

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект дитячого кафе із впровадженням інноваційних технологій
«healthy» продукції»**

назва теми

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

(підпис здобувача)

Труфина Степана Ілліча

Науковий керівник
д.с.-г.н., професор

(підпис керівника)

Кривохижа Євген Михайлович

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
Труфину Степану Іллічу**
(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:

**Проект дитячого кафе із впровадженням інноваційних технологій
«healthy» продукції**

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 проєкт дитячого кафе у м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій «healthy» продукції.

Об'єкт дослідження: проєкт дитячого кафе, інноваційні технології «healthy» продукція.

Предмет дослідження: дитяче кафе, страви із кисломолочного сиру, сирники по-київські, рослинна сировина, 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

Євген КРИВОХИЖА

(ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання

Степан ТРУФИН

студент

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

У рамках написання кваліфікаційної роботи досліджено здобувачем проведено ґрунтовне дослідження ринку, визначено ключових конкурентів («Бешкетвіль», «Країна Мрій», «Fantasy Town» тощо) та обґрунтовано унікальну нішу проєкту – поєднання повноцінного здорового харчування, комплексного сервісу та різноманітних розваг.

На основі проведених маркетингових досліджень було обрано місце розташування проєктованого кафе (вул. Старожинецька, 71а), яке є вдалим з точки зору логістики та цільової аудиторії. Назва «Kids Point», фірмовий стиль та детально продуманий інтер'єр, що забезпечує візуальний контакт батьків і дітей, повністю відповідають сучасним вимогам до дитячих закладів.

Особливої уваги заслуговує розробка рецептури сирників «Healthy kids». Впровадження інноваційних інгредієнтів (гарбузово-яблучно-чорнична начинка, кокосовий шріт) та акцент на підвищеній харчовій цінності продукції демонструє практичну цінність роботи та орієнтацію на тренди здорового способу життя.

Роботу виконано з дотриманням чинних ДБН та законодавства України. Детальні економічні розрахунки (рентабельність 15,7%, період окупності 3,1 року) підтверджують фінансову стійкість та інвестиційну привабливість бізнес-моделі.

В якості зауваження можна зазначити, що у резюме не повністю розкрито деталі анімаційних та навчальних програм, які є важливою складовою комплексного сервісу, зазначеного в пункті 6.

В цілому, здобувач продемонстрував вміння застосовувати отримані знання для вирішення реальних бізнес-завдань, провівши всі необхідні етапи від маркетингового обґрунтування до фінансового планування.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Труфена Степана може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Труфіна Степана Ілліча
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: «Проект дитячого кафе із впровадженням інноваційних технологій «healthy» продукції»

Анотація

На підставі комплексного аналізу ринку послуг закладів ресторанного господарства у м. Чернівці обґрунтовано перспективність реалізації проекту дитячого кафе. Обрано вдале місце розташування дитячого кафе, з точки зору ринкової конкуренції, інфраструктурних можливостей міста, уподобань цільової аудиторії. Розроблено неймінг, легенду та логотип підприємства. Для дитячого кафе «Kids Point».

Обґрунтовано інноваційну технологію сирників «Healthy kids» з овочево-фруктовим пюре, що характеризуються підвищеною харчовою цінністю завдяки збільшеному вмісту білка та клітковини при зниженій енергетичній цінності.

На підставі розрахункового меню розроблено структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Охарактеризовано дизайнерське рішення дитячого кафе «Kids Point».

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури дитячого кафе «Kids Point» у м. Чернівці. Період окупності проекту становить 3,1 роки.

Кваліфікаційна робота викладена на 62 сторінках пояснювальної записки та містить 29 таблиць і 14 рисунків, 17 додатків.

Ключові слова: дитяче кафе, концепція, сирники по-київські, овочево-фруктове пюре, окупність

The summary

Based on a comprehensive analysis of the market for restaurant services in Chernivtsi, the prospects for the implementation of the children's cafe project were substantiated. A successful location for the children's cafe was selected, from the point of view of market competition, the city's infrastructure capabilities, and the preferences of the target audience. The naming, legend, and logo of the enterprise were developed. For the children's cafe "Kids Point".

The innovative technology of "Healthy kids" cheesecakes with vegetable and fruit puree was substantiated, which are characterized by increased nutritional value due to the increased content of protein and fiber with reduced energy value.

Based on the calculated menu, the structure of the production process and the process of serving consumers was developed. The design solution of the children's cafe "Kids Point" was characterized.

The section "Management. Economics" contains a justification of the organizational and legal form of business with the development of the organizational structure of the children's cafe "Kids Point" in Chernivtsi. The payback period of the project is 3.1 years.

The qualification work is presented on 62 pages of explanatory notes and contains 29 tables and 14 figures, 17 appendices.

Keywords: *children's cafe, concept, Kyiv-style cheesecakes, vegetable and fruit puree, payback*

ЗМІСТ

ВСТУП	
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.	
1.1. Концепція.....	
1.2. Інноваційні технології «healthy» 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 проекту.....	
РЕЗЮМЕ РОБОТИ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ	

ВСТУП

Розвиток закладів ресторанного господарства сьогодні потребує продуманої стратегії, відповідального підходу та глибокого розуміння ринкових тенденцій. У Чернівцях дедалі більше формується запит на простори, орієнтовані на сімейний відпочинок, де батьки та діти можуть комфортно провести час разом. Саме тому особливу актуальність набувають дитячі кафе, які поєднують гастрономію з умовами для розваг і розвитку дітей.

Заклади, що пропонують спеціально облаштовані дитячі кімнати та адаптоване меню, стають привабливими для родин, адже дозволяють створити повноцінний формат сімейного дозвілля. Продумана концепція дитячого кафе, яке поєднує смачні та корисні страви, креативний дизайн інтер'єру й екстер'єру та безпечний простір для дітей, забезпечує високу ймовірність швидкого повернення інвестицій.

Успішність такого проєкту залежить від здатності закладу враховувати потреби маленьких гостей і їхніх батьків, формувати цікаву гастрономічну пропозицію та підтримувати високий рівень сервісу. Дитяче кафе з унікальною концепцією, дружнім обслуговуванням і продуманою організацією простору має всі передумови для створення лояльної аудиторії, стабільного зростання доходу та конкурентних переваг на локальному ринку.

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт дитячого кафе у м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій «healthy» продукції.

Відповідно до мети поставлені наступні завдання:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування дитячого кафе у м. Чернівці;
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу для ресторану концепції дитячого кафе у м. Чернівці;
- визначити особливості концептуального меню ресторану концепції дитячого кафе на у м. Чернівці;

- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру дитячого кафе, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;
- визначити напрями технологічних інновацій, розробити healthy» продукцію та дослідити її якість;
- структурувати виробничий і сервісний процеси, визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів дитячого кафе;
- розробити об'ємно-планувальні рішення та дизайнерське рішення.
- обґрунтувати організаційно-правовий статус дитячого кафе у м. Чернівці та спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проєкту.

Об'єкт дослідження: проєкт дитячого кафе, інноваційні технології «healthy» продукція.

Предмет дослідження: дитяче кафе, страви із кисломолочного сиру, сирники по-київські, рослинна сировина, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Практична реалізація. Прийняті рішення у кваліфікаційній роботі можуть стати основою для будівництва дитячого кафе на 60 місць у м. Чернівці.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1 Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Чернівці – місто обласного підпорядкування з територією 15,3 тис. га та населенням близько 253,7 тис. осіб. Місто розташоване на пагорбах мальовничої долини річки Прут і відоме своїми природними ландшафтами, багатонаціональною культурною спадщиною, архітектурними пам'ятками та історичними вулицями, що формують його унікальний туристичний образ. Розвиток міста, активна урбанізація та збільшення кількості молодих сімей створюють сприятливе середовище для появи нових форматів закладів громадського харчування, орієнтованих на сімейний відпочинок.

Відкриття дитячого кафе у Чернівцях є актуальним з огляду на соціальні та демографічні тенденції, що формують стабільний попит на безпечні та комфортні простори для дозвілля дітей. Сучасні батьки прагнуть місць, де їхні діти можуть не лише харчуватися, а й змістовно та цікаво проводити час. Зростає популярність тематичних, інтерактивних та освітньо-ігрових закладів, а також культура святкування дитячих днів народжень поза домом. Створення дитячого кафе, що поєднуватиме ігрову інфраструктуру, творчі можливості та якісне харчування, сприятиме підвищенню рівня сімейного сервісу в місті, розвитку локальної інфраструктури й створенню нових робочих місць.

У місті Чернівці функціонує низка закладів, орієнтованих на дитячу аудиторію або сімейний формат відпочинку. Згідно з проаналізованими даними, більшість таких закладів мають або повноцінну дитячу кімнату, або спеціально облаштовану ігрову зону, що підвищує їхню привабливість для сімей із дітьми:

1. «Бешкетвіль» заклад розташований на вул. Пилипа Орлика, 2а і вирізняється великою ігровою зоною, що робить його привабливим для сімейного дозвілля. Формат кухні наближений до класичного кафе швидкого харчування з орієнтацією на дітей (бургери, піца, фрі, десерти). Заклад має чітко виражену розважальну складову.

2. «Країна Мрій» на вул. Винниченка, 20 спеціалізується на проведенні дитячих свят і надає послуги аніматорів. Наявність бенкетного меню свідчить про орієнтацію на святкові заходи, дні народження та тематичні вечірки.

3. «Fantasy Town» (ТРЦ Depot) розташоване у великому торгово-розважальному центрі вул. Головна, 265А, кафе працює при ігровій зоні ТРЦ. Його асортимент відповідає фуд-кортам — легкі страви, снеки, напої. Значна перевага — велика прохідність та можливість поєднання харчування з активними розвагами.

4. «Riposo pizza» заклад на вул. Павла Каспрука, 18 має окрему дитячу кімнату, що робить його привабливим для сімей. Основна спеціалізація — італійська кухня, передусім піца. Довший графік роботи порівняно з іншими закладами дозволяє обслуговувати ширший потік гостей.

5. «DINO ПАРК» кафе на території розважального центру в меню: піца, паста, картопля, гарячі закуски (нагетси, сирні палички), напої, смузі та солодкі десерти.

6. «Фан Фан» вулиця Калинівська, 13, в меню: піца, паста, картопля, нагетси, великий вибір десертів, тістечок, морозива, молочних коктейлів, смузі та свіжовичавлених соків. В закладі окрема дитяча зона та батьків, широкий вибір атракціонів.

Проведений аналіз ринку закладів дитячого спрямування у місті Чернівці показав, що попит на спеціалізовані дитячі кафе стабільно зростає, тоді як пропозиція залишається обмеженою та неоднорідною. Наявні заклади відрізняються між собою за форматом роботи, розміром ігрових зон та асортиментом, однак більшість із них функціонують у подібному концептуальному полі та не пропонують унікальних комплексних послуг, які поєднували б харчування, якісну розважальну інфраструктуру та сучасний сервіс.

Аналіз показав, що більшість закладів працюють у форматах фаст-фуду або фуд-кортів, з обмеженою тематичною складовою та відсутністю чітко сформованого бренду, орієнтованого саме на дітей. Деякі кафе роблять акцент на святкових послугах, проте їхня робота здебільшого залежить від попередніх

замовлень, що не задовольняє потреби сімей, які шукають щоденний простір для дозвілля.

З метою визначення найоптимальнішого режиму роботи проєктованого дитячого кафе проведено аналіз режиму роботи існуючих закладів у Чернівцях, орієнтованих на дитячу аудиторію та сімейний відпочинок, а також опитування потенційних споживачів – батьків із дітьми різного віку. Дослідження дозволило виявити години та дні найбільшого попиту на подібні заклади, а також з'ясувати побажання сімей щодо доступності та тривалості перебування дітей у безпечному та комфортному середовищі. На основі отриманих даних буде сформовано збалансований графік роботи кафе, який враховує потреби цільової аудиторії та забезпечує ефективне використання ресурсів закладу (рис. 1.1).

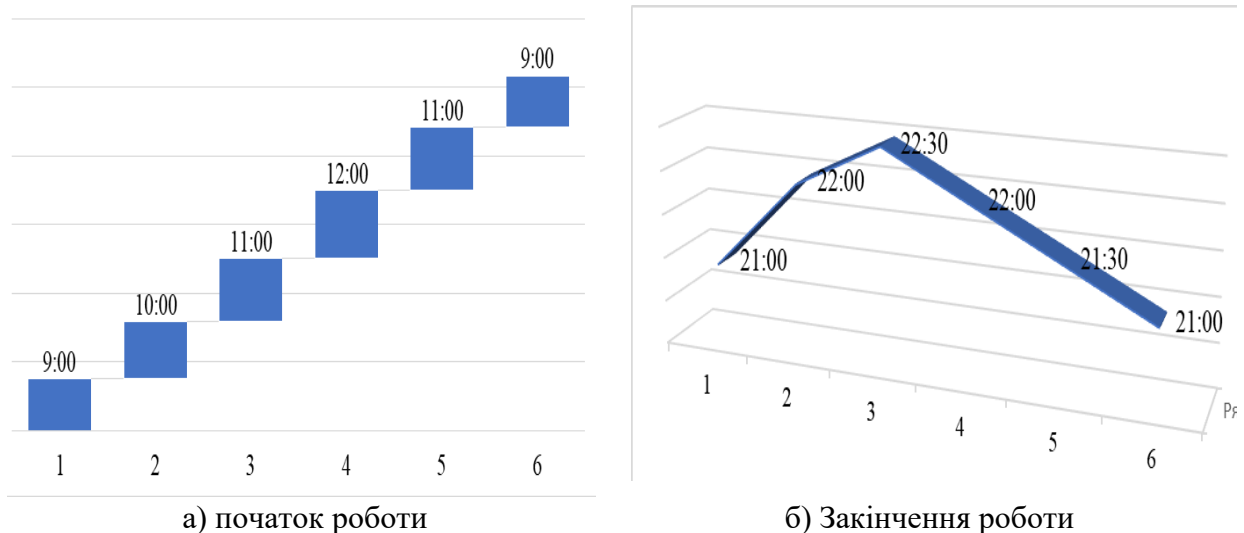


Рис. 1.1. Режим роботи закладів за результатами дослідження

За результатами проведених досліджень та аналізу режиму роботи існуючих дитячих та сімейних закладів у м. Чернівці, а також з урахуванням побажань потенційних споживачів, доцільно встановити режим роботи проєктованого дитячого кафе з 09:00 до 21:00 щодня. Такий графік дозволяє забезпечити доступність закладу для ранкових та денних відвідувань сімей з дітьми, а також охоплює вечірній період, коли батьки можуть відпочивати разом з дітьми після роботи чи прогулянок. Щоденна робота без вихідних забезпечує стабільний сервіс та максимальне задоволення потреб цільової аудиторії.

На основі проведених маркетингових досліджень для проєктування дитячого кафе у м. Чернівці обрана ділянка за адресою: вул. Старожинецька, 71а. Вибір цієї локації обумовлений:

- зручним транспортним сполученням та доступністю для сімей з дітьми;
- наявністю густонаселених житлових районів поблизу;
- перспективами розвитку локальної інфраструктури та попиту на сімейні формати дозвілля;
- можливістю організувати безпечний ігровий простір та парковку для відвідувачів.

Неймінг закладу

Неймінг — це не просто придумування привабливої назви. Це комплексний і багатовимірний творчий процес, що поєднує креативність, маркетинговий аналіз та стратегічне бачення майбутнього бренду. У сфері закладів ресторанного господарства вдалий неймінг відіграє ключову роль: він формує перше враження, привертає увагу цільової аудиторії та допомагає закладу вирізнитися серед численних конкурентів.

Для дитячого кафе було запропоновано назву «Kids Point». У перекладі з англійської мови вона означає «дитячий осередок» або «дитяча точка» — місце, створене спеціально для малечі. Такий неймінг звучить сучасно, легко запам'ятовується та асоціюється з простором, де діти можуть весело й безпечно проводити час. Назва влучно підкреслює концепцію затишного та дружнього до дітей середовища.

Розроблено фірмовий логотип закладу рис. 1.2, логотип дитячого кафе «Kids Point» виконано у круглій формі з використанням теплих жовто-помаранчевих відтінків фону, що створюють візуально приємне та дружнє середовище. Центральним елементом композиції є велика стилізована літера «К», оформлена у яскравій кольоровій гамі (синій, зелений та оранжевий). Такий підхід забезпечує впізнаваність логотипа та акцентує увагу на назві закладу.

Поверх центральної літери розміщено напис «Kids Point», виконаний округлим шрифтом із білим заповненням та синьою обводкою. Праворуч від основної назви міститься уточнювальний напис «дитяче кафе», який визначає профіль діяльності закладу. В нижній частині логотипа розташована зелена стрічка з назвою міста «м. Чернівці», що слугує зазначенням локації.

Фон логотипа доповнений невеликими графічними елементами (кулінарними та ігровими іконками), що підкреслюють дитячу спрямованість закладу та формують цілісну композицію. Загалом логотип вирізняється чіткою структурою, яскравою палітрою та відповідністю тематиці дитячого закладу ресторанного господарства.



Рис. 1.2 Фірмовий логотип дитячого кафе

Фірмовий слоган: Kids Point: Комфорт для батьків, простір для дітей.

Легенда закладу: Капітан Поінті – невтомний веселий мандрівник, який літав світом на своєму літаку-конструкторі, шукаючи найвеселіші ігри та найсмачніші рецепти.

Концептуальне меню закладу

Меню дитячого кафе сформоване з урахуванням вікових особливостей, харчових потреб та смакових уподобань дітей. Асортимент розроблений таким чином, щоб поєднувати яскраву презентацію, безпечні технології приготування та використання натуральних інгредієнтів. Особливу увагу приділено мінімізації смажених страв, збалансованості поживних компонентів та формуванню позитивної культури харчування.

До фірмового розділу меню увійшли позиції, що відрізняються високою харчовою цінністю та візуально привабливою подачею. Яскравий рожевий хумус з овочевими паличками і грінками є прикладом корисної закуски, яка сприяє розвитку правильних харчових звичок. Міні-бургер із кольоровою булочкою та котлетою з індички представляє собою збалансовану страву з акцентом на легке дієтичне м'ясо. Равіолі в гарбузовому соусі та сирники «Healthy kids» запечені із начинкою з гарбуза, чорниці та яблука доповнюють асортимент натуральними солодкими та молочними продуктами, що підходять для дитячого раціону.

Холодні закуски включають легкі сендвічі, міні-брускети та апетитні роли на основі лаваша. Усі страви вирізняються простим складом, відсутністю агресивних соусів та збалансованим поєднанням білків, овочів та вуглеводів. Таке меню дозволяє забезпечити дітей поживними, але ненавантаженими продуктами.

Салатний розділ представлений стравами, адаптованими до дитячих смаків. Поєднання відвареної курки, зелених овочів, натурального йогурту та свіжих компонентів робить салати поживними та вітамінізованими. Страви подаються у цікавій тематичній інтерпретації («Морська Хвиля», «Зелений Динозавр», «Панда»), що сприяє залученню дітей до здорового харчування.

До гарячих закусок належать легкі, здебільшого запечені страви: спрінг-роли з овочами та креветкою, курячі нагетси в кунжуті, міні-кіш та овочева фрітата. Усі страви готуються без смаження у фритюрі, що відповідає вимогам щодо корисного дитячого раціону. Овочеві компоненти роблять ці позиції збалансованими та дієтично привабливими.

Супи займають важливе місце в меню, оскільки забезпечують легке та корисне харчування. Курячий бульйон із локшиною та фрикадельками відповідає класичним дитячим смакам, тоді як супи-пюре з броколі, картоплі та гарбуза містять високий рівень клітковини та вітамінів. Технологія приготування передбачає відсутність штучних підсилювачів смаку.

Основні страви є найбільш різноманітним розділом меню. Вони включають рибні, м'ясні та овочеві позиції, адаптовані для дитячого харчування. Лосось із бататовим кремом, рибні медальйони та телятина sous-vide поєднують легкі

корисні білки та м'які гарніри. Страви з куркою представлені у форматі шашлику, шніцеля та тушкованих фрикадельок, що дозволяє задовольнити різні смакові вподобання дітей. Також у меню є корисні пасти та лазанья, виконані у яскравому ігровому стилі для підвищення їх привабливості.

Десертний розділ орієнтований на використання натуральних інгредієнтів, легких кремів та фруктових компонентів. Чізкейк «Єдиноріг», шоколадний фондан, еклери, ліниві вареники та ягідні муси подаються у різних форматах, що дозволяє поєднати солодкий смак із максимально безпечним складом. Десерти не містять великої кількості цукру та штучних барвників.

Розділ молочних коктейлів у меню дитячого кафе сформований з урахуванням вимог до харчування дітей, а також із використанням натуральних інгредієнтів, які забезпечують ніжний смак і високу поживну цінність. Усі коктейлі готуються на основі пастеризованого молока та якісного морозива або натуральних добавок, що гарантує безпечність продукції та привабливість для дітей різного віку. Кожна позиція має яскраву назву, яка підсилює емоційне сприйняття і сприяє вибору напою у цікавій, ігровій формі.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр дитячого кафе виконано у яскравих, насичених тонах, що створюють атмосферу енергії, гри та безтурботності. Простір поєднує сучасну естетику з функціональністю: відкриті зони для батьків гармонійно інтегровані з безпечними активними зонами для дітей.

Торгівельна зала виконана у світло-блакитній кольоровій гамі, що візуально розширює простір і створює відчуття легкості. У торговельній зоні передбачено різні формати столів, розраховані на групи від 2 до 6 осіб — від невеликих пар до великих родин із дітьми. Для наймолодших гостей будуть доступні дитячі стільчики. Орієнтовний вигляд інтер'єру торговельної зали та дитячої кімнати представлено на рис. 1.3.



Рис. 1.3 Дизайн торгівельної зали дитячого кафе «Kids Point»

Дитяча кімната створена як світлий, дружній та інтелектуально стимулюючий простір, відокремлений від основної зали прозорою скляною перегородкою. Це дозволяє зберегти відкритість простору та забезпечити постійний візуальний контакт між батьками й дітьми.

Інтер'єр побудований на поєднанні нейтральної бази — білої стелі та світлої підлоги — з продуманими яскравими акцентами. Тематичне оформлення стін у вигляді стилізованого “міста в мініатюрі” формує унікальний настрій кімнати та підсилює концепцію «Штабу Дитинства».



Рис. 1.4 Дизайн ігрової зони дитячого кафе «Kids Point»

Простір поділено на кілька функціональних зон, кожна з яких розроблена з урахуванням вікових особливостей дітей:

- Зона для малюків: сухий басейн стриманого сірого кольору з кольоровими кульками та великий бізі-борд із механічними елементами для розвитку дрібної моторики.
- Рольові ігри: дерев'яна міні-кухня та яскрава театральна ширма, що заохочують до сюжетно-творчої гри.
- Творча зона: столик зі стільцями, доповнений грифельною або магнітною дошкою для малювання й конструювання.
- Система зберігання: низькі дерев'яні полиці, доступні для дітей, організовують порядок і формують самостійність

Сервіс

Дитяче кафе «Kids Point» розглядається як сучасний заклад ресторанного господарства, основною цільовою аудиторією якого є сім'ї з дітьми різного віку. Концепція закладу передбачає створення комфортного, безпечного та емоційно привабливого середовища, де батьки можуть відпочити та пообідати, а діти — цікаво провести час, перебуваючи під наглядом персоналу.

Форма обслуговування — офіціантами за меню вільного вибору страв, що забезпечує високий рівень сервісу та дозволяє максимально враховувати індивідуальні побажання гостей. Розрахунок здійснюватиметься у зручних для споживачів форматах: як готівковим, так і безготівковим способом, що відповідає сучасним тенденціям ресторанного бізнесу.

Основним каналом реалізації продукції є торговельна зала дитячого кафе, яка стане головним простором для прийому гостей та надання більшості послуг. Крім основної діяльності, значну увагу приділено розвитку додаткових сервісів, що підвищують привабливість закладу та формують додатковий прибуток. До таких послуг належать:

- проведення дитячих свят (днів народження, тематичних вечірок, сімейних урочистостей);

- організація творчих та кулінарних майстер-класів для дітей різного віку;
- анімаційні програми з участю професійного аніматора, які створюють особливий настрій та забезпечують емоційну взаємодію з маленькими гостями.

У штаті закладу передбачено роботу анімаційного персоналу, що дозволяє забезпечити якісне дозвілля дітей та підвищує конкурентоспроможність кафе серед інших закладів міста.

Результати маркетингового аналізу ринку послуг ресторанного господарства м. Чернівці свідчать про наявність попиту на спеціалізовані заклади сімейного формату, орієнтовані саме на дитячу аудиторію. Дослідження підтверджує економічну та соціальну доцільність відкриття дитячого кафе на 60 місць, що дозволяє ефективно організувати простір і забезпечити стабільне функціонування закладу.

Узагальнена концепція функціонування дитячого кафе «Kids Point» подана у таблиці 1.1, яка містить ключові характеристики майбутнього закладу та визначає напрями його діяльності.

Таблиця 1.1

Концепція дитячого кафе «Kids Point»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Чернівці
Місце розміщення проектного закладу	вул. Старожинецька, 71а
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Середній
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	3 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	Дитяче кафе
Неймінг	«Kids Point»
Логотип	

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Легенда	Капітан Поінті – невтомний веселий мандрівник, який літав світом на своєму літаку-конструкторі, шукаючи найвеселіші ігри та найсмачніші рецепти
Концептуальне меню	
Позиціонування дитячого кафе «Kids Point» - дитяче кафе з широким асортиментом страв та напоїв	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Європейський
Фірмові кольори	Блакитний, жовтий, білий
Фірмові атрибути, атмосфера	Зелень, дитячі іграшки
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Демократичний міський заклад
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Повне обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	Майстер-класи, аніматор, ляльковий театр
Режим роботи	09.00-21.00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал дитячого кафе на 60 місць

1.2. Інноваційні технології «healthy» продукції

Зв'язок між здоров'ям дітей та майбутнім нації є прямим, а харчування виступає як фундаментальний фактор для його реалізації. Правильне та збалансоване харчування у дитячому віці визначає не лише фізичний стан, а й когнітивні здібності, імунітет та профілактику хронічних захворювань у дорослому житті.

В Україні запроваджена реалізація концепції «Харчування нового життя. 1000 днів в Україні» [20]. Було досліджено раціон 350 дітей у різних регіонах України. Встановлено, що сучасний раціон дітей в Україні є незбалансованим, містить надлишок вуглеводів, але недостатню кількість мінеральних речовин і вітамінів [17,20].

Сніданок пов'язаний з низкою позитивних наслідків для здоров'я, включаючи споживання поживних речовин та здорову масу тіла. Пропуск сніданку пов'язаний з вищим індексом маси тіла (ІМТ). Існує зв'язок між пропуском сніданку та надмірною вагою у дітей, тому споживання сніданку може бути маркером здорової харчової та фізичної поведінки [18]. Пропуск сніданку також може негативно

впливати на когнітивні функції (включаючи пам'ять), академічні досягнення, відвідуваність школи, психосоціальні функції та настрої у дітей та молоді.

Аналіз даних опитування щодо харчування дітей (5–14 років) показав, що сніданок становив 16% добової норми калорій для дітей, $\cong 1/3$ добової норми кальцію, заліза, тіаміну, рибофлавіну, і $\cong 1/5$ добової норми цинку [21]. Порівняно з дітьми, які не снідали, ті, хто снідав, мали значно краще щоденне споживання поживних речовин, включаючи нижче споживання загального жиру (у відсотках від загальної калорійності) та вище споживання харчових волокон, вітаміну А, тіаміну, рибофлавіну, кальцію, заліза, цинку та фолієвої кислоти [21]. Дослідження показало, що пропуск сніданку був пов'язаний з менш здоровими харчовими моделями, такими як менше споживання фруктів та молочної продукції (включаючи страви з сиру), а також більше споживання страв категорії fast food.

Поширеною проблемою є домінування швидких вуглеводних сніданків (солодкі пластівці, круасани, тости з шоколадом, печиво, какао-напої), які містять значну кількість простих цукрів і не забезпечують тривалого відчуття ситості. У результаті в дітей частіше спостерігається зниження концентрації уваги, швидка втомлюваність, коливання рівня глюкози в крові та підвищений ризик формування харчових звичок, що сприяють надмірній масі тіла. Традиційні сніданки (каші, бутерброди з вершковим маслом, сиром, чай) є відносно збалансованішими, однак у них бракує фруктів, овочів і повноцінних джерел білка. Лише 10 % дітей вживають здорові збалансовані сніданки, що відповідають рекомендаціям нутриціологів. Така ситуація підкреслює необхідність популяризації корисних сніданків та впровадження здорових альтернатив у дитячих меню.

Наявність поживних страв для сніданку є одним із визначальних факторів регулярного споживання сніданку. Здоровий сніданок повинен включати продукти з різних харчових груп (наприклад, хліб та злаки, фрукти та овочі, сир кисломолочний та інші молочні продукти. За даними досліджень, менше половини українських підлітків щодня споживають фрукти та овочі у рекомендованій кількості, що є критичним для забезпечення організму вітамінами та клітковиною.

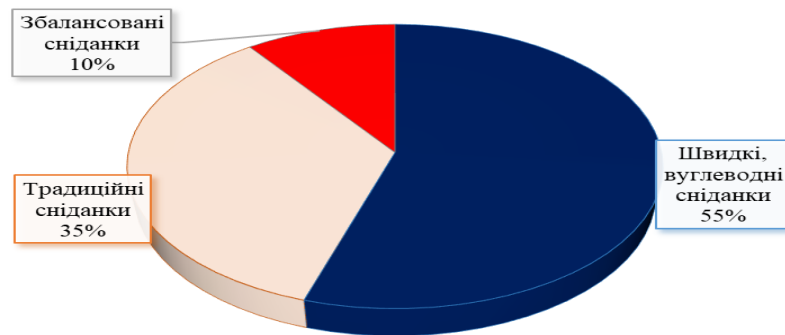


Рис. 1.5 Структура типів сніданку дітей

Одним із ефективних напрямів покращення структури дитячого харчування є розроблення страв на основі молочно-білкових інгредієнтів, фруктової та овочевої сировини, що поєднують високу харчову цінність та мають органолептичні показники, які задовольняють вимогливі потреби дитячого населення України.

Одним із перспективних напрямів підвищення харчової цінності сирників є повна відмова від доданого цукру з одночасною заміною його на натуральні підсолоджувачі у вигляді фруктів, ягід або овочів. Такий підхід дозволяє не лише забезпечити десертну солодкість, а й значно покращити хімічний склад продукту, збагачуючи його вітамінами, мінеральними речовинами та харчовими волокнами.

При виборі сировини для приготування сирників враховували показники, які наведено на рис. 1.6.

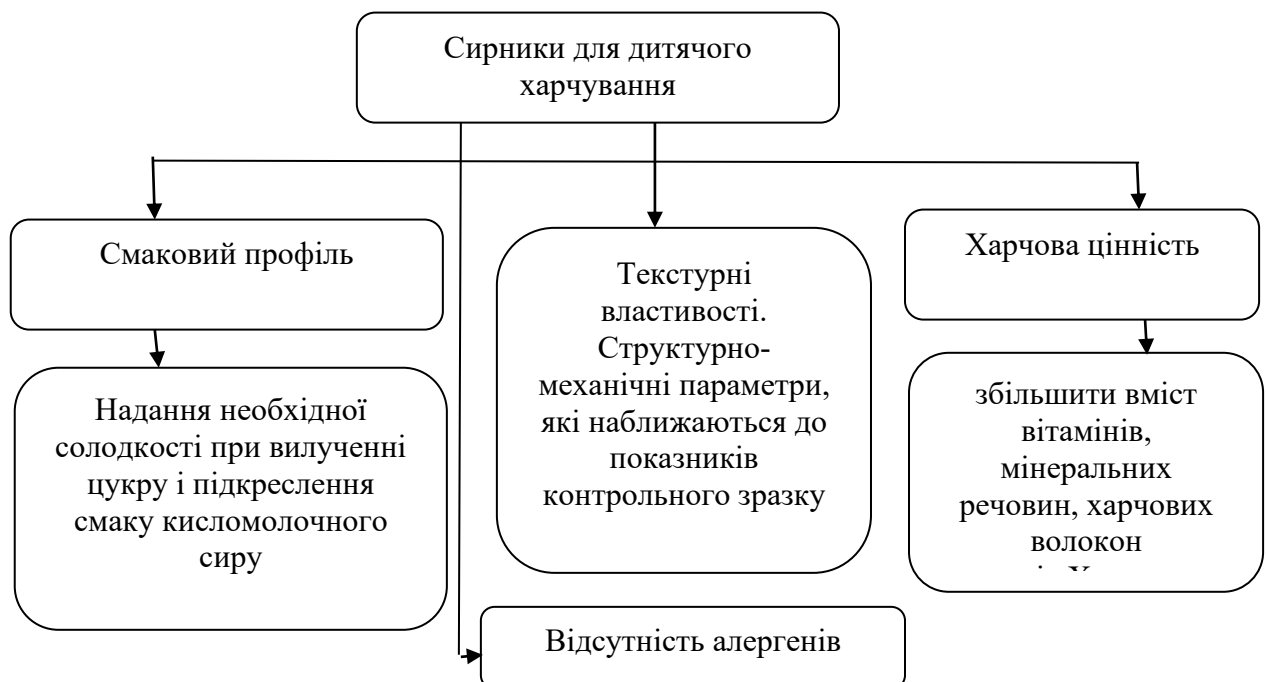


Рис. 1.6 Параметри покращення рецептури сирників

В якості контрольного зразку обрано сирники по київські - традиційну страву української кухні [14]. Вони відрізняються ніжною текстурою, насиченим смаком кисломолочного сиру та можливістю модифікації начинки для підвищення харчової цінності.

Сирники по-київські складаються з сирної маси у кількості 81,2% до маси готової страви. Основна частина продукту формує текстуру, смак. Також це джерело білку, кальцію, фосфору та вітамінів групи В. Начинка (варення та родзинки) складає 12,5%. Така начинка має високий вміст цукрів, що підвищує загальний глікемічний індекс страви. Варення зазвичай містить мало клітковини, оскільки більшість її руйнується при тривалій термічній обробці. Зовнішній шар сирника ($\cong 6,3\%$) забезпечує золотисту скоринку та хрустку текстуру після обсмаження. Панірування також захищає сирник від розвалювання і сприяє рівномірному пропіканню.

У сучасному харчуванні дедалі більше уваги приділяють продуктам без глютену, що обумовлено ростом кількості людей із його непереносимістю. Для сирників по-київські доцільно застосовувати сировину, яка не лише забезпечить високі сенсорні показники, але й покращить хімічний склад виробу. Однією з перспективних альтернатив є кокосовий шрот (рис. 1.7).



Рис. 1.7 Вміст білків і клітковини в кокосовому шроті

Кокосовий шрот можна додавати в сирну масу, роблячи її щільнішою і ароматнішою, а також використовувати для панірування, отримуючи золотисту і хрустку скоринку без додаткового цукру, пшеничного борошна та панірувальних сухарів.

Для начинки обрано гарбуз, яблука та чорниці, оскільки така комбінація забезпечує оптимальний баланс смаку, аромату та харчової цінності. Гарбуз має природну солодкість і кремоподібну текстуру після термічної обробки. Чорниця забезпечує яскравий колір начинки, формує багатий смаковий профіль. Яблука мають фруктову солодкість, що гармонізує смак гарбуза. Найкраще використовувати солодкі сорти яблук. Найвищі показники мають такі сорти, як Фуджі (Fuji) та Гала (Gala) (рис. 1.8).

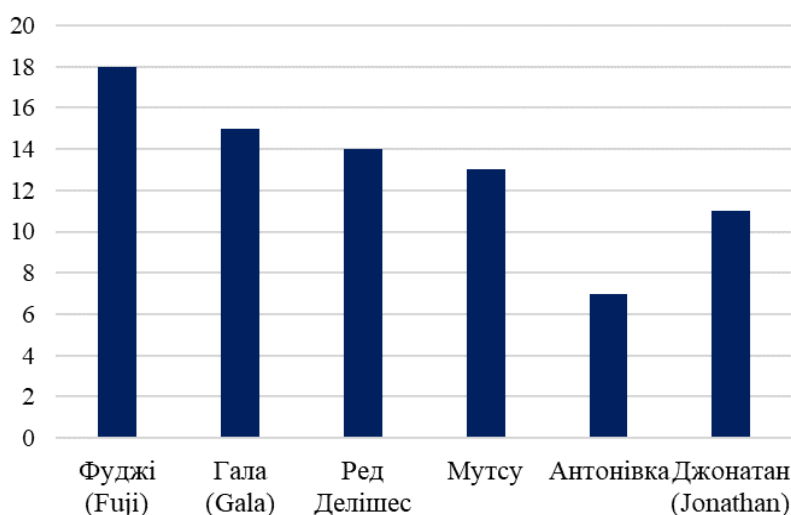


Рис. 1.8 Кількість розчинених цукрів, °Brix

У результаті технологічних досліджень було розроблено оновлений рецептурний склад сирників по-київські (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Рецептурний склад сирників по-київські

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний 5% (безлактозний)	101	100
Яйця	¼ шт.	11
Кокосовий шрот	19,2	19,2
Ванілін	0,02	0,02
Сиркова маса	-	130
Гарбуз	12,0	9,6
Яблука	10,0	8,0

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Чорниця	2,5	2,4
Маса начинки	-	20
Кокосовий шрот	10	10
Яйця	1/8 шт.	5
Маса сирників	-	150

При визначенні якості розроблених сирників по-київські пріоритет надавався сенсорним показникам, оскільки саме вони формують ключові споживчі властивості та безпосередньо впливають на рівень прийнятності продукту. Особливо це актуально для страв, призначених для харчування дітей, адже дитяча аудиторія є більш вимогливою до зовнішнього вигляду, кольору, текстури, запаху та смаку. Навіть за високої харчової цінності страва не буде сприйматися позитивно, якщо сенсорні характеристики є недостатньо виразними або дисонують між собою. За результатами дегустаційної оцінки було визначено розширений перелік сенсорних характеристик: стан поверхні, зовнішній вигляд, інтенсивність і однорідність кольору, чистота смаку та запаху, рівень солодкості, інтенсивність і гармонійність смаку, а також консистенція, її щільність, соковитість та однорідність. Саме за цими показниками побудовано сенсорний профіль якості сирників по-київські з гарбузово-яблучно-чорничною начинкою (рис. 1.9).



Рис. 1.9 Профілограма сенсорних показників сирників по-київські

Використання кокосового шроту вплинуло на смаковий профіль - додало аромат кокосу, трохи збільшило хрусткість скоринки, при цьому не погіршило

ніжність та соковитість сирної маси. Начинка гарбузово-яблучно-чорнична забезпечує баланс солодкого та кислуватого, що підвищує загальні органолептичні показники розробленої страви.

Розроблено технологію приготування сирників Healthy kids (рис. 1.10).

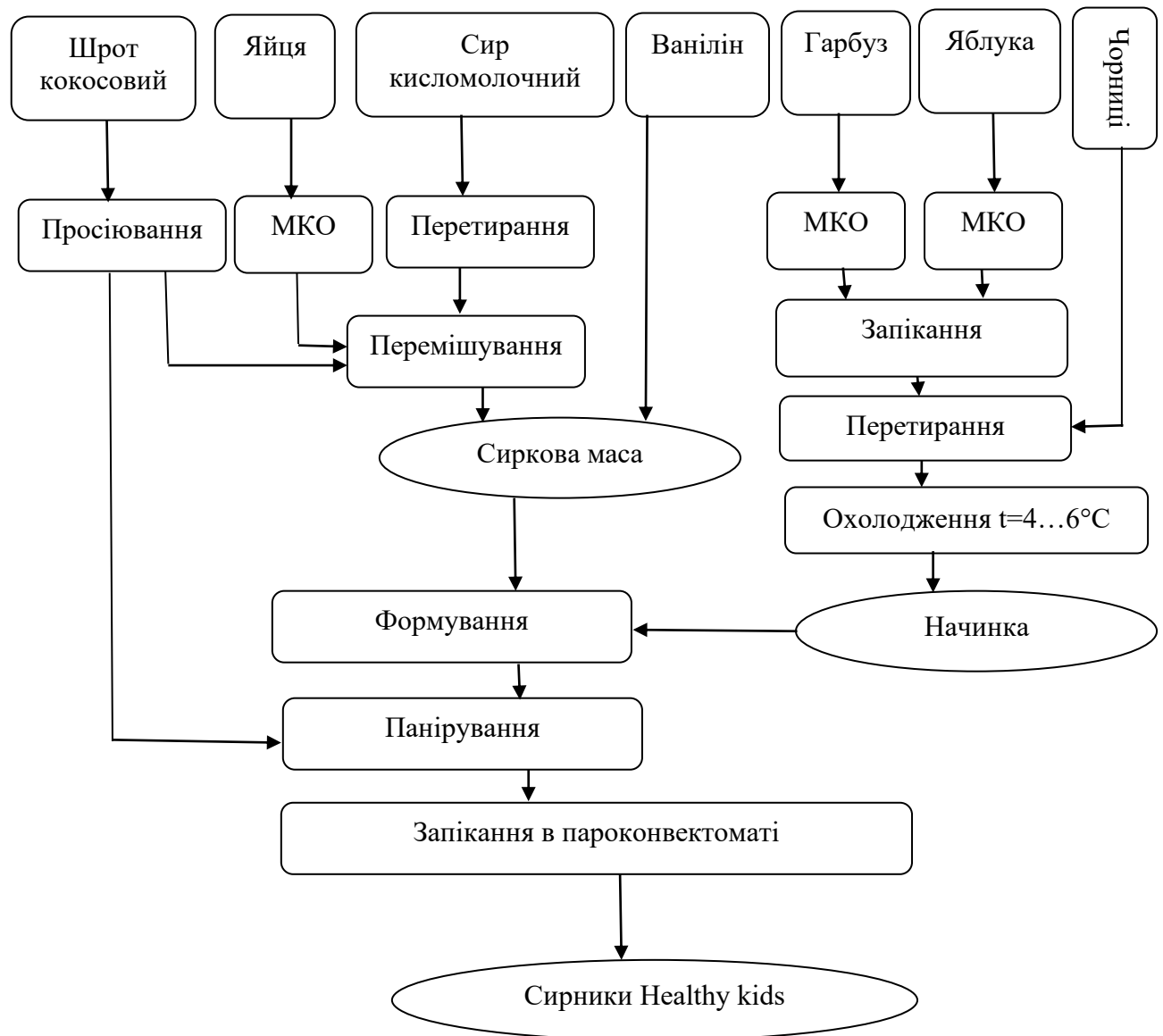


Рис. 1.10 Технологія приготування сирників Healthy kids

Сирники Healthy kids мають значні переваги як харчова страва для дитячого харчування. Інноваційна страва має вищу білкову цінність та підвищений вміст клітковини, знижений вміст енергетичної цінності (рис. 1.11). Використання гарбузово-яблучно-чорничної начинки та кокосового шроту значно покращує

вітамінний профіль сирників: зростає кількість антиоксидантів (бета-каротин, вітамін С, Е), що сприяє зміцненню імунітету та підтримці зору та шкіри.

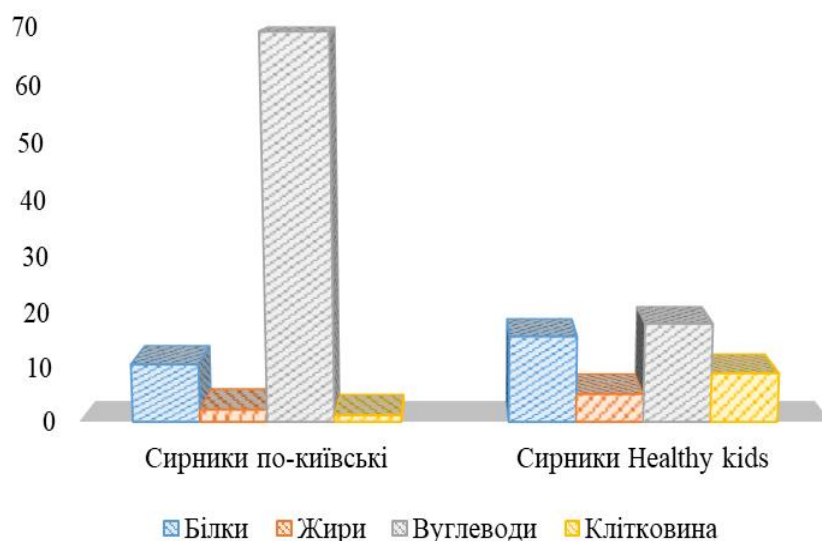


Рис. 1.11 Хімічний склад сирників по-київські та сирників Healthy kids

Збалансоване харчування дітей є критично важливим чинником формування здорової нації, оскільки забезпечує нормальний фізичний та психічний розвиток, зміцнює імунну систему та закладає основу для профілактики хронічних захворювань у майбутньому. Особливу роль у дитячому раціоні займає сніданок, який має бути поживним та водночас смачним для дітей. У зв'язку з цим було розроблено рецептурний склад сирників Healthy kids з використанням гарбузово-яблучно-чорничної начинки. Використання гарбуза в начинці дозволяє маскувати його смак, що забезпечує споживання дітьми важливого овочевого компонента без зниження сенсорної привабливості страви. Таким чином, запропоновані сирники представляють собою ефективний інструмент забезпечення дітей повноцінним та привабливим сніданком.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (дод. А). Розроблену технологію сирників Healthy kids (дод. Б) у закладі ресторанного господарства шляхом виробництва та реалізації дослідної партії у кількості 30 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. В).

1.3. Виробничий процес

Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснюється на основі моделі сервісно-виробничого процесу. На рис. 1.12 наведено структурно-технологічну схему організації виробництва дитячого кафе «Kids Point» [11].

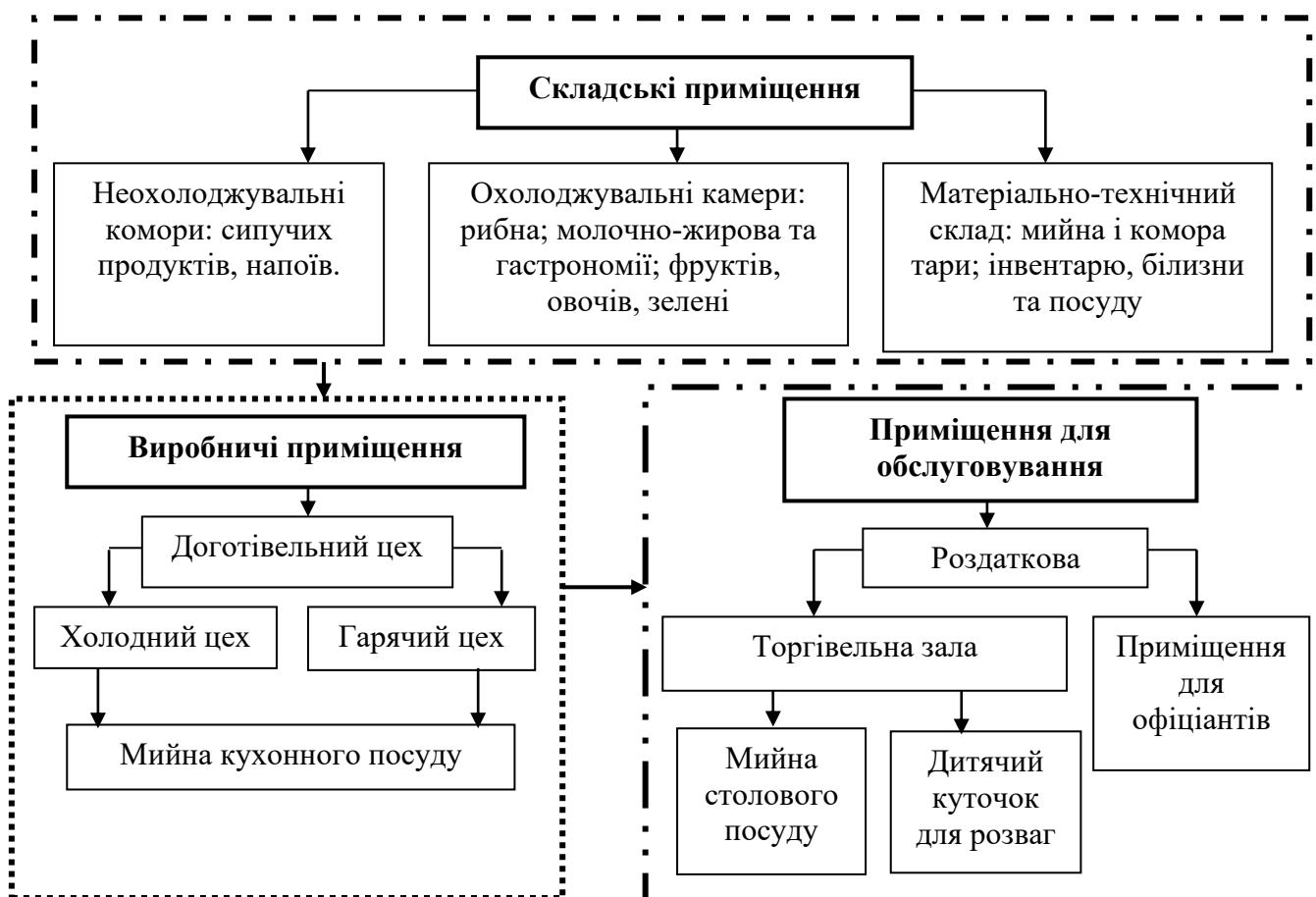


Рис. 1.12 Схема виробничо-торгівельної структури дитячого кафе «Kids Point»

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості торговельної зали дитячого кафе «Kids Point», яку наведено у відповідній таблиці. Розрахунки здійснено з урахуванням тривалості прийому їжі у різні години доби, коефіцієнта заповнення залу, а також характерних пікових і спадних періодів відвідуваності. Представлена динаміка дозволяє простежити зміну інтенсивності потоку гостей упродовж робочого дня та визначити години максимального навантаження на персонал і виробничі цехи.

Отримані показники слугують базою для формування обґрунтованого режиму роботи підприємства, оптимізації виробничих процесів, планування чисельності

персоналу та встановлення прогнозованих обсягів реалізації страв. Динаміка завантаженості підтверджує раціональність обраного формату дитячого кафе та забезпечує можливість ефективно керувати потоком споживачів протягом усього дня у табл. 1.3 [11].

Таблиця 1.3

**Прогнозована динаміка попиту на послуги дитячого кафе «Kids Point»
на 60 місць**

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця за 1 год	Коефіцієнт заповнення	Кількість споживачів, осіб
09:00-10:00	40	1,5	0,1	9
10:00-11:00	40	1,5	0,2	18
11:00-12:00	40	1,5	0,2	18
12:00-13:00	60	1	0,2	12
13:00-14:00	60	1	0,3	18
14:00-15:00	60	1	0,3	18
15:00-16:00	60	1	0,4	24
16:00-17:00	60	1	0,6	36
17:00-18:00	60	1	0,9	54
18:00-19:00	90	0,7	0,9	36
19:00-20:00	90	0,7	0,4	16
20:00-21:00	90	0,7	0,2	8
Разом споживачів				267
Оборотність				4,5

За підсумками розрахунків, загальна кількість споживачів за день складає 267 осіб, що відповідає середньому показнику для закладів подібного формату. Середня оборотність місця — 4,5 рази на день, що свідчить про ефективне використання посадкових місць та раціональне планування торговельної зали.

В таблиці 1.4 зроблено розрахунок по групового реалізації страв в дитячому кафе «Kids Point» [11].

Таблиця 1.4

Прогноз денного обсягу реалізації продукції

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,3	80
Холодні страви	0,5	134
Гарячі закуски	0,3	80
Супи	0,7	187
Основні страви	0,9	240

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Кількість, порцій
Десерти	0,4	107
Гарячі напої	0,6	160
Холодні напої	0,6	160

Розробка виробничої програми закладу

На основі визначення денної кількості страв, що підлягають виробництву, було сформовано денну виробничу програму дитячого кафе «Kids Point», яку подано у додатку Г. Розрахунки враховують структуру меню, прогнозовану кількість споживачів упродовж дня та середню реалізацію продукції за кожною групою страв.

Відповідно до одержаних даних здійснено визначення добової потреби дитячого кафе «Kids Point» у сировині та продуктах, згрупованих за основними товарними категоріями. Узагальнені результати представлено у додатку Д. Розрахована номенклатура та обсяги сировинних ресурсів забезпечують безперервність виробничого процесу та відповідають вимогам технологічної карти закладу.

Площу складських приміщень дитячого кафе «Kids Point» визначено з урахуванням необхідного набору технологічного та холодильного устаткування, а також нормативів щодо умов зберігання окремих товарних груп. Результати проведених розрахунків подано у додатку Е, що дає змогу встановити раціональне планувальне рішення для забезпечення ефективної роботи складського господарства.

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

При плануванні виробничого процесу дитячого кафе на 60 місць насамперед враховується виробнича програма дитячого кафе «Kids Point» (дод. Г), яка визначає асортимент, обсяги приготування та денну потребу продукції. Саме ці дані є базовими для формування структури виробничих приміщень та вибору необхідного технологічного обладнання.

До складу виробничих приміщень дитячого кафе передбачається включити доготівельний, гарячий та холодний цехи, що забезпечують повний технологічний цикл обробки сировини та приготування страв. Такий поділ відповідає санітарно-гігієнічним вимогам і дозволяє оптимізувати рух технологічних потоків, запобігаючи перетинанню «чистих» і «забруднених» зон.

Наступним етапом є розроблення виробничої програми доготівельного цеху, яка базується на структурі меню та кількості страв, визначених добовою програмою. Результати розрахунків щодо обсягів обробки сировини, трудомісткості та необхідного технологічного обладнання подано у додатку Ж. Ця програма дозволяє визначити раціональне завантаження персоналу, потребу у виробничих площах та забезпечити безперебійне функціонування закладу в години максимального відвідування.

Визначення робочих місць у цеху для механічного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

На основі виробничої програми та технічних характеристик підбираємо устаткування та розраховуємо площу доготівельного цеху (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Визначення площі доготівельного цеху дитячого кафе «Kids Point»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
М'ясорубка	Rauder LL-8S	1	400	250	-
Ваги	BITEK YZ-982S	2	240	300	-
Вакуумний пакувальник	HENDI 201626	1	385	205	-
Раковина для миття рук	AP-15	1	600	550	0,33
Овочерізка	ROBOT COUPE CL20	1	350	304	-
Стелаж	Orest	1	1100	700	0,77
Холодильна шафа	UR600	2	777	750	1,16
Стіл з ванною	Orest	3	1400	700	2,94
Поличка навісна	Orest	3	600	350	-
Стерелізатор для ножів	Bimer 100 SM	1	350	120	-
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Разом площа устаткування					5,3
Площа цеха, м²					15

Відповідно до проведених розрахунків, площа доготівельного цеху дитячого кафе «Kids Point» становить 15 м².

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху залежить від режиму роботи дитячого кафе «Kids Point», що проєктується. Робота цеху починається і закінчується на 2 год. раніш зали дитячого кафе «Kids Point», отже робота цеху проходитиме 07:00-20:00 год.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню дитячого кафе «Kids Point» на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводяться в табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Чисельність виробничих працівників дитячого кафе «Kids Point»

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Фірмові страви			
Яскравий рожевий хумус, що подається з овочевими паличками (морква, селера) та підсушеними грінками	17	1,7	0,09
Міні-бургер із кольоровою булочкою (шпинат, буряк) та котлетою з індики	15	2,1	0,10
Равіолі з сиром, подані в ніжному гарбузовому соусі	19	1,7	0,10
Сирники «Healthy kids» запечені із начинкою з гарбуза, чорниці та яблука	29	1,9	0,17
Холодні страви			
Сендвіч із запеченою курочкою та овочами (помідори, огірок)	17	1,9	0,10
Міні-брускета з прошуто та мікрозеленню	12	1,7	0,06
Роли «Трансформери»	16	1,7	0,08
<i>Салати</i>			
Салат «Морська Хвиля»	18	2,1	0,12
Салат «Зелений Динозавр»	26	1,9	0,15
Салат «Панда»	21	1,9	0,12
Запечений буряк із чорносливом та грецьким йогуртом	24	1,8	0,13
Гарячі закуски			
Спрінг роли із креветкою	15	1,9	0,09

Продовження таблиці 1.6

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Курячі нагетси (запечені) у кунжуті з йогуртовим соусом	16	1,9	0,09
Міні-Кіш з куркою та броколі	29	1,8	0,16
Запечена фрітата з овочами та бринзою	20	1,8	0,11
Супи			
Курячий бульйон з локшиною та міні-фрикаделька	56	1,9	0,32
Суп-пюре з броколі та картоплі	84	1,9	0,49
Овочевий суп-пюре з гарбуза	47	1,9	0,27
Основні страви			
Лосось «Чарівний Острів» бататовим кремом та зеленим маслом	21	2,1	0,13
Рибні медальйони з овочами на пару	19	2,1	0,12
Телятина sous-vide з овочам рагу	26	2,1	0,17
Курячий шашлик з запеченою картоплею	21	2,1	0,13
Курячий шніцель «Вушка Міккі» з гречкою	36	2,1	0,23
Фрикадельки «Сонечко» тушковані у легкому вершковому соусі	27	2,1	0,17
Тушкований кролик з булгуром	19	2,1	0,12
Лазанья «Лего-Конструктор» з індичкою	28	2,1	0,18
Паста фарфале з індичими м'якотилями та томатним соусом	19	2,1	0,12
Кольорова паста з пармезаном та яйцем пашот	24	2,1	0,15
Десерти			
Чізкейк «Єдиноріг» із вишнею	18	1,9	0,10
Шоколадний фондан «Вулкан» із ванільним морозивом	19	1,9	0,11
Еклери «Міні-Гусениці» із заварним кремом	21	1,9	0,12
Ліниві вареники із сметаною та полуницею	17	1,9	0,10
Вершковий мус з ягідним конфі	18	1,9	0,10
Меренговий рулет з малиною	14	1,9	0,08
Молочні коктейлі			
Ванільний «Пухнастик»	17	1,5	0,08
Полуничний «Рожевий Хмароліт»	21	1,5	0,10
Банановий «Смайлик»	20	1,8	0,11
Шоколадний «Космо-Какао»	14	1,8	0,08
Разом			5,3

Отже, чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва дитячого кафе «Kids Point» по цехам підприємства розподілена наступному співвідношенні (табл.1.7).

Таблиця 1.7

Розподіл виробничих працівників по цехах дитячого кафе «Kids Point»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Доготівельний цех – 20%	1
Гарячий цех – 60%	3
Холодний цех – 40%	1

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [11]:

$$N_2 = 5 \cdot 1,59 = 8$$

Отже, для безперебійної роботи дитячого кафе на 60 місць, потрібно 8 кухарів.

Виробнича програма гарячого цеху дитячого кафе «Kids Point» складається на основі денної виробничої програми закладу та відображає обсяги приготування страв гарячого асортименту у розрізі робочих змін і технологічних операцій та оформлюється у вигляді табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Виробнича програма гарячого цеху дитячого кафе «Kids Point»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Міні-бургер із кольоровою булочкою (шпинат, буряк) та котлетою з індички	160	15
Равіолі з сиром, подані в ніжному гарбузовому соусі	170	19
Сирники «Healthy kids» запечені із начинкою з гарбуза, чорниці та яблука	110	29
Спрінг роли із креветкою (рисове тісто, наповнене подрібненими свіжими овочами (капуста, морква, болгарський перець) та креветками)	150	15
Курячі нагетси (запечені) у кунжуті з йогуртовим соусом	180	16
Міні-Кіш з куркою та броколі	150	29
Запечена фрітата з овочами та бринзою	150	20
Курячий бульйон з локшиною та міні-фрикаделька	250	56
Суп-пюре з броколі та картоплі	250	84
Овочевий суп-пюре з гарбуза	250	47
Лосось «Чарівний Острів» бататовим кремом та зеленим маслом	200	21
Рибні медальйони з овочами на пару	190	19
Телятина sous-vide з овочам рагу	210	26
Курячий шашлик з запеченою картоплею	220	21

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Курячий шніцель «Вушка Міккі» з гречкою	230	36
Фрикадельки «Сонечко» тушковані у легкому вершковому соусі	210	27
Тушкований кролик з булгуром	230	19
Лазанья «Лего-Конструктор» з індичкою	200	28
Паста фарфале з індичими м'ясишками та томатним соусом	190	19
Кольорова паста з пармезаном та яйцем пашот	170	24
Чізкейк «Єдиноріг» із вишнею	140	18
Шоколадний фондан «Вулкан» із ванільним морозивом	120	19
Еклери «Міні-Гусениці» із заварним кремом	60	21
Ліниві вареники із сметаною та полуницею	130	17

Виробнича програма холодного цеху дитячого кафе «Kids Point» наведена у табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Виробнича програма холодного цеху дитячого кафе «Kids Point»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Яскравий рожевий хумус, що подається з овочевими паличками (морква, селера) та підсушеними грінками	200	17
Сендвіч із запеченою курочкою та овочами (помідори, огірок)	85	17
Міні-брускета з прошуто та мікрозеленню	95	12
Роли «Трансформери» (тонкі лаваші з вершковим сиром, зеленню)	70	16
Салат «Морська Хвиля» (свіжий огірок, яйце, зелений горошок, відварена курка, натуральний йогурт)	180	18
Салат «Зелений Динозавр» (огірок, авокадо, броколі (припущена), зелений горошок, оливкова олія)	170	26
Салат «Панда» (оливки (без кісточок), кульки сиру моцарела, свіжий базилік, помідори чері, оливкова олія)	170	21
Запечений буряк із чорносливом та грецьким йогуртом	180	24
Вершковий мус з ягідним конфі	110	18
Меренговий рулет з малиною	90	14
Ванільний «Пухнастик» (ніжний молочний коктейль на основі натуральної ванілі та морозива)	250	17
Полуничний «Рожевий Хмароліт» (свіжі ягоди, молоко, кулька вершкового морозива)	250	21
Банановий «Смайлик» (банан, молоко, мед)	250	20
Шоколадний «Космо-Какао» (какао, молоко, шоколадний сироп)	250	14

Обґрунтування режиму роботи цехів

Робота виробничих цехів дитячого кафе «Kids Point» розпочинається за 2 години до відкриття торговельної зали і триває протягом усього часу роботи закладу, завершуючись одночасно із закриттям залу. Такий режим забезпечує своєчасну підготовку сировини, приготування та оформлення страв для обслуговування відвідувачів упродовж усього дня.

У додатку К наведено розрахунок погодинної реалізації продукції у торговельній залі дитячого кафе.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень

На основі виробничих програм гарячого та холодного цеху підібрано технологічне обладнання для виконання програм [10,23].

Таблиця 1.10

Підбір устаткування холодного цеху дитячого кафе «Kids Point»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Шафа шокового охолодження	PBCN151164+70	1	820	860	0,71
Стерелізатор для ножів	Bimer 100 SM	1	350	120	-
Блендер	BOSCH MMB6174S	1	230	220	-
Слайсер	HBS-220	1	498	435	-
Стіл виробничий	Orest	1	1200	600	1,44
Вакуумний пакувальник	HENDI 201626	1	385	205	-
Стелаж	Orest	1	1100	700	-
Соковижималка	J-800	1	390	275	-
Ваги	BITEK YZ-982S	2	240	300	-
Поличка навісна	Orest	2	600	350	-
Стіл з ванною	Orest	1	1400	700	0,98
Збивальна машина	JOLLY	1	230	410	-
Раковина для миття рук	AP-15	1	600	550	0,33
Стіл з охолоджуємою шафою	Cooleq s901	1	900	700	0,63
Холодильна шафа	EGN 650 TN SARO	1	777	695	0,54
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Разом площа устаткування					6,3
Площа цеха, м ²					18,0

Площа холодного цеху згідно отриманих результатів таблиці 1.10 складає 18 м².

У таблиці 1.11 наведено обладнання гарячого цеху дитячого кафе «Kids Point», площа складає 20 м² [10,23].

Таблиця 1.11

Підбір устаткування гарячого цеху дитячого кафе «Kids Point»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Плита електрична	OREST CES-6 S700	1	1200	700	0,84
Стіл з мийною ванною	Orest	1	1400	700	0,98
Стерелізатор для ножів	Bimer 100 SM	1	350	120	-
Пароконвектомат	XEVC-1011-E1RM	1	750	783	0,59
Стіл виробничий	Orest	2	1200	600	1,44
Поличка навісна	Orest	2	600	350	-
Стіл морозильний	Cooleq SS45BT	1	900	700	0,63
Холодильна шафа	EGN 650 TN SARO	1	777	695	0,54
Ваги	BITEK YZ-982S	2	240	300	-
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Стелаж	Orest	1	1100	700	
Раковина для миття рук	AP-15	1	600	550	0,33
Разом площа устаткування					7,0
Площа цеха, м²					20

Площа мийної кухонного посуду склала 7,5 м² таблиця 1.12 [10,23].

Таблиця 1.12

Підбір устаткування мийної кухонного посуду дитячого кафе «Kids Point»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл підсобний	Orest	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Ванна мийна	Orest	2	600	600	0,72
Стелаж	Orest	1	1100	700	0,77
Раковина для миття рук	AP-15	1	600	550	0,33
Разом площа устаткування, м²					2,63
Площа мийної кухонного посуду, м²					7,5

У табл. 1.13 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду.

Таблиця 1.13

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної дитячого

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	Orest	5	600	600	1,8
Раковина для миття рук	AP-15	1	600	550	0,33
Стіл для залишків відходів	СПО	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Посудомийна машина	Krupps EL70E	1	720	770	0,55
Стіл виробничий	Orest	1	1200	600	0,72
Разом площа устаткування, м ²					4,21
Площа мийної кухонного посуду, м²					12,0

Отже, площа мийної столового посуду складає 11м², та сервізної 5м².

Для зберігання чистого посуду необхідно спроектувати сервізну, підбір устаткування наведено у табл. 1.14, площа сервізної 5м².

Таблиця 1.14

Підбір устаткування сервізної дитячого кафе

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Orest	1	1200	600	0,72
Стелаж для посуду	Orest	2	1100	500	1,1
Разом площа устаткування, м ²					1,82
Площа мийної кухонного посуду, м²					5,5

Отже, на основі проведених розрахунків площа виробничих приміщень дитячого кафе «Kids Point» на 60 місць склала 82 м². Розподіл площ враховував потребу у доготівельному, гарячому та холодному цехах, санітарно-гігієнічні вимоги, оптимальні умови розміщення технологічного обладнання та забезпечення безперешкодного руху матеріальних потоків.

Визначена площа дозволяє ефективно організувати виробничий процес, забезпечити зручність праці персоналу та підтримувати належний рівень обслуговування відвідувачів протягом усього робочого дня..

1.4. Сервіс

Виходячи з концептуальної ідеї дитячого кафе «Kids Point», було створено просторову модель організації обслуговування відвідувачів, яка представлена у вигляді схеми (рис. 1.13).

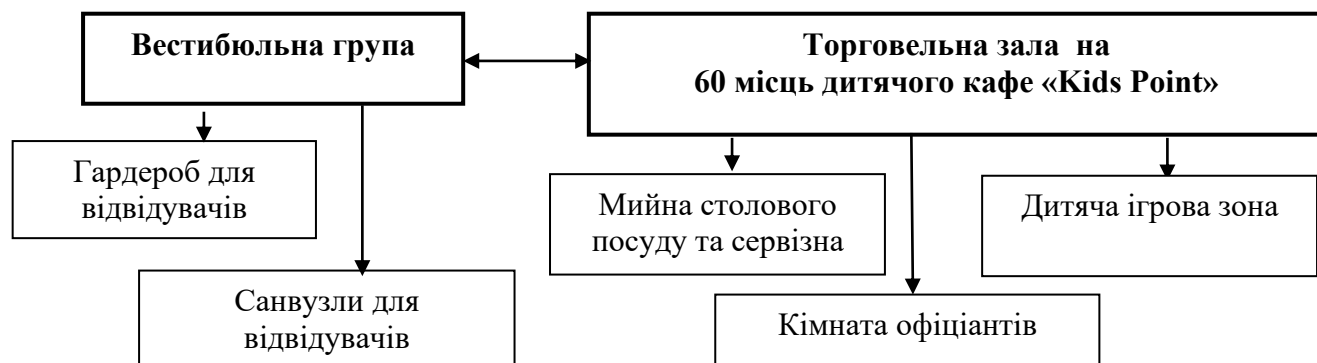


Рис. 1.13 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування

У таблиці 1.15 представлено підбір обладнання для барної зони, сформований з урахуванням асортименту меню бару дитячого кафе «Kids Point» та актуальних тенденцій розвитку ринку.

Таблиця 1.15

Устаткування барної зони дитячого кафе «Kids Point»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Апарат для приготування кисневих коктейлів	MIT-C Коктейлер	1	430	320	-
Барна стійка	A 2	1	6000	600	3,6
Кавомашини	Nuova Simonelli Appia Life 2GR	1	544	500	-
Раковина для миття рук	AP-15	1	600	550	0,33
Станція бармена	DS3	1	900	600	0,54
Шафа для напоїв	EXTRA SLIM DK 134 325-2150	1	600	600	0,36
Разом площа устаткування, м ²					4,83
Площа барної зони, м ²					14

На підставі чинних нормативних документів у таблиці 1.16 наведено розрахунок площ приміщень, необхідних для організації ефективного обслуговування відвідувачів.

Таблиця 1.16

**Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування дитячого кафе
«Kids Point»**

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Торгівельна зала кафе з барною зоною	96+14
2	Вестибюль	18
3	Гардероб	5
4	Санвузол для жінок	5
5	Санвузол для чоловіків	5
6	Санвузол для маломобільної групи населення	4,5
7	Дитячий куточок для розваг	14

З метою забезпечення зручності та комфортного обслуговування відвідувачів у торговельній залі дитячого кафе «Kids Point» визначено необхідні види меблів. Кількість меблів, що відповідає потребам закладу та процесу споживання, представлена в таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Характеристика меблів торговельної зали дитячого кафе «Kids Point»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Кількість меблів
Диван м'який	1000×1700	4
Крісло м'яке	800×800	8
Стіл двохмісний	800 x 800	2
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800	9
Стіл чотирьохмісний круглий		2
Стіл шестимісний	900×1500	2
Стілець	700×700	40

Під час обслуговування відвідувачів у дитячому кафе «Kids Point» планується використання різноманітного посуду, що відповідає сучасним санітарно-гігієнічним нормам та естетичним вимогам закладу. Зокрема, передбачено застосування посуду з порцеляни та фаянсу для подачі гарячих і холодних страв, металевого посуду для столових приборів та окремих допоміжних елементів сервірування, а також скляного посуду для напоїв.

У закладі буде застосовано обслуговування офіціантами, тобто, за кожним офіціантом закріплюється декілька столів. Кількість офіціантів розраховуємо за умови, що один офіціант обслуговує 12 місць.

$$N_{of} = 60/12 = 5 \text{ осіб}$$

Відповідно до проведених розрахунків чисельності персоналу, для повноцінного обслуговування гостей дитячого кафе «Kids Point» необхідно залучити 10 офіціантів. Така кількість персоналу забезпечує своєчасне приймання замовлень, подачу страв та напоїв, а також підтримання чистоти та порядку на робочих місцях.

Детальні дані щодо складу та кількості працівників наведено в таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
дитячого кафе «Kids Point»**

Посада	Кількість, осіб
Адміністратор залу	2
Аніматор	2
Бармен-касир	2
Мийник столового посуду	2
Офіціант	10
Прибиральник залу	2
Разом	20

Згідно з даними, наведеними у таблиці 1.18, для забезпечення ефективного функціонування дитячого кафе «Kids Point» передбачено залучення 20 осіб обслуговуючого персоналу. Такий склад співробітників гарантує безперервний та якісний сервіс, своєчасну подачу страв і напоїв, а також підтримку чистоти та порядку у залі.

РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ПРОЄКТОВАНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення дитячого кафе на 60 місць у місті Чернівці розробляється з урахуванням чинних будівельних норм та вимог технологічного процесу закладів ресторанного господарства. Експлікація приміщень дитячого кафе «Kids Point» додатку М.

Робоча площа дитячого кафе «Kids Point» розраховується за формулою [11]:

$$S_p = 328,5 \times 1,2 = 394,2 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Загальна площа закладу визначається за формулою [11]:

$$S_z = 394,2 \times 1,1 = 433,2 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Отже, загальна площа складає 433,2 м².

Проект будівлі дитячого кафе «Kids Point» розроблено з урахуванням усіх вимог для громадських споруд, передбачених ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських і сільських поселень» та ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Планування здійснено таким чином, щоб забезпечити комфортне перебування відвідувачів та ефективну роботу персоналу, враховуючи специфіку дитячого закладу.

Торговельна зала дитячого кафе «Kids Point» площею 110 м², розрахована на 60 посадкових місць, та дитячий куточок для ігор площею 14 м² розташовані в південній частині будівлі, що гарантує достатнє природне освітлення та приємну атмосферу для гостей. Виробничі та складські приміщення дитячого кафе «Kids Point» зосереджено у північній частині будівлі, що дозволяє ефективно організувати логістику і знизити перетин потоків персоналу та відвідувачів.

Зала дитячого кафе «Kids Point» обладнана виходами до дитячої ігрової кімнати та роздаткової, а також забезпечує прямий доступ до виробничих приміщень, мийної для столового посуду та кімнати офіціантів, що оптимізує робочі процеси та підвищує якість обслуговування. Інтенсивність освітлення

відповідає санітарним нормам СанПіН 42-123-5777-91, створюючи безпечні умови для дітей та зручні робочі умови для персоналу.

Виробничі цехи дитячого кафе «Kids Point» спроектовані як єдиний блок: холодний цех площею 18 м² та гарячий цех площею 20 м² розташовані поруч, що забезпечує безперервність технологічного процесу та зручний доступ до доготівельного цеху і мийної. Розташування цехів спрощує доставку сировини і готової продукції та відповідає вимогам ДБН В.2.5-28-2006 щодо освітлення та ергономіки робочих приміщень.

Складські приміщення дитячого кафе «Kids Point» загальною площею 35 м² знаходяться поруч із виробництвом, що полегшує логістику і забезпечує оперативну подачу продуктів. Розвантажувальний майданчик розміщено зі сторони господарського подвір'я для зручного завантаження та розвантаження матеріалів без перешкод для відвідувачів.

Адміністративно-побутові приміщення згруповані окремим блоком біля службового входу. Це дозволяє персоналу швидко переміщатися між службовими зонами та виробництвом, не перетинаючи простір для гостей. Природне освітлення приміщень відповідає нормативам СанПіН, що забезпечує комфортні умови для праці та управління закладом.

Таким чином, планування та архітектурне рішення дитячого кафе «Kids Point» забезпечує безпечне, зручне і функціональне середовище для дітей, їхніх батьків та персоналу, відповідаючи всім чинним будівельним і санітарним нормативам.

2.2. Архітектурні рішення

На території, виділеній під будівництво дитячого кафе на 60 місць, передбачено чіткий функціональний поділ простору з урахуванням вимог безпеки, комфорту й логістики закладу. Просторова організація ділянки спрямована на забезпечення зручності для відвідувачів, оптимізації потоків гостей та персоналу, а також створення дружнього середовища для дітей:

- Дитяче кафе 60 місць.
- Дитяча зона відпочинку 150 м².
- Зона відпочинку 8 м².
- Майданчик для збору відвідувачів 80 м².
- Майданчик для сміттєзбірників 36 м².
- Розвантажувальний майданчик 144 м².
- Стоянка для автомобілів 120 м².

Благоустрій території дитячого кафе «Kids Point» охоплює комплекс робіт, спрямованих на створення безпечного, комфортного та візуально привабливого зовнішнього простору. Просторова організація території передбачає поєднання рекреаційних, функціональних та ігрових елементів, що забезпечує зручні умови перебування як для дітей, так і для дорослих.

Пішохідні підходи до закладу викладені декоративною бруківкою у коричневих і сірих відтінках розміру 200×100 мм, що гарантує надійність покриття та узгоджується із загальною стилістикою будівлі. Озеленення включає облаштовані газони, висаджені квітники та декоративні дерева, які формують природну естетику простору та виконують роль м'якого зонування території.

Для організації активного та безпечного відпочинку дітей запроєктовано спеціальну ігрову ділянку, до складу якої входять:

- сучасна дитяча гірка;
- гойдалки з амортизованими елементами;
- батут із захисним огородженням.

Усе встановлене обладнання відповідає вимогам безпеки, має ударопоглинальні поверхні та адаптоване під різні вікові групи дітей.

Архітектурне оформлення фасаду дитячого кафе виконане за допомогою декоративної штукатурки білого кольору з кольоровими акцентами, що підсилюють пізнаваність та створюють позитивний емоційний образ закладу. Вітражні вікна у коричневому тоні забезпечують високий рівень природного освітлення та формують відкриту, дружню атмосферу.

Головний вхід вимощений плиткою коричневого кольору, що органічно продовжує зовнішнє оздоблення будівлі. Автоматичні двері підвищують зручність входу для гостей. Поряд зі сходами встановлено комфортні пандуси, які забезпечують вільний доступ у приміщення батькам із дитячими візочками та відвідувачам з обмеженими можливостями, що відповідає сучасним вимогам інклюзивності.



Рис. 2.1 Візуалізація плану благоустрою

План благоустрою території та схема проїзду до дитячого кафе на 60 місць зображено на кресленні №1.

Інтер'єр дитячого кафе «Kids Point» виконаний у яскравій та насиченій кольоровій гамі, що створює атмосферу енергії, гри та безтурботності. Приміщення поєднує сучасну естетику з практичністю: відкриті зони для батьків органічно інтегровані з активними ігровими зонами для дітей, що забезпечує комфорт і безпеку всіх відвідувачів.

Торгівельна зала оформлена у світло-блакитних тонах, які візуально розширюють простір та створюють відчуття легкості і повітряності. В залі передбачено різні формати посадкових місць — від столів на 2 особи до великих столів для сімейних груп до 6 осіб. Для найменших гостей встановлені дитячі стільчики, що гарантують комфорт і безпечне перебування під час прийому їжі.

Дитяча кімната облаштована як світлий та дружній простір, який стимулює інтелектуальний розвиток дітей. Вона відокремлена від основної зали прозорою скляною перегородкою, що дозволяє зберегти відкритість простору та забезпечує постійний візуальний контакт між батьками та дітьми.

Інтер'єр дитячої кімнати побудований на комбінації нейтральної бази — світлої підлоги та білосніжної стелі — з яскравими акцентами, які підкреслюють тематичне оформлення. Стилізовані стіни у вигляді «міста в мініатюрі» формують унікальну атмосферу та підсилюють концепцію «Штабу Дитинства».

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Діяльність дитячого кафе на 60 місць у м. Чернівці здійснюватиметься відповідно до чинного законодавства України, зокрема до вимог Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 06.02.2018 р. Саме цей закон визначає порядок створення, організації управління та функціонування господарських товариств. Юридична форма підприємства — товариство з обмеженою відповідальністю «Kids Point». Засновники ТОВ «Kids Point» відповідають за зобов'язаннями товариства в межах власних внесків до статутного капіталу, а ключові установчі рішення ухвалюються на першому засіданні учасників [3].

Статутний капітал підприємства формується відповідно до положень глави III Закону № 2275-VIII, яка регламентує порядок внесення вкладів та розподіл часток між учасниками. Розмір статутного капіталу ТОВ «Kids Point» дорівнює загальній сумі капітальних інвестицій, необхідних для реалізації проєкту дитячого кафе, і становить 13 807,34 тис. грн [3].

Усі дозвільні та погоджувальні процедури, необхідні для запуску та функціонування ТОВ «Kids Point», систематизовано в реєстрі, наведеному у додатку Н. До їх складу входять вимоги санітарного, будівельного, протипожежного, екологічного та трудового законодавства, що регулюють діяльність підприємств громадського харчування.

Розроблення внутрішньо-організаційних документів, які визначають правила роботи персоналу, здійснюватиметься відповідно до чинної нормативно-правової бази України у сфері трудових відносин, безпеки харчових продуктів та охорони праці [10]. При цьому використовуються такі нормативні акти:

1. Зовнішні нормативні документи:

- Закон України «Про охорону праці» — вимоги щодо забезпечення безпечних умов праці, проведення інструктажів та медичних оглядів.
- Кодекс законів про працю України — регламентація трудових відносин, режиму роботи, прав та обов'язків працівників.

- Закон України «Про захист прав споживачів» — вимоги щодо якості продукції та обслуговування.
- Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» — правила виробництва та реалізації безпечної харчової продукції.
- ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» — вимоги до типів і класифікації закладів харчування.
- ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування» — правила проектування, планування та обладнання приміщень кафе.
- НПАОП 55.0-1.02-96 «Правила охорони праці для підприємств громадського харчування» — вимоги до безпечної організації роботи.
- Правила роботи закладів ресторанного господарства (чинна редакція 2025 р.) — стандарти обслуговування, вимоги до продукції та організації діяльності закладу.

2. Внутрішні документи підприємства:

- Статут товариства.
- Організаційна структура управління.
- Штатний розпис.
- Колективний договір.
- Положення про оплату праці та преміювання.
- Посадові інструкції працівників.
- Накази, розпорядження та службові записки керівника.

Управління дитячим кафе «Kids Point» буде здійснюватися за лінійно-функціональною структурою, яка забезпечує чіткий розподіл управлінських повноважень і відповідальності між підрозділами. Схему організаційної структури подано у додатку П.

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами ТОВ «Kids Point» виступатимуть надходження від реалізації продукції власного виробництва та продажу закуплених

товарів. У перспективі розвитку закладу також передбачається розширення переліку сервісів і отримання додаткових доходів від надання супутніх послуг.

Відповідно до типу, класу та концепції проєктованого дитячого кафе визначено рівень торговельної націнки — 180%, що відповідає встановленим нормативам та спеціалізації закладу.

Плановий обсяг реалізації продукції кафе «Kids Point» на 60 місць розраховано на основі аналітичних даних та показників, отриманих у першому розділі випускної кваліфікаційної роботи. Під час фінансових розрахунків враховано, що заклад працюватиме 30 днів на місяць та 360 днів на рік, що дозволяє отримати реалістичну й точну оцінку річного товарообігу, додаток Р.

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по дитячого кафе «Kids Point» на 2026 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	2532,51	30390,12
2.	Купівельні товари	17,10	205,20
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	2549,61	30595,32

Плановий річний товарообіг дитячого кафе «Kids Point» становить 30 595,32 тис. грн, що свідчить про достатню економічну ефективність та оптимальне завантаження закладу протягом року.

Наступним етапом є визначення складу та вартості основних засобів, необхідних для забезпечення роботи дитячого кафе. Формування структури основних засобів і розрахунок амортизаційних відрахувань здійснюються відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (в актуальній редакції), який на сьогодні є чинним нормативним документом, що регламентує правила бухгалтерського та податкового обліку необоротних активів.

Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів дитячого кафе «Kids Point» узагальнені в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	15795,13	20	789,76
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	2127,53	5	425,51
3. Інші	116,88	4	29,22
Амортизація основних засобів	18039,54		1244,48

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проєктованому дитячому кафе «Kids Point» складає 1244,48 тис. грн. на рік.

Наступним етапом економічного обґрунтування створення дитячого кафе є планування чисельності працівників та розрахунок витрат на їх стимулювання. Щоб забезпечити високий рівень обслуговування та одночасно оптимізувати витрати на оплату праці, важливо правильно визначити як кількість, так і структуру персоналу. Штатний розпис працівників проєктованого дитячого кафе «Kids Point» на 60 місць подано у додатку С.

Планування кадрового складу виконувалось з урахуванням кваліфікаційних вимог до персоналу, характеру виконуваних завдань, а також з врахуванням розміру мінімальної заробітної плати, установленої на 2026 рік, — 8647 грн на місяць. Посадові оклади працівників встановлюються із застосуванням тарифних коефіцієнтів, що враховують цю мінімальну ставку. Детальні розрахунки відображені у додатку Т.

У плані з праці для новостворюваного підприємства передбачено формування преміальної частини фонду оплати праці, що є важливим інструментом стимулювання персоналу та підвищення якості обслуговування. Премії встановлюються відповідно до внутрішніх положень закладу та враховують результати роботи працівників, рівень завантаженості підприємства й досягнення ключових показників ефективності.

У табл. 3.3 наведено розрахований обсяг преміального фонду дитячого кафе «Kids Point» на 2026 рік, який сформовано з урахуванням прийнятої системи мотивації та планових показників діяльності закладу.

Таблиця 3.3

Планування преміального фонду по ТОВ «Kids Point»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	138600,00	14	19404,00
Виробничий	430100,00	20	86020,00
Допоміжний персонал	100100,00	10	10010,00
Разом	668800,00		115434,00

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок фонду оплати праці ТОВ «Kids Point» на 2026 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	668,80
Місячний фонд додаткової заробітної плати	115,43
Разом місячний фонд оплати праці	784,23
Річний фонд основної заробітної плати	8025,60
Річний фонд додаткової заробітної плати	1385,21
Разом річний фонд оплати праці	9410,81
Участь працівників у прибутках	268,88

Проведені розрахунки засвідчують додаток Ф, що для забезпечення ефективної діяльності дитячого кафе «Kids Point» у плановому 2026 році необхідно сформувати штат у кількості 35 працівників, з яких 5 осіб — адміністративно-управлінський персонал, 23 — основний операційний та 7 — допоміжний. Така структура кадрів дозволяє раціонально розподілити функціональні обов'язки та забезпечити безперебійну роботу закладу на 60 місць.

Загальний фонд основної заробітної плати становить 8025,60 тис. грн, що охоплює всі категорії персоналу відповідно до рівня кваліфікації та навантаження. Додаткова заробітна плата, включно з доплатами, надбавками та участю

працівників у прибутках, становить 1385,21 тис. грн. У результаті загальний фонд оплати праці на плановий рік дорівнює 9410,81 тис. грн.

Структура фонду оплати праці є збалансованою: 85 % припадає на основну заробітну плату, 15 % — на додаткову, що відповідає поширеній практиці підприємств ресторанного господарства та забезпечує достатню матеріальну зацікавленість персоналу.

Таким чином, сформований фонд оплати праці забезпечує конкурентоспроможний рівень винагороди працівників, сприяє мотивації, підвищенню продуктивності праці та створює умови для стабільної та ефективної діяльності дитячого кафе «Kids Point».

Для планування поточних витрат дитячого кафе на 2026 рік були розглянуті наступні статті витрат закладу ресторанного господарства:

Стаття 1. Розрахунок собівартості реалізованої продукції дитячого кафе «Kids Point» на 2026 рік представлений у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Собівартість реалізованої продукції дитячого кафе на 2026 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	30390,12	180	24312,10	6078,02
2.	Закупні товари	205,20	180	164,16	41,04
	Разом за рік	30595,32		24476,26	6119,06

Стаття 2. Витрати на оплату праці = 9410,81 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску 22% = 2070,38 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію = 1244,48 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на комунальні послуги, крім цього у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду,

які плануються у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу. Всього витрати по статті = 505,26 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховуємо знос спецодягу, фірмовий одягу табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для дитячого кафе на 2026 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	3	1	3400,00	10200,00
Оперативно виробничий персонал	23	2	2800,00	128800,00
Разом	26			139000,00

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат визначається у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий, скляний та фарфоровий посуд	60	3	180	123,00	22140,00
Скатертини та серветки	60	2	120	109,00	13080,00
Столові набори	60	2	120	167,00	20040,00
Разом					55260,00

Всього витрати по статті = 194,26 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі = 16,75 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу = 15,30 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів дитячого кафе ного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 1,84 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції. Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтею 12 = 734,29 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у дод. Х, поточні витрати дитячого кафе на 2026 рік = 19810,16 тис. грн.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати – доходи – прибуток» є маржинальний товарооборот підприємства (без урахування ПДВ) та сума змінних витрат. Розрахунки цих показників наведені у додатку Ц. Заклад демонструє фінансову стійкість і ефективність: прогнозований товарообіг – 24 476 грн, змінні витрати – 25% від продажів. Маржинальний дохід покриває постійні витрати та забезпечує прибуток 4 666 грн. Порог рентабельності – 8 827 грн, маржинальний запас стійкості – 177%, рентабельність товарообігу – 19%. Це свідчить про надійність і перспективність закладу.

У таблиці 3.8 наведено алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності дитячого кафе «Kids Point» у м. Чернівці.

Таблиця 3.8

Планування основних результатів діяльності на 2026 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		24476,26
2	Собівартість реалізованої продукції		6119,06

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		13691,10
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	4666,09
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	4666,09
7	Податок на прибуток	18%	839,90
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	3826,20
9	Рентабельність операційної діяльності, %	$(П8./ П1.) * 100$	15,63
10	Чистий прибуток – цільовий	$(П.1 * 11\%) / 100\%$	2692,39
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	3826,20

Аналіз рентабельності показує ефективне використання доходів і витрат закладу. Рентабельність реалізованої продукції складає 15,6%, що свідчить про прибутковість основної діяльності. Рентабельність послуг – 19,3% – вказує на високу ефективність надання додаткових послуг. Найвищий показник – рентабельність операційних витрат (21,2%) – демонструє, що витрати на операційну діяльність ефективно використовуються для отримання прибутку. Загалом, фінансові результати свідчать про стійку та прибуткову діяльність закладу.

3.3. Ефективність інвестиційного проєкту.

Планування діяльності дитячого кафе «Kids Point» на п'ятирічний період показує позитивну динаміку фінансових результатів. За спрощеною методикою оцінки розглянуто обсяги роздрібного товарообігу, прибуток та амортизаційні відрахування.

Розмір амортизаційних відрахувань прийнято як 95% від першорічної амортизації об'єкта, а середньорічний темп росту всіх показників – 7%. Рівень рентабельності планується на рівні 10%.

Таблиця 3.9

**Планування основних результатів діяльності дитячого кафе «Kids Point»
на перші п'ять років**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	30595,32	7	3826,20	10	1244,48
2-й рік	32736,99	7	4208,82	10	1182,26
3-й рік	35028,58	7	4629,70	10	1123,15
4-й рік	37480,58	7	5092,67	10	1066,99
5-й рік	40104,22	7	5601,93	10	1013,64
Разом	175945,70		23359,31		5630,51

Згідно з розрахунками, за п'ять років прогнозується:

- плановий товарообіг – 175945,70 тис. грн,
- чистий прибуток – 23359,31 тис. грн,
- амортизаційні відрахування – 5630,51 тис. грн.

Ці показники свідчать про фінансову стабільність закладу та його здатність забезпечувати зростання доходів і прибутку протягом п'яти років.

Оцінку ефективності розроблюваного проєкту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності, табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проєктом

Роки	Капітальні витрати по проєкту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проєкту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проєктом	Дисконтований грошовий потік за проєктом	Чистий приведений дохід ІД.
1-й рік	18039,54	5070,68	5070,68	5020,47	-13019,07
2-й рік	0,00	5391,07	10461,75	5337,70	-7681,37
3-й рік	0,00	5752,84	16214,60	5695,88	-1985,48
4-й рік	0,00	6159,66	22374,25	6098,67	4113,18
5-й рік	0,00	6615,57	28989,82	6550,07	10663,26
Разом	18039,54	28989,82	83111,10	28702,79	

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проєктом [11]:

$$ID = 28702,79/18039,54=1,59$$

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проєкту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проєкту [11]:

$$IP = ((23359,31/5)/18039,54)*100=25,9 \%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проєкту дорівнює 25,9 %.

Період окупності інвестиційного проєкту розраховується наступним чином:

$$PO = 18039,54/(28702,79/5)=3,1 \text{ роки}$$

Інвестиційний проєкт дитячого кафе «Kids Point» у м. Чернівці є економічно ефективним: період окупності капітальних вкладень становить 3,1 року, що свідчить про швидке повернення інвестицій і доцільність реалізації проєкту.

РЕЗЮМЕ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота виконана за темою: «Проект дитячого кафе із впровадженням інноваційних технологій «healthy» продукції».

1. Обґрунтовано актуальність відкриття дитячого кафе у м. Чернівці, проведено маркетингове дослідження ринку ресторанних послуг та визначено оптимальну локацію для закладу «Kids Point» за адресою: вул. Старожинецька, 71а. Вибір ділянки зумовлений зручним транспортним сполученням, близькістю до густонаселених житлових районів та можливістю організації безпечного ігрового простору та парковки, що забезпечує стабільний потік відвідувачів.

2. Аналіз ринку показав наявність закладів дитячого та сімейного спрямування: «Бешкетвіль», «Країна Мрій», «Fantasy Town», «Riposo pizza», «Дінопарк», «Фан Фан», які переважно працюють у форматах фаст-фуду або фуд-кортів і не пропонують комплексних послуг, що поєднують харчування, розваги та сервіс для дітей різного віку.

3. Назва закладу «Kids Point» підкреслює концепцію дитячого осередку та асоціюється з безпечним і цікавим простором для дітей. Фірмовий логотип та слоган, забезпечують впізнаваність бренду та привабливість для цільової аудиторії.

4. Інтер'єр кафе розроблено у яскравих, насичених тонах, що створюють атмосферу гри та безтурботності. Торгівельна зала інтегрована з дитячою кімнатою, що дозволяє зберегти візуальний контакт між батьками та дітьми. Ігровий простір поділено на зони для малюків, творчі, рольові та навчальні, відповідно до вікових особливостей дітей.

5. Розроблено технологію приготування сирників «Healthy kids» з овочево-фруктовим пюре, що характеризуються підвищеною харчовою цінністю завдяки збільшеному вмісту білка та клітковини при зниженій енергетичній цінності. Використання гарбузово-яблучно-чорничної начинки та кокосового шроту покращує вітамінний профіль продукту та підвищує концентрацію антиоксидантів.

6. Сервісно-виробничий процес розроблено з урахуванням енергоефективності та відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди.

Підприємства харчування». Загальна площа приміщень складає 433,2 м². Форма обслуговування передбачає роботу офіціантів за меню вільного вибору, а також проведення дитячих свят, майстер-класів та анімаційних програм.

7. Економічна оцінка показала, що дитяче кафе на 60 місць є доцільним та перспективним. Заклад функціонуватиме відповідно до Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 06.02.2018 р. Штатний розклад передбачає 35 працівників із фондом оплати праці на плановий рік 9410,81 тис. грн. Поточні витрати на 2026 рік становлять 19810,16 тис. грн, а рентабельність операційної діяльності — 15,7 %. Капітальні вкладення на будівництво та оснащення закладу 18039,54 тис. грн. знаходяться в межах кумулятивного грошового потоку, що підтверджує фінансову стійкість проєкту. Період окупності інвестицій становить 3,1 рік.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Податковий кодекс України : Закон України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами 2024–2025). URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 10.12.2025).
2. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI (зі змінами 2025). URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 10.12.2025).
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю : Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII (зміни від 28.08.2025). URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 10.12.2025).
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Стандарт, 2004.
5. ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005. Київ : Держспоживстандарт України, 2010. 19 с.
6. Головне управління статистики у Чернівецькій області. Чернівці у цифрах. URL: <https://cv.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 10.11.2025).
7. Аналітичний огляд ринку ресторанного бізнесу у м. Чернівці. Аналітичний портал *OpenData Region*. URL: <https://opendata.cv.ua/restaurant-market-review> (дата звернення: 10.12.2025).
8. Паламарек К. В. Розвиток індустрії гостинності під впливом кризових явищ. У: Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (Чернівці, 05.05.2022). Чернівці : Технодрук, 2022. С. 216–220.
9. Паламарек К. В., Вдовічена О. В. Роль світових інноваційних технологій у розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Інновації, технології та соціально-економічний розвиток, 2024. DOI: 10.32782/2708-4949.2(12).2024.3.
10. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 342 с.

11. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 312 с.
12. Лойко В. В., Макаровська Т. П. Економіка підприємства : навч. посіб. Київ : КНУТД, 2015. 267 с.
13. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
14. Збірник рецептур страв української кухні / М-во торгівлі України. – К.: Техніка, 1992
15. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторанні технології : навч. посіб. Київ : Кондор-Видавництво, 2017. 250 с.
16. В'юник О. В., Кіріченко О. В. Трансформація концепцій логістичного і проєктного менеджменту в контексті цифровізації та євроінтеграції. Центральнo-український науковий вісник. Економічні науки, 2023, № 9(42), с. 279–289.
17. Klymenko V. Nutrition of young children as a factor of healthy nation formation. Inter Collegas, 2016, Vol. 2, pp. 448–459.
18. Food and Nutrition Guidelines for Healthy Children and Young People (Aged 2–18 years). URL: <https://www.health.govt.nz/...> (дата звернення: 10.11.2025).
19. Eating breakfast and its impact on children's daily diet. URL: <https://www.researchgate.net/...> (дата звернення: 10.11.2025).
20. Щодо впровадження концепції «Харчування нового життя. 1000 днів» в Україні. URL: <https://expert.nutricia.ua/...> (дата звернення: 10.11.2025).
21. Сніданок та його вплив на щоденний раціон дітей URL: https://www.researchgate.net/publication/259691859_Eating_breakfast_and_its_impact_on_children's_daily_diet
22. Управління інвестиційними проєктами. URL: <http://ib.kinto.com/...> (дата звернення: 10.12.2025).
23. Проєкт поставки сервіс Є-груп. URL: <https://egroup.com.ua/...> (дата звернення: 10.11.2025).

ДОДАТКИ

**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 **Труфин С.І.** «*ТЕХНОЛОГІЯ СИРНИКІВ HEALTHY KIDS З ОВОЧЕВО-ФРУКТОВИМ ПЮРЕ*» (наук. керівник – Паламарек К.В.) 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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /

« ____ » _____ 2025 р.

М.П. _____

(підпис)

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1
НА НОВУ ТА ФІРМОВУ СТРАВУ (ВИРІБ)****СИРНИКИ HEALTHY KIDS**

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		
		брутто	нетто	
1	Сир кисломолочний 5% (безлактозний)	101	100	Відповідає нормативній документації
2	Яйця	¼ шт.	11	
3	Кокосовий шрот	19,2	19,2	
4	Ванілін	0,02	0,02	
	Сиркова маса	-	130	
5	Гарбуз	12,0	9,6	
6	Яблука	10,0	8,0	
7	Чорниця	2,5	2,4	
	Маса начинки	-	20	
8	Кокосовий шрот	10	10	
9	Яйця	1/8 шт.	5	
	Маса сирників	-	150	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Яблука та гарбуз очищаємо та запікаємо до готовності, додаємо чорниці та перетираємо до однорідності. Протерту масу охолоджуємо до 5⁰С. Перетираємо до однорідності кисломолочний сир додаємо просіяний кокосовий шрот , ваніль та яєчний меланж, замішуємо до однорідності.

Із сирної маси та начинки формуємо сирники, циліндричної форми по 150 грам кожний. Сформовані сирники паніруються у кокосовому шроті, що закріплює їхню форму.

Паніровані сирники поміщаються для запікання в пароконвектоматі при 18 °С протягом 15 хвилин.

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд	Сирники правильної, збереженої форми (круглої/овальної), рівномірно покриті паніруванням (кокосовий шрот). Без тріщин, краї не розпливчасті.
Колір	Золотисто-коричневий, характерний для виробу, запеченого в пароконвектоматі. На зрізі — світло-жовта сиркова маса та більш насичений колір начинки (помаранчевий від гарбуза з вкрапленнями чорниці).
Консистенція	М'яка, пишна, ніжний сир. Начинка однорідна, м'яка, не розтікається.
Смак та запах	Притаманний кисломолочному сиру та запеченим фруктам/овочам (гарбуз, яблуко, чорниця). Виражений приємний ванільний аромат. Сторонній присмак та запах відсутні.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г - не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Автор фірмової страви (виробу): _____ Труфин Степан

Карту склав: _____ Труфин Степан

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Акт
впровадження науково-дослідної роботи

Замовник ресторан «_____»
(найменування організації)

В особі директора
(прізвище, ім'я, по батькові керівника підприємства)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему: «Технологія сирників healthy kids з овочево-фруктовим пюре», яку виконано на кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу з «06» травня 2025р. по «30» травня 2025 р.
ВПРОВАДЖЕНО у ресторані «_____»
(найменування організації, де здійснюється впровадження)

1.**Вид впровадження результатів:** нормативно-технічна документація на виробництво - сирників healthy kids з овочево-фруктовим пюре

2.**Форма впровадження:** виробництво та реалізація продукції за запропонованими рецептурами та технологіями:

- сирників healthy kids з овочево-фруктовим пюре
- реалізація асортименту страв із кисломолочного сиру у ресторані «_____»

3.**Новизна результатів наукових робіт:** вперше запропонована науково обґрунтована технологія сирників healthy kids з овочево-фруктовим пюре композиції.

4.**Дослідно-промислова перевірка:** в ресторані «_____» з 06.05. по 12.05. 2025 р.

5.**Впроваджено:** у проєктні роботи закладу ресторанного господарства «ресторані «_____» у виробництво сирників healthy kids з овочево-фруктовим пюре

6.**Соціальний та науково-технічний ефект:** розширення асортименту страв із кисломолочного сиру.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Керівник кваліфікаційного роботи

(підпис) (ПІБ)

Студент

(підпис) (ПІБ)

Від підприємства

Зав. виробництвом

(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

**Розрахункове меню (виробнича програма) дитячого кафе
«Kids Point»**

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		80
Яскравий рожевий хумус, що подається з овочевими паличками (морква, селера) та підсушеними грінками	200	17
Міні-бургер із кольоровою булочкою (шпинат, буряк) та котлетою з індички	160	15
Равіолі з сиром, подані в ніжному гарбузовому соусі	170	19
Сирники «Healthy kids» запечені із начинкою з гарбуза, чорниці та яблука	110	29
Холодні страви		134
Сендвіч із запеченою курочкою та овочами (помідори, огірок)	85	17
Міні-брускета з прошуто та мікрозеленню	95	12
Роли «Трансформери» (тонкі лаваші з вершковим сиром, зеленню)	70	16
<i>Салати</i>		
Салат «Морська Хвиля» (свіжий огірок, яйце, зелений горошок, відварена курка, натуральний йогурт)	180	18
Салат «Зелений Динозавр» (огірок, авокадо, броколі (припущена), зелений горошок, оливкова олія)	170	26
Салат «Панда» (оливки (без кісточок), кульки сиру моцарела, свіжий базилік, помідори чері. оливкова олія)	170	21
Запечений буряк із чорносливом та грецьким йогуртом	180	24
Гарячі закуски		80
Спрінг роли із креветкою (рисове тісто, наповнене подрібненими свіжими овочами (капуста, морква, болгарський перець)	150	15
Курячі нагетси (запечені) у кунжуті з йогуртовим соусом	180	16
Міні-Кіш з куркою та броколі	150	29
Запечена фрітата з овочами та бринзою	150	20
Супи		187
Курячий бульйон з локшиною та міні-фрикаделька	250	56
Суп-пюре з броколі та картоплі	250	84
Овочевий суп-пюре з гарбуза	250	47
Основні страви		240
Лосось «Чарівний Острів» бататовим кремом та зеленим маслом	200	21
Рибні медальйони з овочами на пару	190	19
Телятина sous-vide з овочам рагу	210	26
Курячий шашлик з запеченою картоплею	220	21
Курячий шніцель «Вушка Міккі» з гречкою	230	36
Фрикадельки «Сонечко» тушковані у легкому вершковому соусі	210	27
Тушкований кролик з булгуром	230	19

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Лазанья «Лего-Конструктор» з індичкою	200	28
Паста фарфале з індичими м'ітболами та томатним соусом	190	19
Кольорова паста з пармезаном та яйцем пашот	170	24
Десерти		107
Чізкейк «Єдиноріг» із вишнею	140	18
Шоколадний фондан «Вулкан» із ванільним морозивом	120	19
Еклери «Міні-Гусениці» із заварним кремом	60	21
Ліниві вареники із сметаною та полуницею	130	17
Вершковий мус з ягідним конфі	110	18
Меренговий рулет з малиною	90	14
Холодні напої		160
Напої власного виробництва		
Компот малиновий	200	12
Компот смородиновий	200	18
Лимонад цитрусовий	200	11
Фреші		
Апельсиновий	200	12
Яблучний	200	9
Морквяний	200	7
Молочні коктейлі		
Ванільний «Пухнастик» (ніжний молочний коктейль на основі натуральної ванілі та морозива)	250	17
Полуничний «Рожевий Хмароліт» (свіжі ягоди, молоко, кулька вершкового морозива)	250	21
Банановий «Смайлик» (банан, молоко, мед)	250	20
Шоколадний «Космо-Какао» (какао, молоко, шоколадний сироп)	250	14
Безалкогольні напої		
Бонаква газована	250	2
Бонаква негазована	250	2
Боржомі	250	6
Соки «Галіція» в асортименті (яблучний, вишневий, апельсиновий)	250/500/1000	9
Гарячі напої		160
Чай чорний	300	14
Чай зелений	300	16
Чай фруктовий	300	18
Гарячий шоколад	300	30
Какао з маршмеллоу	300	82

**Проектування процесу складування та зберігання продуктів
дитячого кафе «Kids Point»**

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кіль- кість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні 150 ВП	1	500	500	0,25
		Стіл виробничий Orest	1	1000	600	0,60
		Ваги настільні ТМ-210 В	1	240	300	-
		Візок вантажний СП-125	2	600	400	0,48
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,45
	Площа завантажувальної, м²				10	
2	Комора сухих продуктів	Стелаж Orest	2	1100	600	1,32
		Підтоварник Orest	1	1100	600	0,66
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,98
	Площа комори сухих продуктів, м²					6
	Комора напоїв	Підтоварник Tehma	2	1100	500	1,1
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,1
4	Площа комори сухих продуктів, м²					4
	Збірно-розбірна охолоджувальна камера для зберігання молочно- жирової продукції	КХС-3	1	1360	1360	1,85
	Збірно-розбірна охолоджувальна камера для зберігання м'ясних н/ф	КХС-3	1	1360	1360	1,85
	Збірно-розбірні охолоджувальна камера для зберігання овочевих н/ф, фруктів, зелені	КХС-3	1	1360	1360	1,85
	Площа, яку займає устаткування, м ²					5,55
	Площа охолоджувальних камер , м²					10,5

Продовження додатку Д

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кіль- кість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
5	Приміщення комірника	Стіл письмовий Грейд Нано	1	1000	600	0,60
		Стілець офісний Грейд Нано	2	400	450	0,36
		Шафа офісна Грейд Нано	1	900	600	0,5
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,04
	Площа приміщення комірника , м²					6,0
6	Комора та мийна тари	Стелаж Orest	1	1100	600	0,66
		Ванна мийна Orest	2	600	600	0,72
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,32
	Площа комори та мийної тари, м²					4,0

**Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними
групами дитячого кафе «Kids Point»**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
М'ясо, птиця, субпродукти			
Індичка філе	3,19	2	6,38
Кролик	5,11	2	10,22
Курка	3,99	2	7,98
Курча	3,84	2	7,68
Куряче стегно	1,99	2	3,98
Куряче філе	10,33	2	20,66
Телятина вирізка	4,12	2	8,24
Риба та морепродукти			
Лосось	8,03	2	16,06
Філе хека	6,08	2	12,16
М'ясна та рибна гастрономія			
Хамон	1,33	3	3,99
Яйця			
Яйце куряче	55 шт.	3	165 шт.
Перепелині яйця	12 шт.	3	36 шт.
Молоко, молочні та жирові продукти			
Вершки 33%	1,85	3	5,55
Крем-сир вершковий	1,01	3	3,03
Маскарпоне	1,04	3	3,12
Масло вершкове	1,65	3	4,95
Молоко 2,6%	4,02	3	12,06
Морозиво	4,01	3	12,03
Пармезан	1,09	3	3,27
Сир кисломолочний 5%	2,17	3	6,51
Сир Фета	3,10	3	9,3
Сметана 21%	2,05	3	6,15
Філадельфія	0,85	3	2,55
Овочі та зелень			
Батат	2,44	2	4,88
Болгарський перець	1,95	2	3,9
Буряк	2,82	2	5,64
Гарбуз	1,05	2	2,1
Зелений горошок	0,44	2	0,88
Кабачки	1,33	2	2,66
Капуста	2,17	2	4,34
Картопля	33,15	2	66,3
Кукурудза	0,85	2	1,7
Мікс салату	0,95	2	1,9
Морква	8,13	2	16,26
Помідори	4,11	2	8,22
Помідори рожеві	0,67	2	1,34

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Помідори чері	1,08	2	2,16
Рукола	0,99	2	1,98
Цибуля ріпчаста	3,42	2	6,84
Цибуля синя	0,51	2	1,02
Цукіні	2,01	2	4,02
Часник	0,24	2	0,48
Фрукти та ягоди			
Апельсин	5,09	2	10,18
Банан	2,0	2	4,0
Вишня	3,45	2	6,9
Горобина	1,50	2	3,0
Лайм	0,25	2	0,5
Лимон	0,85	2	1,7
Малина	1,95	2	3,9
Персики	2,06	2	4,12
Полуниця	3,05	2	6,1
Яблука	7,15	2	14,3
Бакалійні товари			
Борошно кукурудзяне	2,07	5	10,35
Борошно мигдалеве	1,23	5	6,15
Борошно пшеничне	13,06	5	65,3
Ванільний цукор	0,13	5	0,65
Горіхи грецькі	0,56	5	2,8
Гречка	1,21	5	6,05
Желатин	0,35	5	1,75
Какао	0,25	5	1,25
Кокосові вершки	0,56	5	2,8
Крохмаль	0,31	5	1,55
Мед	0,24	5	1,2
Нут	0,78	5	3,9
Оливкова олія	1,23	5	6,15
Олія оливкова	4,25	5	21,25
Олія соняшникова	8,15	5	40,75
Оцет бальзамічний	0,15	5	0,75
Паста	2,31	5	11,55
Шоколад	0,47	5	2,35

**Виробнича програма доготівельного цеху дитячого кафе
«Kids Point»**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
М'ясо, птиця, субпродукти			
Куряче філе	10,33	Миття, зачищення, нарізання	Основні страви, холодні страви
Курча	3,84		Супи
Телятина вирізка	4,12		Основні страви
Курка	3,99		Супи
Кролик	5,11		Основні страви
Індичка філе	3,19		Основні страви, фірмові страви
Куряче стегно	1,99		Основні страви, фірмові страви
Риба та морепродукти			
Лосось	8,03	Миття, зачищення, нарізання	Основні страви
Хек	6,08	Розмороження, миття, чищення від луски, нарізання	Основні страви
Овочі та зелень			
Батат	2,44	Очищення, миття, нарізання	Основні страви
Буряк	2,82	Очищення, миття, нарізання	Холодні страви
Болгарський перець	1,95	Миття, видалення серцевини, нарізання	Холодні страви, гарячі закуски
Картопля	33,15	Очищення, миття, нарізання	Основні страви, фірмові страви, холодні страви, гарячі закуски
Капуста	2,17	Миття, видалення качана, нарізання	Супи
Мікс салату	0,95	Миття, перебирання	Холодні страви
Морква	8,13	Очищення, миття, нарізання	Супи, основні страви, фірмові страви, холодні страви
Гарбуз	1,05	Очищення, миття, нарізання	Основні страви, холодні страви
Помідори	4,11	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Холодні страви, гарячі закуски
Помідори чері	1,08		Холодні страви
Помідори рожеві	0,67		Холодні страви
Цибуля ріпчаста	3,42	Очищення, миття, нарізання	Основні страви, супи
Цибуля синя	0,51		Холодні страви
Цукіні	2,01	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Основні страви, холодні страви, гарячі закуски

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
Кукурудза	0,85	Очищення, миття, нарізання	Основні страви
Рукола	0,99	Миття, перебирання	Холодні страви
Кабачки	1,33	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Основні страви
Зелений горошок	0,44	Перебирання, миття	Гарячі закуски
Часник	0,24	Очищення, миття, нарізання	Основні страви
Фрукти та ягоди			
Персики	2,06	Миття, видалення кісточок ,нарізання	Десерти
Лимон	0,85	Миття, нарізання	Напої
Малина	1,95	Очищення, миття, нарізання	Десерти, молочні коктейлі
Полуниця	3,05		Десерти, молочні коктейлі
Лайм	0,25	Миття, нарізання	Напої
Вишня	3,45	Миття, видалення кісточок	Десерти, фірмові страви
Апельсин	5,09	Миття, нарізання	Напої
Горобина	1,5	Миття, перебирання	Фірмові страви
Банан	2,0	Очищення, нарізання	Фірмові страви
Яблука	7,15	Очищення, миття, нарізання	Фірмові страви

Графік погодинної реалізації продукції дитячого кафе «Kids Point»

Години роботи	Кількість порцій, шт.	09:00-10:00	10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	20:00-21:00
Назва страви		9	18	18	12	18	18	24	36	54	36	16	8
Кількість споживачів у години роботи		0,03	0,07	0,07	0,04	0,07	0,07	0,09	0,13	0,20	0,13	0,06	0,03
Коефіцієнт перерахунку													
Фірмові страви													
Яскравий рожевий хумус, що подається з овочевими паличками (морква, селера) та підсушеними грінками	17	1	1	1	1	1	1	2	2	3	2	1	1
Міні-бургер із кольоровою булочкою (шпинат, буряк) та котлетою з індички	15	0	1	1	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Равіолі з сиром, подані в ніжному гарбузовому соусі	19	1	1	1	1	1	1	2	2	4	2	1	1
Сирники «Healthy kids» запечені із начинкою з гарбуза, чорниці та яблука	29	1	2	2	1	2	2	3	4	6	4	2	1
Холодні страви													
Сендвіч із запеченою курочкою та овочами (помідори, огірок)	17	1	1	1	1	1	1	2	2	3	2	1	1
Міні-брускета з прошуто та мікрозеленню	12	0	1	1	0	1	1	1	2	2	2	1	0
Роли «Трансформери»	16	0	1	1	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Салати													
Салат «Морська Хвиля»	18	1	1	1	1	1	1	2	2	4	2	1	1
Салат «Зелений Динозавр»	26	1	2	2	1	2	2	2	3	5	3	2	1
Салат «Панда»	21	1	1	1	1	1	1	2	3	4	3	1	1
Запечений буряк із чорносливом та грецьким йогуртом	24	1	2	2	1	2	2	2	3	5	3	1	1
Гарячі закуски													
Спрінг роли із креветкою	15	0	1	1	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Курячі нагетси (запечені) у кунжуті з йогуртовим соусом	16	0	1	1	1	1	1	1	2	3	2	1	0

Години роботи	Кількість порцій, шт.	09:00-10:00	10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	20:00-21:00
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		9	18	18	12	18	18	24	36	54	36	16	8
Коефіцієнт перерахунку		0,03	0,07	0,07	0,04	0,07	0,07	0,09	0,13	0,20	0,13	0,06	0,03
Міні-Кіш з куркою та броколі	29	1	2	2	1	2	2	3	4	6	4	2	1
Запечена фрітата з овочами та бринзою	20	1	1	1	1	1	1	2	3	4	3	1	1
Супи													
Курячий бульйон з локшиною та міні-фрикаделька	56	2	4	4	2	4	4	5	7	11	7	3	2
Суп-пюре з броколі та картоплі	84	3	6	6	3	6	6	8	11	17	11	5	3
Овочевий суп-пюре з гарбуза	47	1	3	3	2	3	3	4	6	9	6	3	1
Основні страви													
Лосось «Чарівний Острів» бататовим кремом та зеленим маслом	21	1	1	1	1	1	1	2	3	4	3	1	1
Рибні медальйони з овочами на пару	19	1	1	1	1	1	1	2	2	4	2	1	1
Телятина sous-vide з овочам рагу	26	1	2	2	1	2	2	2	3	5	3	2	1
Курячий шашлик з запеченою картоплею	21	1	1	1	1	1	1	2	3	4	3	1	1
Курячий шніцель «Вушка Міккі» з гречкою	36	1	3	3	1	3	3	3	5	7	5	2	1
Фрикадельки «Сонечко» тушковані у легкому вершковому соусі	27	1	2	2	1	2	2	2	4	5	4	2	1
Тушкований кролик з булгуром	19	1	1	1	1	1	1	2	2	4	2	1	1
Лазанья «Лего-Конструктор» з індиною	28	1	2	2	1	2	2	3	4	6	4	2	1
Паста фарфале з індиною м'якоттю та томатним соусом	19	1	1	1	1	1	1	2	2	4	2	1	1
Кольорова паста з пармезаном та яйцем пашот	24	1	2	2	1	2	2	2	3	5	3	1	1
Десерти													
Чізкейк «Єдиноріг» із вишнею	18	1	1	1	1	1	1	2	2	4	2	1	1
Шоколадний фондан «Вулкан» із ванільним морозивом	19	1	1	1	1	1	1	2	2	4	2	1	1
Еклери «Міні-Гусениці» із заварним кремом	21	1	1	1	1	1	1	2	3	4	3	1	1

Години роботи	Кількість порцій, шт.	09:00-10:00	10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	20:00-21:00
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		9	18	18	12	18	18	24	36	54	36	16	8
Коефіцієнт перерахунку		0,03	0,07	0,07	0,04	0,07	0,07	0,09	0,13	0,20	0,13	0,06	0,03
Ліниві вареники із сметаною та полуницею	17	1	1	1	1	1	1	2	2	3	2	1	1
Вершковий мус з ягідним конфі	18	1	1	1	1	1	1	2	2	4	2	1	1
Меренговий рулет з малиною	14	0	1	1	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Молочні коктейлі													
Ванільний «Пухнастик»	17	1	1	1	1	1	1	2	2	3	2	1	1
Полуничний «Рожевий Хмароліт»	21	1	1	1	1	1	1	2	3	4	3	1	1
Банановий «Смайлик»	20	1	1	1	1	1	1	2	3	4	3	1	1
Шоколадний «Космо-Какао»	14	0	1	1	1	1	1	1	2	3	2	1	0

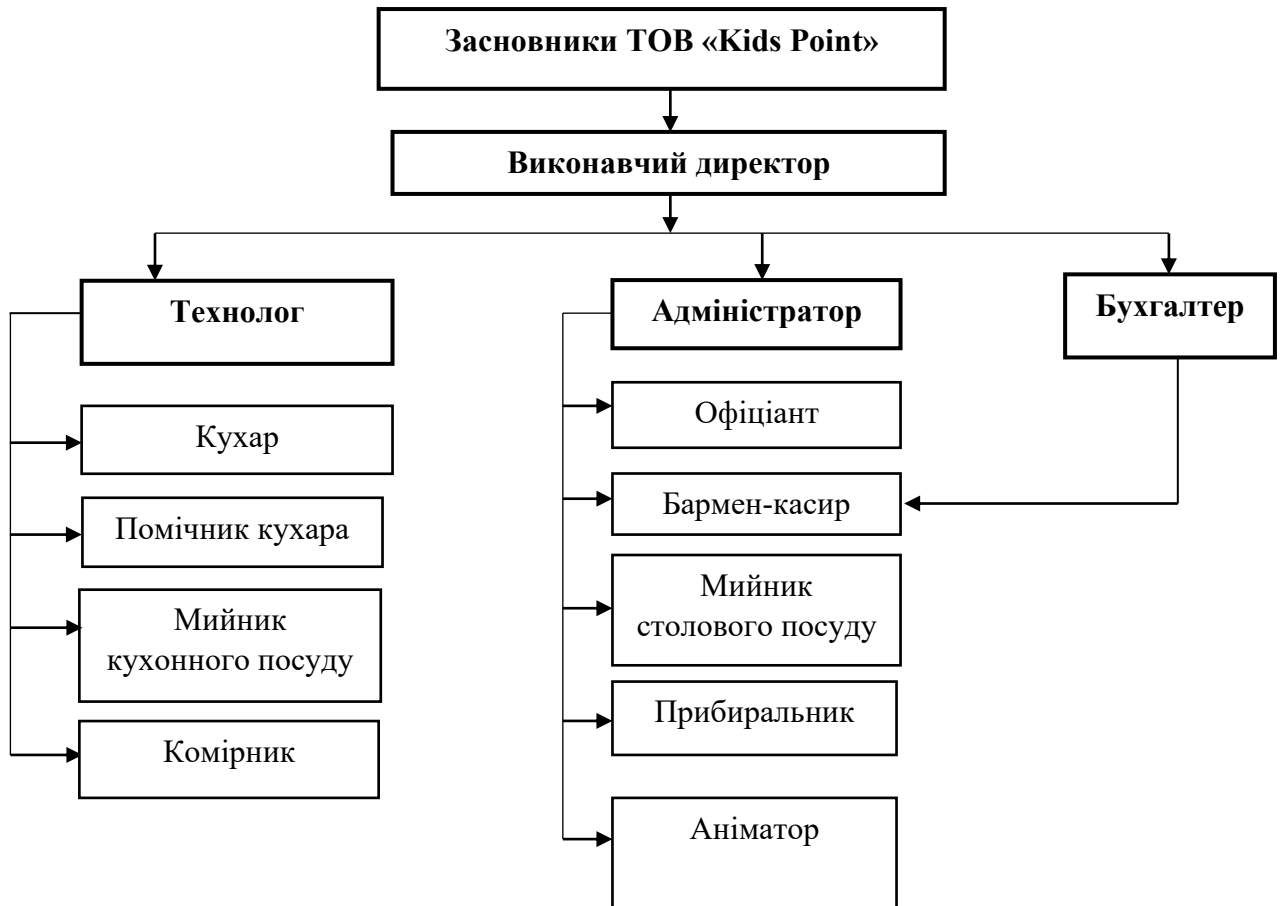
Експлікація приміщень дитячого кафе «Kids Point»

№	Назва приміщень	Площа, м ²
1	Обідня зала кафе з барною зоною	96+14
2	Вестибюль	18
3	Гардероб	5
4	Санвузол для жінок	5
5	Санвузол для чоловіків	5
6	Санвузол для маломобільної групи населення	4,5
7	Дитячий куточок для розваг	14
Виробничі приміщення		
8	Доготівельний цех	14
9	Холодний цех	18,0
10	Гарячий цех	20
11	Мийна кухонного посуду	7,5
12	Мийна столового посуду та сервізна	12+5,5
13	Роздаткова	5,0
Складські приміщення		
14	Завантажувальна	10,0
15	Комора сухих продуктів	6,0
16	Зона охолоджувальних камер	11,0
17	Комора та мийна тари	4,0
18	Комора напоїв	4,0
Службово-побутові приміщення		
19	Контора (адміністрація закладу)	8,5
20	Приміщення комірника	6,0
21	Гардероб для персоналу	13,0
22	Санвузол для персоналу	4,0
23	Приміщення зав виробництвом	6,0
24	Приміщення офіціантів	6,0
25	Комора прибирального інвентарю	4,0
26	Білизняна	5,5
Технічні приміщення		
27	Теплопункт	11
Всього		328,5

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Kids Point»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в державній адміністрації	Державна адміністрація м. Чернівці
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба в м. Чернівці
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Чернівці
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м. Чернівці
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Чернівецька виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості м. Чернівці
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою м. Чернівці
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	56.10 – Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування Додаткові коди можуть включати: 56.29 – Інші заклади харчування (кафе, бари) 56.30 – Надання напоїв (бар, кав'ярня)
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Чернівці
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«Приват банк»

Організаційна система управління дитячого кафе «Kids Point»



**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та
закупних товарів дитячого кафе «Kids Point»**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					2532,51
Фірмові страви	80	103,00	8240,00	2400	247,20
Холодні страви	134	89,00	11926,00	4020	357,78
Гарячі закуски	80	75,00	6000,00	2400	180,00
Супи	187	46,00	8602,00	5610	258,06
Основні страви	240	132,00	31680,00	7200	950,40
Десерти	107	60,00	6420,00	3210	192,60
Гарячі напої	160	29,00	4640,00	4800	139,20
Холодні напої	141	49,00	6909,00	4230	207,27
2. Закупні товари					17,10
Холодні напої	19	30,00	570,00	570	17,10
3. Разом					2549,61

Посадова структура зі штатного розпису дитячого «Kids Point» на 2026 р

	№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	1	Виконавчий директор	1
	2	Бухгалтер	1
	3	Технолог	1
	4	Адміністратор	2
		Разом	5
Виробничий (операційний) персонал	1	Комірник	1
	2	Кухар	6
	3	Помічник кухаря	2
	4	Офіціант	10
	5	Бармен-касир	2
	6	Аніматор	2
		Разом	23
Допоміжний персонал	1	Прибиральниця залу	2
	2	Мийник кухонного та столового посуду	4
	3	Технічний працівник	1
		Разом	7
		Разом	35

Планування фонду заробітної плати по дитячому кафе «Kids Point» на 2026 рік

	№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Аміністративно- управлінський персонал	1	Виконавчий директор	1	29000,00	29000,00	1160,00	1740,00	31900,00
	2	Бухгалтер	1	25000,00	25000,00	1000,00	1500,00	27500,00
	3	Технолог	1	26000,00	26000,00	1040,00	1560,00	28600,00
	4	Адміністратор	2	23000,00	46000,00	1840,00	2760,00	50600,00
		Разом	5	103000,00	126000,00	5040,00	7560,00	138600,00
Виробничий (операційний) персонал	1	Комірник	1	17000,00	17000,00	680,00	1020,00	18700,00
	2	Кухар	6	21000,00	126000,00	5040,00	7560,00	138600,00
	3	Помічник кухаря	2	15000,00	30000,00	1200,00	1800,00	33000,00
	4	Офіціант	10	15000,00	150000,00	6000,00	9000,00	165000,00
	5	Бармен-касир	2	19000,00	38000,00	1520,00	2280,00	41800,00
	6	Аніматор	2	15000,00	30000,00	1200,00	1800,00	33000,00
		Разом	23	102000,00	391000,00	14440,00	23460,00	430100,00
Допоміжний персонал	1	Прибиральниця залу	2	13000,00	26000,00	1040	1560,00	28600,00
	2	Мийник кухонного та столового посуду	4	13000,00	52000,00	2080	3120,00	57200,00
	3	Технічний працівник	1	13000,00	13000,00	520	780,00	14300,00
		Разом	7	39000,00	273000,00	10920	5460,00	100100,00
		Разом місячний фонд основної заробітної плати	35	244000,00	790000,00	30400,00	36480,00	668800,00

План з праці дитячого кафе «Kids Point» на 2026 рік

Показники	У розрахунку
Планова чисельність працівників, усього, осіб	35
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	23
допоміжний персонал, осіб	7
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	8025,60
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1663,20
основний операційний персонал, тис. грн	5161,20
допоміжний персонал, тис. грн	1201,20
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	1385,21
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	364,80
участь працівників у прибутках, тис. грн	39,58
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	9410,81
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

Планування поточних витрат дитячого кафе «Kids Point» на 2026 рік

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	6119,06	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	9410,81	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	2070,38	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	1244,48	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	3,00	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	194,26	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	16,75	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	15,30	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	1,84	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	734,29	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	19810,16	
	У тому числі: умовно змінні витрати	6134,36	
	умовно постійні витрати	13675,80	

**Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності
на 2026 рік**

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		24476,26
2	Середній процент торговельної націнки, %		180
3	Змінні витрати, у тому числі		6134,36
3.1	Собівартість продукції, грн		6119,06
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		15,30
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	18341,89
5	Постійні витрати, грн.		13675,80
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	4666,09
7	Рівень змінних витрат, %	$(\text{ст.3} / \text{ст.1}) * 100$	25,06
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	$\text{ст.5} * 80 / (\text{ст.2} - \text{ст.7})$	8826,66
9	Маржинальний запас стійкості, %	$(\text{ст.1} - \text{ст.8}) * 80 / \text{ст.8}$	177,30
10	Рентабельність товарообігу, %	$\text{ст.6} * 100 / \text{ст.1}$	19,06

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ

План благоустрою М 1:500

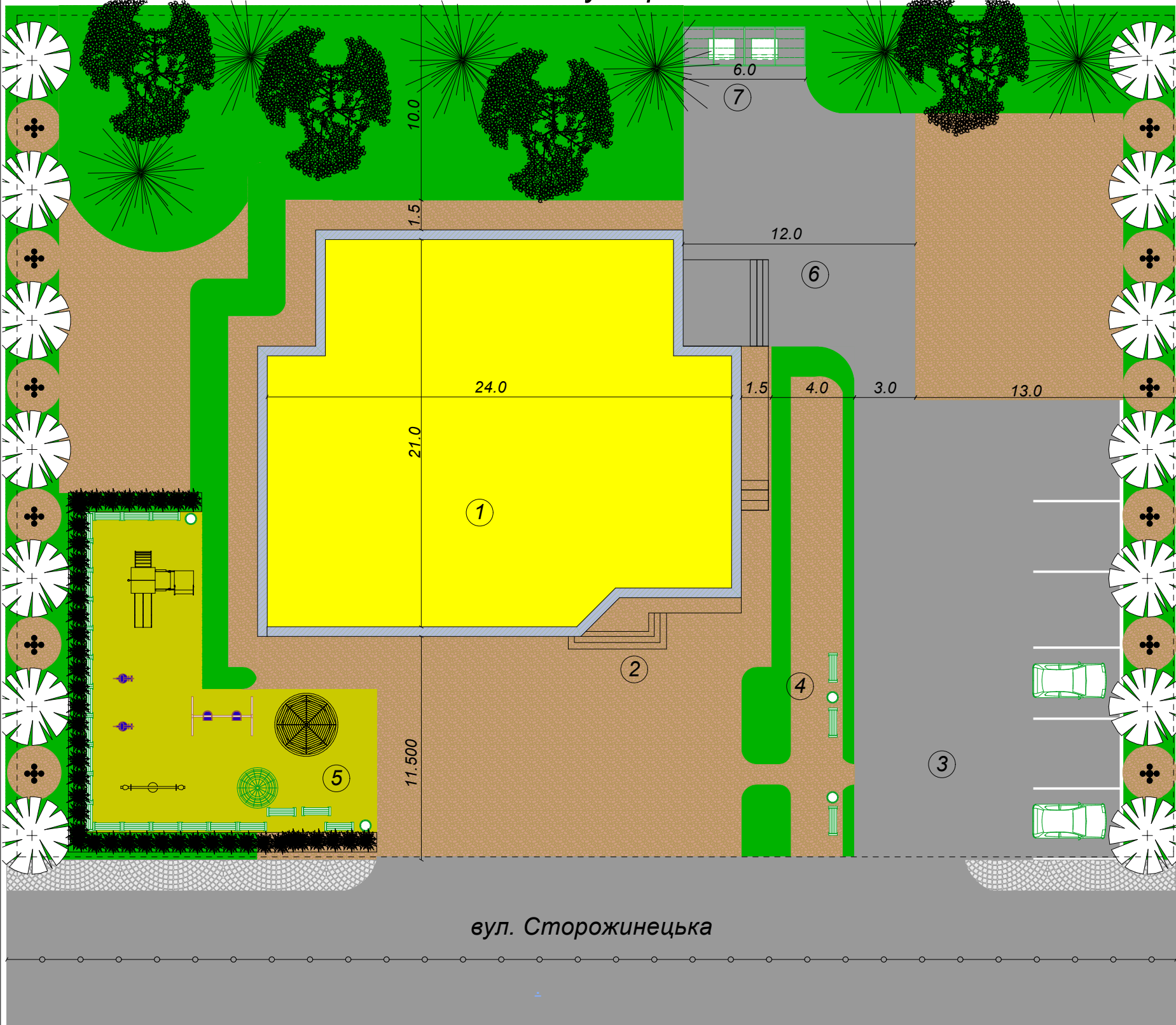
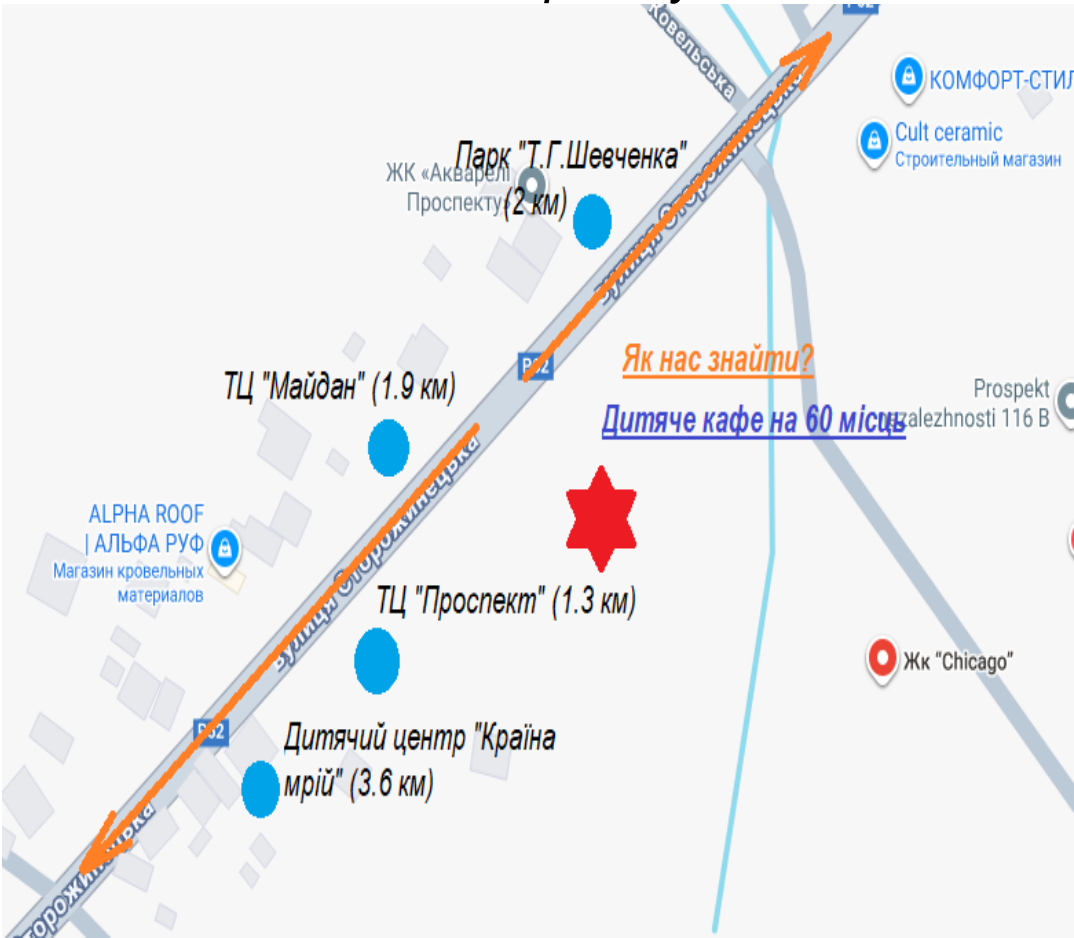


Схема проїзду



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Дитяче кафе	60 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	80 м ²
3	Стоянка для автомобілів	120 м ²
4	Зона відпочинку	8 м ²
5	Дитяча зона відпочинку	150 м ²
6	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
7	Майданчик для сміттезбірників	36 м ²

Умовні позначення

	Межа ділянки		Сміттєзбірник		Вовчок
	Будівля, що проектується		Лавочка		Гірка
	Бруківка		Дерева		Гойдалка
	Озеленення		Декоративні кущі		Вежа
	Асфальтування		Ліхтар		Балансір
	Бак для сміття		Автомобіль		Балансір

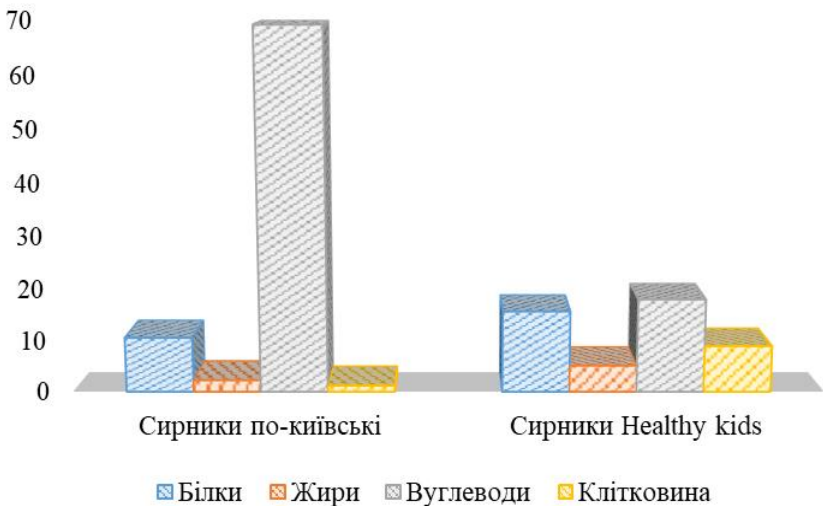
						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 605-21 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект дитячого кафе із впровадженням інноваційних технологій «healthy» продукції			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Дитяче кафе на 60 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.		Паламарек К.В.					Д	1	3
Керівник		Кривохижа Є.М.							
Розробив		Труфин С.І.				План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 605 гр., д.ф.н.		

Рецептурний склад сирників по-київські

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний 5% (безлактозний)	101	100
Яйця	¼ шт.	11
Кокосовий шрот	19,2	19,2
Ванілін	0,02	0,02
Сиркова маса	-	130
Гарбуз	12,0	9,6
Яблука	10,0	8,0
Чорниця	2,5	2,4
Маса начинки	-	20
Кокосовий шрот	10	10
Яйця	1/8 шт.	5
Маса сирників	-	150

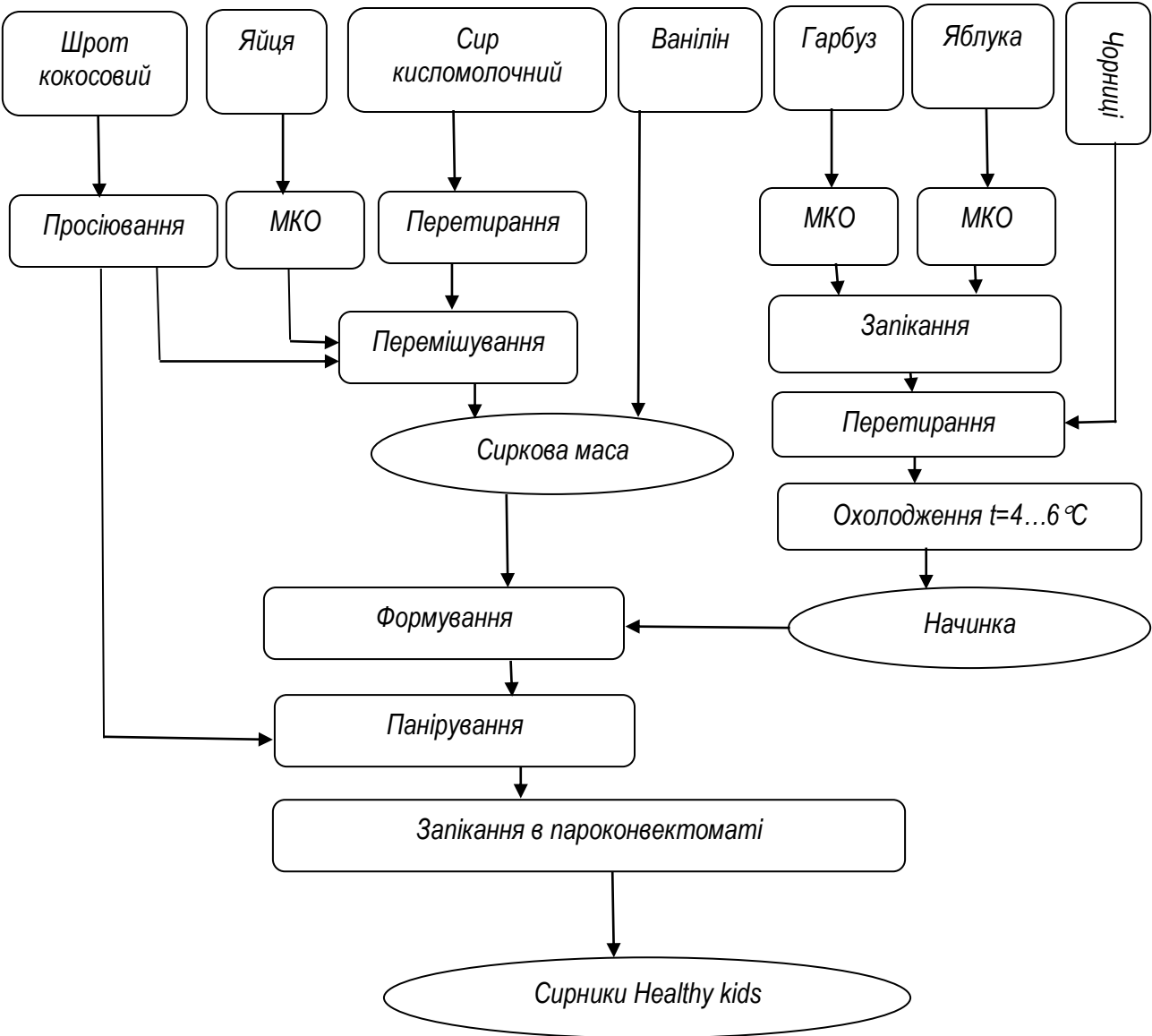


Профілограма сенсорних показників сирників по-київські



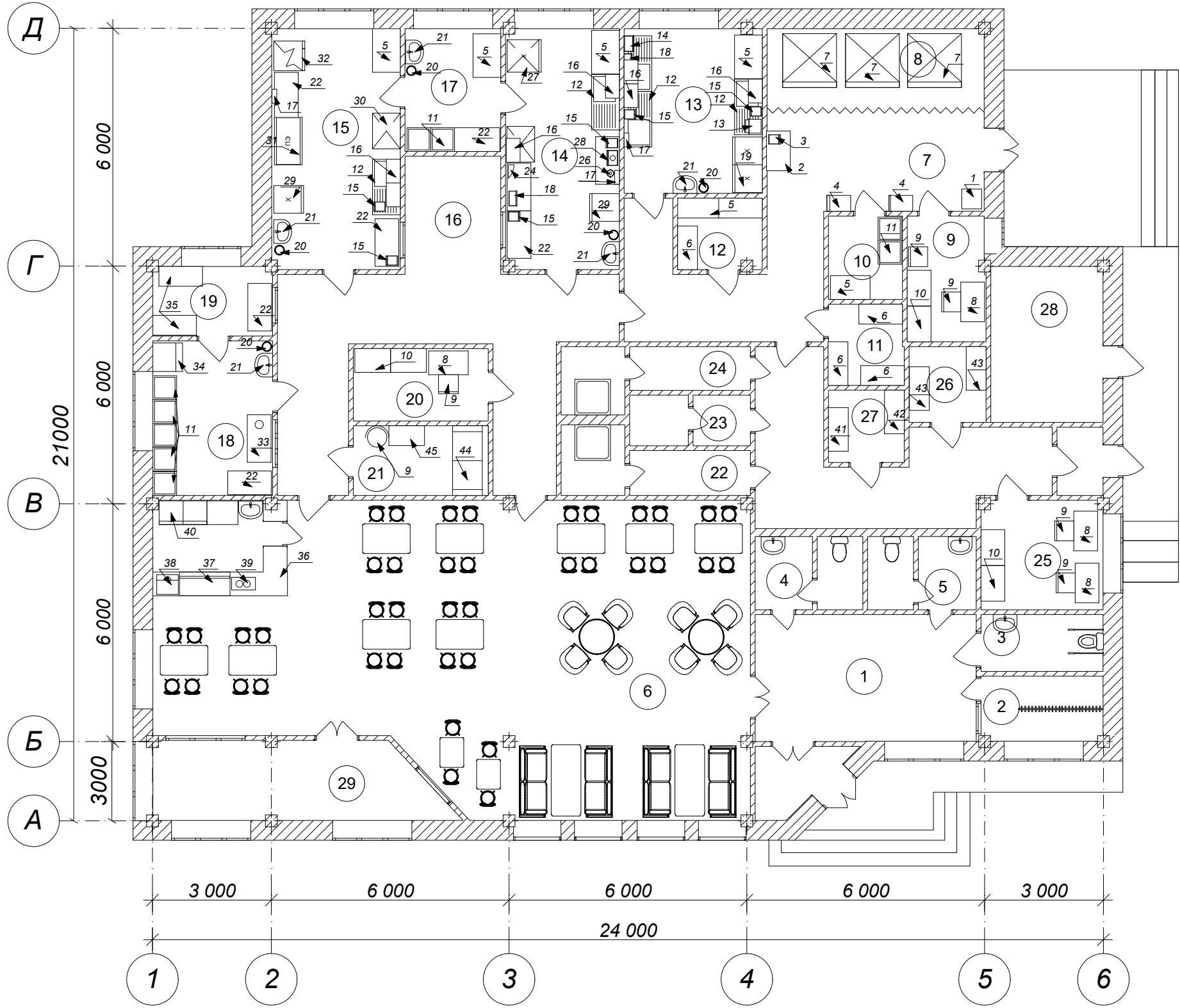
Хімічний склад сирників по-київські та сирників Healthy kids

Технологія приготування сирників Healthy kids



				ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-21 д.ф.н. КР ГЧ			
				Проект дитячого кафе із впровадженням інноваційних технологій «healthy» продукції			
	П. І. Б.	Підпис	Дата				
Зав. каф.	Паламарек К.В.			Дитяче кафе	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Кривохижа Є.М.				Н	2	3
Здобувач	Труфин С.І.						
				Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс 605 гр., д.ф.н.		

План на позначці +0,000
М 1:100



ЕКСПЛІКАЦІЯ

№	Найменування приміщень	Площа, м.кв
1	Вестибюль	18,0
2	Гардероб	5,0
3	Санвузол для маломобільної групи населення	4,5
4	Санвузол для жінок	5,0
5	Санвузол для чоловіків	5,0
6	Обідня зала	110,0
7	Завантажувальна	10,0
8	Зона охолоджувальних збірно-розбірних камер	11,0
9	Приміщення комірника	6,0
10	Комора та мийна тари	4,0
11	Комора напоїв	4,0
12	Комора сухих продуктів	4,0
13	Доготівельний цех	15,0
14	Холодний цех	18,0
15	Гарячий цех	20,0
16	Роздаткова	5,0
17	Мийна кухонного посуду	7,5
18	Мийна столового посуду	12,0
19	Сервізна	5,5
20	Приміщення заввиробництвом	6,0
21	Приміщення офіціантів	6,0
22	Гардероб для жінок	6,5
23	Санвузол для персоналу	4,0
24	Гардероб для чоловіків	6,5
25	Контора	8,5
26	Комора прибирального інвентарю	4,0
27	Білизняна	3,5
28	Теплопункт	11,0
29	Дитячий куточок для розваг	14,0

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-21 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект дитячого кафе із впровадженням інноваційних технологій «healthy» продукції			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Дитяче кафе на 60 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Паламарек К.В.						Д	3	3
Керівник	Кривохижа Є.М.								
Розробив	Труфин С.І.								
						План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 605 гр., д.ф.н.		

Специфікація обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Ваги товарні	150 ВП	1	500	500
2	Стіл виробничий	Orest	1	1000	600
3	Ваги настільні	ТМ-210 В	1	240	300
4	Візок вантажний	СП-125	2	600	400
5	Стелаж	Orest	7	1100	600
6	Підтоварник	Orest	3	1100	600
7	Збірна камера	КХС-3	1	1360	1360
8	Стіл письмовий	Грейд Нано	3	1000	600
9	Стілець офісний	Грейд Нано	5	400	450
10	Шафа офісна	Грейд Нано	4	900	600
11	Ванна мийна	Orest	9	600	600
12	Стіл з ванною	Orest	5	1400	700
13	Овочерізка	ROBOT COUPE	1	350	304
14	М'ясорубка	Rauder LL-8S	1	400	250
15	Ваги	BITEK YZ-982S	6	240	300
16	Полочка навісна	Orest	6	600	350
17	Стерелізатор для ножів	Bimer 100 SM	3	350	120
18	Вакуумний пакувальник	HENDI 201626	2	385	205
19	Холодильна шафа	UR600	2	777	750
20	Бачок для відходів		5	300	300
21	Раковина для миття рук	AP-15	6	600	550
22	Стіл виробничий	Orest	6	1200	600
23	Стіл з охолоджуємою шафою	Cooleq s901	1	900	700

24	Слайсер	HBS-220	1	498	435
25	Збивальна машина	JOLLY	1	230	410
26	Блендер	BOSCH	1	230	220
27	Шафа шок. охолодження	PBCN151164+70	1	820	860
28	Соковижималка	J-800	1	390	275
29	Холодильна шафа	EGN 650 TN SARO	2	777	695
30	Стіл морозильний	Cooleq SS45BT	1	900	700
31	Плита електрична	OREST CES-6 S700	1	1200	700
32	Пароконвектомат	XEVC-1011-E1RM	1	750	783
33	Стіл для залишків відходів	СПО	1	1200	600
34	Посудомийна машина	Krupps EL70E	1	720	770
35	Стелаж для посуду	Orest	2	1100	500
36	Барна стійка	A 2	1	6000	600
37	Станція бармена	DS3	1	900	600
38	Кавомашина	Nuova Simonelli	1	544	500
39	Апарат для кисневих кок-в	MIT-C Коктейлер	1	430	320
40	Шафа для напоїв	EXTRA SLIM DK	1	600	600
41	Ларь для білизни	ЛБ	1	1100	500
42	Шафа для білизни	ШБ-1	1	1100	500
43	Шафа підсобна	ШП	2	1100	500
44	Диван	Кармен	1	1800	900
45	Стіл		1	900	600

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-21 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект дитячого кафе із впровадженням інноваційних технологій «healthy» продукції			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Дитяче кафе на 60 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.		Паламарек К.В.					Д	За	З
Керівник		Кривохижа Є.М.							
Розробив		Труфін С.І.				Специфікація обладнання	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 605 гр., д.ф.н.		