місці. Подальша утилізація здійснюється шляхом передачі спеціалізованим підприємствам, які здійснюють її переробку на технічні потреби (зокрема, виробництво біодизелю). Зливання відпрацьованої олії до каналізації категорично забороняється. Майданчик для сміттєвих контейнерів запроєктовано на твердому водонепроникному покритті з огороженням по периметру та навісом. Розміщення здійснено на нормативній відстані від вікон закладу, сусідніх будівель і дитячих майданчиків згідно з санітарними нормами, що виключає розповсюдження запахів і запобігає контакту відвідувачів із зоною зберігання відходів. Зниження рівня шуму та вібрації. Шумове та вібраційне забруднення є суттєвим чинником негативного впливу закладів харчування на навколишнє середовище та якість життя мешканців прилеглої забудови. З метою захисту акустичного комфорту прилеглої житлової зони та відповідності нормативним показникам рівня шуму (відповідно до ДСН 3.3.6.037-99) у проєкті передбачено комплекс технічних заходів. Перш за все, підбір технологічного та інженерного обладнання здійснено з урахуванням показників шумності — перевагу надано мал шумним моделям із закритим типом компресорів і редукторів. Вентиляційні агрегати встановлюються на спеціальні віброізолюючі основи (амортизатори), що запобігає передачі структурного шуму на несучі конструкції будівлі. Усі повітроводи в місцях приєднання до вентиляційних агрегатів обладнуються гнучкими вставками, а у місцях проходів через приміщення із нормованим рівнем шуму — шумоглушниками пластинчастого або трубчастого типу. 59 Стіни та перекриття приміщень з підвищеним рівнем шуму (компресорна, вентиляційна камера, виробничі цехи) підлягають звукоізоляції з використанням сучасних акустичних матеріалів. Розміщення гучного обладнання передбачено в приміщеннях, максимально віддалених від зовнішніх стін і вікон, що виходять на сторону житлових будинків. Енергозбереження та зниження антропогенного навантаження Зменшення споживання енергетичних ресурсів є одним із ключових напрямів екологічно відповідального проєктування, оскільки виробництво електричної та теплової енергії безпосередньо пов'язане з викидами парникових газів та іншими видами забруднення довкілля. У проєкті дитячого кафе

» Знайдено посилань: 0%

id: 200

«Чомучка»

застосовано комплекс енергоефективних технологій і рішень. Систему освітлення повністю побудовано на основі світлодіодних джерел світла ([LED](#)), які порівняно з традиційними люмінесцентними лампами споживають на 50–70% менше електроенергії за аналогічних показників освітленості. У технічних, підсобних і санітарних приміщеннях заплановано встановлення датчиків руху та присутності, що автоматично вимикають освітлення за відсутності людей. Теплове технологічне обладнання підібрано з автоматичним регулюванням температурних режимів та надійною теплоізоляцією робочих поверхонь, що мінімізує непродуктивні теплові втрати. Застосування конвекційних і пароконвекційних печей замість традиційних жарових шаф дозволяє скоротити витрати електроенергії на 20–30% при приготуванні аналогічного обсягу продукції. Система опалення та кондиціонування запроєктована з використанням частотних перетворювачів і програмованих термостатів, які забезпечують підтримання комфортної температури лише в необхідний час і в приміщеннях, що фактично використовуються. Теплоізоляція огорожувальних конструкцій будівлі виконана відповідно до вимог ДБН В.2.6-31

» Знайдено посилань: 0%

id: 201

«Теплова ізоляція будівель»,

що знижує теплові втрати взимку та надмірний нагрів приміщень улітку. 60 Дотримання вищезазначених заходів під час будівництва та експлуатації дитячого кафе

» Знайдено посилань: 0%

id: 202

«Чомучка»

забезпечує збереження екологічної рівноваги, мінімізацію негативного впливу на навколишнє середовище міста Полтава та безпечні умови перебування дітей і дорослих як у самому закладі, так і в районі його розташування. Реалізація екологічних принципів у проєкті відповідає сучасним вимогам сталого розвитку та підвищує соціальну відповідальність закладу перед громадою. 61 ВИСНОВКИ Основним завданням закладів ресторанного господарства визначено забезпечення населення високоякісною, здоровою та безпечною продукцією за доступними цінами. З метою підвищення біологічної цінності страв та збереження корисних властивостей інгредієнтів у роботі передбачено впровадження новітніх технологій виробництва. Доцільність проєктування саме спеціалізованого дитячого кафе було обґрунтовано в межах даного дослідження. У кваліфікаційній роботі розроблено проєкт підприємства ресторанного господарства – дитячого кафе здорового харчування

Знайдено посилань: 0%

id: 203

«Чомучка»

на 75 посадкових місць у м. Полтава. На підставі проведених технологічних розрахунків визначено виробничу програму закладу, розраховано необхідну чисельність персоналу, підібрано види та кількість сучасного технологічного обладнання, а також встановлено площі всіх груп приміщень. У ході виконання роботи вирішено такі завдання: - надано комплексну характеристику проєктуваного кафе та обґрунтовано його концепцію; - складено меню з урахуванням принципів раціонального та збалансованого харчування дітей; - сформовано зведену продуктову відомість на основі розрахунків сировини; - розроблено виробничу програму для заготівельних та доготівельних цехів; - здійснено розрахунок та підбір механічного, холодильного, теплового та допоміжного обладнання; - визначено загальну площу закладу та розроблено оптимальні схеми технологічних потоків; 62 - підготовлено ілюстративний матеріал для презентації результатів кваліфікаційної роботи. За результатами проведеного дослідження та розрахунків досягнуто поставленої мети – спроектовано сучасне дитяче кафе здорового харчування

Знайдено посилань: 0%

id: 204

«Чомучка»

на 75 місць у м. Полтава, діяльність якого спрямована на задоволення потреб населення у якісному та безпечному харчуванні. 63 СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 1. Господарський кодекс України від 16.01.13р. 16.01.03 р. № 435 - IV 2. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення : Постанова

Знайдено плагіату: 0,26%

id: 205

<https://web-crawler.plagiarism-detector.com/get-doc-nt?did> + 6 посилань
Кабінету Міністрів України від 08.02.95 р. № 108. 3. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. 4. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-ХП. 5. Про охорону навколишнього природного середовища: Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП. 6. Про охорону праці: Закон України від 14.10.1992 № 2694-ХП. 7. Про правові засади цивільного захисту в Україні: Закон України від 24.09.2008 № 588-УІ. 8. Про акціонерні товариства: Закон України від 17.09.2008 № 514- УІ. 9. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів: постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 № 923 (зі змінами і допов. від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534). 10. Правила роботи закладів громадського харчування: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219. 11. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення. 12. ДБН А.2.2-3-2003. Проєктування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проєктної документації для будівництва. 13. ДБН А.3.1-3-94. Прийняття в експлуатацію завершених 64 будівництвом об'єктів. Основні положення. 14. ДБН 8.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. 15. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення
16. ДБН В.2.5-23-2003. Проєктування електрообладнання об'єктів цивільного призначення. 17. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення. 18.

Знайдено плагіату: 0,04%

id: 206

http://corruption.gov.ua/laws_details/308003622388521 - ч. 4 п. 15 ст. 14
ДСН 3.3.6.037-99. Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та
інфразвуку. 19. ДСН 3.3.6.039-99. Державні санітарні норми виробничої загальної та
локальної вібрації. 20. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми

мікроклімату виробничих приміщень. 21. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
22. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. 23. Довідник
нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та
соціального страхування від нещасних випадків. К. 2009. 244 с. 24. Законодавство України
про охорону праці : зо. норм, док.: у 3 т. К.: Основа. 2006. 25. Методичні рекомендації по
формуванню собівартості продукції, робіт, послуг у промисловості: затв. наказом
Державного комітету промислової політики України від 02.02.2001 № 47. 26. Боржоміна В.
В. Ресторанно-готельний бізнес: облік, видатки, маркетинг, інвестування. К.: Книж. світ.
2001. 165 с. 27. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-
ресторанному господарстві : підручник. Х.: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 488 с. 28. Давидова
О. Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства:
методологія, теорія і практика : 65 монографія. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 448 с.
29. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. -2-ге
вид., відред. і допов. К.: Київ. над. торг. -екон. ун-т, 2010. 307с.

Відмова від відповідальності:

Цей звіт повинен бути правильно інтерпретований та проаналізований кваліфікованою особою, яка несе відповідальність за оцінку!

Будь-яка інформація, наведена у цьому звіті, не є остаточною та підлягає ручному огляду та аналізу. Дотримуйтесь вказівок:
Рекомендації з оцінки

Детектор Плагіату - Право знати автора! ☐ SkyLine LLC