

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект ресторану з впровадженням інноваційних технологій
страв з птиці»**

ОС «магістра»
Здобувача 2 курсу,
705 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
освітньої програми «Ресторанні
технології та бізнес»

(підпис здобувача) **Фошки Віктора Вікторовича**

Науковий керівник
док. техн. наук, професор

(підпис керівника) **Кравченко Михайло Федорович**

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

(підпис завідувача
кафедри) **Паламарек Каріна Вікторівна**

**Чернівці
2025**

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології та бізнес»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК
(підпис)
«04» вересня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві
Фошці Віктору Вікторовичу**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

- 1. Тема кваліфікаційної роботи:**
Проект ресторану з впровадженням інноваційних технологій страв з птиці

Затверджена наказом директора від «04» жовтня 2024 р. № 615.
Зміни до наказу директора від «02» вересня 2025 р. № 195.

- 2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 24.11.2025 р.**
3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проект закладу ресторанного господарства у м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій січених виробів з м'яса птиці.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, інноваційні технології січених котлет з м'яса птиці з використанням рослинної сировини.

Предмет дослідження: моно-ресторан на 80 місць, січені котлети з м'яса птиці, гречані пластівці, борошно з сочевиці, вівсяні пластівці, волоський горіх, січені котлети «Nutri-Chicken», теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

- 4. Консультанти по роботі із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:**

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис	
		Завдання видав	Завдання виконав
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація			

2. Архітектура. Дизайн			
3. Управління. Економіка			

5. Зміст кваліфікаційної роботи

Вступ

Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація

- 1.1. Концепція
- 1.2. Інноваційні технології харчової продукції
- 1.3. Виробничий процес
- 1.4. Сервіс

Розділ 2. Об'ємно-планувальне рішення проєктованого закладу ресторанного господарства

- 2.1. Об'ємно-планувальне рішення
- 2.2. Архітектурні рішення

Розділ 3. Управління. Економіка

- 3.1. Організаційний дизайн
- 3.2. Доходи. Витрати
- 3.2. Ефективність інвестиційного проєкту

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

1. План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проєктування, М 1:500 - 1 лист (А-3);
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист (А-3);
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист (А-3)

6. Календарний план виконання роботи

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	01.09. – 19.09.2025	
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	25.09.2025	
3	Написання 1 розділу кваліфікаційної роботи	14.10 – 21.10.2025	
4	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	22.10 – 23.10.2025	
5	Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи	24.10 – 27.10.2025	
6	Написання 3 розділу кваліфікаційної роботи	28.10 – 04.11.2025	
7	Висновки	05.11 – 09.11.2025	
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку на академічний плагіат	10.11 – 23.11.2025	
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	15 – 16.12.2025	

7. Дата видачі завдання: «22» вересня 2025 року

Керівник кваліфікаційної роботи

Михайло КРАВЧЕНКО

(ім'я, прізвище)

**Завдання прийняв до виконання
студент**

Віктор ФОШКА

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота присвячена науково-практичному обґрунтуванню проектування сучасного ресторану, а саме моно-ресторану з впровадженням інноваційних технологій приготування страв з птиці. Обрана тема є актуальною, оскільки сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства спрямовані на використання високоефективних технологічних процесів, підвищення харчової та біологічної цінності страв, а також забезпечення їх безпечності та стабільної якості.

У роботі здобувач продемонстрував глибоке розуміння специфіки технології обробки та приготування м'яса птиці, здійснив комплексний аналіз інноваційних методів, таких як sous-vide, вакуумне маринування, низькотемпературне запікання, пароконвекційні технології, використання натуральних маринадів та крафтових добавок. Науково обґрунтовано їх переваги щодо покращення структури, соковитості, смаку та збереження харчової цінності страв.

Автором ґрунтовно розроблено концепцію проєктованого закладу ресторанного господарства, визначено його цільову аудиторію, стилістичні особливості та виробничу програму. Розкрито організацію технологічного процесу, наведено розрахунки виробничих площ, виробничого персоналу, потреби в устаткуванні та економічні показники ефективності впроваджених рішень. Окремо відзначено раціональний підбір сучасного механічного та теплового устаткування, що забезпечує оптимізацію процесів та підвищення продуктивності виробництва.

Структура роботи є логічною та послідовною, матеріал викладено науково, аргументовано та з використанням нормативної документації й актуальних наукових джерел. Робота містить наочні таблиці, схеми, графічні матеріали та економічні розрахунки, що підсилюють загальну якість дослідження.

Кваліфікаційна робота повністю відповідає вимогам, що висуваються до робіт такого рівня, відзначається високим ступенем самостійності, науковою новизною та практичною значущістю. Матеріали можуть бути рекомендовані до впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства.

Вважаю, що кваліфікаційна робота заслуговує на позитивну оцінку, а здобувач – на присвоєння відповідного освітнього ступеня.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Фошки Віктора Вікторовича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

« ____ » _____ 20 ____ г.

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА ТА АНОТАЦІЯ НА
КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Студента Фошки Віктора Вікторовича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

**Тема роботи: Проект ресторану з впровадженням інноваційних
технологій страв з птиці**

Керівник роботи: Кравченко Михайло Федорович

Термін захисту «__» _____ 2025 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

В результаті проведених досліджень та аналізу ринку ресторанного господарства м. Чернівці було визначено, що доцільним є проектування моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць за адресою: вул. Татарбунарська, 42Е. Заклад спеціалізуватиметься на приготуванні та реалізації різноманітних страв із м'яса птиці, що дозволить поєднати високу якість продукції з оптимальною ціновою політикою.

На основі аналізу літературних джерел та проведених експериментальних досліджень підтверджено доцільність використання вівсяних та гречаних пластівців, борошна з сочевиці та волоських горіхів у рецептурі січених котлет «Nutri-Chicken». Використання цих інгредієнтів дозволяє значно підвищити харчову цінність виробу, збагачуючи його харчовими волокнами, мінеральними речовинами (магнієм, залізом, фосфором, цинком, калієм) та вітамінами, що робить продукт функціональним та придатним для оздоровчо-профілактичного харчування.

Розроблено організаційну структуру, об'ємно-планувальне, інженерно-будівельні рішення, розраховано вартість будівництва моно-ресторану. Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на __ сторінках пояснювальної записки та містить __ таблиць, ____ рисунків, __ додатків. Графічний матеріал представлений на __ аркушах.

Ключові слова: моно-ресторан на 80 місць, січені котлети з м'яса птиці, гречані пластівці, борошно з сочевиці, вівсяні пластівці, волоський горіх, січені котлети «Nutri-Chicken», організаційна структура, схема технологічного процесу.

The summary

As a result of the research and analysis of the restaurant market in Chernivtsi, it was determined that it is advisable to design a mono-restaurant "Chik-n-Miks" for 80 seats at the address: 42E Tatarbunarska St. The establishment will specialize in the preparation and sale of various poultry dishes, which will allow combining high quality products with an optimal pricing policy.

Based on the analysis of literary sources and experimental studies, the feasibility of using oat and buckwheat flakes, lentil flour and walnuts in the recipe for minced meat cutlets "Nutri-Chicken" has been confirmed. The use of these ingredients allows you to significantly increase the nutritional value of the product, enriching it with dietary fiber, minerals (magnesium, iron, phosphorus, zinc, potassium) and vitamins, which makes the product functional and suitable for health and preventive nutrition.

The organizational structure, spatial planning, engineering and construction solutions have been developed, the cost of building a mono-restaurant has been calculated. A consolidated annual plan of economic activity results has been developed. An assessment of capital investments, the payback of the investment project has been carried out.

The qualification work is set out on ____ pages of the explanatory note and contains ____ tables, _____ figures, ____ appendices. The graphic material is presented on ____ sheets.

Keywords: mono-restaurant for 80 seats, minced poultry cutlets, buckwheat flakes, lentil flour, oatmeal, walnut, minced cutlets "Nutri-Chicken", organizational structure, technological process diagram.

ЗМІСТ

Вступ	
Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.	
1.1. Концепція закладу ресторанного господарства	
1.1.1. Аналіз ринку спеціалізованих закладів ресторанного господарства	
1.1.2. Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства	
1.1.3. Концептуальне меню моно-ресторану «Chik-n-Miks»	
1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера моно-ресторану «Chik-n-Miks»	
1.2. Інноваційні технології харчової продукції	
1.3. Організація виробничого процесу	
1.4. Сервіс	
Розділ 2. Архітектура. Дизайн.	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення проєктованого закладу ресторанного господарства	
Розділ 3. Управління. Економіка.	
3.1. Організаційний дизайн	
3.2. Доходи. Витрати	
3.3. Ефективність інвестиційного проєкту	
Резюме проєкту	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали	



ВСТУП

Ресторанна індустрія у світі демонструє стійку тенденцію до розвитку спеціалізованих форматів, які здатні забезпечити гостям унікальний досвід та високу якість продукту. На цьому тлі монопродуктові заклади займають особливе місце, оскільки їх концепція ґрунтується на максимальній концентрації на одному основному інгредієнті або одній ключовій страві. Такий формат дозволяє вибудувати не лише чітку гастрономічну ідентичність, а й розробити оптимізовану виробничо-технологічну модель, що відповідає сучасним вимогам ефективності та якості.

Історичні приклади успішного функціонування моно-ресторанів підтверджують життєздатність цього підходу. Відомі заклади «L'Entrecote» у Франції, «Cha Ca La Vong» у В'єтнамі та «Quanjude Roast Duck Restaurant» у Китаї, що працюють понад сто років, демонструють, що вузька спеціалізація може бути запорукою стабільності, впізнаваності та високого рівня довіри споживачів. Їхній досвід став основою для відродження інтересу до такого формату у XXI столітті.

Попит на моно-ресторани зумовлений кількома ключовими факторами. По-перше, сучасні споживачі дедалі частіше надають перевагу простим та зрозумілим меню, у яких якість переважає кількість. По-друге, спеціалізовані заклади здатні гарантувати стабільність смаку та високу якість страви завдяки можливості вдосконалити технологію приготування до найдрібніших деталей. По-третє, монопродуктовий формат дозволяє ефективно оптимізувати виробництво: зменшити витрати на закупівлю сировини, скоротити потребу у великому штаті персоналу та стандартизувати роботу кухні.

Крім того, актуальність монопродуктових закладів підтримується загальносвітовими тенденціями до індивідуалізації гастрономічного досвіду, розвитку тематичних концепцій та підвищення ролі унікальності бренду. В

умовах високої конкуренції саме вузька спеціалізація дозволяє привернути увагу гостей, забезпечити впізнаваність та сформувати стабільну аудиторію.

З огляду на це, проектування моно-ресторану є актуальним напрямом у розвитку сучасної ресторанної інфраструктури, для чого планується у місті Чернівці за адресою вул. Татарбунарська, 42Е спроектувати сучасний моно-ресторан «Chik-n-Miks» на 80 місць, який спеціалізуватиметься на широкому асортименті страв із птиці. Такий формат дозволить не лише забезпечити високу гастрономічну якість запропонованих позицій, а й сформувати конкурентоспроможний заклад, здатний відповідати сучасним запитам ринку та очікуванням споживачів.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт закладу ресторанного господарства у м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій січених виробів з м'яса птиці.

Об'єктом досліджень: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології січених котлет з м'яса птиці з використанням рослинної сировини.

Предмет дослідження: моно-ресторан на 80 місць, січені котлети з м'яса птиці, гречані пластівці, борошно з сочевиці, вівсяні пластівці, волоський горіх, січені котлети «Nutri-Chicken», теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Значимість результатів. Прийняті у кваліфікаційній роботі рішення можуть стати основою для будівництва сучасного моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць у місті Чернівці, вул. Татарбунарська 42Е.

За результатами проведених інноваційних досліджень підтверджено доцільність використання вівсяних та гречаних пластівців, борошна з сочевиці та волоських горіхів у рецептурі січених котлет «Nutri-Chicken». Використання цих інгредієнтів дозволяє значно підвищити харчову цінність виробу, збагачуючи

його харчовими волокнами, мінеральними речовинами (магнієм, залізом, фосфором, цинком, калієм) та вітамінами, що робить продукт функціональним та придатним для оздоровчо-профілактичного харчування.

Технологія теплової обробки січених котлет «Nutri-Chicken» у параконвектоматі забезпечує рівномірне пропікання та дозволяє знизити вміст жиру на 18,04 % за рахунок відсутності використання рафінованої олії, що позитивно впливає на енергетичну цінність виробу та його дієтичні властивості.

Отриманий кулінарний виріб характеризується яскраво вираженим ароматом курячого м'яса з нотками горіхів та зернових компонентів, ніжною і соковитою консистенцією без розшарувань фаршу, що підвищує його органолептичну привабливість.

Впровадження розробленої технології січених котлет «Nutri-Chicken» з додаванням вівсяних та гречаних пластівців, борошна з сочевиці та волоських горіхів дозволяє розширити асортимент кулінарних виробів із птиці та забезпечити виробництво продукту підвищеної функціональної та харчової цінності, рекомендованого для здорового харчування населення.



1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція закладу ресторанного господарства

1.1.1. Аналіз ринку спеціалізованих закладів ресторанного господарства

Місто Чернівці є одним із найпривабливіших туристичних центрів Західної України, що має значний культурно-історичний потенціал та розвинену інфраструктуру сфери послуг. У структурі економіки міста ресторанне господарство посідає важливе місце, оскільки забезпечує не лише задоволення потреб мешканців і гостей міста у харчуванні, а й сприяє розвитку туристичної галузі, створенню робочих місць та підвищенню іміджу Чернівців як гастрономічного центру регіону.

Станом на 2024–2025 роки у місті функціонує понад 450 закладів ресторанного господарства, серед яких представлені різні типи: ресторани, кафе, кав'ярні, бари, паби, фастфуди, їдальні та заклади швидкого обслуговування. За останні роки спостерігається тенденція до зростання частки закладів малого формату, таких як кав'ярні, бістро, стріт-фуд та моно-заклади, орієнтовані на певний вид страв або напоїв. Значного розвитку набули також мережеві формати — кав'ярні «Aroma Kava», «CoffeeLab», «Black Honey», піцерії «MonoPizza», заклади здорового харчування «Salateira» тощо.

Серед основних тенденцій розвитку ресторанного господарства Чернівців можна виділити: підвищення рівня гастрономічної культури споживачів і, відповідно, розширення асортименту авторських страв, локальних продуктів і фірмових позицій у меню; розвиток концептуальних і моноформатних закладів, орієнтованих на одну провідну позицію (бургерні, суші-бари, пельменні, кав'ярні, піцерії), що відповідає сучасним трендам ринку; популяризація локальної кухні — гуцульської, буковинської, української автентичної гастрономії, яку активно використовують заклади типу «Гостинна садиба», «Гуцульська Гражда», «Колиба», «Кайзер»; цифровізація сфери послуг, запровадження онлайн-замовлень, систем лояльності, QR-меню, доставки через сервіси Glovo, Bolt Food, Raketa; еко- та здоровий тренд — використання

локальних фермерських продуктів, органічних інгредієнтів, зниження рівня харчових відходів; зростання ролі кавової культури: Чернівці вважаються одним із найбільш «кавових» міст України, де функціонує понад 120 кав'ярень різних форматів, що формують окрему гастрономічну ідентичність міста.

Аналізуючи ринок ресторанного господарства з кожним роком набирає популярності формат моно-закладів – ресторанів, кафе, закусочних, які спеціалізуються на одному продукту або страві.

У Чернівцях на даний час можна виділити декілька закладів, які відповідають концепції моно-формату або мають чітку спеціалізацію:

1. **Cafe Mono**

- Формат: моно-кафе з фокусом на піці та простому асортименті.
- Особливості: сучасний дизайн, можливість доставки та самовиніс.
- Адреса: проспект Незалежності, 125.

2. **OZZY Fast Food**

- Формат: локальна бургерна / fast-food.
- Особливості: основна продукція — бургери, в тому числі з курячим м'ясом; швидке обслуговування.
- Адреса: проспект Незалежності, 7а.

3. **«Вареники / Пельмені» (локальні точки домашньої кухні)**

- Формат: невеликі точки та служби доставки з фокусом на варениках і пельменях.
- Особливості: традиційна українська кухня, акцент на якість і домашній смак.

4. **Сімейна піцерія «Моне»**

- Формат: моно-ресторан з основним асортиментом піци.
- Особливості: класичні і авторські рецепти, піца як основна категорія.
- Адреса: проспект Незалежності, 117а.

5. **Суші-бари (локальні та мережеві, наприклад Nori, Sushidai)**

- Формат: заклади, що спеціалізуються на суші та ролах.

- Особливості: доставка, швидкий формат обслуговування, популярність серед молоді та туристів.

6. **Mary Be / Mono Coffee**

- Формат: кав'ярні з фокусом на кавові напої та десерти.
- Особливості: спеціалізація на одному сегменті (кава), авторські десерти, можливість ланчів та сніданків.

Отже, на основі вищенаведеного робимо висновок, що сучасний розвиток галузі ресторанного господарства у Чернівцях характеризується високою конкуренцією, що стимулює підприємців до впровадження нових концепцій, покращення якості обслуговування, створення унікальних гастрономічних пропозицій і комфортного інтер'єру.

Відповідно до вищенаведених тенденцій, доцільним є проєктування моно-ресторану, що спеціалізується на приготуванні страв із м'яса птиці. Такий формат поєднує низку важливих переваг:

- Кулінарна універсальність — м'ясо птиці є високоякісним і легко комбінується з різними інгредієнтами, що дозволяє створювати різноманітні страви, включаючи національні, європейські та авторські рецепти.
- Економічна ефективність — стандартизоване використання одного виду сировини спрощує закупівлі, оптимізує складські та технологічні процеси, зменшує витрати і підвищує прибутковість закладу.
- Відповідність сучасним тенденціям здорового харчування — страви з птиці відрізняються низьким вмістом жиру та високим вмістом білка, що відповідає запитам споживачів на збалансоване та корисне харчування.

Слід зазначити, що подібний формат у місті Чернівці поки що відсутній, що створює можливість для формування унікальної ринкової ніші. Це дозволяє залучити значну кількість відвідувачів, які цінують страви з птиці, включно з продукцією локальних виробників, і одночасно забезпечує конкурентну перевагу за рахунок спеціалізації та високої якості продукту.

Впровадження такого закладу дозволить не лише задовольнити потреби сучасного споживача, а й сприятиме розвитку ресторанного ринку міста, підвищенню гастрономічної культури та формуванню впізнаваного бренду серед локальної аудиторії та туристів.

Для проєктування даного типу закладу обрану ділянку, яка розташована по вул. Татарбунарська 42Е, поряд з якою розташовано парк Жовтневий, житловий комплекс «Водограй», готель «Черемош», стадіон «Олімпія», ресторан «Nonna Masagona», ресторан «Черемош», кафе «Круасан», піцерія «Альвезувіо», ресторан «United by Coffee». Наявні заклади ресторанного господарства пропонують своїм відвідувачам страви європейської, італійської, української кухонь, ні один із них не спеціалізується на приготуванні та реалізації широкого спектру страв з птиці.

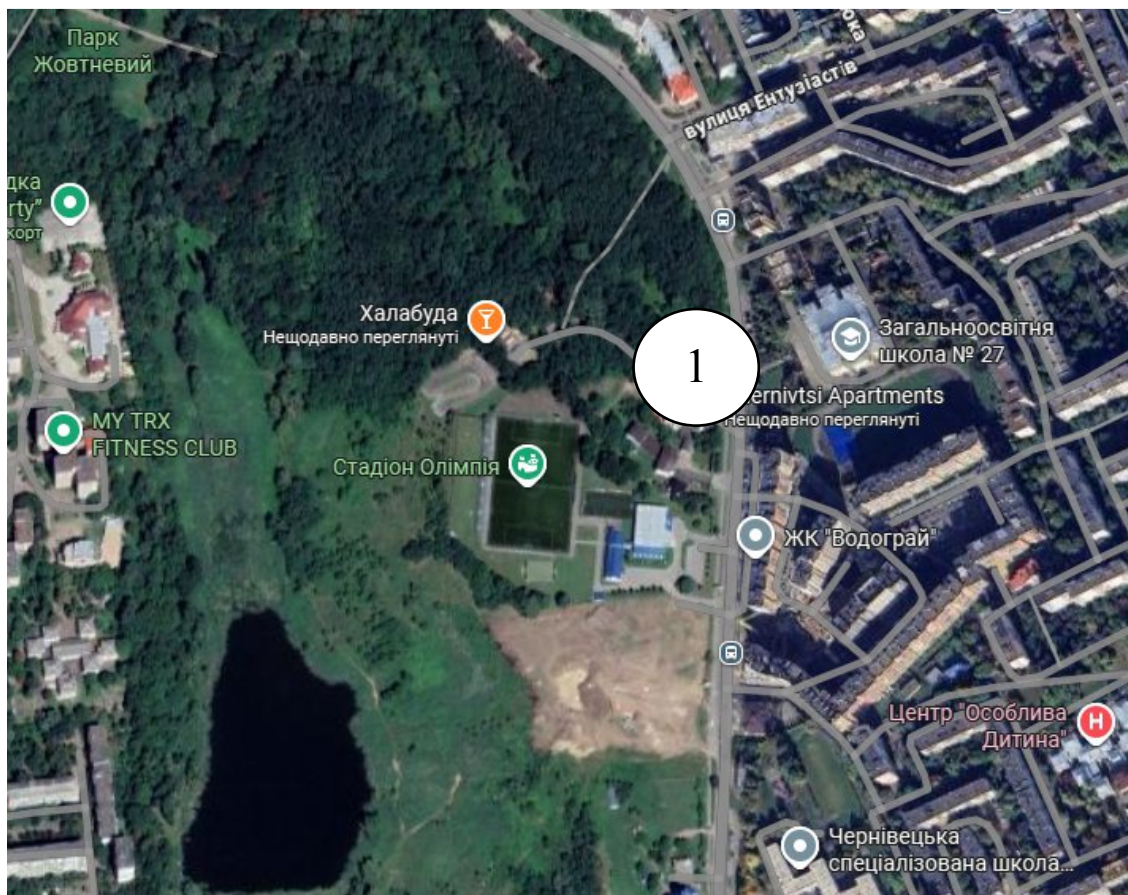


Рис. 1.1. Місце проєктування моно-ресторану у м. Чернівці

1 – проєктований моно-ресторан у місті Чернівці, вул. Татарбунарська 42Е

Враховуючи напрям діяльності існуючих закладів-конкурентів, відсутність спеціалізованих моно-ресторанів у місті Чернівці та високий рівень ділової та туристичної привабливості району, проєктування нового закладу ресторанного господарства — моно-ресторану, що спеціалізується на приготуванні та реалізації страв з м'яса птиці, є обґрунтованим та перспективним.

Основною перевагою проєктованого закладу, який планується розмістити за адресою: вул. Татарбунарська, 42Е, стане поєднання високої якості продукту та комплексного підходу до обслуговування відвідувачів, що забезпечить його конкурентоспроможність на ринку. До ключових переваг належать:

- Широкий асортимент страв з птиці, що дозволяє задовольнити смаки різних категорій споживачів, від поціновувачів традиційних страв до любителів авторських кулінарних рішень;
- Використання органічної продукції локальних фермерських господарств, що підвищує харчову цінність страв та підтримує місцевих виробників;
- Вдале місце розташування, що забезпечує легкий доступ для мешканців та туристів, а також високу відвідуваність;
- Помірна цінова політика та система знижок, що робить заклад доступним для широкого кола споживачів і стимулює повторні візити;
- Оптимальна стратегія ціноутворення, яка дозволяє поєднувати якість та доступність, розширюючи контингент клієнтів і забезпечуючи стабільний прибуток.

Таким чином, реалізація проєкту моно-ресторану по вулиці Татарбунарська 42Е, сприятиме заповненню ніші спеціалізованих закладів, підвищенню гастрономічної привабливості Чернівців та формуванню стабільної бази постійних відвідувачів як серед місцевих жителів, так і серед туристів.

1.1.2. Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства

Для чіткого відображення специфіки проєктованого закладу ресторанного господарства у місті Чернівці за адресою вул. Татарбунарська, 42Е, було запропоновано назву «Chik-n-Miks».

Використання такої назви дозволяє потенційним відвідувачам відразу сформувати уявлення про концепцію та характер закладу, створюючи асоціативний зв'язок із ключовими продуктами меню. «Chik» символізує основну сировину — м'ясо птиці, що підкреслює спеціалізацію ресторану, а «Miks» відображає різноманітність страв та можливості комбінації інгредієнтів у меню.

Легенда моно-ресторану. Моно-ресторан «Chik-n-Miks» — це сучасний заклад ресторанного господарства, що створює унікальний гастрономічний простір, де кожен відвідувач може насолодитися різноманіттям страв із м'яса птиці. Основна концепція ресторану ґрунтується на використанні екологічно чистої та натуральної сировини, що постачається від локальних фермерських господарств Чернівців та області. Завдяки цьому відвідувачі отримують можливість скуштувати страви, приготовані зі свіжих, безпечних і якісних продуктів місцевого походження. Поєднання автентичних смакових традицій із сучасними кулінарними техніками створює новий формат гастрономічного досвіду, який здатен задовольнити найвибагливіших гурманів. Високий професіоналізм кухарів, авторські рецептури та креативна подача страв забезпечують неповторну атмосферу закладу.

Концепція ресторану підкріплюється яскравим інтер'єрним рішенням, що поєднує елементи сучасного урбаністичного дизайну з теплими природними акцентами, створюючи затишний і водночас динамічний простір. Дружня атмосфера, якісне обслуговування, помірна цінова політика та система лояльності сприяють формуванню постійного кола гостей і позитивного іміджу бренду.

Використання місцевої сировини має не лише екологічне, а й економічне

значення, адже дозволяє підтримувати локальних виробників і водночас оптимізувати витрати закладу. Саме ця ідея стала основою нового слогану моно-ресторану: «Натурально. Смачно. По-нашому».

Цей слоган відображає філософію моно-ресторану «Chik-n-Miks»: приготування страв із натуральних продуктів, дбайливе ставлення до сировини та створення щирої, домашньої атмосфери, яка поєднує сучасність і локальні традиції.

Таким чином, «Chik-n-Miks» — це не просто місце для харчування, а концептуальний простір, де гастрономія стає способом підтримки місцевої спільноти, збереження кулінарної автентичності та формування нової культури споживання екологічно чистої продукції.

Фірмовий логотип проєктованого моно-ресторану «Chik-n-Miks» наведено на рис.1.2.:



Рис.1.2. Логотип моно-ресторану «Chik-n-Miks»

Завітавши до моно-ресторану «Chik-n-Miks» відвідувачі матимуть змогу придбати продукцію не тільки за умови споживання в торговельній залі закладу, але й замовити страви і напої «на виніс». Окрім того, гості матимуть змогу

замовити бенкетне обслуговування за спеціально розробленим меню від шеф-кухаря, отримавши при цьому 20% знижку.

1.1.3. Концептуальне меню моно-ресторану «Chik-n-Miks»

Страви з птиці займають важливе місце у раціоні людини завдяки високому вмісту білків, вітамінів, мінеральних речовин та амінокислот, що легко засвоюються організмом. Крім того, м'ясо птиці відрізняється низьким вмістом жиру та високою харчовою цінністю, що робить його ідеальним продуктом для здорового та збалансованого харчування.

Моно-ресторан «Chik-n-Miks» на 80 місць пропонує відвідувачам фірмові страви від шеф-кухаря, серед яких: паштет із курячої печінки з гарбузовим бріюшем і конфітуром, куряча грудка з моцарелою та картоплею по-селянськи з сирним соусом, котлета по-київськи з картопляним пюре та печеним перцем гриль, кіш з качкою та журавлиною, січені котлети «Nutri-Chicken» з овочами.

Окрім основних страв, меню включає широкий асортимент холодних закусок, таких як: брукети з копченою качкою, галантин з куркою, студень із курячого м'яса, карпачо з індики, зелений мікс-салат з індичкою, авокадо та артишоками, а також дієтичний салат із сиром фета, буряком, черрі, виноградом, ківі, горіхами та медово-гірчичним соусом.

Гарячі закуски представлені жульєном з куркою та грибами, курячими крильцями Баффало з соусом «Блю Чіз» та кольоровими млинцями з куркою і грибами.

Для обідньої пори моно-ресторан пропонує курячий бульйон з домашньою пастою, шотландський суп з індичкою та ячмінем, іспанський густий суп на основі курячого бульйону з обсмаженим хлібом, часником і шинкою, а також крем-суп «Geflügelrahmsuppe».

Серед основних страв можна замовити качину грудку з ананасами гриль і ягідним соусом, качину грудку «Магре» з гарбузово-апельсиновим пюре, запечене курча з картоплею та квашеною капустою, філе індики з грибами та

сиром «Дор-Блю», тальятеле з качиним рагу.

До страв пропонуються різноманітні гарніри: гратен із цвітної капусти, запечена картопля з розмарином, картопляне пюре з сиром «Пармезан», овочі гриль, відварний рис з овочами та кукурудза гриль. Для посилення смаку страв доступні соуси: «Блю-Чіз», «Цезар», «Марінара», «Тар-Тар».

На десерт гостям пропонують шоколадний фондан з морозивом, запечену грушу з морозивом на солонокарамельному соусі, класичне тірамісу та пана-коту з малиновим соусом і свіжими ягодами.

Меню напоїв включає гарячу каву, ароматний чай, свіжовичавлені соки з апельсину, грейпфруту та яблук, а також широкий асортимент винно-горілчаних напоїв: горілку, коньяк, віскі, вина, ігристе вино та шампанське.

Особливістю закладу є фірмова символіка, нанесена на весь посуд, інвентар та форму офіціантів, що підкреслює унікальність і гастрономічну спрямованість моно-ресторану «Chik-n-Miks», роблячи його впізнаваним та запам'ятовуваним серед відвідувачів.

1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера моно-ресторану «Chik-n-Miks»

Інтер'єр моно-ресторану «Chik-n-Miks», що розташований у місті Чернівці за адресою вул. Татарбунарська, 42Е, розроблений із урахуванням сучасних тенденцій ресторанного дизайну та концепції закладу, який спеціалізується на стравах із м'яса птиці. Основною метою оформлення є створення затишного, комфортного та сучасного простору, що формує позитивні емоції у відвідувачів та стимулює їх повертатися до закладу.

Інтер'єр моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць поєднує сучасний мінімалізм із теплими природними акцентами. Основні кольори включають світлі відтінки бежевого та кремового, що підкреслюють натуральність продуктів, та яскраві акценти помаранчевого і зеленого кольору, що символізують свіжість та здорове харчування. Така палітра створює відчуття простору, гармонії та затишку.

Для оздоблення моно-ресторану «Chik-n-Miks» використовуються екологічно чисті матеріали: дерево, натуральний камінь, метал і скло. Дерев'яні меблі та декоративні панелі підкреслюють теплу та дружню атмосферу, а металеві й скляні елементи додають сучасності та легкості.

Використовується комбіноване освітлення: м'яке загальне світло створює комфорт і затишок, акцентне підсвічування виділяє робочі поверхні та барну стійку, а декоративні світильники слугують елементами стилю.

Інтер'єр доповнюють експозиції локальної продукції, рослинні елементи та стилізовані постери, які розповідають про фермерів і походження сировини. Це підкреслює ідею екологічності та локальності продуктів, формуючи у гостей відчуття причетності до місцевої гастрономічної культури.

Загалом, моно-ресторан «Chik-n-Miks» створює дружню та невимушену атмосферу, де відвідувачі можуть насолоджуватися стравами з птиці у комфортному середовищі. Поєднання сучасного стилю, теплих натуральних матеріалів та продуманої системи освітлення сприяє формуванню затишного та привітного простору, що підкреслює концепцію моно-ресторану і сприяє формуванню лояльності відвідувачів.

Висновок

В результаті проведених досліджень та аналізу ринку ресторанного господарства м. Чернівці було визначено, що доцільним є проектування моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 посадкових місць за адресою: вул. Татарбунарська, 42Е. Заклад спеціалізуватиметься на приготуванні та реалізації різноманітних страв із м'яса птиці, що дозволить поєднати високу якість продукції з оптимальною ціновою політикою.

Основною цільовою аудиторією проєктованого закладу будуть місцеві жителі, молодь, туристи, які віддають перевагу здоровому та збалансованому харчуванню, а також шукають якісні страви з птиці за помірними цінами. Важливою перевагою закладу є унікальна гастрономічна концепція, що базується

на використанні екологічно чистої локальної продукції та авторських кулінарних рецептур.

Моно-ресторан «Chik-n-Miks» працюватиме щоденно з 10:00 до 23:00, що забезпечує відвідувачам можливість скористатися як сніданковими, так і вечірніми пропозиціями меню, а також комфортно відпочити у зручний для них час. Більш детальна інформація щодо концепції моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць наведена у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.

Концепція моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Місто Чернівці
Адміністративний район населеного пункту (території)	Вулиця Татарбунарська 42Е
Рівень туристичної і ділової активності району	Наявність житлових масивів, скверів, паркових зон
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	450 закладів ресторанного господарства. В ареалі діяльності – 5 закладів
Неймінг	
Тип закладу	Моно-ресторан
Неймінг	«Chik-n-Miks»
Логотип	

Легенда	Моно-ресторан «Chik-n-Miks» — це сучасний заклад ресторанного господарства, що створює унікальний гастрономічний простір, де кожен відвідувач може насолодитися різноманітням страв із м'яса птиці. Основна концепція ресторану ґрунтується на використанні екологічно чистої та натуральної сировини, що постачається від локальних фермерських господарств Чернівців та області. Завдяки цьому відвідувачі отримують можливість скуштувати страви, приготовані зі свіжих, безпечних і якісних продуктів місцевого походження. Поєднання автентичних смакових традицій із сучасними кулінарними техніками створює новий формат гастрономічного досвіду, який здатен задовольнити найвибагливіших гурманів. Високий професіоналізм кухарів, авторські рецептури та креативна подача страв забезпечують неповторну атмосферу закладу.
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Широкий асортимент страв з птиці
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Фірмові кольори, атрибути, атмосфера	Інтер'єр моно-ресторану «Chik-n-Miks» поєднує сучасний мінімалізм із теплими природними акцентами. Основні кольори включають світлі відтінки бежевого та кремового, що підкреслюють натуральність продуктів, та яскраві акценти помаранчевого і зеленого кольору, що символізують свіжість та здорове харчування. Екологічно чисті матеріали: дерево, натуральний камінь, метал і скло. Дерев'яні меблі та декоративні панелі підкреслюють теплу та дружню атмосферу, а металеві й скляні елементи додають сучасності та легкості.
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	Організація бенкетів, днів народжень
Режим роботи	Щоденно з 10:00 до 23:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний, 80 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	2,8 разів

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Збалансоване та раціональне харчування розглядається, як один із провідних чинників збереження та зміцнення здоров'я населення. Воно забезпечує гармонійний фізичний і психічний розвиток дітей, сприяє профілактиці

широкого спектра захворювань, підтримує високу працездатність дорослого населення, а також підвищує адаптаційні можливості організму до дії несприятливих зовнішніх факторів. У сучасних умовах зростає необхідність розроблення харчових продуктів і кулінарних виробів нового покоління, що базуються на використанні нетрадиційної рослинної сировини та натуральних харчових добавок. Такий підхід дозволяє збагатити харчову цінність готової продукції біологічно активними речовинами, вітамінами, мінеральними елементами, харчовими волокнами та антиоксидантами, що зумовлює її функціональну спрямованість.

Серед м'ясних продуктів в Україні провідне місце за рівнем споживання займає м'ясо птиці, передусім курятина, яка значно випереджає за популярністю яловичину та свинину. Її висока харчова цінність зумовлена оптимальним амінокислотним складом білків, легкозасвоюваними жирами, низькою калорійністю та наявністю комплексу вітамінів (А, Е, групи В) і мінералів (залізо, калій, фосфор, магній). Завдяки цьому курятина чинить позитивний вплив на функціонування серцево-судинної, нервової та кровоносної систем організму.

Попри широке використання курячого м'яса у приготуванні салатів, закусок, перших та других страв, група січених виробів (котлети, биточки, тефтелі) представлена на ринку значно меншою мірою. Це створює передумови для удосконалення технологій їх виробництва з урахуванням сучасних вимог до здорового та функціонального харчування за рахунок використання овочевих порошків, зернобобових інгредієнтів круп'яних продуктів — гречаних, рисових чи вівсяних пластівців, продуктів переробки морських водоростей, насіння льону, чіа, кіноа, кунжуту, що дозволяє значно підвищити біологічну цінність страв, а також розширити асортимент дієтичних і лікувально-профілактичних страв.

Результати сучасних наукових досліджень підтверджують доцільність включення рослинної сировини у рецептури м'ясних виробів з птиці. Так,

Літвінова О.І. та О. Савінок вивчали вплив комплексної добавки «Мальтовин» на функціонально-технологічні властивості заморожених напівфабрикатів із м'яса птиці [3]; Свідло К.В., Карпенко Л.К., Пересічна С.М. та Мамченко Л.Є. розробили рецептури фаршевих виробів для оздоровчого харчування з використанням лляного борошна, овочевих пюре та концентрату сироваткового білка; Ряпова І.О. досліджувала використання шпинату у складі курячих та індичих виробів (м'ясний хліб, котлетоподібні вироби) для дієтичного харчування; Скоморохов А.С. та Лисенко Г.Л. обґрунтували технологію виробництва паштету на основі м'яса птиці із застосуванням бурякового порошку, який покращує його споживчі властивості та біологічну цінність.

Зважаючи на вищенаведену інформацію, робимо висновок, що удосконалення технології приготування січених страв із м'яса птиці з використанням нетрадиційної рослинної сировини є перспективним напрямком розвитку харчової промисловості та кулінарного виробництва. Залучення рослинних інгредієнтів дозволяє значно підвищити харчову та біологічну цінність продуктів за рахунок збагачення їх харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними елементами та біологічно активними сполуками. Таке додавання позитивно впливає на функціонально-технологічні властивості фаршу, покращуючи його водоутримувальну здатність, текстуру та соковитість, що забезпечує високі органолептичні характеристики готових страв. Крім того, використання зернових, бобових і горіхових компонентів дозволяє частково замінити традиційні наповнювачі, знизити калорійність виробів та розширити асортимент дієтичних і функціональних продуктів.

З урахуванням сучасних тенденцій у харчуванні та результатів наукових досліджень, доцільним є включення до рецептур січених страв із птиці таких видів рослинної сировини, як: гречані пластівці, борошно з сочевиці, вівсяні пластівці та волоський горіх, що забезпечує оптимальне поєднання поживності, функціональності та споживчих властивостей готових виробів.

Метою роботи є розроблення технології січених котлет з м'яса птиці з

використанням рослинної.

Об’єкт дослідження – технологія січених котлет «Nutri-Chicken» з гречаними пластівцями, борошном із сочевиці, вівсяними пластівцями.

Предмет дослідження – січених котлет з м’яса птиці, гречані пластівці (ДСТУ 4634:2006), борошно з сочевиці (ДСТУ 6020:2008), вівсяні пластівці (ГОСТ 21149-93), волоський горіх (ДСТУ 8900:2019), січені котлети «Nutri-Chicken».

Методи дослідження: органолептичні, фізико-хімічні, експертні, математично-статистичні методи, методи моделювання, обробки експериментальних даних із використанням сучасних комп’ютерних програм.

Гречані пластівці — це цінний продукт переробки гречки, який зберігає більшість її поживних речовин. Вони містять повноцінні білки з незамінними амінокислотами, складні вуглеводи, клітковину, мінерали (залізо, магній, калій, цинк, фосфор) та вітаміни групи В, РР і Е. Завдяки низькому глікемічному індексу вони сприяють стабілізації рівня цукру в крові, а наявність харчових волокон покращує роботу травної системи.

Гречані пластівці не містять глютену, тому придатні для безглютенових дієт. Вони мають антиоксидантні властивості завдяки вмісту флавоноїдів (рутин, кверцетин), які зміцнюють судини та знижують ризик серцево-судинних захворювань.

У кулінарії гречані пластівці використовують для приготування каш швидкого приготування, супів, запіканок, котлет, сирників, граноли, хлібобулочних і кондитерських виробів. Вони покращують консистенцію, підвищують вологозв’язувальну здатність маси та подовжують свіжість готових страв.

Завдяки високій поживній цінності та функціональним властивостям гречані пластівці є перспективною сировиною для створення здорових і збалансованих продуктів харчування.

Борошно із сочевиці є цінним джерелом рослинного білка, клітковини, вітамінів групи В, заліза, магнію, калію та цинку. Воно сприяє нормалізації травлення, зниженню рівня холестерину та підтримці енергетичного обміну. Завдяки низькому глікемічному індексу продукт підходить для людей із цукровим діабетом і тих, хто контролює масу тіла.

Сочевичне борошно не містить глютену, тому використовується у безглютеновому харчуванні. Воно підвищує поживну цінність і покращує структуру страв, надаючи їм приємного горіхового присмаку.

У кулінарії його застосовують для приготування млинців, оладок, котлет, запіканок, супів-пюре, хлібців і хлібобулочних виробів, а також для збагачення традиційного борошна білком і мікроелементами.

Вівсяні пластівці є одним із найпоживніших злакових продуктів, що містять білки, складні вуглеводи, клітковину, вітаміни групи В, Е, а також мінерали — залізо, магній, кальцій, цинк і фосфор. Завдяки збалансованому складу вони забезпечують організм енергією, сприяють нормалізації обміну речовин і зміцненню нервової системи.

Клітковина у складі вівсяних пластівців покращує роботу травного тракту, знижує рівень холестерину та сприяє виведенню токсинів. Бета-глюкани, що містяться у вівсі, допомагають підтримувати стабільний рівень цукру в крові та зміцнюють імунітет. Завдяки цим властивостям продукт рекомендований для дієтичного та профілактичного харчування.

У кулінарії вівсяні пластівці використовують для приготування каш, запіканок, млинців, печива, котлетних мас, батончиків та граноли. Вони добре поєднуються з фруктами, горіхами, молочними продуктами й овочами. Завдяки своїй структурі пластівці поліпшують консистенцію страв, підвищують їх поживну цінність і надають ніжного кремового смаку.

Волоські горіхи є надзвичайно поживним продуктом, який містить високоякісні рослинні білки, корисні жири, вітаміни та мінерали. Основну цінність становлять ненасичені жирні кислоти (омега-3 і омега-6), які сприяють

нормалізації ліпідного обміну, зміцненню серцево-судинної системи та зниженню рівня холестерину в крові.

У складі горіхів містяться вітаміни Е, А, С, групи В, а також магній, калій, фосфор, кальцій і цинк. Ці речовини підтримують роботу мозку, покращують пам'ять, сприяють підвищенню працездатності та зміцненню імунної системи. Завдяки високому вмісту антиоксидантів волоські горіхи уповільнюють процеси старіння клітин і захищають організм від дії вільних радикалів.

У кулінарії волоські горіхи використовують як універсальний інгредієнт. Їх додають до салатів, соусів, десертів, випічки, м'ясних і сирних страв. Подрібнені ядра застосовують для оздоблення та ароматизації виробів, а також у поєднанні з медом, фруктами та зерновими продуктами.

На основі вищенаведеної інформації, робимо висновок, що використання гречаних та вівсяних пластівців, борошна із сочевиці та волоських горіхів в рецептурі січених котлет із птиці, дозволить значно покращити харчову цінність, збагативши страву рослинним білком, клітковиною, мінералами, вітамінами та антиоксидантами, а також дозволить покращити структуру фаршу та підвищити його соковитість.

В рецептурі січених котлет з курячого м'яса з метою покращення харчової цінності планується замінювати частину курятини на борошно із сочевиці в кількості 10%, 15%, 20%; пшеничний хліб на гречані пластівці; панірувальні сухарі на суміш вівсяних пластівців з волоським горіхом (табл.1). Гречані пластівці перед використанням планується запарювати (1:3), щоб січені котлети були більш соковитими, ніжніми.

Таблиця 1.2

Модельно – харчові композиції січених котлет «Nutri-Chicken»

№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Бедро без кості та шкіри	133	119,7	113,05	106,4
2	Пшеничний хліб	27	-	-	-

3	Сіль	3	3	3	3
4	Чорний мелений перець	4	4	4	4

Продовження таблиці 1.2

5	Молоко	35	35	35	35
6	Вершкове масло	10	10	10	10
7	Панірувальні сухарі	15	-	-	-
8	Рафінована олія	5	-	-	-
9	Гречані пластівці	-	9,0	9,0	9,0
10	Борошно з сочевиці	-	13,3	19,95	26,6
11	Вівсяні пластівці	-	12	12	12
12	Волоський горіх	-	3	3	3
	Маса н/ф	188	188	188	188
	Вихід	200	200	200	200

На основі органолептичних показників якості – зовнішній вигляд, колір, смак, запах, консистенція, соковитість, визначено оптимальну кількість обраних харчових добавок (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Органолептична оцінка якості січених котлет «Nutri-Chicken»

Показник	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Зовнішній вигляд	4,5	4,7	4,8	4,5
Колір	4,5	4,6	4,7	4,4
Запах	4,6	4,7	4,8	4,5
Смак	4,5	4,7	4,8	4,4
Консистенція / текстура	4,4	4,7	4,8	4,3
Соковитість	4,3	4,7	4,8	4,2
Середній бал	4,46	4,68	4,78	4,38

Згідно таблиці 1.3, визначено, що найкращі показники отримав дослід №2 у якому використовується 10% сочевичного борошна, що дозволяє отримати однорідну, пластичну консистенцію. Використання запарених гречаних пластівців в кількості 9 грамів, забезпечує оптимальну водоутримувальну здатність фаршу, що дозволяє приготувати котлети соковитими і ніжними.

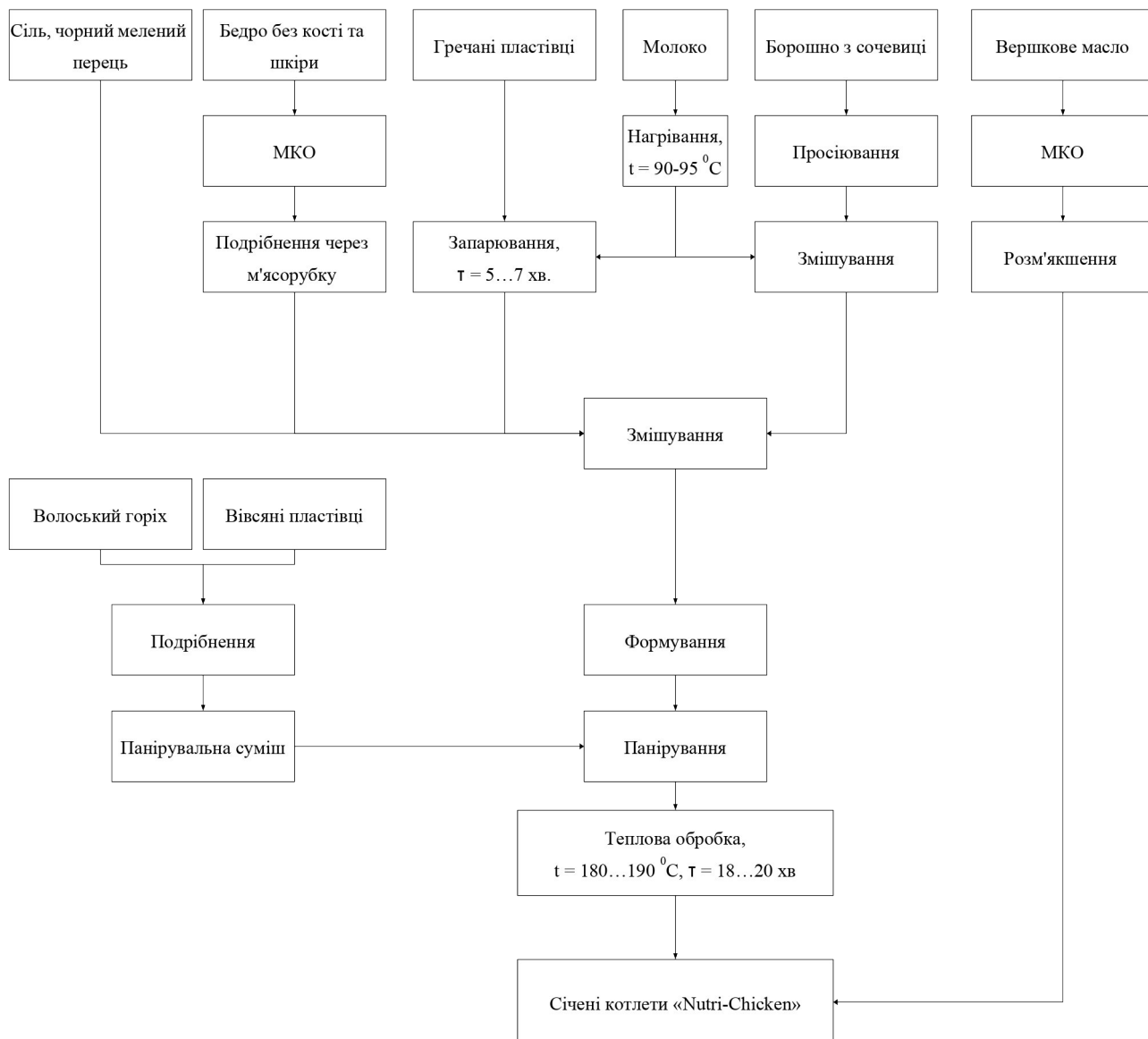
Суміш вівсяних пластівців та волоських горіхів, дозволяє отримати легку хрустку скоринку за рахунок приготування січених котлет в параконвектоматі, що знижує калорійність виробу.

Збільшення кількості борошна з сочевиці дещо знижує смакові властивості та соковитість, фарш стає більш щільним і сухуватим, що не дозволяє використовувати дану рецептуру в подальших дослідженнях.

На основі обраної рецептури (дослід №2) визначено технологічний процес виробництва січених котлет «Nutri-Chicken», який складається з наступних етапів:

- Підготовка сировини. Бедро без кості та шкіри промити, нарізати на шматки та подрібнити через м'ясорубку; Борошно з сочевиці просіяти та змішати з невеликою кількістю молока до стану каші. Гречані пластівці запарити 1:3 молоком (температура 90-95⁰С) на 5-7 хвилин. Вівсяні пластівці та волоські горіхи подрібнити та змішати для паніровки.
- Приготування фаршу. До подрібненої птиці додати, борошно з сочевиці, гречані пластівці, сіль, чорний мелений перець. Суміш ретельно перемішати до однорідної маси.
- Формування. Сформувати котлети по 80-100 грамів. Обваляти в паніровці з вівсяних пластівців та волоського горіха.
- Теплова обробка. Розігріти пароконвектомат до 180–190 °С з режимом конвекції та пари (20–25%). Викласти сформовані січені котлети та готувати 18-20 хвилин до утворення золотистої скоринки та температури фаршу (в середині) 75⁰С.
- Подавання. Січені котлети подавати за температури 65-75⁰С. Поливають розтопленим вершковим маслом.

Технологічну схему приготування січених котлет «Nutri-Chicken» наводимо у вигляді рисунку 1.3.



Visio.Drawing.11

Рис.1.3. Технологічна схема січених котлет «Nutri-Chicken»

У таблиці 1.4 наводимо порівняльну характеристику контрольного та дослідного зразків січених котлет з птиці.

Таблиця 1.4

Хімічний склад контрольного та дослідного зразків січених котлет

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г	17,2	16,5	-0,7	-4,07%
Жири, г	11,75	9,63	-2,12	-18,04%
Вуглеводи, г	10,1	7,9	-2,2	-21,78%

у т.ч. харчові волокна, г	0,62	1,45	+0,83	133,87%
---------------------------	------	------	-------	---------

Продовження таблиці 1.4

Мінеральні речовини				
Магній, мг	17,51	34,63	+17,12	97,77%
Залізо, мг	1,38	2,14	+0,76	55,07%
Кальцій, мг	46,19	36,58	-9,61	-20,81%
Фосфор, мг	119,47	153,19	+33,72	28,22%
Натрій, мг	144,55	47,86	-96,69	-66,89%
Цинк, мг	1,62	1,79	+0,17	10,49%
Мідь, мг	10,09	20,76	+10,67	105,75%
Калій, мг	155,21	215,41	+60,2	38,79%
Вітаміни				
В ₁ , мг	0,087	0,091	+0,004	4,60%
В ₂ , мг	0,139	0,122	-0,017	-12,23%
В ₄ , мг	38,44	34,11	-4,33	-11,26%
В ₅ , мг	0,599	0,587	-0,012	-2,00%
В ₆ , мг	0,091	0,104	+0,013	14,29%
РР, мг	0,636	1,067	+0,431	67,77%
Е, мг	0,618	0,476	-0,142	-22,98%

Аналізуючи дані таблиці 1.4, робимо висновок, що використання вівсяних та гречаних пластівців, борошна сочевиці, волоських горіхів, дозволяє дещо збільшити вміст харчових волокон – на 133,87%; мінеральних речовин: магнію – на 97,77%; заліза – на 55,07%; фосфору – на 28,22%; калію – на 38,79%; міді – на 105,75%; вітамінів: РР – на 67,77%; В₆ – на 14,29%.

На основі найбільш суттєвих змін у показниках розробленого кулінарного виробу з додаванням вівсяних та гречаних пластівців, борошна з сочевиці та волоських горіхів був розрахований комплексний показник якості (табл. 1.5) та побудовані моделі якості досліджуваних кулінарних виробів (рис. 1.4). В якості одиничних показників обрано вміст жиру, харчових волокон, магнію, заліза, вітаміну РР та органолептичну оцінку якості.

Таблиця 1.5

Комплексний показник якості січених котлет «Nutri-Chicken»

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
----------	---------------------	----------	--------

ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-22 д.ф.н. КР КІтО

Арк.

21

Жири, г	0,2	11,75	9,63
---------	-----	-------	------

Продовження таблиці 1.5

Харчові волокна, г	0,2	0,62	1,45
Магній, мг	0,1	17,51	34,63
Залізо, мг	0,1	1,38	2,14
Вітамін РР, мг	0,1	0,636	1,067
Органолептична оцінка якості, балів	0,3	4,46	4,78
Разом	1,0		

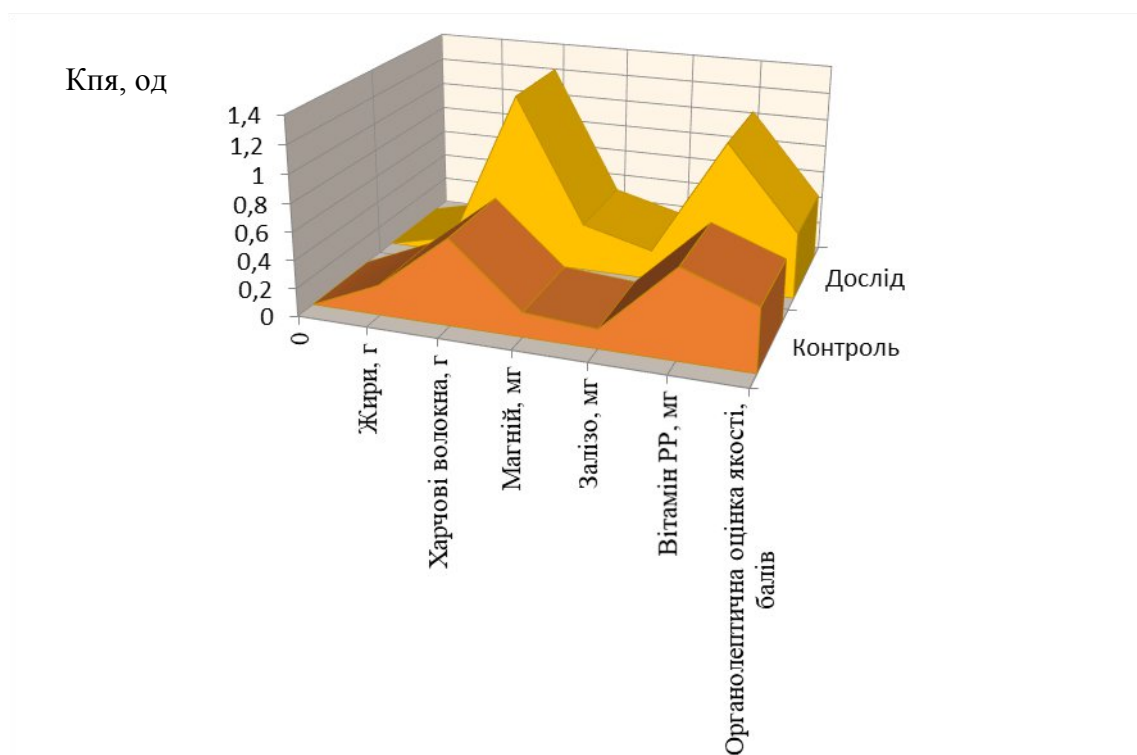


Рис.1.4. Модель якості січених котлет «Nutri-Chicken»

За результатами проведених досліджень підтверджено доцільність використання вівсяних та гречаних пластівців, борошна з сочевиці та волоських горіхів у рецептурі січених котлет «Nutri-Chicken». Використання цих інгредієнтів дозволяє значно підвищити харчову цінність виробу, збагачуючи його харчовими волокнами, мінеральними речовинами (магнієм, залізом, фосфором, цинком, калієм) та вітамінами, що робить продукт функціональним та

придатним для оздоровчо-профілактичного харчування.

Технологія теплової обробки січених котлет «Nutri-Chicken» у параконвектоматі забезпечує рівномірне пропікання та дозволяє знизити вміст жиру на 18,04 % за рахунок відсутності використання рафінованої олії, що позитивно впливає на енергетичну цінність виробу та його дієтичні властивості.

Отриманий кулінарний виріб характеризується яскраво вираженим ароматом курячого м'яса з нотками горіхів та зернових компонентів, ніжною і соковитою консистенцією без розшарувань фаршу, що підвищує його органолептичну привабливість.

Впровадження розробленої технології січених котлет «Nutri-Chicken» з додаванням вівсяних та гречаних пластівців, борошна з сочевиці та волоських горіхів дозволяє розширити асортимент кулінарних виробів із птиці та забезпечити виробництво продукту підвищеної функціональної та харчової цінності, рекомендованого для здорового харчування населення.

1.3. Організація виробничого процесу

Відповідно до проведених розрахунків [11], було спрогнозовано добову динаміку попиту торговельної зали проєктованого моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць з урахуванням результатів маркетингових досліджень та особливостей цільової аудиторії.

Отримані дані дозволяють оцінити розподіл відвідувачів протягом дня, визначити пікові години завантаження та оптимізувати організацію обслуговування. Такий підхід сприятиме ефективному плануванню роботи персоналу, раціональному використанню ресурсів закладу та забезпеченню високого рівня комфорту для гостей.

Результати прогнозу наведено у таблиці 1.6, яка відображає очікувану кількість відвідувачів за часовими інтервалами протягом робочого дня.

Таблиця 1.6.

**Прогнозована динаміка відвідування
моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць**

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за 1 год, (разів)	Заповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, чол.
11-12	40	1,5	0,1	12
12-13	40	1,5	0,2	24
13-14	60	1,0	0,4	32
14-15	60	1,0	0,2	16
15-16	60	1,0	0,1	12
16-17	60	1,5	0,2	24
17-18	150	0,4	0,3	10
18-19	150	0,4	0,4	13
19-20	150	0,4	0,8	26
20-21	150	0,4	0,9	29
21-22	150	0,4	0,8	26
22-23	150	0,4	0,5	16
23-24	150	0,4	0,2	6
Всього відвідувачів за день				226
Денна оборотність разів				2,8

Згідно з проведеними розрахунками, денна оборотність одного місця в торговельній залі моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць становитиме 2,8 рази, загальна кількість відвідувачів у середньому за день становитиме 226 осіб.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції в моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

На основі прогнозованої динаміку попиту щодо відвідування моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць, проведено розрахунки денного обсягу реалізованих страв за групами, протягом робочого дня [11]. Отримані результати наведено у вигляді таблиці 1.7.

Таблиця 1.7.

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах в моно-ресторані
«Chik-n-Miks» на 80 місць**

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	0,3	68
Холодні страви та закуски	1,9	429
Гарячі закуски	0,4	90
Супи	0,3	68
Основні гарячі страви та гарніри	1,2	271
Бургери	0,3	68
Соуси	0,3	68
Десертні страви	0,4	90
Гарячі напої	0,4	90
Напої власного виробництва	0,2	45
Разом		1287
Охолоджувальні напої та соки	0,2 л	45
Вино-горілчані напої	0,15 л	33,9
Хлібобулочні вироби	0,03 кг	6,78
Кондитерські вироби	0,03 кг	6,78

Виробничу програму моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць визначено з урахуванням концептуального меню закладу, що проєктується (додаток А) і наведено у вигляді табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Виробнича програма моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		68
Паштет із курячої печінки з гарбузовим бріошем та конфітюром	160	14
Куряча грудка з моцарелою, картоплею по-селянськи, сирним соусом з часником	180/150/50	10
Котлета по-київськи з картопляним пюре,	130/100/70	11

огірками та печеним перцем гриль		
----------------------------------	--	--

Продовження таблиці 1.8

«Coq au Vin» (півень, тушкований у червоному вині з овочами, часником, грибами та беконом.)	350	10
Кіш з качкою та журавлиною (Філе качки, журавлина яйця, вершки, сир та пісочне тісто. Подається з салатним міксом та гірчичним соусом)	180	9
Січені котлети «Nutri-Chicken» з картоплею по селянськи та овочами	160/100/50	14
Холодні страви та закуски		429
Брускети з копченою качкою (На шматочок білого французького багету наносимо ніжний і вершковий крем-сир, слайси копченої качиної грудки та солодкий конфітур з томатів черрі)	80	29
Студень із курячого м'яса	140	15
Галантин з курки	140	25
Карпачо з індика (Філе індика, помідор чері, сир пармезан, каперси, руккола, соус вершково-гірчичний та соус песто)	180	25
Теплий салат з печінкою (лист салату, помідор, куряча печінка, фісташки, кунжут, фірмовий соус)	260	35
Салат з курячої печінки з ананасом, томатами черрі, чіпсами бекону, насінням гарбуза, сиром пармезан та ягідним соусом із зернятами гранату	280	30
Лист ромена з курячою грудкою та заправкою «Цезар» (Миска хрусткого мішаного салату, зверху посипана свіжими в'яленими помідорами, орегано та тонкими скибочками прошуто крудо. Посипана тертим пармезаном та заправлена випареним бальзамічним соусом та оливковою олією)	280	35
Цезар з соковитим курчам гриль (Лист салату, томати, хрусткі крутони, перепелині яйцями під домашнім соусом, курча-гриль)	280	35
Зелений салат мікс з індичкою, авокадо та артишоками	280	30
Салат з качиної грудки з маринованою грушею під медово-апельсиновим соусом (філе качки, груша маринована, томати черрі, мікс салатів, сир пармезан, кедрові горішки,	280	25

медово-апельсиновий соус)

Продовження таблиці 1.8

Олів'є з курячого філе (філе курки, картопля, морква, зелений горошок, огірок квашений, яйце, майонез домашній, цибуля за бажанням)	280	25
Дієтичний салат з сиром фета в кунжуті, буряком, черрі, виноградом, ківі, горіхами та медово-гірчичним соусом	260	40
М'ясне плато (Копа ді Парма, Прошутто, салямі Мілано, салямі Наполі)	40/40/40/40	25
Сирне плато (Камамбер, Дор-Блю, Емменталь, Пармезан, горіхи, мед)	40/40/40/40/15/10	25
Асорті свіжих овочів (огірок, помідор, перець болгарський, перець чилі, часник, зелень, цибуля зелена)	40/40/40/40/40/10/10	30
Гарячі закуски		90
Жульєн з куркою та грибами (Філе курки, гриби гливи, вершки, сир Дор-блю, пармезан, каперси, часник, розмарин, домашня булка)	220	15
Жульєн з качиним м'ясом та грибами (Філе курки, гриби гливи, вершки, сир Дор-блю, пармезан, каперси, часник, розмарин, домашня булка)	220	15
Курячі крильця Баффало з соусом «Блю Чіз»	240/50	20
Курячі нагетси з пікантно-гострим сирним соусом (Філе куряче, борошно пшеничне, яйце, сухарі панірувальні, соус сирний пікантно-гострий, помідор чері)	250	20
Кольорові млинці з куркою та грибами	160/50	20
Супи		68
Бульйон курячий з домашньою пастою (Наваристий бульйон з домашньої курки, часнику, цибулі моркви та спецій. Подається з домашньою тонкою пастою, курячою грудкою та петрушкою)	300	18
«Scotch Broth з куркою» (Густий шотландський суп з індичкою, ячмінем, морквою, ріпою та цибулею)	300	20
«Sopa Castellana de Ave» (Іспанський густий суп на основі курячого бульйону та обсмаженого хліба з часником і шинкою)	300	15

Продовження таблиці 1.8

Крем-суп «Geflügelrahmsuppe» (Курячий бульйон, вершки, борошно, овочі, курятина)	300	15
Основні гарячі страви та гарніри		271
Качина грудка з ананасами гриль, карамелізованими білими грибами та ягідним соусом	250	11
Качина ніжка з п'яною грушею (Запечена качина ніжка, подаємо з п'янкою грушею та ягідним соусом)	150/100	12
Куряча грудка з кукурудзою гриль, гливами та вершково-гірчичним соусом	280	7
Качина грудка «Magre» із гарбузово-апельсиновим пюре та соусом із журавлини	250	8
Куряче філе «Авіньйон» з лавандовим соусом та запеченими овочами	260	12
М'ясо курки в устричній глазурі з картопляно-сирним пюре	180/150	10
Запечене курча з картоплею та квашеною капустою	280/100/100	10
Круча «A LA PARRILLA» (Фермерське курча, обсмажене в хоспері до золотистої скоринки, соковите і насичене димним ароматом. Подається з томатною сальсою, що створює яскравий, збалансований смак)	500	10
«Pollo alla Cacciatora» (тушкована курка з томатами, оливками, вином і травами)	350	10
Індичка «PINCHOS» (Фермерське стегно індички, запечене в хоспері. Ідеально поєднується з ніжним яблучним кремом, що додає легку солодкість і підкреслює природний смак м'яса.)	280	10
Філе індика з грибами, сиром «Дор-Блю», чіпсами бекону, грушею, черрі та гранатовим соусом	280	5
Індичка фарширована сиром та шпинатом з картопляним gratenом та овочами	180/150/60	10
Індиці котлети з броколі та відварним рисом	160/50/100	5
Печеня з курячим філе та гарбузом	350	5
Стейк з курячого стегна з овочами гриль	220/150	5
Тальятеле з качиним рагу	350	5
Фетучіні з куркою і шпинатом під вершковим соусом	350	5
Яєчня з курячим філе, шампіньйонами в	140	5

листовому тісті

Продовження таблиці 1.8

Гратен із цвітної капусти з курячим філе	140	6
Картопля запечена з розмарином	150	6
Картопля фрі	150	16
Картопляне пюре з сиром «Пармезан»	150	6
Шпинат тушкований із часниковим маслом та сиром «Пармезан»	150	6
Відварний рис з овочами	150	11
Кукурудза гриль	150	6
Гриль-страви (хоспер)		
Шашлик з індички	100	7
Шашлик з курячого філе	100	7
Шашлик з курячого філе бедра	100	13
Перепілка гриль	100	7
Люля-кебаб з курячого стегна	100	13
Люля-кебаб з індички та сиру	100	9
Курячі ковбаски з моцарелою	100	11
Овочі гриль	100	7
Бургери		68
Бургер з качкою (Булочка бріош з качиним філе, ягідним соусом, сиром брі, карамелізованим яблуком, айсбергом та сирним соусом. Подається з картоплею фрі та соусом)	250/100/50	32
Бургер «Чікен» (Соковита котлета куряча на свіжій булці бріош доповнюється ароматним соусом барбекю. Пікантна пастрома надає димного аромату, а червона цибуля, маринований огірок, свіжі томати та хрусткий айсберг створюють ідеальний баланс смаку. Сир Чеддер і майонез завершують цю гастрономічну насолоду. Подається з картоплею фрі та соусом)	250/100/50	36
Соуси		68
Соус «Блю-Чіз»	50	9
Соус «Цезарь»	50	9
Соус «Марінара»	50	10
Соус «Ранч»	50	10
Соус «Тар-тар»	50	10
Соус майонез	50	10
Соус «Перечний»	50	10
Десертні страви		90
Шоколадний фондан із морозивом (Запечений шоколадний десерт з рідким шоколадом в середині. Основа: шоколад, вершкове масло, яйця, борошно. Подається з	140/50	14

кулькою вершкового морозива)		
------------------------------	--	--

Закінчення таблиці 1.8

Груша запечена з морозивом на соусі з солоної карамелі	125/40	15
Сирники з родзинками, солоною карамеллю та мигдалем	170/80	13
Тірамісу (Традиційний італійський десерт з печива Савоярді просякненого запашною кавою, та кремом на основі крем-сира маскарпоне, цукру, яєчних жовтків та вершків. Посипається червоним какао.)	160	16
Пана-кота з малиновим соусом та ягодами (Порційний десерт в стакані на вершково-молочній основі з додаванням апельсинової води, цукру та желатину. Подається з малиновим кюлі та свіжою полуницею.)	160	12
Морозиво в асортименті	100	10
Сорбет в асортименті	100	10
Напої власного виробництва		45
Фреш апельсиновий	200	5
Фреш цитрусовий (банан, апельсин, мандарин)	200	8
Фреш грейпфрутовий	200	8
Фреш ананасовий	200	8
Фреш яблучний	200	8
Фреш морквяно-полуничний	200	8

Розраховано необхідну кількість сировини і напівфабрикатів моно-ресторану на 80 місць (додаток Б), та проведено розрахунок групи складських приміщень для їх зберігання в проєктованому моно-ресторані «Chik-n-Miks» (табл.1.9).

Таблиця 1.9

Розрахунок складського устаткування моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

№з/п	Приміщення	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні, ВПД0808Л	1	1100	400	0,44
		Підтоварник ПРОФЕКВІП ПТ-1000/800	1	1000	800	0,8
		Візок вантажний, ПРОФ-430	1	1000	700	0,7
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,94

Продовження таблиці 1.9

	Площа завантажувальної, м ²					6,0
2	Комора сухих продуктів	Стелаж ПРОФЕКВІП, СТК-1500/800	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПРОФЕКВІП ПТ-1000/800	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори сухих продуктів, м ²					8,0
3	Комора винно-горілчаних напоїв	Стелаж ПРОФЕКВІП, СТК-1500/800	1	1500	800	1,2
		Підтоварник ПРОФЕКВІП ПТ-1000/800	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,8
	Площа комори напоїв, м ²					7,0
4	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)					
4.1	М'ясних напівфабрикатів	Tehma	1	1900	2300	4,37
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Tehma	1	1900	2300	4,37
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	Tehma	1	1900	2300	4,37
4.4	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
		Площа, яку займає устаткування, м ²				0,136
		Площа приміщення комірника, м ²				6,0

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та

виготовлення напівфабрикатів в моно-ресторані «Chik-n-Miks» на 80 місць

Доробка напівфабрикатів та обробка сировини в проєктованому моно-ресторані «Chik-n-Miks» на 80 місць відбуватиметься в доготівельному цеху із організацією наступних технологічних ліній (додаток В):

- лінія доробки напівфабрикатів м'ясних напівфабрикатів та субпродуктів;
- лінія з доробки овочевих напівфабрикатів та обробки фруктів і зелені

На основі сировини та напівфабрикатів, визначено виробничу програму доготівельного цеху проєктованого моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць, що наведена у вигляді таблиці (додаток Г).

Розрахунок необхідної чисельності працівників моно-ресторану «Chik-n-Miks»

Чисельність виробничого персоналу в проєктованому моно-ресторані «Chik-n-Miks» на 80 місць визначено з урахуванням виробничої програми проєктованого моно-ресторану та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Для проєктованого моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць кількість працівників, що безпосередньо зайняті у виробничому процесі закладу (N_1), визначено за формулою [11] та наведено у вигляді таблиці (дод. Д):

$$N_1 = \frac{n \times}{3600 \times \times}, \quad (1.3)$$

$$t = K \cdot 100, \text{ с.} \quad (1.4)$$

Розподіл виробничих працівників у моно-ресторані «Chik-n-Miks» на 80 місць визначено в наступному співвідношенні (табл.1.10).

Таблиця 1.10

Розподіл виробничих працівників по цехах моно-ресторану «Chik-n-Miks»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	1,86
Холодний цех – 30%	2,79
Гарячий цех – 50%	4,65

Загальну чисельність працівників в моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначено за формулою [11]:

$$N_2 = N_1 \times a, \quad (1.5)$$

$$N_{2(\text{доготовільний цех})} = 1,86 \times 1,58 = 3 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{холодний цех})} = 2,79 \times 1,58 = 4 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 4,65 \times 1,58 = 8 \text{ працівників}$$

Згідно розрахунків, визначено, що в доготовільному цеху моно-ресторану в зміну працюватиме 1 працівник та помічник кухаря, холодному цеху – 2 працівника, гарячому цеху – 4 працівника.

У доготовільному цеху моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць буде застосовуватися сучасне нейтральне устаткування українського виробника «ПРОФЕКВІП», що виготовляється на потужностях компанії в місті Харків. Це обладнання забезпечує високий рівень надійності та відповідає санітарно-гігієнічним вимогам сучасного ресторанного виробництва.

Для точного зважування сировини і напівфабрикатів використовуватимуться електронні порційні ваги «VAGAR VW TOUCH». Подрібнення м'яса здійснюватиметься за допомогою м'ясорубки TC8 Vegas Sirman, що гарантує однорідність фаршу та полегшує подальшу обробку м'ясних напівфабрикатів. Для нарізання овочів та підготовки фруктів і зелені обрано овочерізку Fimar TV2500, яка значно скорочує час підготовчих робіт і забезпечує рівномірну нарізку продуктів. Для тимчасового зберігання сировини та підготовлених напівфабрикатів застосовується холодильна шафа HKN-GX1410TN INOX Hurakan, що підтримує необхідний температурний режим та гарантує збереження свіжості і якості продуктів до моменту їх використання у технологічному процесі.

Площу доготовільного цеху визначаємо за формулою [11] та наведено у вигляді таблиці 1.11:

$$S_{\text{ц}} = \frac{S_{\text{уст.}}}{k} \quad (1.6)$$

Таблиця 1.11

**Устаткування доготівельного цеху моно-ресторану
«Chik-n-Miks» на 80 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Виробничий стіл	ПРОФЕКВІП СВ, 1000/600	3	1000	600	1,8
Полиця настінна	ПРОФЕКВІП, ПН-1000/300	4	1000	300	-
Мийна ванна	ПРОФЕКВІП ВМ, 600/600	2	600	600	0,72
Стелаж	ПРОФЕКВІП, СТК-1300/600	1	1300	600	0,78
Ваги електронні порційні	VAGAR VW TOUCH	2	290	320	-
М'ясорубка	TC8 Vegas Sirman	1	355	300	—
Холодильна шафа	HKН-GX1410TN INOX Hurakan	1	1480	830	1,22
Овочерізка	Fimar TV2500	1	220	610	-
Вакуумна пакувальна машина	AVM 308 Apach	1	425	489	-
Раковина для миття рук	ПРОФЕКВІП, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	ПРОФЕКВІП, Б-21	1	Æ	450	—
Корисна площа					4,52
Загальна площа доготівельного цеху					15,0

Загальна площа доготівельного цеху моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць, згідно розрахунків становитиме 15 м².

*Проектування процесу виробництва кулінарної продукції в моно-ресторані
«Chik-n-Miks» на 80 місць*

Після обробки та підготовки сировини в доготівельному цеху напівфабрикати будуть доставлятися до холодного та гарячого цехів моно-ресторану. Робота цих цехів розпочинатиметься приблизно за дві години до відкриття проєктованого закладу, що дозволяє заздалегідь підготувати страви та забезпечити безперервний технологічний процес під час обслуговування гостей.

У холодному та гарячому цехах моно-ресторану «Chik-n-Miks» приготуванням страв займатимуться кухарі IV та V розряду, що відповідає стандартам кваліфікації ресторанного персоналу. Така організація робочого процесу забезпечує своєчасну підготовку страв, раціональне використання напівфабрикатів та високу продуктивність усіх кухонних підрозділів.

На основі виробничої програми проєктованого моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць складено виробничу програму холодного та гарячого цехів (додаток Е).

Згідно з виробничою програмою функціонування гарячого та холодного цехів у моно-ресторані «Chik-n-Miks» організовано роботу за кількома технологічними лініями. У гарячому цеху передбачено три основні лінії: приготування супів, приготування основних страв та гарнірів, а також приготування гарячих напоїв. У холодному цеху організовано дві лінії: приготування холодних страв, закусок та соусів, а також приготування охолоджувальних напоїв.

Розподіл роботи на окремі технологічні лінії дозволяє уникнути перехресного забруднення продуктів, організувати послідовність виробничих операцій та підвищити продуктивність цехів, що є важливим в процесі підтримання високої якості страв моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць.

Цех оснащено сучасним нейтральним устаткуванням (виробничі столи, настінні полиці, мийна ванна), охолоджувальним столом (HKN-GXRC3GN Hurakan) турецького виробника, індукційною плитою Modular TMI28M6 Tehma,

фритюрницею Modular EM 70/40 FRE13, пароконвектоматом MODULAR FDE 101 P+ AUTOWASH, хоспером Char-Broil PLATINUM MOK 3B, електронними вагами, холодильною шафою.

Корисну та загальну площу гарячого цеху проєктованого моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць з урахуванням підбраного устаткування наведено в таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Устаткування гарячого цеху моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Виробничий стіл з мийною ванною	ПРОФЕКВІП СВЗМВ 1200/700	2	1200	700	1,68
Стіл охолоджувальний	HKN-GXRC3GN Hurakan	1	1795	700	1,25
Полиця настінна	ПРОФЕКВІП, ПН-1200/300-Н	4	1200	300	-
Блендер	HKN-HBH2000S Hurakan	1	205	230	-
Мікрохвильова піч	Perfelli BM 2	1	482	360	---
Плита індукційна	Modular TMI28M6 Tehma	2	1100	700	1,54
Фритюрниця	Modular EM 70/40 FRE13	1	400	700	0,28
Стіл виробничий	Modular EM 70/80 PL	2	800	700	1,12
Пароконвектомат	MODULAR FDE 101 P+ AUTOWASH	1	915	700	0,64
Хоспер (гриль-мангал)	Char-Broil PLATINUM MOK 3B	1	1000	700	0,7
Ваги електронні порційні	VAGAR VW TOUCH	2	290	320	-
Стелаж	ПРОФЕКВІП, СТК-1300/700	1	1300	700	0,91
Холодильна шафа	HKN-GX1410TN INOX Hurakan	1	1480	830	1,22
Бачок для відходів	ПРОФЕКВІП, Б-21	1	Æ	450	—
Раковина для миття рук	ПРОФЕКВІП, РМ-400/350	1	400	350	-
Корисна площа					9,34
Загальна площа					32,0

Холодний цех проектного моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць облаштовано охолоджувальними столами HKN-GXRC3GN Hurakan, нейтральним устаткуванням, слайсером Hurakan HKN-HM250L, кухонною універсальною машиною SECOTEC Mambo Silver, морозильною шафою HURAKAN HKN-GX650BTS, холодильною шафою HKN-GX1410TN INOX Hurakan.

Устаткування холодного цеху проєктованого моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць із визначенням корисної та загальної площі наводимо у табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Устаткування холодного цеху моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл охолоджувальний	HKN-GXRC3GN Hurakan	2	1795	700	2,51
Виробничий стіл для устаткування	ПРОФЕКВП СВ, 1000-600/Н	1	1000	700	0,7
Полиця настінна	ПРОФЕКВП, ПН-1200/300-Н	3	1200	300	-
Виробничий стіл з мийною ванною	ПРОФЕКВП ЕКОНОМ СППВС	1	1200	700	0,84
Ваги електронні порційні	VAGAR VW TOUCH	2	290	320	-
Стелаж	ПРОФЕКВП, СТК-1300/700	1	1300	700	0,91
Слайсер	Hurakan HKN-HM250L	1	575	465	–
Машина кухонна універсальна	SECOTEC Mambo Silver	1	400	250	-
Холодильна шафа	HKN-GX1410TN INOX Hurakan	1	1480	830	1,22
Морозильна шафа	HURAKAN HKN-GX650BTS	1	740	830	0,61
Бачок для відходів	ПРОФЕКВП, Б-21	1	Æ	450	–
Раковина для миття рук	ПРОФЕКВП, РМ-400/350	1	400	350	-
Корисна площа					6,79
Загальна площа					23,0

Визначено, що загальна площа холодного та гарячого цехів моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць становлять – 23 м² та 32 м².

Процес миття посуду в моно-ресторані «Chik-n-Miks» на 80 місць відбувається в мийній столового посуду і сервізній, мийній кухонного посуду, які облаштовані всім необхідним устаткуванням для стабільної роботи проєктованих цехів. Устаткування та розрахунок площ визначених приміщень наводимо в таблицях 1.14-1.15.

Таблиця 1.14

Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина посудомийна	615-60C NOVART	1	760	793	0,6
Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507	-
Стіл для збирання залишків їжі	ПРОФЕКВП, СО-1	1	1050	600	0,63
Шафа для посуду	ПРОФЕКВП, ШП-2000/600	2	2000	600	1,2
Ванна мийна	ПРОФЕКВП ВМ 600/600	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	ПРОФЕКВП У-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	ПРОФЕКВП, СВ-100/600	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	ПРОФЕКВП, РМ-400/350	1	400	350	-
Корисна площа					5,09
Загальна площа					16,0

Таблиця 1.15

Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна двосекційна	ПРОФЕКВП ВМ-1200/600	1	1200	600	0,77
Стелаж виробничий	ПРОФЕКВП, СТК-1200/600	2	1200	600	1,44
Підтоварник	ПРОФЕКВП ПТ-1000/600	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	ПРОФЕКВП, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	ПРОФЕКВП, Б-21	1	Æ	450	-
Корисна площа					2,81
Загальна площа					7,0

1.4. Сервіс

Організація процесу обслуговування в моно-ресторані «Chik-n-Miks» на 80 місць передбачає поєднання класичних принципів сервісу з сучасними тенденціями у сфері ресторанного господарства. Обслуговування гостей здійснюватиметься офіціантами, які забезпечуватимуть персоналізований підхід до кожного відвідувача, барменом, відповідальним за приготування та подачу напоїв, а також адміністратором торговельної зали, який координуватиме роботу персоналу, контролюватиме якість обслуговування та прийматиме замовлення на спеціальні заходи.

З метою підвищення рівня привабливості, конкурентоспроможності та комфорту відвідувачів у проєктованому моно-ресторані «Chik-n-Miks» на 80 місць передбачено широкий спектр додаткових послуг, спрямованих на покращення клієнтського досвіду, стимулювання повторних відвідувань і створення позитивного іміджу закладу.

1. *Знижки та програми лояльності.* Для постійних клієнтів передбачено систему гнучких знижок:

- 20% знижка на організацію бенкетного обслуговування (свят, корпоративів, днів народження), що сприяє залученню групових замовлень;
- 30% знижка на всю кулінарну продукцію у період із 15:00 до 18:00 («щасливі години»), що стимулює відвідуваність у години зниженого попиту;
- Індивідуальні промо-коди та сезонні акції, наприклад: 10% знижка на соки-фреш та 50% на другу основну страву, що мотивує гостей повертатися до закладу;
- можливість отримання бонусних балів за кожне замовлення через мобільний додаток ресторану, які можна обмінювати на знижки або безкоштовні страви.

2. *Сервіс онлайн-замовлень і доставки.* У закладі впроваджується сучасна

система онлайн-замовлень, що дозволяє клієнтам обрати страви через офіційний сайт або мобільний застосунок. Для зручності користувачів реалізовано декілька способів оплати — онлайн, безготівково або при отриманні. Крім того, передбачено послугу доставки «на виніс» та знижку 20% на takeaway-замовлення, що відповідає сучасній тенденції зростання попиту на доставку готових страв. Кур'єрська служба ресторану забезпечує швидку доставку в межах міста, з дотриманням температурного режиму продукції.

3. *Інфраструктура для комфорту гостей.* Для зручності відвідувачів на території закладу облаштовано безкоштовну парковку, розраховану на особистий транспорт клієнтів. У торговельній залі та зоні очікування передбачено безкоштовний Wi-Fi, зарядні станції для мобільних пристроїв, а також інтерактивне меню, доступне за QR-кодом.
4. *Сезонні пропозиції та спеціальні зони.* У літній період функціонує відкрита тераса з гриль-зоною, де готуються страви на вугіллі, що створює атмосферу релаксу та приваблює гостей на свіжому повітрі. Для комфортного відпочинку відвідувачів передбачено музичний супровід, зелений декор і вечори живої музики у вихідні дні.
5. *Послуги для організації заходів.* Заклад пропонує комплексне обслуговування банкетів, фуршетів і дегустаційних вечорів. Клієнтам доступні індивідуальні консультації з адміністратором щодо складання меню, оформлення залу та підбору напоїв. Для корпоративних клієнтів можливе бронювання залу з окремим обслуговуванням.

Враховуючи широкий асортимент охолоджувальних та винно-горілчаних напоїв, у проєктованому моно-ресторані «Chik-n-Miks» на 80 місць передбачено облаштування сучасної барної зони, оснащеної всім необхідним технологічним устаткуванням для ефективної організації роботи бармена та забезпечення високої якості обслуговування гостей.

До основного обладнання барної зони належать: барна станція, що

забезпечує зручне розміщення робочого інвентарю та швидкий доступ до інгредієнтів; професійна кавоварка та кавомолка для приготування різноманітних кавових напоїв; льодогенератор і льодоподрібнювач, які використовуються для охолодження напоїв і приготування коктейлів; холодильна шафа для напоїв — для зберігання прохолодних безалкогольних продуктів; спеціальна шафа для вина — з регульованим температурним режимом, що гарантує оптимальні умови зберігання винної продукції.

Крім того, у барній зоні передбачено зберігання посуду, барного інвентарю, сиропів, соків та алкогольних напоїв, а також систему підсвічування для створення привабливої атмосфери під час вечірнього обслуговування. Устаткування барної зони проєктованого моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць наведено у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Устаткування барної зони моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійка	ПРОФЕКВІП	1	8000	500	4,0
Станція бармена	ПРОФЕКВІП, Проф 430	1	750	550	0,41
Кавоварка	GGM KMC	1	660	540	на столі
Кавомолка	Fiorenzato F64E	1	230	270	На столі
Льодогенератор	BREMA CB 184 ABS	1	355	404	-
Льодоподрібнювач	Fimar ROGM БН	1	300	300	на столі
Холодильна шафа для напоїв	Scaiola (Італія), ERG 400	2	700	700	0,98
Шафа винна	Crystal CRW 350 B	2	570	620	0,7
Холодильна шафа для кондитерських виробів	Arach AVP700G Snelle	1	1150	660	0,75
Ванна барна	ПРОФЕКВІП, BT-1000/600	1	1000	600	0,6
Барний комбайн	CEADO G110	1	530	330	-
Соковижималка	Kuvings CS600	1	260	183	-

Бачок для відходів	ПРОФЕКВП, Б-21	1	Æ	450	–
Раковина для миття рук	ПРОФЕКВП, РМ-400/350	1	400	350	-
Площа, яку займає устаткування, м²					6,69
Площа барної зони, м²					25,0

Склад та розрахунок площі приміщень, які планується спроектувати для обслуговування відвідувачів моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць наводимо в табл. 1.17.

Таблиця 1.17

**Склад та розрахунок площі приміщень для відвідувачів моно-ресторану
«Chik-n-Miks» на 80 місць**

№ з/п	Найменування приміщень	Розрахунок площі	Площа, м²
1	Вестибюль	0,4 м² • 80 місць	32
2	Гардероб	0,1 м² • 80 місць	8
3	Торговельна зала з барною зоною	2,1 м² • 80 місць	168
4	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	-----	8
5	Аванзал	-----	15
	Разом		231

Кількість обслуговуючого персоналу

Кількість офіціантів для повсякденного індивідуального обслуговування у торговельній залі моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць визначено за формулою [11]:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \text{ Equation.3} \quad (1.9)$$

$$N_{\text{оф}} (\text{зала моно-ресторану}) = 80 / 20 = 4 \text{ (офіціанта на зміну);}$$

Загальну чисельність обслуговуючого персоналу в моно-ресторані «Chik-n-Miks» на 80 місць наведено у табл. 1.18.

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
в моно-ресторані «Chik-n-Miks» на 80 місць**

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор торговельної зали		2
Офіціант	4-5	8
Бармен	4	2
Прибиральник торговельної зали		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2
Гардеробник		2
Разом		20

У торговельній залі проєктованого моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць передбачено раціональне розміщення меблів і допоміжного торговельно-технологічного устаткування, що забезпечує зручність для відвідувачів, ефективну роботу персоналу та естетичне оформлення інтер'єру. Відповідно до вимог ергономіки, комфорту й сучасних тенденцій ресторанного дизайну, підбір меблів здійснювався з урахуванням функціональності, довговічності та візуальної привабливості.

У таблиці 1.19 наведено детальну характеристику меблів торговельної зали моно-ресторану «Chik-n-Miks». До складу меблевого обладнання входять 2-, 4- та 6-місні столи, що дозволяє гнучко організовувати посадку гостей залежно від кількості відвідувачів і формату обслуговування.

Основу меблювання становлять зручні ергономічні стільці з м'якими сидіннями, виготовлені з міцних і легких матеріалів, які легко очищуються та відповідають сучасним вимогам гігієни. У барній зоні розміщено чотири високі барні стільці з обертовим механізмом і підніжками для зручності гостей.

Для організації ефективної роботи обслуговуючого персоналу передбачено сервантні шафи, призначені для зберігання посуду, приборів, скляного посуду та білизни протягом робочої зміни. Також встановлено підсобні столи, які використовуються офіціантами для підготовчих операцій, тимчасового розміщення підносів та посуду, що сприяє підвищенню швидкості

обслуговування.

Меблі торговельної зали моно-ресторану витримані у єдиному сучасному стилі, що поєднує мінімалістичний дизайн, теплі кольори деревини та металеві елементи. Таке рішення створює атмосферу комфорту й затишку, формує позитивне враження від перебування у закладі, а також відповідає концепції моно-ресторану, орієнтованого на сучасного, активного споживача.

Таблиця 1.19

Характеристика меблів торговельної зали моно-ресторану «Chik-n-Miks»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	8
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	10
Стіл 6-місний	1800*1000	—*—	4
Стільці	400'400	Для сидіння гостей	80
Стільці барні	Æ400	Для сидіння гостей	4
Сервант	700*400	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	500*500	Для полегшення обслуговування	4



2. Об'ємно-планувальне рішення проєктованого закладу ресторанного господарства

Перелік приміщень проєктованого підприємства наведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Перелік приміщень моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Вестибюль	32
2	Гардероб	8
3	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
4	Кімната офіціантів та адміністратора	10
5	Зала ресторану з барною зоною	193
6	Аванзал	15
	Разом	266
Виробничі приміщення		
7	Доготівельний цех	15
8	Гарячий цех	32
9	Холодний цех	23
10	Мийна столового посуду та сервізна	16
11	Мийна кухонного посуду	7
12	Приміщення завідуючого виробництвом	6
13	Роздаткова	15
	Разом	114
Складські		
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясних н/ф	4,37
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	4,37
16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	4,37
17	Комора сухих продуктів	8
18	Комора вино-горілчаних напоїв	7
19	Комора інвентарю	5
20	Комора та мийна тари	5
21	Приміщення комірника	6
22	Завантажувальна	6
	Разом	50,11
Адміністративно-побутові		
23	Офісне приміщення	12
24	Санвузли для персоналу	3
25	Гардероб для персоналу з душовими кабінами	14

26	Білизняна	5
27	Приміщення персоналу	10
	Разом	44
Технічні приміщення		
28	Тепловий вузол	6
	Разом	6
Всього		480,11

Загальну площу будівлі визначаємо, як суму площ окремих приміщень [11].

$$S_p = 480,11 * 1,1 = 528,12 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_3 = 528,12 * 1,02 = 539,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

Загальна площа проектного моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць становитиме 539 м² для чого буде спроектовано одноповерхову будівлю по вул. Татарбунарська 42Е у м. Чернівці.

Планувальне рішення будівлі проектного моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць розроблено з урахуванням вимог чинних нормативних документів у сфері проектування закладів ресторанного господарства. Приміщення згруповані за функціональним призначенням у чотири основні групи: виробничі, складські, адміністративно-побутові та технічні.

Виробничі цехи розташовані компактно, в єдиному технологічному блоці, що межує із залом моно-ресторану, забезпечуючи раціональні зв'язки між приготуванням страв та їх подачею. Гарячий і холодний цехи мають зручне сполучення з доготівельним відділенням, мийними та складськими приміщеннями, що сприяє ефективній організації технологічного процесу. Мийна кухонного посуду має безпосередній зв'язок із виробничими зонами, що забезпечує оперативне повернення чистого інвентарю.

Складські приміщення розташовані окремим блоком із північного боку будівлі, поруч із завантажувальною, що забезпечує зручність приймання та зберігання продуктів. Холодильні камери розміщені поблизу основних

виробничих приміщень, що скорочує шляхи транспортування сировини. Комори мають ізольований доступ і дозволяють забезпечити відповідні умови зберігання для різних груп продуктів.

Адміністративно-побутові приміщення розташовані в окремому блоці, із зручним виходом до виробничих зон і службового входу. Така організація забезпечує комфортні умови для роботи персоналу, а також ізоляцію побутових зон від основних потоків відвідувачів.

До технічних приміщень належить тепловий вузол, розташований у західній частині будівлі, поруч із допоміжними службовими приміщеннями. Його розміщення не перетинається з маршрутами руху персоналу та відвідувачів, що відповідає вимогам безпеки й санітарних норм.

Центральне місце в композиційній структурі займає зал моно-ресторану з барною зоною, який безпосередньо пов'язаний із вестибюлем, гардеробом та санвузлами для відвідувачів.

Таке планування забезпечує чітке функціональне зонування:

- фронтальна частина — для прийому гостей і обслуговування;
- центральна — для основного залу;
- задня і ліва частини — для виробничих, складських та службових приміщень.

Загалом компоувальне рішення забезпечує раціональне розташування функціональних зон, оптимальні виробничі потоки, комфорт для відвідувачів та персоналу, а також відповідає санітарним і технологічним вимогам.

Кошторис будівництва

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт.

$$B_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K, \quad (2.1)$$

$$B_{ЗБР} = 80 \times 2533 \times 0,98 \times 41,5 = 8241,36 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загально будівельних робіт є витратами за підрозділом 1 зведеного кошторисного розрахунку (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

**Зведений кошторисний розрахунок моно-ресторану
«Chik-n-Miks» на 80 місць**

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1% від вартості будівництва за підрозділом 2	137,36
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	60%, підрозділ 2	8241,36
2.2	електротехнічні	6%, підрозділ 2	824,14
2.3	сантехнічні	5%, підрозділ 2	686,78
2.4	зв'язок та сигналізація	2%, підрозділ 2	274,71
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%, підрозділ 2	3708,61
	Разом за підрозділом 2	100%, підрозділ 2	13735,6
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5%, підрозділ 2	686,78
4	Об'єкти енергетичного господарства	1%, підрозділ 2	137,36
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2%	27,47
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	686,78
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	412,07
	Разом за підрозділами 1–7		15823,41
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	237,35
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	585,47
	Разом за підрозділами 1–9		16646,23
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	316,47
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	66,58
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	791,17
	Усього: Базисна вартість будівництва		17820,45

Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	7157,88
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	891,02
Усього за розділом Б:			8048,9
Загалом сума витрат на будівництво		В_{A+B}	25869,35

Дванадцять п'ять мільйонів вісімсот шістдесят дев'ять тисяч, триста п'ятдесят гривень

З вищенаведених розрахунків, встановлено, що вартість будівництва моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць по вул. Татарбунарська 42Е у м. Чернівці., становитиме 25869,35 грн. 🖨

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційний дизайн

Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

Проектований моно-ресторан «Chik-n-Miks» на 80 посадкових місць, розташований за адресою: м. Чернівці, вул. Татарбунарська, 42Е, функціонуватиме у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Обрана організаційно-правова форма забезпечує гнучкість у веденні господарської діяльності, оптимальний розподіл управлінських функцій між засновниками, а також обмежує їх фінансову відповідальність розміром внесених часток до статутного капіталу.

ТОВ «Chik-n-Miks» створюється з метою надання послуг ресторанного господарства, організації повноцінного харчування та дозвілля відвідувачів, а також реалізації кулінарної продукції власного виробництва. Підприємство діятиме відповідно до чинного законодавства України, зокрема Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю», Господарського кодексу України та інших нормативно-правових актів у сфері підприємництва і ресторанного бізнесу. У вигляді таблиць (додаток Є) наведено необхідний пакет установчих документів ТОВ «Chik-n-Miks» та реєстр погоджувальних процедур щодо відкриття та функціонування моно-ресторану.

Статутний капітал товариства становитиме 25869,35 тис. грн. і формуватиметься за рахунок власних коштів співвласників. Кожен із учасників ТОВ несе відповідальність за зобов'язаннями підприємства в межах свого внеску, що забезпечує фінансову стабільність та знижує ризики для інвесторів.

Завдяки обраній організаційно-правовій формі діяльність ресторану «Chik-n-Miks» матиме чітку правову базу, прозору систему управління, законодавчо визначену відповідальність учасників та ефективну структуру фінансових взаємовідносин.

Організаційна структура ТОВ «Chik-n-Miks»

Управління діяльністю товариства з обмеженою відповідальністю «Chik-n-Miks» здійснюватиметься відповідно до вимог Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.2018 р. № 2275-VIII, Господарського та Цивільного кодексів України, а також положень, визначених Статутом підприємства.

Система управління підприємством побудована за лінійно-функціональним принципом ієрархічного типу (див. дод. Ж), який передбачає чітке підпорядкування кожного структурного підрозділу та посадової особи керівникові вищого рівня. Така модель управління сприяє ефективному розподілу повноважень, відповідальності та забезпечує узгодженість у прийнятті управлінських рішень.

На чолі організаційної структури перебуває директор моно-ресторану «Chik-n-Miks», який є одноосібним виконавчим органом підприємства. Директор призначається на посаду строком на п'ять років рішенням зборів учасників товариства з укладанням трудового договору (контракту), що передбачає можливість його дострокового розірвання за визначених умов.

Керівник товариства здійснює поточне керівництво діяльністю підприємства, представляє його інтереси у взаємовідносинах з органами державної влади, постачальниками, підрядниками та споживачами послуг. У межах своїх повноважень директор самостійно вирішує питання господарської, виробничої, фінансової та кадрової діяльності, за винятком тих, що Статутом віднесено до виключної компетенції загальних зборів учасників.

До безпосереднього підпорядкування директора входять керівники функціональних служб:

- адміністратор залу, який відповідає за організацію обслуговування споживачів і контроль за роботою персоналу торговельної зали;

- завідувач виробництвом, що координує діяльність виробничих цехів, контролює якість готової продукції, дотримання технологічних карт та санітарних норм;
- бухгалтер, який здійснює облік фінансово-господарських операцій, веде податкову та статистичну звітність;

Усі працівники ТОВ «Chik-n-Miks» працюватимуть на підставі трудових договорів, посадових інструкцій і затверджених керівництвом графіків роботи. Кожен працівник несе персональну відповідальність за виконання своїх функціональних обов'язків, які визначені внутрішнім трудовим розпорядком та системою мотивацій і заохочень.

Розробка штатного розкладу ТОВ «Chik-n-Miks»

Чисельність працівників товариства з обмеженою відповідальністю «Chik-n-Miks», що обслуговуватиме моно-ресторан на 80 посадкових місць, визначено на основі проведених у розділі 1 техніко-економічних розрахунків, з урахуванням режиму роботи закладу, обсягів виробничої програми, структури обслуговування та норм часу на виконання окремих видів робіт.

Отримані результати узагальнено та систематизовано у таблиці 3.1, яка відображає склад, кількість і функціональну належність персоналу підприємства за основними групами — адміністративно-управлінський, виробничий, торговельно-обслуговуючий та допоміжний персонал.

Таблиця 3.1

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Chik-n-Miks»

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
1	Адміністративно-управлінський персонал, всього	4
1.1.	Директор	1
1.2.	Головний бухгалтер	1
1.3.	Адміністратор зали	2
2	Виробничий (операційний) персонал, всього	27
2.1	Завідуючий виробництвом	1

2.2	Бармен	2
2.3	Кухар V р.	4
2.4	Кухар IV р.	10
2.5.	Офіціант	8
2.6.	Касир	2
3	Допоміжний персонал, всього	9
3.1	Мийник посуду	2
3.2	Прибиральник	2
3.3	Гардеробник	2
3.4	Комірник	1
3.5	Охоронець	2
	Разом по закладу	40

З метою підвищення продуктивності праці, зацікавленості у результатах роботи та зміцнення трудової дисципліни, керівництвом ТОВ «Chik-n-Miks» передбачено впровадження комплексу мотиваційних і стимулюючих заходів для виробничого персоналу.

Система мотивації базуватиметься на поєднанні матеріальних та адміністративно-моральних стимулів, що сприятимуть формуванню позитивного психологічного клімату в колективі, підвищенню професійної відповідальності працівників і стабільності трудового складу.

До матеріальних стимулів в ТОВ «Chik-n-Miks» належать:

- підвищення заробітної плати відповідно до результатів діяльності підприємства;
- виплата відсоткових надбавок від обсягу реалізованої продукції та рівня прибутковості;
- надання одноразових премій за досягнення високих виробничих показників, впровадження раціоналізаторських пропозицій, сумлінну працю;
- компенсаційні виплати за роботу у вечірній час, вихідні та святкові дні;

- матеріальна допомога у разі соціально значущих подій (відпустки, оздоровлення, народження дитини тощо).

Адміністративні та моральні стимули включають:

- можливість професійного та кар'єрного зростання, переведення на вищу посаду за результатами атестації;
- оголошення подяк, вручення почесних грамот, занесення до книги пошани підприємства;
- відзначення найкращих працівників під час загальних зборів або корпоративних заходів;
- створення сприятливих умов праці, забезпечення безпечного та комфортного робочого середовища.

Запровадження такої комплексної системи мотивації в ТОВ «Chik-n-Miks» дозволить не лише підвищити ефективність праці персоналу ресторану, але й сприятиме формуванню лояльного, згуртованого колективу, орієнтованого на досягнення спільних цілей і високих стандартів якості обслуговування споживачів.

3.2. Доходи. Витрати

Обґрунтування операційних доходів ТОВ «Chik-n-Miks»

Обсяг денних операційних доходів в ТОВ «Chik-n-Miks» проведено на основі денного обсягу реалізації страв моно-ресторану, що проектується з урахуванням концептуального меню.

Розрахунок планового обсягу операційних доходів від реалізації продукції та товарів ТОВ «Chik-n-Miks» з урахуванням середніх цін на продукцію (дод. К) наведено у вигляді таблиці (дод. Л).

На основі проведених розрахунків визначено, що планування обсягів реалізації ТОВ «Chik-n-Miks» на 2026 рік передбачає 640500 порцій із загальним доходом 117475 тис. грн. Структура продажів показує збалансовану роботу

закладу, що дозволяє ефективно розподілити ресурси та забезпечити стабільний фінансовий результат.

Основні засоби ТОВ «Chik-n-Miks»

Склад, структуру та вартість основних засобів ТОВ «Chik-n-Miks» наведено у табл.3.2.

Таблиця 3.2.

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «Chik-n-Miks»

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Мінімально допустимі строки використання, років	Всього тис.грн.
1. Будівлі, споруди	25869,35	20	1293,47
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	3397,62		
2.1. Холодильне обладнання	329,55	5	65,91
2.2. Механічне обладнання	949,09	5	189,82
2.3. Теплове обладнання	1189,66	5	237,93
2.4. Торговельне обладнання	543,75	5	108,75
2.5. Вимірювальні прилади	385,57	2	192,78
3. Меблі, інше офісне обладнання	378,98	4	94,74
4. Автотранспорт	1268,75	5	253,75
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	533,86	2	266,93
6. Телефони	23,07	2	11,53
7. Інструменти, прилади, інвентар	32,95	4	8,24
8. Багаторічні насадження	65,91	10	6,59
9. Інші основні засоби	395,46	12	32,95
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	329,55	-	329,55
11. Тимчасові споруди	164,77	5	32,95
12. Інвентарна тара	329,55	6	54,92
13. Предмети прокату	164,77	5	32,95
Всього	32954,59		3213,79

Таким чином, сума амортизаційних відрахувань на повне відновлення основних засобів в ТОВ «Chik-n-Miks» становитиме **3213,79** тис. грн.

Персонал та оплата праці ТОВ «Chik-n-Miks»

Розмір фонду оплати праці ТОВ «Chik-n-Miks» визначаємо поетапно: спочатку розраховуємо фонд основної заробітної плати, потім – фонд додаткової заробітної плати, розрахунки яких наводимо у вигляді таблиць (дод. М).

Кінцевим етапом виконання цього розділу є планування загального фонду оплати праці персоналу ТОВ «Chik-n-Miks» на плановий 2026 рік та складання плану з праці, що узагальнено в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

План з праці ТОВ «Chik-n-Miks» на 2026 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	40	40
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	27	27
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	756	9072
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	111	1332
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	503	6036
Допоміжний персонал	тис.грн.	142	1704
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	83,45	917,93
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	7,81	85,94
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	58,44	642,86
Допоміжний персонал	тис.грн.	17,19	189,14
Фонд преміальних виплат, усього	тис.грн.	111,85	1230,35
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	22,2	244,2
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	75,45	829,95
Допоміжний персонал	тис.грн.	14,2	156,2
Фонд оплати праці, усього	тис.грн.	935,02	11220,28
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	138,51	1662,14

Продовження таблиці 3.3

Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	625,73	7508,81
Допоміжний персонал	тис.грн.	170,78	2049,34
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	23,38	280,51
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	34,63	415,53
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	23,18	278,10
Допоміжний персонал	тис.грн.	18,98	227,70

Загальний фонд оплати праці запланований на рівні 11 220,28 тис. грн, включно з основною зарплатою, додатковими виплатами та преміями. Найбільшу частку фонду оплати праці формує виробничий персонал (7 508,81 тис. грн), що забезпечує операційну діяльність закладу, тоді як адміністративно-управлінський і допоміжний персонал отримують відповідно 1 662,14 тис. грн та 2 049,34 тис. грн.

Планування операційних витрат ТОВ «Chik-n-Miks»

за калькуляційними статтями

Планування операційних витрат ТОВ «Chik-n-Miks» за калькуляційними статтями наведено в додатку Н, кваліфікаційної роботи та узагальнено у вигляді таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування поточних витрат ТОВ «Chik-n-Miks» на 2026 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Поділ витрат на умовно змінні та умовно постійні
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	51076,00	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	11220,28	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	2468,46	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	3213,79	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	1786,41	ПВ

Продовження таблиці 3.4

6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	175,85	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	3532,25	ПВ
8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	58,73	ЗВ
9. Витрати на транспортування	0	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	36	ПВ
11. Інші поточні витрати діяльності	8223,25	ПВ
Разом поточні витрати	81791,02	
У тому числі умовно змінні витрати	51134,73	
Умовно постійні витрати	30656,29	

Поточні витрати закладу на 2026 рік плануються на рівні 81 791,02 тис. грн, з яких умовно змінні витрати складають 51 134,73 тис. грн, а умовно постійні – 30 656,29 тис. грн. Основну частку витрат формує собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (51 076 тис. грн), що належить до змінних витрат, тоді як витрати на оплату праці, амортизацію, податки та утримання основних засобів відносяться до постійних.

Прибутки ТОВ «Chik-n-Miks»

Наступним етапом обґрунтування проекту створення ТОВ «Chik-n-Miks» є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP - аналіз (Cost- Volume-Profit). Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають

маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Планування маржинального доходу та порогу рентабельності ТОВ «Chik-n-Miks» на 2026 рік наводимо у вигляді таблиці (дод. П).

На основі проведених розрахунків, можемо зробити висновок, що плановий товарообіг закладу на 2026 рік складає 117 474,8 тис. грн, змінні витрати – 51 134,73 тис. грн, що дозволяє отримати маржинальний дохід 66 340,07 тис. грн. Постійні витрати закладу становлять 30 656,29 тис. грн, отже плановий прибуток – 35 683,8 тис. грн, а рентабельність товарообігу – 30,38 %. Поріг рентабельності визначено на рівні 54 286,06 тис. грн, а маржинальний запас стійкості складає 116,4 %, що свідчить про високу фінансову стійкість закладу та значний потенціал прибутковості при запланованому обсязі реалізації.

Можливий прибуток – прибуток, який розраховується, виходячи з виробничої програми, планових доходів, витрат моно-кафе «Chik-n-Miks». Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наданий у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планування операційного прибутку ТОВ «Chik-n-Miks» на 2026 рік

№ з/п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Додаток Л	117474,80
2	Податок на додану вартість	П.1* 20% /120	19579,13
3	Чистий дохід	П.1- П.2	97895,67
4	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.4	51076,00
5	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.4	30715,01
6	Прибуток від операційної діяльності	П.3-П.4-П.5	16104,65
7	Фінансові витрати	-	-
8	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6-П.7	16104,65
9	Податок на прибуток	П.8×18%/100	2898,84
10	Чистий прибуток – можливий	П.8-П.9.	13205,81
11	Рентабельність реалізації, %	(П10./П1.)	11,24

		×100	
12	Чистий прибуток – цільовий	$(\text{ПІ} \times 10\%) / 100$	11747,48
13	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	13205,81

За результатами табл.3.5, визначено, що плановий роздрібний товарообіг закладу на 2026 рік становить 117 474,8 тис. грн, податок на додану вартість – 19 579,13 тис. грн, що дає чистий дохід 97 895,67 тис. грн. Після врахування собівартості реалізованої продукції (51 076,00 тис. грн) та інших операційних витрат (30 715,01 тис. грн) операційний прибуток становить 16 104,65 тис. грн. Після сплати податку на прибуток 18 % чистий прибуток планується на рівні 13 205,81 тис. грн, що відповідає рентабельності реалізації 11,24 %, перевищуючи цільовий показник у 10 %.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності ТОВ «Chik-n-Miks» на перші п'ять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій. Планові показники діяльності ТОВ «Chik-n-Miks» на перші п'ять років надано в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Планування основних результатів діяльності ТОВ «Chik-n-Miks»

на 2026-2030 рр.

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	Тис. грн..	Рівень рентабельності, %.	
2026	117474,80	-	13205,81	11,24	3213,79
2027	124523,29	8	13998,16	11,24	3213,79
2028	134485,15	10	15118,02	11,24	3213,79
2029	147933,67	12	16629,82	11,24	3213,79
2030	165685,71	14	18625,39	11,24	3213,79
Разом	690102,61		77577,20		16068,93

**Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту
ТОВ «Chik-n-Miks»**

Оцінка ефективності інвестиційного проекту проводиться дисконтованим методом, який здійснюватиметься на основі показника „чистого грошового потоку”. Розрахунок чистого приведенного доходу по реальному інвестиційному проекту наведено у вигляді таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**Оцінка чистого приведенного доходу по інвестиційному проекту
з 2026 по 2030 роки**

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід, ЧПД
2026	32954,59	16419,60	16419,60	13792,5	
2027		17211,95	33631,55	14458,0	
2028		18331,80	51963,35	15398,7	
2029		19843,60	71806,95	16668,6	
2030		21839,18	93646,13	18344,9	
Разом	32954,59	93646,13		78662,8	45708,2

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід ТОВ «Chik-n-Miks» за п'ять років експлуатації проекту становитиме 45708,2 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою 3.1.

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.1)$$

Показник „індекс дохідності” може бути використаним у якості критерію при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту.

$$ID = 78662,8 / 32954,59 = 2,39 \text{ (од.)}$$

Індекс рентабельності розраховується за формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.2)$$

У нашому випадку середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховуємо таким чином:

$$ЧП = 77577,2/5 = 15515,44 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 15515,44/32954,59 * 100\% = 47,08\%$$

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Розрахунок цього показника може бути здійснений дисконтованим та статистичним методом.

Показник періоду окупності, що визначається дисконтованим методом, розраховується за формулою:

$$ПО = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.3)$$

Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$ПО = 32954,59/(77577,2/5) = 2,1 \text{ років}$$

Розраховані показники свідчать про високу інвестиційну привабливість проекту. Індекс дохідності (ІД) дорівнює 2,39, що свідчить про те, що майбутній грошовий потік перевищує інвестиційні витрати більш ніж удвічі. Індекс рентабельності (ІР) становить 47,08 %, що підтверджує ефективність використання вкладених коштів. Період окупності (ПО) за дисконтованим методом – 2,1 років, що означає швидке повернення інвестицій та мінімальні ризики для інвесторів. Усі ці показники підтверджують доцільність реалізації проекту. 

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

В результаті проведених досліджень та аналізу ринку ресторанного господарства м. Чернівці було визначено, що доцільним є проектування моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 посадкових місць за адресою: вул. Татарбунарська, 42Е. Заклад спеціалізуватиметься на приготуванні та реалізації різноманітних страв із м'яса птиці, що дозволить поєднати високу якість продукції з оптимальною ціновою політикою.

Основною цільовою аудиторією проектного закладу будуть місцеві жителі, молодь, туристи, які віддають перевагу здоровому та збалансованому харчуванню, а також шукають якісні страви з птиці за помірними цінами. Важливою перевагою закладу є унікальна гастрономічна концепція, що базується на використанні екологічно чистої локальної продукції та авторських кулінарних рецептур.

Моно-ресторан «Chik-n-Miks» працюватиме щоденно з 10:00 до 23:00, що забезпечує відвідувачам можливість скористатися як сніданковими, так і вечірніми пропозиціями меню, а також комфортно відпочити у зручний для них час.

Інтер'єр моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць поєднує сучасний мінімалізм із теплими природними акцентами. Основні кольори включають світлі відтінки бежевого та кремового, що підкреслюють натуральність продуктів, та яскраві акценти помаранчевого і зеленого кольору, що символізують свіжість та здорове харчування. Така палітра створює відчуття простору, гармонії та затишку.

З метою покращення харчової січених котлет з м'яса птиці, запропоновано використовувати гречані пластівці, борошно із сочевиці та вівсяні пластівці, що дозволяє значно підвищити харчову цінність виробу, збагачуючи його харчовими волокнами, мінеральними речовинами (магнієм, залізом, фосфором, цинком, калієм) та вітамінами, що робить продукт функціональним та придатним для

оздоровчо-профілактичного харчування. Отриманий кулінарний виріб характеризується яскраво вираженим ароматом курячого м'яса з нотками горіхів та зернових компонентів, ніжною і соковитою консистенцією без розшарувань фаршу, що підвищує його органолептичну привабливість.

На основі концептуального меню моно-ресторану складено виробничу програму, розраховано необхідну кількість працівників у виробничих цехах, підібрано необхідне устаткування для роботи виробничих цехів.

Організація процесу обслуговування в моно-ресторані «Chik-n-Miks» на 80 місць передбачає поєднання класичних принципів сервісу з сучасними тенденціями у сфері ресторанного господарства. Обслуговування гостей здійснюватиметься офіціантами, які забезпечуватимуть персоналізований підхід до кожного відвідувача, барменом, відповідальним за приготування та подачу напоїв, а також адміністратором торговельної зали, який координуватиме роботу персоналу, контролюватиме якість обслуговування та прийматиме замовлення на спеціальні заходи.

З метою підвищення рівня привабливості, конкурентоспроможності та комфорту відвідувачів у проєктованому моно-ресторані «Chik-n-Miks» на 80 місць передбачено широкий спектр додаткових послуг, спрямованих на покращення клієнтського досвіду, стимулювання повторних відвідувань і створення позитивного іміджу закладу.

Загальна площа проєктованого моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць становитиме 539 м² для чого буде спроектовано одноповерхову будівлю по вул. Татарбунарська 42Е у м. Чернівці. Також, встановлено, що вартість будівництва моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць по вул. Татарбунарська 42Е у м. Чернівці., становитиме 25869,35 грн.

Планувальне рішення будівлі проєктованого моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць розроблено з урахуванням вимог чинних нормативних документів у сфері проєктування закладів ресторанного господарства.

Приміщення згруповані за функціональним призначенням у чотири основні групи: виробничі, складські, адміністративно-побутові та технічні.

Проектований моно-ресторан «Chik-n-Miks» на 80 посадкових місць, розташований за адресою: м. Чернівці, функціонуватиме у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Обрана організаційно-правова форма забезпечує гнучкість у веденні господарської діяльності, оптимальний розподіл управлінських функцій між засновниками, а також обмежує їх фінансову відповідальність розміром внесених часток до статутного капіталу.

Складено проект посадової структури штатного розкладу та розраховано основні показники проектного моно-ресторану, щодо заробітної плати працівників закладу.

Основні показники економічної господарської діяльності ТОВ «Chik-n-Miks» становлять:

- ✓ чистий дохід – 97895,67 тис. грн.;
- ✓ витрати підприємства – 30715,01 тис. грн.;
- ✓ кількість робітників – 40 чоловік;
- ✓ чистий прибуток – 13205,81 тис. грн.;
- ✓ рівень рентабельності господарської діяльності становить 11,24%,
- ✓ середня заробітна плата одного працівника в місяць – 233380 грн.;
- ✓ строк окупності реальних інвестицій – 2,1 років.

Отже, розраховані показники свідчать про високу інвестиційну привабливість проекту. Індекс дохідності (ІД) дорівнює 2,39, що свідчить про те, що майбутній грошовий потік перевищує інвестиційні витрати більш ніж удвічі. Індекс рентабельності (ІР) становить 47,08 %, що підтверджує ефективність використання вкладених коштів. Період окупності (ПО) за дисконтованим методом – 2,1 років, що означає швидке повернення інвестицій та мінімальні ризики для інвесторів. Усі ці показники підтверджують доцільність реалізації проекту. 

Список використаних джерел

1. ДБН А.2.2-3-2004 "Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва"
2. ДБН В.2.2.-9-99 "Громадські будинки та споруди"
3. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
4. ДБН 360-92** "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"
5. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
6. Наказ Міністерства економіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2 „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"
7. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
8. Яцин В. П. "Основи будівельної справи". К. : КНТЕУ, 2001. — 128с.
9. Інноваційні технології харчової продукції [Текст] : колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с.
10. HoReCa: навч. посіб. у 3 т. – Т.2. Ресторани / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017.
11. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / Н. Ю. Балацька, Сегеда І. В. за авторською редакцією Харківського національного університету міського господарства ім. О. М. Бекетова
12. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). – Підручник для ВУЗів. : ВЦ КНТЕУ. – 2005, 632 с.
13. П'ятницька Н.О., Расулова А.М. Моделювання оцінки конкурентоспроможності ресторанів // Вісник КНТЕУ, № 5. – 2006.

- 14.Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
- 15.Мережа роздрібної торгівлі та ресторанного господарства підприємств на 1 січня 2013 року. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2013.
- 16.Капрельянц Л.В. Функціональні продукти / Монографія // Л.В. Капрельянц, К.Г. Іорачева. – Одеса: Друк. 2003.
- 17.Свідло К.В., Карпенко Л.К., Пересічна С.М., Мамченко Л.Є. — Технологія комбінованих фаршевих виробів із м'яса птиці оздоровчого призначення (Вісник ЛТЕУ, 2021)
- 18.Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов/ И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. - М. : ДеЛипринт, 2002.
- 19.П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посібник. – К. : Кондор-Виндавництво, 2012. –240 с.
- 20.Капрельянц Л.В. Функціональні продукти / Монографія // Л.В. Капрельянц, К.Г. Іорачева. – Одеса: Друк. 2003.
- 21.Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів». Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 1602- VII від 22.07.2014 р.

Інтернет ресурси

- 22.21. Дослідження впливу комплексної добавки «Мальтовін» на функціональні властивості заморожених м'ясних напівфабрикатів. Режим доступу: https://www.researchgate.net/publication/287706203_Doslidzenna_vplivu_kompleksnoi_dobavki_Maltovin_na_funkcionalni_vlastivosti_zamorozenih_m'asnihi_napiv_fabrikativ
23. Ряполова І.О. — Експертиза м'ясних кулінарних страв дієтичного спрямування... (2022) — (Херсонський аграрний/регіональний репозитарій). Режим доступу: <https://dspace.ksaeu.kherson.ua/bitstream/handle>

- 24.«Розробка технології виробництва м'ясного продукту із м'яса птиці, збагаченого рослинною сировиною». Режим доступу: <https://repo.btu.kharkiv.ua/items/a19bc4f4-d0c4-427c-8e57-10ca65b247ce>
- 25.«Користь гречаних пластівців для організму». Режим доступу: <https://www.dobrodiya.com/koryst-grechanyh-plastivcziv/>
- 26.«Сочевиця. Чим корисна, які види існують та як її готувати». Режим доступу: <https://klopotenko.com/sochevyczya-chym-korysna-yaki-vydy-isnuyut-ta-yak-yiyi-gotuvaty/>
- 27.Вівсяні пластівці. Режим доступу: <https://ecorod.ua/produksiia/entry/view/39-vivsiani-plastivtsi-original>
- 28.Волоський горіх. Хімічний склад. Режим доступу: https://orehoved.org.ua/ua/a269779-gretskij-oreh-himicheskij.html?srsltid=AfmBOopGAhicz36qONnN_OeRHv5k7lxlzHpNwGTa0W0R9Wg2cmeAt3M



ДОДАТКИ

Меню ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

Страви	Вихід, гр.
Фірмові страви	
Паштет із курячої печінки з гарбузовим бріошем та конфітюром	160
Куряча грудка з моцарелою, картоплею по-селянськи, сирним соусом з часником	180/150/50
Котлета по-київськи з картопляним пюре, огірками та печеним перцем гриль	130/100/70
«Coq au Vin» (півень, тушкований у червоному вині з овочами, часником, грибами та беконом.)	350
Кіш з качкою та журавлиною (Філе качки, журавлина яйця, вершки, сир та пісочне тісто. Подається з салатним міксом та гірчичним соусом)	180
Січені котлети «Nutri-Chicken» з картоплею по селянськи та овочами	160/100/50
Холодні страви та закуски	
Брускети з копченою качкою (На шматочок білого французького багету наносимо ніжний і вершковий крем-сир, слайси копченої качиної грудки та солодкий конфітю з томатів черрі)	80
Студень із курячого м'яса	140
Галантин з курки	140
Карпачо з індика (Філе індика, помідор чері, сир пармезан, каперси, руккола, соус вершково-гірчичний та соус песто)	180
Теплий салат з печінкою (лист салату, помідор, куряча печінка, фісташки, кунжут, фірмовий соус)	260
Салат з курячої печінки з ананасом, томатами черрі, чіпсами бекону, насінням гарбуза, сиром пармезан та ягідним соусом із зернятами гранату	280
Лист ромена з курячою грудкою та заправкою «Цезар» (Миска хрусткого мішаного салату, зверху посипана свіжими в'яленими помідорами, орегано та тонкими скибочками прошуто крудо. Посипана тертим пармезаном та заправлена випареним бальзамічним соусом та оливковою олією.)	280
Цезар з соковитим курчам гриль (Лист салату, томати, хрусткі крутони, перепелині яйцями під домашнім соусом, курча-гриль)	280
Зелений салат мікс з індичкою, авокадо та артишоками	280
Салат з качиною грудкою з маринованою грушею під медово-апельсиновим соусом (філе качки, груша маринована, томати черрі, мікс салатів, сир пармезан, кедрові горішки, медово-апельсиновий соус)	280
Олів'є з курячого філе (філе курки, картопля, морква, зелений горошок, огірок квашений, яйце, майонез домашній, цибуля за бажанням)	280
Дієтичний салат з сиром фета в кунжуті, буряком, черрі, виноградом, ківі, горіхами та медово-гірчичним соусом	260
М'ясне плато	40/40/40/40

(Копа ді Парма, Прошутто, салями Мілано, салями Наполі)	
Сирне плато (Камамбер, Дор-Блю, Емменталь, Пармезан, горіхи, мед)	40/40/40/40/15/10
Асорті свіжих овочів (огірок, помідор, перець болгарський, перець чилі, часник, зелень, цибуля зелена)	40/40/40/40/40/10/10
Гарячі закуски	
Жульєн з куркою та грибами (Філе курки, гриби гливи, вершки, сир Дор-блю, пармезан, каперси, часник, розмарин, домашня булка)	220
Жульєн з качиним м'ясом та грибами (Філе курки, гриби гливи, вершки, сир Дор-блю, пармезан, каперси, часник, розмарин, домашня булка)	220
Курячі крильця Баффало з соусом «Блю Чіз»	240/50
Курячі нагетси з пікантно-гострим сирним соусом (Філе куряче, борошно пшеничне, яйце, сухарі панірувальні, соус сирний пікантно-гострий, помідор чері)	250
Кольорові млинці з куркою та грибами	160/50
Супи	
Бульйон курячий з домашньою пастою (Наваристий бульйон з домашньої курки, часнику, цибулі моркви та спецій. Подається з домашньою тонкою пастою, курячою грудкою та петрушкою.)	300
«Scotch Broth з куркою» (Густий шотландський суп з індишкою, ячмінем, морквою, ріпою та цибулею)	300
«Sopa Castellana de Ave» (Іспанський густий суп на основі курячого бульйону та обсмаженого хліба з часником і шинкою)	300
Крем-суп «Geflügelrahmsuppe» (Курячий бульйон, вершки, борошно, овочі, курятина)	300
Основні гарячі страви та гарніри	
Качина грудка з ананасами гриль, карамелізованими білими грибами та ягідним соусом	250
Качина ніжка з п'яною грушею (Запечена качина ніжка, подаємо з п'янкою грушею та ягідним соусом)	150/100
Куряча грудка з кукурудзою гриль, гливами та вершково-гірчичним соусом	280
Качина грудка «Магре» із гарбузово-апельсиновим пюре та соусом із журавлини	250
Куряче філе «Авіньйон» з лавандовим соусом та запеченими овочами	260
М'ясо курки в устричній глазурі з картопляно-сирним пюре	180/150
Запечене курча з картоплею та квашеною капустою	280/100/100
Круча «A LA PARRILLA» (Фермерське курча, обсмажене в хоспері до золотистої скоринки, соковите і насичене димним ароматом. Подається з томатною сальсою, що створює яскравий, збалансований смак)	500
«Pollo alla Cacciatora» (тушкована курка з томатами, оливками, вином і травами)	350
Індичка «PINCHOS»	280

(Фермерське стегно індички, запечене в хоспері. Ідеально поєднується з нижнім яблучним кремом, що додає легку солодкість і підкреслює природний смак м'яса.)	
Філе індики з грибами, сиром «Дор-Блю», чіпсами бекону, грушею, черрі та гранатовим соусом	280
Індичка фарширована сиром та шпинатом з картопляним gratin та овочами	180/150/60
Індичі котлети з броколі та відварним рисом	160/50/100
Печеня з курячим філе та гарбузом	350
Стейк з курячого стегна з овочами гриль	220/150
Тальятеле з качиним рагу	350
Фетучіні з куркою і шпинатом під вершковим соусом	350
Ячня з курячим філе, шампіньйонами в листковому тісті	140
Гратен із цвітної капусти з курячим філе	140
Картопля запечена з розмарином	150
Картопля фрі	150
Картопляне пюре з сиром «Пармезан»	150
Шпинат тушкований із часниковим маслом та сиром «Пармезан»	150
Відварний рис з овочами	150
Кукурудза гриль	150
Гриль-страви (хоспер)	
Шашлик з індички	100
Шашлик з курячого філе	100
Шашлик з курячого філе бедра	100
Перепілка гриль	100
Люля-кебаб з курячого стегна	100
Люля-кебаб з індички та сиру	100
Курячі ковбаски з моцарелою	100
Овочі гриль	100
Бургери	
Бургер з качкою (Булочка бріош з качиним філе, ягідним соусом, сиром брі, карамелізованим яблуком, айсбергом та сирним соусом. Подається з картоплею фрі та соусом)	250/100/50
Бургер «Чікен» (Соковита котлета куряча на свіжій булці бріош доповнюється ароматним соусом барбекю. Пікантна пастрामी надає димного аромату, а червона цибуля, маринований огірок, свіжі томати та хрусткий айсберг створюють ідеальний баланс смаку. Сир Чеддер і майонез завершують цю гастрономічну насолоду. Подається з картоплею фрі та соусом)	250/100/50
Соуси	
Соус «Блю-Чіз»	50
Соус «Цезарь»	50
Соус «Марінара»	50
Соус «Ранч»	50
Соус «Тар-тар»	50
Соус майонез	50
Соус «Перечний»	50
Десертні страви	
Шоколадний фондан із морозивом	140/50

(Запечений шоколадний десерт з рідким шоколадом в середині. Основа: шоколад, вершкове масло, яйця, борошно. Подається з кулькою вершкового морозива)	
Груша запечена з морозивом на соусі з солоної карамелі	125/40
Сирники з родзинками, солоною карамеллю та мигдалем	170/80
Тірамісу (Традиційний італійський десерт з печива Савоярді просякненого запашною кавою, та кремом на основі крем-сира маскарпоне, цукру, яєчних жовтків та вершків. Посипається червоним какао.)	160
Пана-кота з малиновим соусом та ягодами (Порційний десерт в стакані на вершково-молочній основі з додаванням апельсинової води, цукру та желатину. Подається з малиновим кюлі та свіжою полуницею.)	160
Морозиво в асортименті	100
Сорбет в асортименті	100
Гарячі напої	
Чайна карта	
«Ерл-грей», чорний цейлонський чай з бергамотом	250/450
«Зелений з жасмином», класичний китайський зелений чай з жасмином	250/450
«Альпійський луг» (класична суміш з лимонної трави, карка де, шипшини, цедри апельсина та ромашки)	250/450
«Імбирний» (корінь імбирю, лимон, мед)	250/450
«Обліпиха/Малина» (чорний чай, обліпиха, малина, імбир, м'ята, мед)	250/450
«Марокканський» (зелений чай, лайм, лимон, лаймовий сироп, м'ята)	250/450
Кавова карта	
«Еспресо»	30
«Американо»	80
«Капучіно»	150
«Латте»	180
«Фраппе»	200
Гарячий шоколад	90
Какао	160
Напої власного виробництва	
Фреш апельсиновий	200
Фреш цитрусовий (банан, апельсин, мандарин)	200
Фреш грейпфрутовий	200
Фреш ананасовий	200
Фреш яблучний	200
Фреш моркв'яно-полуничний	200
Хлібобулочні вироби	
Хліб Бородинський з кмином	30
Багет гречаний	150
Багет пшеничний	150
Булочка житня бездріжджового	24
Кондитерські вироби	
Еклери з ванільним кремом та шоколадною глазур'ю	200

Тарт «Фісташка-Малина»	120
Тарт «Маракуйя»	120
Шу апельсиновий	50
Шу малиновий	50
Еклер ванільний	75
Еклер лавандовий	75
Макарон в асортименті	42
Тістечко «Опера»	150
Тістечко «Фрезьє»	150
Тістечко «Опера смородинова з кокосом»	150
«Наполеон»	160
Винно-горілчані вироби	
Міцні напої	
Горілка Западенка Бандерівська	50/100/500
Горілка Львівська Шляхетна	50/100/500
Горілка Premium Lvov	50/100/500
Коньяк «Арабат» 3*	50/100/500
Коньяк «Арабат» 5*	50/100/500
Віскі «Джек Деніелс»	50/100/500
Віскі «Джемесон»	50/100/500
Віскі «Белентайс»	50/100/500
Віскі «Чівас» 12 років	50/100/500
Червоні вина	
«Сізаріні Бардаліно», червоне сухе	150/750
«Сізаріні К'янті», червоне сухе	150/750
«Сапераві», червоне сухе	150/750
«Алазанська долина», червоне напівсолодке	150/750
«Куерто дель Торо», червоне напівсолодке	150/750
Білі вина	
«Сізаріні Піно Гріджіо», біле сухе	150/750
«Сізаріні Соаве», біле сухе	150/750
«Цинандалі», біле сухе	150/750
«Алазанська долина», біле напівсухе	150/750
«Куерто дель Торо», біле напівсолодке	150/750
Шампанське, ігристі вина	
«Шабо», біле напівсухе	750
«Ламбруско», біле напівсолодке	750
«Шабо», біле напівсолодке	750
«Фраголіно», червоне солодке	750
«Шабо», біле брют	750
Охолоджувальні напої та соки	
Вода «Бонаква», (газована/негазована)	200
Мінеральна вода «Нарзан», газована	330
Негазована вода «Евіан»	330
Сік «Сандора» (вишневий, апельсиновий, виноградний, грейфрутовий)	200
Спрайт	250
Кока-кола	250

**Добова потреба в напівфабрикатах, сировині, продуктах за товарними групами
моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць**

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Ритмічність, діб	Кількість, кг
Напівфабрикати з м'яса, птиці та субпродукти	Куряча печінка	8,5	2	17
	Куряче філе	26,95	2	53,9
	Півень	2,2	2	4,4
	Філе качки	9,65	2	19,3
	Бедро без кості	13,8	2	27,6
	Качина грудка Магре	1,35	2	2,7
	Курка, тушка	2,75	2	5,5
	Фермерське курча	8	2	16
	Домашня курка	1,35	2	2,7
	Качине рагу	1,15	2	2,3
	Качина ніжка	2,3	2	4,6
	Фермерське стегно індички	4,2	2	8,4
	Філе індички	10,65	2	21,3
	Перепілка	0,9	2	1,8
	Крильця	5,2	2	10,4
	Курча	3,35	2	6,7
Разом		102,3		204,6
Гастрономія	Бекон	0,85	3	2,55
	Копчена качина грудка	0,725	3	2,175
	Прошутто	1,525	3	4,575
	Копа ді Парма	1	3	3
	Салямі Мілано	1	3	3
	Салямі Наполі	1	3	3
	Шинка	0,45	3	1,35
	Пастроми	0,72	3	2,16
	Анчоуси	0,075	3	0,225
Разом		7,345		22,035
Молоко, молочні і жирові продукти	Вершкове масло	1,75	3	5,25
	Моцарела	1,65	3	4,95
	Молоко	2,5	3	7,5
	Вершки	4,47	3	13,41
	Крем –сир «Філадельфія»	0,58	3	1,74
	Сир «Пармезан»	3,55	3	10,65
	Сир Фета	2	3	6
	Сир Камамбер	1	3	3
	Сир Дор-Блю	2,55	3	7,65

	Емменталь	1	3	3
	Сметана	1,2	3	3,6
	Сир Брі	0,65	3	1,95
	Сир Чеддер	0,72	3	2,16
	Майонез	4,75	3	14,25
	Кисломолочний сир	1,3	3	3,9
	Сир Маскарпоне	0,96	3	2,88
Разом		30,63		91,89
Яйця, шт		58	7	406
Морозиво		2,3	7	16,1
Сорбет		1	7	7
Перепелині яйця, шт.		50	7	350
Напівфабрикати з овочів	Гарбуз н/ф	1,45	3	4,35
	Картопля	25,5	3	76,5
	Часник	1,74	3	5,22
	Болгарський перець	5,35	3	16,05
	Цукіні	2,23	3	6,69
	Шампіньйони	0,35	3	1,05
	Помідори	4,75	3	14,25
	Огірки	1,9	3	5,7
	Морква	7,35	3	22,05
	Ріпчаста цибуля	2,35	3	7,05
	Помідори черрі	7,85	3	23,55
	Авокадо	1,55	3	4,65
	Буряк	2,35	3	7,05
	Перець чілі	1,2	3	3,6
	Глива	3,45	3	10,35
	Ріпа	0,7	3	2,1
	Корінь селери	0,2	3	0,6
	Білі гриби	0,45	3	1,35
	Кукурудза качан	1,4	3	4,2
	Броколі	0,35	3	1,05
	Печериці	1,25	3	3,75
	Цвітна капуста	0,75	3	2,25
	Червона цибуля	0,48	3	1,44
Разом		74,95		224,85
Фрукти та ягоди	Груша	4,95	3	14,85
	Апельсин	4,9	3	14,7
	Виноград	1,35	3	4,05
	Грейпфрут	3,2	3	9,6
	ківі	1,35	3	4,05
	Ананас	6	3	18
	Яблука	5,55	3	16,65
	Малина	0,4	3	1,2
	Полуниця	3,35	3	10,05

	банани	1,4	3	4,2
	Мандарин	1,4	3	4,2
Разом		33,85		101,55
Зелень	Кріп	0,55	2	1,1
	Мікс салату	9,3	2	18,6
	Руккола	0,5	2	1
	Айсберг	0,92	2	1,84
	Лист салату	1,55	2	3,1
	Ромен	4,55	2	9,1
	Зелена цибуля	0,3	2	0,6
	Петрушка	0,28	2	0,56
	Шпинат	1,75	2	3,5
	Базилік	0,1	2	0,2
Разом		19,8		39,6
Бакалійні товари	Гірчиця	0,4	5	2
	Пшеничне борошно	3,45	5	17,25
	Гречані пластівці	0,09	5	0,45
	Цукор	0,65	5	3,25
	Печиво Савоярді	0,48	5	2,4
	какао	0,08	5	0,4
	Мигдаль	0,13	5	0,65
	Родзинки	0,13	5	0,65
	Борошно сочевиці	0,2	5	1
	Вівсяні пластівці	0,12	5	0,6
	Волоський горіх	0,93	5	4,65
	Конфітюр томатів черрі	0,24	5	1,2
	Желатин	0,12	5	0,6
	Спеції	0,54	5	2,7
	Зелений горошок	0,95	5	4,75
	Капери	0,295	5	1,475
	Соус Песто	0,5	5	2,5
	Фісташки очищені	0,35	5	1,75
	Фетучіні	0,3	5	1,5
	Кунжут	0,175	5	0,875
	Маринований огірок	0,38	5	1,9
	Сосу Барбекю	0,54	5	2,7
	Олія рафінована	10,95	5	54,75
	Мед	1,15	5	5,75
	Бальзамічний оцет	0,85	5	4,25
	Ананас	1,2	5	6
	Насіння гарбуза	0,24	5	1,2

	Гранатовий соус	0,15	5	0,75
	Соус ягідний	1,25	5	6,25
	В'ялені томати	0,525	5	2,625
	Соус Цезар	2,4	5	12
	Оливкова олія	1,45	5	7,25
	Артишок	0,9	5	4,5
	Сік лимона	0,25	5	1,25
	Кедрові горіхи	0,25	5	1,25
	Огірок квашений	0,5	5	2,5
	Чорний шоколад	0,56	5	2,8
	Медово-гірчичний соус	3	5	15
	Панірувальні сухарі	0,5	5	2,5
	Тальятеле	0,3	5	1,5
	Соус Сирний	2,8	5	14
	Рис	0,3	5	1,5
	Оливки без кісточки	0,2	5	1
	Квашена капуста	1	5	5
	Сушена лаванда	0,006	5	0,03
	Рис	0,25	5	1,25
	Журавлиновий соус	0,25	5	1,25
	Ячмінь	0,8	5	4
	Ягідний соус	0,5	5	2,5
Разом		43,581		217,905
Охолоджувальні напої, л		45	5	225
Хлібобулочні вироби, кг		12,33	5	61,65
Кондитерські вироби, шт.		6,78	5	33,9
Вино-горілчані напої, л		33,9	5	169,5

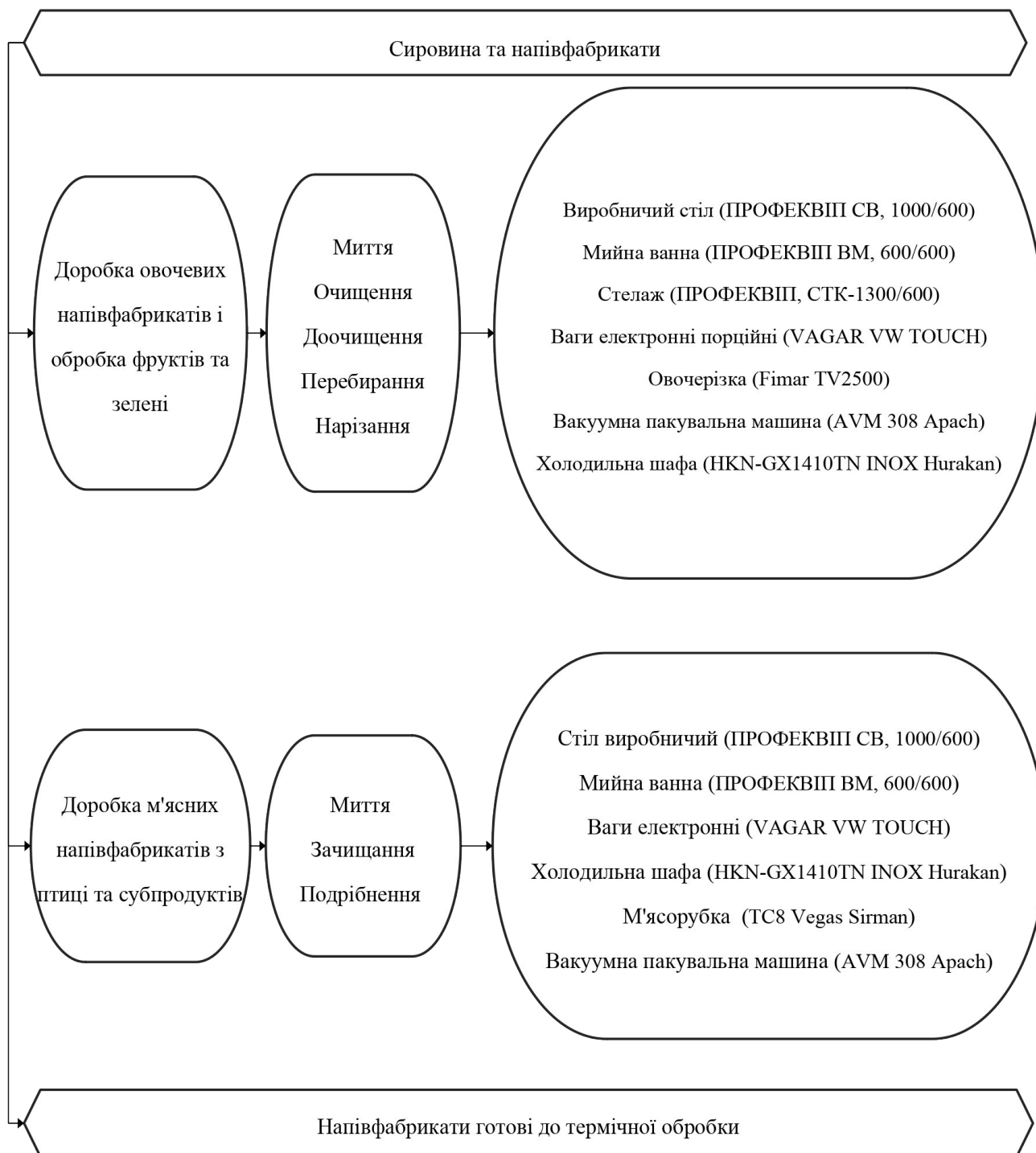


Рис. В. Технологічні лінії доготівельного цеху моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

**Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху
моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць**

Сировина	Кількість за добу, кг	% відходів	Вихід напівфаб- рикатів, кг	Технологічна обробка
Куряча печінка	8,5	1	8,42	Дочищення, миття, нарізання
Куряче філе	26,95	-	26,95	Миття, нарізання
Півень	2,2	-	2,2	Миття
Філе качки	9,65	-	9,65	Миття
Бедра без кості	13,8	-	13,8	Миття, нарізання
Качина грудка Magre	1,35	-	1,35	Миття
Курка, тушка	2,75	-	2,75	Миття, нарізання
Фермерське курча	8	-	8	Миття
Домашня курка	1,35	-	1,35	Миття
Качине рагу	1,15	-	1,15	Миття
Качина ніжка	2,3	-	2,3	Миття
Фермерське стегно індички	4,2	-	4,2	Миття, нарізання
Філе індички	10,65	-	10,65	Миття, нарізання
Перепілка	0,9	-	0,9	Миття
Крильця	5,2	-	5,2	Миття
Курча	3,35	-	3,35	Миття
Гарбуз н/ф	1,45	-	1,45	Миття, нарізання
Картопля	25,5	12	22,44	Очищення, миття, нарізання
Часник	1,74	3	1,69	Очищення, миття, нарізання
Болгарський перець	5,35	5	5,08	Очищення, миття, нарізання
Цукіні	2,23	1	2,21	Очищення, миття, нарізання
Шампінйони	0,35	1	0,35	Очищення, миття, нарізання
Помідори	4,75	1	4,70	Миття
Огірки	1,9	1	1,88	Миття
Морква	7,35	12	6,47	Очищення, миття, нарізання
Ріпчаста цибуля	2,35	3	2,28	Очищення, миття, нарізання
Помідори черрі	7,85	1	7,77	Миття
Авокадо	1,55	12	1,36	Миття. видалення кісточки
Буряк	2,35	12	2,07	Очищення, миття, нарізання
Перець чілі	1,2	1	1,19	Миття
Гливи	3,45	1	3,42	Миття, нарізання
Ріпа	0,7	1	0,69	Очищення, миття. нарізання
Корінь селери	0,2	7	0,19	Очищення, миття, нарізання
Білі гриби	0,45	1	0,45	Очищення, миття, нарізання
Кукурудза качан	1,4	-	1,4	Миття

Броколі	0,35	12	0,31	
Печериці	1,25	1	1,24	Очищення, миття, нарізання
Цвітна капуста	0,75	12	0,66	Очищення, миття, нарізання
Червона цибуля	0,48	3	0,47	Очищення, миття, нарізання
Груша	4,95	3	4,80	Миття, видалення серцевини, нарізання
Апельсин	4,9	15	4,17	Миття, очищення
Виноград	1,35	1	1,34	Миття
Грейпфрут	3,2	15	2,72	Миття, очищення
Ківі	1,35	2	1,32	Миття, очищення
Ананас	6	25	4,50	Миття, очищення, нарізання
Яблука	5,55	3	5,38	Миття, видалення серцевини
Малина	0,4	1	0,40	Миття, перебирання, підсушування
Полуниця	3,35	1	3,32	Миття, підсушування
банани	1,4	7	1,30	Миття, очищення
Мандарин	1,4	3	1,36	Миття, очищення
Кріп	0,55	15	0,47	Миття, перебирання, підсушування
Мікс салату	9,3	15	7,91	Миття, перебирання, підсушування
Руккола	0,5	15	0,43	Миття, перебирання, підсушування
Айсберг	0,92	15	0,78	Миття, підсушування
Лист салату	1,55	15	1,32	Миття, перебирання, підсушування
Ромен	4,55	15	3,87	Миття, підсушування
Зелена цибуля	0,3	15	0,26	Миття, перебирання, підсушування
Петрушка	0,28	15	0,24	Миття, перебирання, підсушування
Шпинат	1,75	15	1,49	Миття, перебирання, підсушування
Базилік	0,1	15	0,09	Миття, перебирання, підсушування

Чисельність виробничих працівників моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Паштет із курячої печінки з гарбузовим бріошем та конфітюром	14	2,6	0,111
Куряча грудка з моцарелою, картоплею по-селянськи, сирним соусом з часником	10	3,4	0,104
Котлета по-київськи з картопляним пюре, огірками та печеним перцем гриль	11	3,4	0,114
«Coq au Vin»	10	3,5	0,107
Кіш з качкою та журавлиною	9	3,5	0,096
Січені котлети «Nutri-Chicken» з картоплею по селянськи та овочами	14	3,2	0,136
Брускети з копченою качкою	29	1,3	0,115
Студень із курячого м'яса	15	3,5	0,160
Галантин з курки	25	2,8	0,213
Карпачо з індика	25	1,3	0,099
Теплий салат з печінкою	35	3,4	0,362
Салат з курячої печінки з ананасом, томатами черрі, чіпсами бекону, насінням гарбуза, сиром пармезан та ягідним соусом із зернятами гранату	30	3,3	0,302
Лист ромена з курячою грудкою та заправкою «Цезар»	35	3,2	0,341
Цезар з соковитим курчам гриль	35	3,3	0,352
Зелений салат мікс з індичкою, авокадо та артишоками	30	3,3	0,302
Салат з качиною грудкою з маринованою грушею під медово-апельсиновим соусом	25	3,2	0,244
Олів'є з курячого філе	25	3,3	0,251
Дієтичний салат з сиром фета в кунжуті, буряком, черрі, виноградом, ківі, горіхами та медово-гірничним соусом	40	3,1	0,378
М'ясне плато	25	1,2	0,091
Сирне плато	25	1,2	0,091
Асорті свіжих овочів	30	1,2	0,110
Жульєн з куркою та грибами	15	2,9	0,132
Жульєн з качиним м'ясом та грибами	15	2,9	0,132
Курячі крильця Баффало з соусом «Блю Чіз»	20	2,8	0,171
Курячі нагетси з пікантно-гострим сирним соусом	20	2,8	0,171
Кольорові млинці з куркою та грибами	20	3,2	0,195
Бульйон курячий з домашньою пастою	18	3,5	0,192
«Scotch Broth з куркою»	20	3,3	0,201
«Sopa Castellana de Ave»	15	3,3	0,151
Крем-суп «Geflügelrahmsuppe»	15	3,2	0,146
Качина грудка з ананасами гриль, карамелізованими білими грибами та ягідним соусом	11	3,5	0,117
Качина ніжка з п'яною грушею	12	3,4	0,124
Куряча грудка з кукурудзою гриль, гливками та вершково-гірничним соусом	7	3,2	0,068
Качина грудка «Магре» із гарбузово-апельсиновим пюре та соусом із	8	3,3	0,080

журавлини			
Куряче філе «Авіньйон» з лавандовим соусом та запеченими овочами	12	3,2	0,117
М'ясо курки в устричній глазурі з картопляно-сирним пюре	10	3,4	0,104
Запечене курча з картоплею та квашеною капустою	10	3,3	0,101
Круча «A LA PARRILLA»	10	3,2	0,097
«Pollo alla Sacciatore»	10	3,2	0,097
Індичка «PINCHOS»	10	3,1	0,094
Філе індика з грибами, сиром «Дор-Блю», чіпсами бекону, грушею, черрі та гранатовим соусом	5	3,5	0,053
Індичка фарширована сиром та шпинатом з картопляним гратеном та овочами	10	3,3	0,101
Індичі котлети з броколі та відварним рисом	5	3,4	0,052
Печеня з курячим філе та гарбузом	5	3,2	0,049
Стейк з курячого стегна з овочами гриль	5	3,3	0,050
Тальятеле з качиним рагу	5	3,4	0,052
Фетучіні з куркою і шпинатом під вершковим соусом	5	3,4	0,052
Ячня з курячим філе, шампіньйонами в листовому тісті	5	2,8	0,043
Гратен із цвітної капусти з курячим філе	6	2,7	0,049
Картопля запечена з розмарином	6	1,7	0,031
Картопля фрі	16	1,5	0,073
Картопляне пюре з сиром «Пармезан»	6	1,7	0,031
Шпинат тушкований із часниковим маслом та сиром «Пармезан»	6	1,6	0,029
Відварний рис з овочами	11	1,5	0,050
Кукурудза гриль	6	1,1	0,020
Шашлик з індички	7	2,4	0,051
Шашлик з курячого філе	7	2,4	0,051
Шашлик з курячого філе бедра	13	2,4	0,095
Перепілка гриль	7	2,4	0,051
Люля-кебаб з курячого стегна	13	2,4	0,095
Люля-кебаб з індички та сиру	9	2,4	0,066
Курячі ковбаски з моцарелою	11	2,4	0,080
Овочі гриль	7	2,4	0,051
Бургер з качкою	32	3,5	0,341
Бургер «Чікен»	36	3,5	0,384
Соус «Блю-Чіз»	9	0,3	0,008
Соус «Цезарь»	9	0,3	0,008
Соус «Марінара»	10	0,3	0,009
Соус «Ранч»	10	0,3	0,009
Соус «Тар-тар»	10	0,3	0,009
Соус майонез	10	0,3	0,009
Соус «Перечний»	10	0,3	0,009
Шоколадний фондан із морозивом	14	3,1	0,132
Груша запечена з морозивом на соусі з солоної карамелі	15	2,8	0,128
Сирники з родзинками, солоною карамеллю та мигдалем	13	3,0	0,119
Тірамісу	16	2,7	0,132
Пана-кота з малиновим соусом та ягодами	12	2,7	0,099
Морозиво в асортименті	10	0,3	0,009

Сорбет в асортименті	10	0,3	0,009
Фреш апельсиновий	5	0,4	0,006
Фреш цитрусовий	8	0,4	0,010
Фреш грейпфрутовий	8	0,4	0,010
Фреш ананасовий	8	0,4	0,010
Фреш яблучний	8	0,4	0,010
Фреш морквяно-полуничний	8	0,4	0,010
Разом			

**Виробнича програма гарячого та холодного цехів
моно-ресторану «Chik-n-Miks» на 80 місць**

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Гарячий цех		
Куряча грудка з моцарелою, картоплею по-селянськи, сирним соусом з часником	180/150/50	10
Котлета по-київськи з картопляним пюре, огірками та печеним перцем гриль	130/100/70	11
«Coq au Vin» (півень, тушкований у червоному вині з овочами, часником, грибами та беконом.)	350	10
Кіш з качкою та журавлиною (Філе качки, журавлина яйця, вершки, сир та пісочне тісто. Подається з салатним міксом та гірчичним соусом)	180	9
Січені котлети «Nutri-Chicken» з картоплею по селянськи та овочами	160/100/50	14
Жульєн з куркою та грибами (Філе курки, гриби гливи, вершки, сир Дор-блю, пармезан, каперси, часник, розмарин, домашня булка)	220	15
Жульєн з качиним м'ясом та грибами (Філе курки, гриби гливи, вершки, сир Дор-блю, пармезан, каперси, часник, розмарин, домашня булка)	220	15
Курячі крильця Баффало з соусом «Блю Чіз»	240/50	20
Курячі нагетси з пікантно-гострим сирним соусом (Філе куряче, борошно пшеничне, яйце, сухарі панірувальні, соус сирний пікантно-гострий, помідор чері)	250	20
Кольорові млинці з куркою та грибами	160/50	20
Бульйон курячий з домашньою пастою (Наваристий бульйон з домашньої курки, часнику, цибулі моркви та спецій. Подається з домашньою тонкою пастою, курячою грудкою та петрушкою)	300	18
«Scotch Broth з куркою» (Густий шотландський суп з індичкою, ячмінем, морквою, ріпою та цибулею)	300	20
«Sopa Castellana de Ave» (Іспанський густий суп на основі курячого бульйону та обсмаженого хліба з часником і шинкою)	300	15
Крем-суп «Geflügelrahmsuppe» (Курячий бульйон, вершки, борошно, овочі, курятина)	300	15
Качина грудка з ананасами гриль, карамелізованими білими грибами та ягідним соусом	250	11
Качина ніжка з п'яною грушею (Запечена качина ніжка, подаємо з п'янкою грушею та ягідним соусом)	150/100	12
Куряча грудка з кукурудзою гриль, гливами та вершково-гірчичним соусом	280	7
Качина грудка «Магре» із гарбузово-апельсиновим пюре та соусом із журавлини	250	8
Куряче філе «Авіньон» з лавандовим соусом та запеченими овочами	260	12
М'ясо курки в устричній глазурі з картопляно-сирним пюре	180/150	10
Запечене курча з картоплею та квашеною капустою	280/100/100	10
Круча «A LA PARRILLA» (Фермерське курча, обсмажене в хоспері до золотистої скоринки, соковите і насичене димним ароматом. Подається з томатною сальсою, що створює яскравий, збалансований смак)	500	10
«Pollo alla Sacciatara» (тушкована курка з томатами, оливками, вином і травами)	350	10

Індичка «PINCHOS» (Фермерське стегно індички, запечене в хоспері. Ідеально поєднується з ніжним яблучним кремом, що додає легку солодкість і підкреслює природний смак м'яса.)	280	10
Філе індика з грибами, сиром «Дор-Блю», чіпсами бекону, грушею, черрі та гранатовим соусом	280	5
Індичка фарширована сиром та шпинатом з картопляним гратеном та овочами	180/150/60	10
Індичі котлети з броколі та відварним рисом	160/50/100	5
Печеня з курячим філе та гарбузом	350	5
Стейк з курячого стегна з овочами гриль	220/150	5
Тальятеле з качиним рагу	350	5
Фетучіні з куркою і шпинатом під вершковим соусом	350	5
Яєчня з курячим філе, шампіньйонами в листковому тісті	140	5
Гратен із цвітної капусти з курячим філе	140	6
Картопля запечена з розмарином	150	6
Картопля фрі	150	16
Картопляне пюре з сиром «Пармезан»	150	6
Шпинат тушкований із часниковим маслом та сиром «Пармезан»	150	6
Відварний рис з овочами	150	11
Кукурудза гриль	150	6
Шашлик з індички	100	7
Шашлик з курячого філе	100	7
Шашлик з курячого філе бедра	100	13
Перепілка гриль	100	7
Люля-кебаб з курячого стегна	100	13
Люля-кебаб з індички та сиру	100	9
Курячі ковбаски з моцарелою	100	11
Овочі гриль	100	7
Бургер з качкою (Булочка бріош з качиним філе, ягідним соусом, сиром брі, карамелізованим яблуком, айсбергом та сирним соусом. Подається з картоплею фрі та соусом)	250/100/50	32
Бургер «Чікен» (Соковита котлета куряча на свіжій булці бріош доповнюється ароматним соусом барбекю. Пікантна пастрома надає димного аромату, а червона цибуля, маринований огірок, свіжі томати та хрусткий айсберг створюють ідеальний баланс смаку. Сир Чеддер і майонез завершують цю гастрономічну насолоду. Подається з картоплею фрі та соусом)	250/100/50	36
Шоколадний фондан із морозивом (Запечений шоколадний десерт з рідким шоколадом в середині. Основа: шоколад, вершкове масло, яйця, борошно. Подається з кулькою вершкового морозива)	140/50	14
Груша запечена з морозивом на соусі з солоної карамелі	125/40	15
Сирники з родзинками, солоною карамеллю та мигдалем	170/80	13
Холодний цех		
Паштет із курячої печінки з гарбузовим бріошем та конфітуром	160	14
Брускети з копченою качкою (На шматочок білого французького багету наносимо ніжний і вершковий крем-сир, слайси копченої качиної грудки та солодкий конфітур з томатів черрі)	80	29
Студень із курячого м'яса	140	15
Галантин з курки	140	25
Карпачо з індика (Філе індика, помідор чері, сир пармезан, каперси, руккола, соус	180	25

вершково-гірчичний та соус песто)		
Теплий салат з печінкою (лист салату, помідор, куряча печінка, фісташки, кунжут, фірмовий соус)	260	35
Салат з курячої печінки з ананасом, томатами черрі, чіпсами бекону, насінням гарбуза, сиром пармезан та ягідним соусом із зернятами гранату	280	30
Лист ромена з курячою грудкою та заправкою «Цезар» (Миска хрусткого мішаного салату, зверху посипана свіжими в'яленими помідорами, орегано та тонкими скибочками прошуто крудо. Посипана тертим пармезаном та заправлена випареним бальзамічним соусом та оливковою олією)	280	35
Цезар з соковитим курчам гриль (Лист салату, томати, хрусткі крутони, перепелині яйцями під домашнім соусом, курча-гриль)	280	35
Зелений салат мікс з індичкою, авокадо та артишоками	280	30
Салат з качиною грудки з маринованою грушею під медово-апельсиновим соусом (філе качки, груша маринована, томати черрі, мікс салатів, сир пармезан, кедрові горішки, медово-апельсиновий соус)	280	25
Олів'є з курячого філе (філе курки, картопля, морква, зелений горошок, огірок квашений, яйце, майонез домашній, цибуля за бажанням)	280	25
Дієтичний салат з сиром фета в кунжуті, буряком, черрі, виноградом, ківі, горіхами та медово-гірчичним соусом	260	40
М'ясне плато (Копа ді Парма, Прошутто, салями Мілано, салями Наполі)	40/40/40/40	25
Сирне плато (Камамбер, Дор-Блю, Емменталь, Пармезан, горіхи, мед)	40/40/40/40/15/10	25
Асорті свіжих овочів (огірок, помідор, перець болгарський, перець чилі, часник, зелень, цибуля зелена)	40/40/40/40/40/10/10	30
Соус «Блю-Чіз»	50	9
Соус «Цезарь»	50	9
Соус «Марінара»	50	10
Соус «Ранч»	50	10
Соус «Тар-тар»	50	10
Соус майонез	50	10
Соус «Перечний»	50	10
Тірамісу (Традиційний італійський десерт з печива Савоярді просякненого запашною кавою, та кремом на основі крем-сира маскарпоне, цукру, яєчних жовтків та вершків. Посипається червоним какао.)	160	16
Пана-кота з малиновим соусом та ягодами (Порційний десерт в стакані на вершково-молочній основі з додаванням апельсинової води, цукру та желатину. Подається з малиновим кюлі та свіжою полуницею.)	160	12
Морозиво в асортименті	100	10
Сорбет в асортименті	100	10
Фреш апельсиновий	200	5
Фреш цитрусовий (банан, апельсин, мандарин)	200	8
Фреш грейпфрутовий	200	8
Фреш ананасовий	200	8
Фреш яблучний	200	8
Фреш морквяно-полуничний	200	8

Пакет установчих і дозвільних документів ТОВ «Chik-n-Miks»

№ з/п	Назва документа	Орган/установа, що видає або затверджує документ	Призначення документа	Примітка
1	Протокол загальних зборів засновників (учасників)	Засновники ТОВ «Chik-n-Miks»	Прийняття рішення про створення товариства	Внутрішній документ
2	Акт оцінки майнових внесків учасників	Засновники, за потреби — незалежний оцінювач	Визначення розміру часток у статутному капіталі	-
3	Статут товариства	Засновники, нотаріальне посвідчення	Визначення правового статусу, структури управління, видів діяльності	Основний установчий документ
4	Установчий договір	Засновники, нотаріус	Регламентує взаємні права й обов'язки засновників	-
5	Реєстраційна картка	Центр надання адміністративних послуг (ЦНАП) м. Чернівці	Для державної реєстрації юридичної особи	Подання до ЄДР
6	Квитанції про сплату реєстраційного збору	Державна податкова служба України	Підтвердження сплати обов'язкових платежів	-
7	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Банківська установа	Відкриття поточного рахунку ТОВ	-
8	Довідка санітарно-епідеміологічної служби (СЕС)	Чернівецький обласний центр контролю та профілактики хвороб МОЗ України	Підтвердження санітарної відповідності приміщень	Обов'язковий дозвіл
9	Дозвіл від ДСНС (МНС)	Головне управління ДСНС України у Чернівецькій області	Підтвердження відповідності вимогам пожежної безпеки	-
10	Дозвіл торговельного відділу Чернівецької міської ради	Департамент розвитку Чернівецької міської ради	Дозвіл на здійснення ресторанної діяльності	-
11	Виписка з ЄДР	Єдиний державний реєстр юридичних осіб	Підтвердження державної реєстрації ТОВ	Видається ЦНАПом

**Реєстр погоджувальних процедур щодо відкриття та функціонування
ресторану «Chik-n-Miks»**

№ з/п	Найменування органу або установи	Мета погодження / отримання дозволу	Вид документа	Орієнтовний термін розгляду	Примітка
1	Центр надання адміністративних послуг (ЦНАП) м. Чернівці	Державна реєстрація юридичної особи	Виписка з ЄДР	5 робочих днів	Основна процедура
2	Державна податкова служба України	Постановка на облік платника податків	Довідка / витяг з реєстру платників	3 робочі дні	-
3	Чернівецький обласний центр контролю та профілактики хвороб МОЗ України	Перевірка санітарного стану та умов виробництва	Санітарно-епідеміологічний висновок	10 робочих днів	Обов'язковий дозвіл
4	ГУ ДСНС України у Чернівецькій області	Перевірка дотримання вимог пожежної безпеки	Акт перевірки / Сертифікат відповідності	10–15 днів	Обов'язковий дозвіл
5	Департамент розвитку Чернівецької міської ради	Погодження розміщення об'єкта ресторанного господарства	Лист-дозвіл на діяльність	5 днів	-
6	Управління архітектури та містобудування	Перевірка відповідності проєктних рішень	Погодження на реконструкцію / паспортизацію фасаду	10 днів	За потреби
7	Державна служба України з питань праці	Погодження щодо умов праці персоналу	Висновок перевірки	7 днів	-
8	Енергопостачальна компанія «Чернівціобленерго»	Підключення до електромережі	Технічні умови	5 днів	-
9	КП «Чернівціводоканал»	Підключення до системи водопостачання та каналізації	Договір на послуги	5 днів	-
10	Банківська установа (АТ «Ощадбанк» / «ПриватБанк»)	Відкриття поточного рахунку	Повідомлення банку до податкової	1 день	-

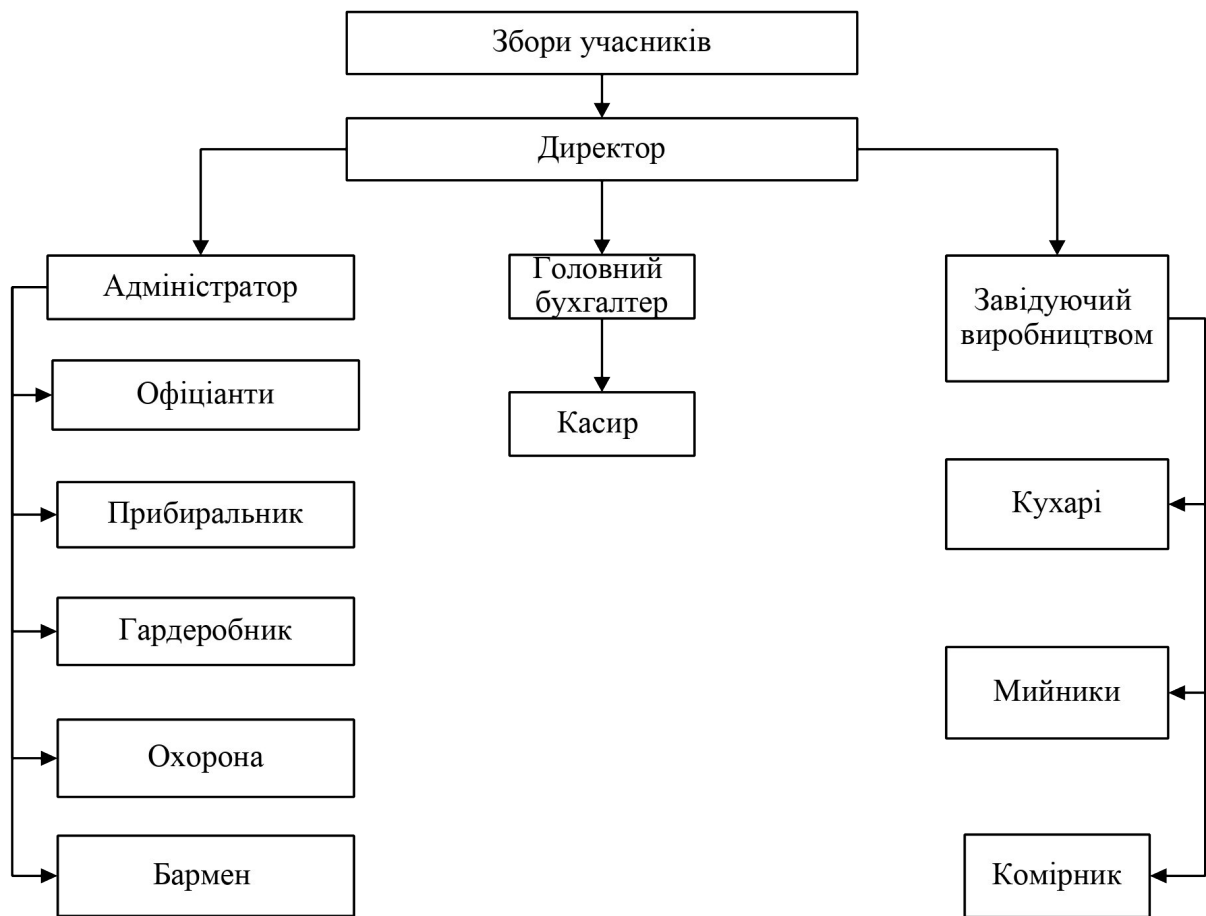


Рис. Ж1. Організаційна структура управління
ТОВ «Chik-n-Miks» на 80 місць

Розрахунок середніх цін на продукцію ТОВ «Chik-n-Miks»

Назва страви (виробу)	Продажна ціна 1 порції (страви), грн.	Процент споживання, %	Процентне число	Середньо- зважена ціна групи страв
Фірмові страви				
Паштет із курячої печінки з гарбузовим бріюшем та конфітюром	187	34,5	6451,5	
Куряча грудка з моцарелою, картоплею по-селянськи, сирним соусом з часником	240	24,7	5928	
Котлета по-київськи з картопляним пюре, огірками та печеним перцем гриль	280	40,8	11424	
		100	23803,5	238,04
Холодні страви та закуски				
Брускети з копченою качкою	190	29,5	5605	
Салат з качиної грудки з маринованою грушею під медово-апельсиновим соусом	245	43,4	10633	
Сирне плато	280	27,1	7588	
		100	23826	238,26
Гарячі закуски				
Жульєн з куркою та грибами	170	35,5	6035	
Жульєн з качиним м'ясом та грибами	190	40	7600	
Курячі крильця Баффало з соусом «Блю Чіз»	180	24,5	4410	
		100	18045	180,45
Супи				
Бульйон курячий з домашньою пастою	130	25,3	3289	
«Scotch Broth з куркою»	160	34,1	5456	
«Sopa Castellana de Ave»	185	40,6	7511	
		100	16256	162,56
Основні гарячі страви				
Качина грудка з ананасами гриль, карамелізованими білими грибами та ягідним соусом	320	29,3	9376	
Перепілка гриль	150	30,1	4515	
Індичі котлети з броколі та відварним рисом	190	40,6	7714	
		100	21605	216,05
Бургери				
Бургер з качкою	365	59,4	21681	
Бургер «Чікен»	320	40,6	12992	
		100	34673	346,73
Соуси				
Соус «Ранч»	45	29,3	1318,5	
Соус «Тар-тар»	35	30,1	1053,5	
Соус майонез	30	40,6	1218	
		100	3590	35,9
Десертні страви				

Сирники з родзинками, солоною карамеллю та мигдалем	140	34,5	4830	
Тірамісу	150	24,7	3705	
Пана-кота з малиновим соусом та ягодами	135	40,8	5508	
		100	14043	140,43
Гарячі напої				
«Зелений з жасмином», класичний китайський зелений чай з жасмином	65	34,5	2242,5	
«Альпійський луг»	60	24,7	1482	
Гарячий шоколад	90	40,8	3672	
		100	7396,5	73,96
Напої власного виробництва				
Фреш апельсиновий	90	29,5	2655	
Фреш цитрусовий	95	43,4	4123	
Фреш грейпфрутовий	100	27,1	2710	
		100	9488	94,88
Охолоджувальні напої та соки				
Негазована вода «Евіан»	100	35,5	3550	
Сік «Сандора» (вишневий, апельсиновий, виноградний, грейпфрутовий)	60	35	2100	
Спрайт	50	29,5	1475	
		100	7125	71,25
Вино-горілчані вироби				
Горілка Западенка Бандерівська	100	34,5	3450	
«Сізаріні Піно Гріджіо», біле сухе	120	30,8	3696	
«Шабо», біле напівсухе	600	33,7	20220	
		100	27366	273,66
Хлібобулочні вироби				
Багет гречаний	55	21,3	1171,5	
Багет пшеничний	40	39,1	1564	
Булочка житня бездріжджового	30	39,6	1188	
		100	3923,5	39,23
Кондитерські вироби				
Еклер лавандовий	95	34,5	3277,5	
Макарон в асортименті	65	30,8	2002	
Тістечко «Опера»	145	33,7	4886,5	
		100	10166	101,66

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва
та закупних товарів ТОВ «Chik-n-Miks» на 2026 рік**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць		Товарообіг за рік	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	1152		242,90	33408	7044,16	403200	85015,7
Фірмові страви	68	238,04	16,19	1972	469,41	23800	5665,35
Холодні страви та закуси	429	238,26	102,21	12441	2964,19	150150	35774,7
Гарячі закуски	90	180,45	16,24	2610	470,97	31500	5684,18
Супи	68	162,56	11,05	1972	320,57	23800	3868,93
Основні гарячі страви та гарніри	271	216,05	58,55	7859	1697,94	94850	20492,34
Бургери	68	346,73	23,58	1972	683,75	23800	8252,174
Соуси	68	35,9	2,44	1972	70,79	23800	854,42
Десертні страви	90	140,43	12,64	2610	366,52	31500	4423,545
Гарячі напої	90	73,96	6,66	2610	193,04	31500	2329,74
Напої власного виробництва	45	94,88	4,27	1305	123,82	15750	1494,36
Закупні товари	678		92,74	19662	2689,47	237300	32459,1
Охолоджувальні напої та соки	226	71,25	16,10	6554	466,97	79100	5635,88
Вино - горілчані напої	226	273,66	61,85	6554	1793,57	79100	21646,51
Хлібобулочні вироби	113	29,23	3,30	3277	95,79	39550	1156,05
Кондитерські вироби	113	101,66	11,49	3277	333,14	39550	4020,65
Разом по закладу	1830		335,64	53070	9733,62	640500	117475

Планування фонду заробітної плати ТОВ «Chik-n-Miks» на 2026 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	У розрахунку на рік, грн..					Разом фонд оплати праці
			Сума тарифної частини ФОП	Доплати і надбавки				
				Оплата відпусток	За шкідливі умови праці	За роботу у вихідні та святкові дні	За професійну майстерність	
Адміністративно-управлінський персонал, всього	4	87000	1221000	111000		85935,48		1417,94
Директор	1	40000	440000	40000		30967,74		510,97
Бухгалтер	1	23000	253000	23000		17806,45		293,81
Адміністратор зали	2	24000	528000	48000		37161,29		613,16
Виробничий персонал, всього	27	133000	5533000	503000		389419,35	253440	6678,86
Завідуючий виробництвом	1	35000	385000	35000		27096,77		447,10
Бармен	2	27000	594000	54000	71280	41806,45		761,09
Кухар V р.	4	24000	1056000	96000	126720	74322,58	253440	1606,48
Кухар IV р.	10	16000	1760000	160000	211200	123870,97	422400	2677,47
Офіціант	8	16000	1408000	128000	168960	99096,77		1804,06
Касир	2	15000	330000	30000		23225,81		383,23
Допоміжний персонал, всього	9	80000	1562000	142000	79200	109935,48		1893,14
Мийник посуду	2	15000	330000	30000	39600	23225,81		422,83
Прибиральник	2	15000	330000	30000	39600	23225,81		422,83
Гардеробник	2	14000	308000	28000		21677,42		357,68
Комірник	1	18000	198000	18000		13935,48		229,94
Охоронець	2	18000	396000	36000		27870,97		459,87
Разом по закладу	40	300000	8316000	756000	79200	585290,32	253440	9989,93

Планування преміального фонду ТОВ «Chik-n-Miks» на 2026 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис. грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	1221	20	244,2
Виробничий персонал	5533	15	829,95
Допоміжний персонал	1562	10	156,2
Разом	8316		1230,4

Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів розрахована у попередньому параграфі і становитиме **51076,00** тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять 11220,28 тис. грн. Вони складаються з основної заробітної плати та додаткових виплат.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок визначається у розмірі 22% від витрат на оплату праці – **2468,46** тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів. Стаття відбиває амортизаційні відрахування на повне відновлення по власних основних засобах. Витрати по даній статті складуть **3213,79** тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів – експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги (табл. Н1).

Таблиця Н1

**Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат
ТОВ «Chik-n-Miks» на 2026 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт	25357,5	4,9	124,25
2. Витрати на опалення, гКал	230,91	1954,41	451,29
3. Витрати води, м³			
- холодна	939,7	38,44	36,12
Всього			611,66

Крім того по даній статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які для проектного закладу складають у обсязі 1% від роздрібного товарообігу – 1174,75 тис. грн. В цілому експлуатаційно-технічні витрати по даній статті складуть становитимуть – **1786,41** тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу працівників закладу наведено в таблиці Н2.

Таблиця Н2

Розрахунок суми зносу спеціального одягу ТОВ «Chik-n-Miks» на 2026 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн..	Сума зносу, тис. грн..
Адміністративно-управлінський персонал	4	1	1250	5,0
Оперативно - виробничий персонал	27	1	1450	39,15
Допоміжний персонал	9	1	1300	11,7
Разом	40	*		55,85

Оснащення проектного закладу ресторанного господарства інвентарем розраховане як сума мінімальних норм оснащення по усіх групах посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначена як середньо ринкова вартість відповідної групи посуду чи наборів без урахування ПДВ та складає 120 тис. грн. Всього витрати по статті складуть **175,85** тис. грн.

Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

Єдиний податок – 3% від доходу закладу у розмірі – 3524,25 тис. грн.; акциз на продаж вино-горілчанних напоїв у розмірі 8,0 тис. грн на рік. Всього витрати по статті складатимуть – **3532,25** тис. грн.

Стаття 8. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції – 0,05% від роздрібного товарообороту:

$$117475 \times 0,05 / 100 = 58,73 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 9. Витрати на транспортування продукції. Витрати на дану статтю відсутні у зв'язку з тим, що вся продукція до закладу постачатиметься постачальниками.

Стаття 10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо з розрахунку 3,0 тис. грн. на місяць, що в рік становитиме – **36** тис. грн.

Стаття 11. Інші поточні витрати : витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-telefonні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу реалізованої продукції.

$$117475 * 7 / 100 = 8223,25 \text{ тис. грн.}$$

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності

ТОВ «Chik-n-Miks» на 2026 рік

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Додаток Л	117474,80
2	Рівень торгівельної націнки, %	Табл. 3.4	130
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.4	51134,73
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.4	51076,00
3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	58,73
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	66340,07
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	30656,29
6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	35683,8
7	Рівень змінних витрат, %	$(\text{ст.3}/\text{ст.1}) \cdot 100$	43,53
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	54286,06
9	Маржинальний запас стійкості, %	$(\text{ст.1}-\text{ст.8}) \cdot 100 / \text{ст.8}$	116,40
10	Рентабельність товарообігу	$\text{ст.6} \cdot 100 / \text{ст.1}$	30,38

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

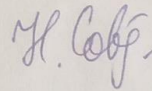
тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що наукова стаття **Фошка В.В.** «ТЕХНОЛОГІЇ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ З М'ЯСА ПТИЦІ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ» (наук. керівник – Кравченко М.Ф.) прийнята до друку у Збірник студентських наукових праць Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ (Випуск XXXVI) і буде опублікована у грудні 2025 р.

Старший інспектор відділу науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

 Неля САВЕЛЬЄВА

01.12. 2025

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

План благоустрою території М 1:500

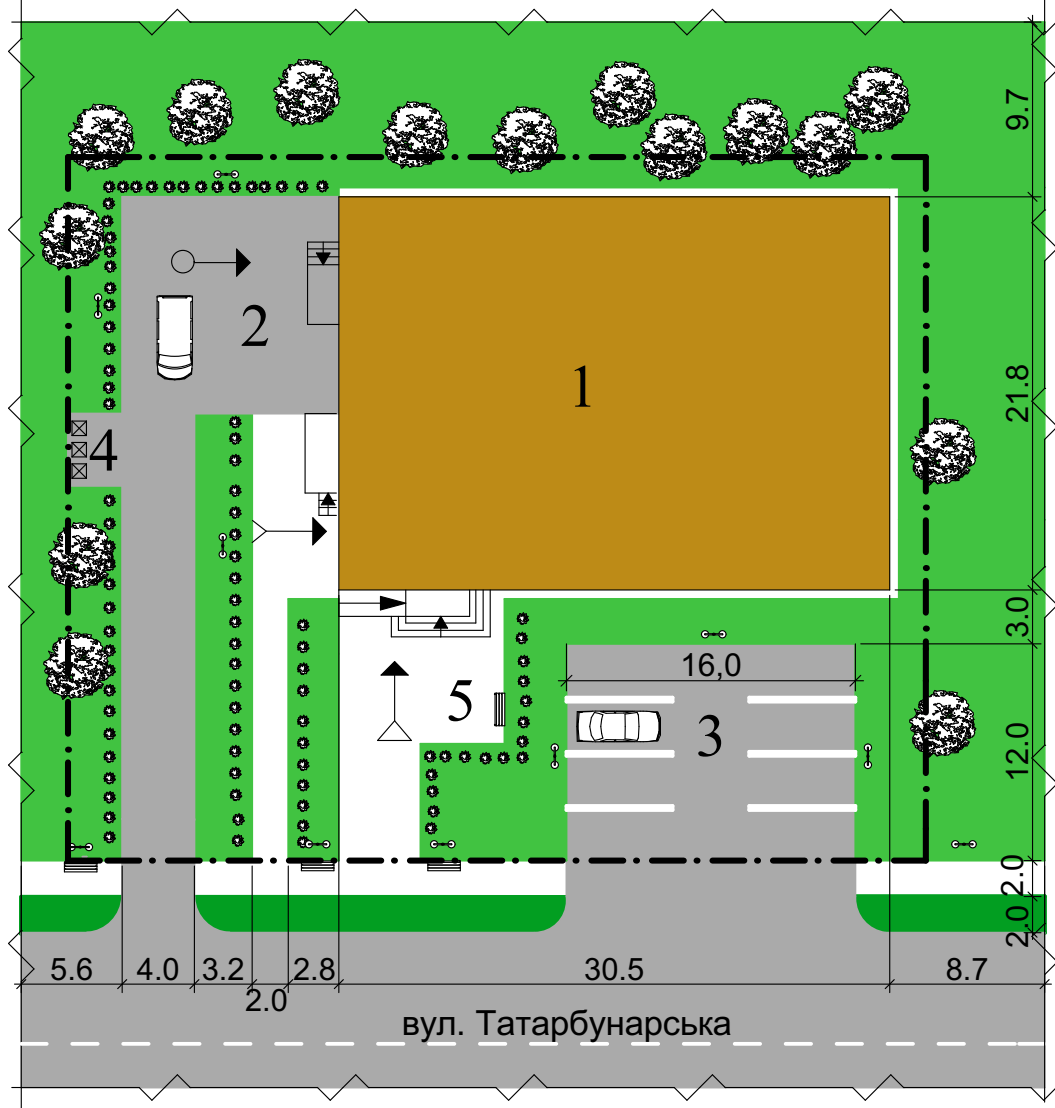
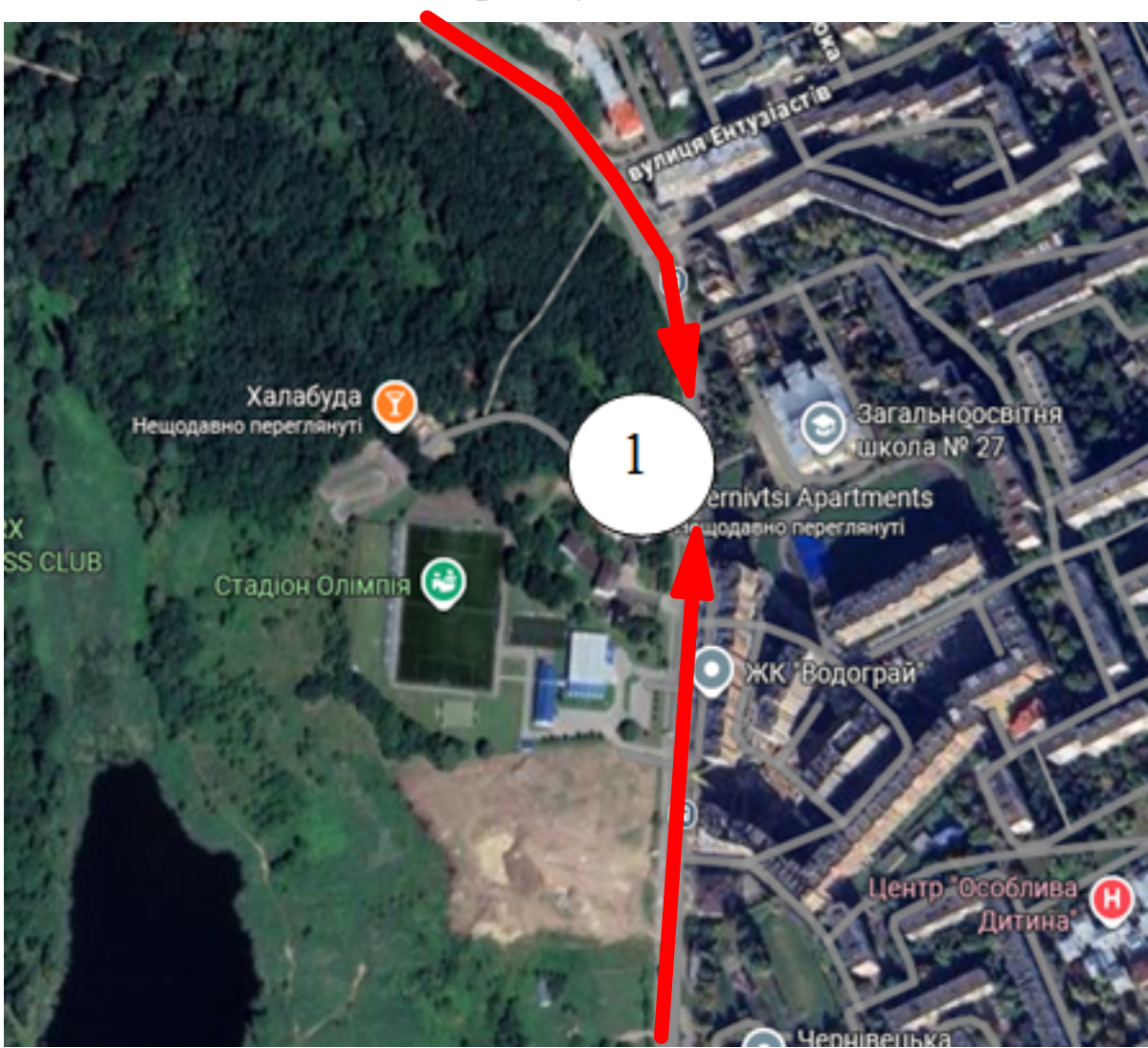


Схема проїзду М 1:2000



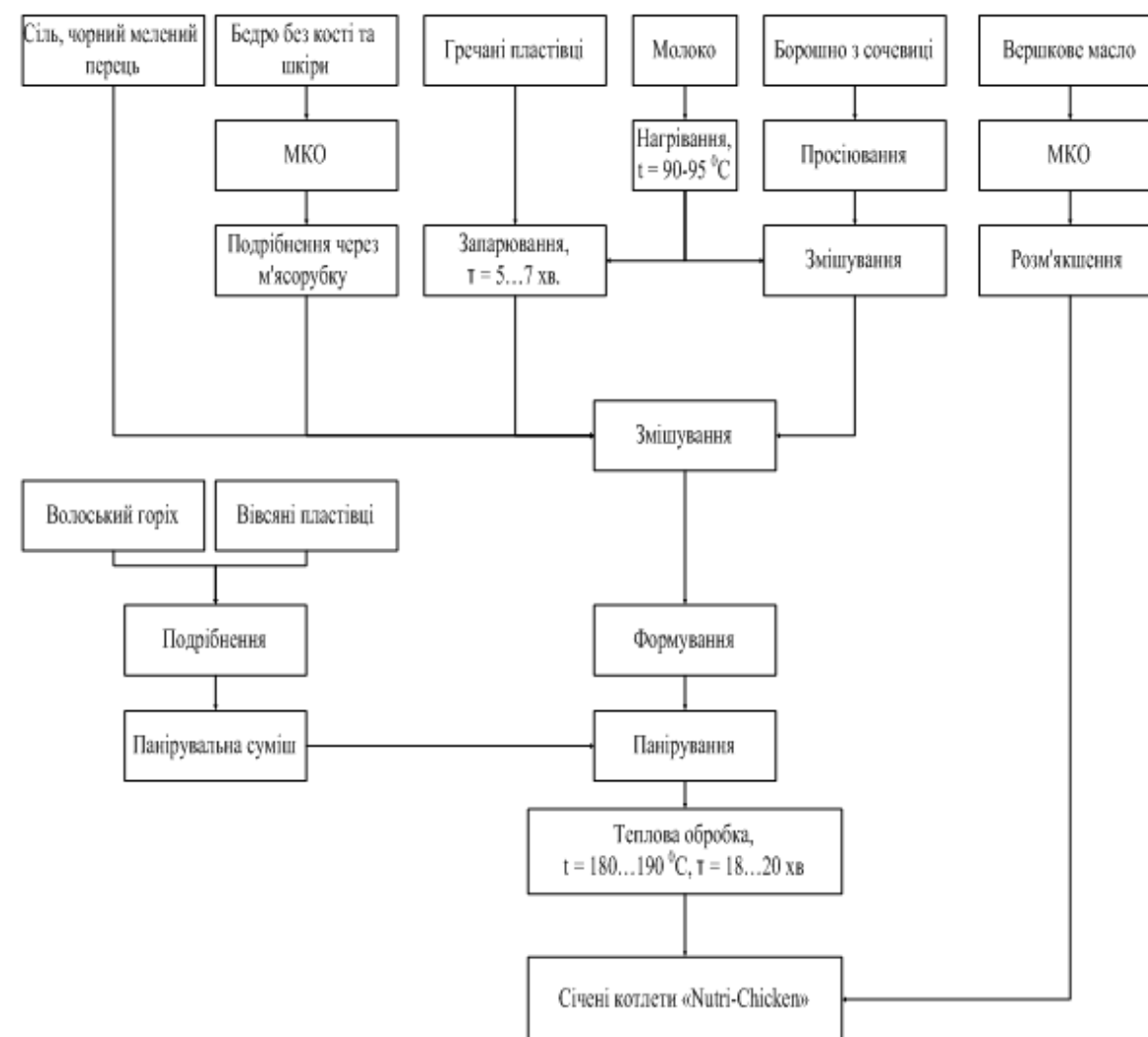
Умовні позначки

- Заклад що проєктується
- Газон
- Завантажувальна
- Вхід для працівників
- Вхід для відвідувачів
- Кущі
- Дерева листяні
- Лавка
- Сміттєзбірник
- Ліхтар
- Тротуар
- Автомобільна дорога
- Межа ділянки

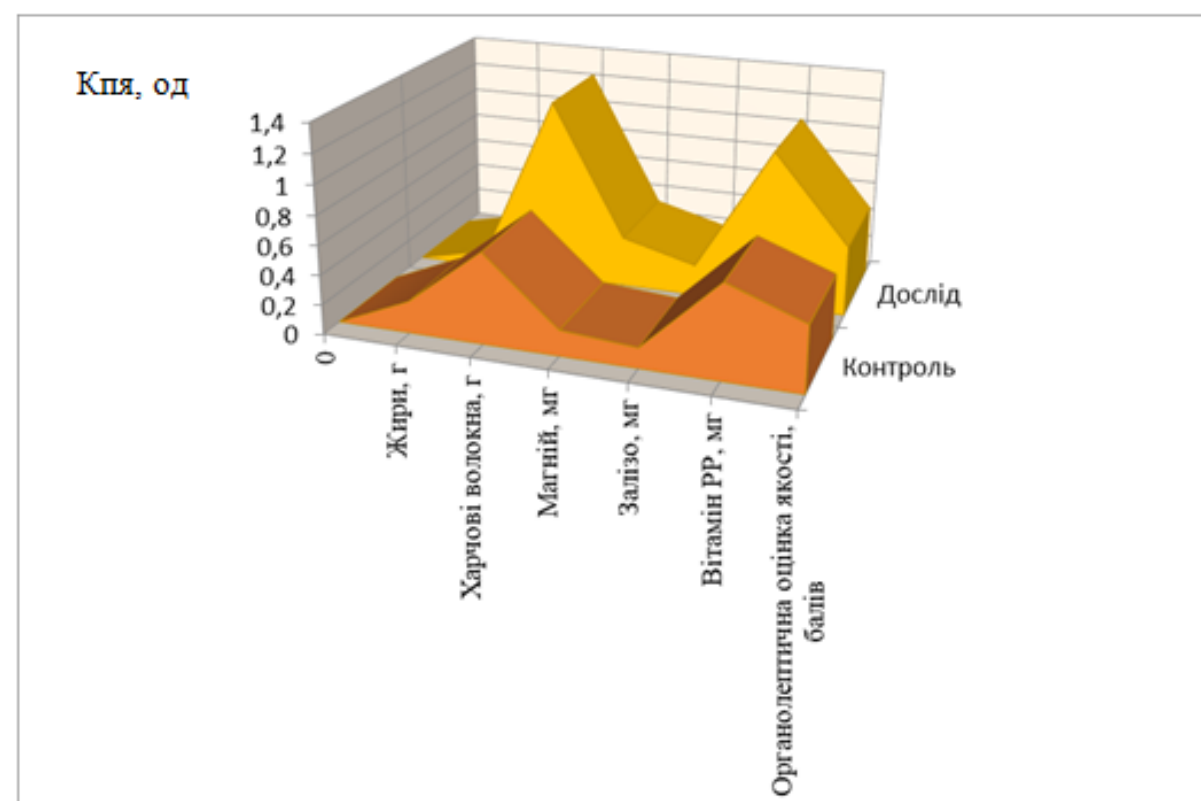
Експлікація будівель та споруд на плані благоустрою

№п/п	Найменування	Примітка
1	Моно-ресторан	80 місць
2	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
3	Автомобільна стоянка	192 м ²
4	Майданчик для сміттєзбірників	12 м ²
5	Майданчик для відпочинку	12 м ²

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-22 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект ресторану з впровадженням інноваційних технологій страв з птиці			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис.	Дата	Моно-ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедр.		Паламарек К.В.					Н	2	4
Керівник		Кравченко М.Ф.							
Розробив		Фошка В.В.				План благоустрою території та схема проїзду до ЗРГ	Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		



Технологічна схема січених котлет «Nutri-Chicken»



Модель якості січених котлет «Nutri-Chicken»

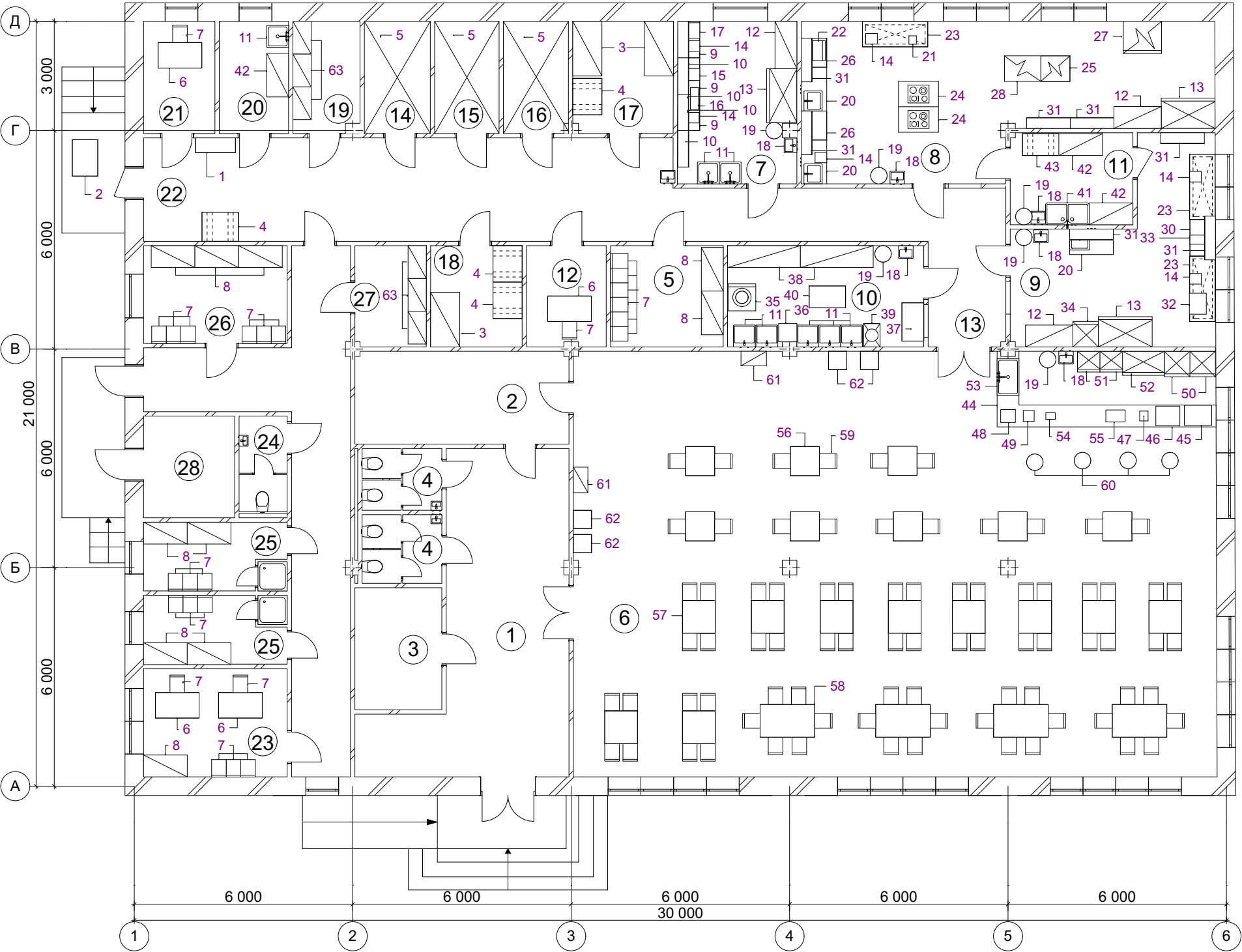
Хімічний склад контрольного та дослідного зразків січених котлет

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г	17,2	16,5	-0,7	-4,07%
Жири, г	11,75	9,63	-2,12	-18,04%
Вуглеводи, г	10,1	7,9	-2,2	-21,78%
у т.ч. харчові волокна, г	0,62	1,45	+0,83	133,87%
Мінеральні речовини				
Магній, мг	17,51	34,63	+17,12	97,77%
Залізо, мг	1,38	2,14	+0,76	55,07%
Кальцій, мг	46,19	36,58	-9,61	-20,81%
Фосфор, мг	119,47	153,19	+33,72	28,22%
Натрій, мг	144,55	47,86	-96,69	-66,89%
Цинк, мг	1,62	1,79	+0,17	10,49%
Мідь, мг	10,09	20,76	+10,67	105,75%
Калій, мг	155,21	215,41	+60,2	38,79%
Вітаміни				
В ₁ , мг	0,087	0,091	+0,004	4,60%
В ₂ , мг	0,139	0,122	-0,017	-12,23%
В ₄ , мг	38,44	34,11	-4,33	-11,26%
В ₅ , мг	0,599	0,587	-0,012	-2,00%
В ₆ , мг	0,091	0,104	+0,013	14,29%
РР, мг	0,636	1,067	+0,431	67,77%
Е, мг	0,618	0,476	-0,142	-22,98%

Комплексний показник якості січених котлет «Nutri-Chicken»

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Жири, г	0,2	11,75	9,63
Харчові волокна, г	0,2	0,62	1,45
Магній, мг	0,1	17,51	34,63
Залізо, мг	0,1	1,38	2,14
Вітамін РР, мг	0,1	0,636	1,067
Органолептична оцінка якості, балів	0,3	4,46	4,78
Разом	1,0		

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-22 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект ресторану з впровадженням інноваційних технологій страв з птиці			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис.	Дата			Стадія	Аркуш
						Моно-ресторан на 80 місць		Н	1
Зав. кафедр.	Паламарек К.В.							4	
Керівник	Кравченко М.Ф.								
Розробив	Фошка В.В.					Графічні матеріали з впровадження новітніх технологій		Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу	



ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м²
1	Вестибюль	32
2	Аванзала	15
3	Гардероб	8
4	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
5	Кімната офіціантів та адміністратора	10
6	Зала ресторану з барною зоною	193
7	Доготівельний цех	15
8	Гарячий цех	32
9	Холодний цех	23
10	Мийна столового посуду та сервізна	16
11	Мийна кухонного посуду	7
12	Приміщення завідуючого виробництвом	6
13	Роздаткова	15
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясних н/ф	4,37
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	4,37
16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	4,37
17	Комора сухих продуктів	8
18	Комора вино-горілчаних напоїв	7
19	Комора інвентарю	5
20	Комора та мийна тари	5
21	Приміщення комірника	6
22	Завантажувальна	6
23	Офісне приміщення	12
24	Санвузли для персоналу	3
25	Гардероб для персоналу з душовими кабінами	14
26	Приміщення для персоналу	10
27	Білизняна	5
28	Тепловий вузол	6

Примітка: аркуш 3 дивитися з аркушем 4

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-22 д.ф.н. КР ГЧ				
						Проект ресторану з впровадженням інноваційних технологій страв з птиці				
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис.	Дата					
						Моно-ресторан на 80 місць		Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедр.		Паламарек К.В.						Н	3	4
Керівник		Кравченко М.Ф.				План ЗРГ з розташуванням технологічного устаткування та обладнання (М 1:100)		Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Фошка В.В.								

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
1	Ваги товарні	ВПД0808Л	1100x400	1
2	Візок вантажний	ПРОФ-430	1000x700	1
3	Стелаж	ПРОФЕКВІП, СТК-1500/800	1500x800	3
4	Підтоварник	ПРОФЕКВІП ПТ-1000/800	1000x800	4
5	Охолоджувальні камери	ПРОФЕКВІП, КХС ППУ-60	1900x2300	3
6	Стіл		1200x600	4
7	Стілець		400x400	19
8	Шафа для одягу		1200x600	8
9	Виробничий стіл	ПРОФЕКВІП СВ, 1000/600	1000x600	3
10	Полиця настінна	ПРОФЕКВІП, ПН-1000/300	1000x300	8
11	Мийна ванна	ПРОФЕКВІП ВМ, 600/600	600x600	8
12	Стелаж	ПРОФЕКВІП, СТК-1300/600	1300x600	1
13	Холодильна шафа	TC8 Vegas Sirman	1480x830	3
14	Ваги електронні порційні	VAGAR VW TOUCH	290x320	6
15	М'ясорубка	TC8 Vegas Sirman	355x300	1
16	Овочерізка	Fimar TV2500	220x610	1
17	Вакуумна пакувальна машина	AVM 308 Apach	425x489	1
18	Раковина для миття рук	ПРОФЕКВІП, РМ-400/350	400x350	6
19	Бачок для відходів	ПРОФЕКВІП, Б-21	Ф 450 мм	5
20	Виробничий стіл з мийною ванною	ПРОФЕКВІП СВзМВ 1200/700	1200x700	3
21	Блендер	HKN-HBH2000S Hurakan	205x230	1
22	Мікрохвильова піч	Perfelli BM 2	482x360	1
23	Стіл охолоджувальний	HKN-GXRC3GN Hurakan	1795x700	3
24	Плита індукційна	Modular TMI28M6 Tehma	1100x700	2
25	Фритюрниця	Modular EM 70/40 FRE13	400x700	1
26	Стіл виробничий	Modular EM 70/80 PL	800x700	2
27	Пароковектомат	MODULAR FDE 101 P	915x700	1
28	Хоспер (гриль-мангал)	Char-Broil PLATINUM МОК 3В	1000x700	1
29	Стелаж	ПРОФЕКВІП, СТК-1300/700	1300x700	2
30	Виробничий стіл для устаткування	ПРОФЕКВІП СВ, 1000-700/Н	1000x700	1
31	Полиця настінна	ПРОФЕКВІП, ПН-1200/300-Н	1200x300	3
32	Слайсер	Hurakan HKN-HM250L	575x465	1
33	Машина кухонна універсальна	SECOTEC Mambo Silver	400x250	1
34	Морозильна шафа	HURAKAN HKN-GX650BTS	740x830	1
35	Машина посудомийна	615-60C HOBART	760x793	1
36	Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	500x507	1
37	Стіл для збирання залишків їжі	ПРОФЕКВІП, СО-1	1050x600	1
38	Шафа для посуду	ПРОФЕКВІП, ШП-2000/600	2000x600	2

	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
39	Утилізатор відходів	ПРОФЕКВІП У-240	420x510	1
40	Стіл для чистого посуду	ПРОФЕКВІП, СВ-100/600	1000x600	1
41	Мийна ванна двосекційна	ПРОФЕКВІП ВМ-1200/600	1200x600	1
42	Стелаж виробничий	ПРОФЕКВІП, СТК-1200/600	1200x600	3
43	Підтоварник	ПРОФЕКВІП ПТ-1000/600	1000x600	1
44	Барна стійка	ПРОФЕКВІП	8000x600	1
45	Станція бармена	ПРОФЕКВІП, Проф 430	750x550	1
46	Кавоварка	GGM KMC	660x540	1
47	Кавомолка	Fiorenzato F64E	230x270	1
48	Льодогенератор	BREMA CB 184 ABS	355x404	1
49	Льодоподрібнювач	Fimar ROGM БН	300x300	1
50	Холодильна шафа для напоїв	Scaiola (Італія), ERG 400	700x700	2
51	Шафа винна	Crystal CRW 350 B	570x620	2
52	Холодильна шафа для кондитерських виробів	Apach AVP700G Snelle	1150x660	1
53	Ванна барна	ПРОФЕКВІП, ВТ-1000/600	1000x600	1
54	Соковижималка	Kuvings CS600	260x183	1
55	Барний комбайн	CEADO G110	530x330	1
56	Стіл 2-місний		800x800	8
57	Стіл 4-місний		1200x800	10
58	Стіл 6-місний		1800x1000	4
59	Стільці		400x400	80
60	Стільці барні		Ф 400 мм	4
61	Сервант		700x400	2
62	Стіл підсобний		500x500	4
63	Шафа для інвентарю		900x500	6

Примітка: аркуш 4 дивитися з аркушем 3

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-22 д.ф.н. КР ГЧ				
						Проект ресторану з впровадженням інноваційних технологій страв з птиці				
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис.	Дата	Моно-ресторан на 80 місць		Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедр.		Паламарек К.В.						Н	4	4
Керівник		Кравченко М.Ф.								
Розробив		Фошка В.В.				Специфікація устаткування		Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		