



**Київський національний
торговельно-економічний університет**

ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Підручник

*За редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук,
професора, академіка АПН України, заслуженого
діяча науки і техніки України*

Київ 2017

УДК 725.71

П 79

Автори:

А.А. Мазаракі, д-р екон. наук, проф. (загальні положення, теми 1, 2, 3); С.Л. Шаповал, канд. техн. наук, доц. (теми 1, 2, 3); О.М. Григоренко, канд. техн. наук, доц. (теми 1, 2, 3); Р.А. Расулов, канд. техн. наук, доц. (теми 2, 3); І.І. Тарасенко, канд. техн. наук, доц. (тема 2); Г.Т. П'ятницька, д-р екон. наук, проф. (тема 2); А.М. Расулова, канд. екон. наук, ст. викл. (тема 2); О.О. Палієнко, канд. техн. наук, доц. (теми 1, 3); Р.П. Романенко, доц. (тема 3).

*За редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук,
професора, академіка АПН України, заслуженого діяча науки і техніки України*

Рецензенти: Є.В. Клименко, д-р техн. наук, проф., заслужений діяч науки і техніки України, проректор Одеської державної академії будівництва та архітектури;
М.Л. Макашев, директор компанії «Профитекс-Сервис»;
Т.І. Ткаченко, д-р екон. наук, проф., зав. кафедри туризму та рекреації Київського національного торговельно-економічного університету

*Рекомендовано до друку вченою радою
Київського національного торговельно-економічного університету
(протокол № 10 від 28 квітня 2016 р.)*

Проектування закладів ресторанного господарства : підручник /
П 79 [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.] ; за ред.
А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.
ISBN 978-966-629-848-8
DOI: 10.31617/p.knute.2017-1743

У підручнику наведено загальні положення до проектування закладів ресторанного господарства, підходи до їх концептуального рішення та порядку і вимог до розроблення проекту загалом.

Призначений для студентів ВНЗ, коледжів, комерційних училищ, які здійснюють підготовку фахівців напряму підготовки «Харчові технології та інженерія», а також може бути корисний фахівцям-практикам для розроблення проектної документації, створення нових, реконструкції і технічного переоснащення діючих закладів ресторанного господарства.

УДК 725.71

ISBN 978-966-629-848-8

© Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Григоренко О.М.,
Расулов Р.А., Тарасенко І.І., П'ятницька Г.Т.,
Расулова А.М., Палієнко О.О., Романенко Р.П., 2017
© Київський національний торговельно-
економічний університет, 2017

ЗМІСТ

СПИСОК СКОРОЧЕНЬ	4
ВСТУП	5
Тема 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	6
1.1. Склад проектної документації і науково-технічний супровід.....	8
1.2. Вихідні дані для виконання проектних робіт.....	13
1.3. Погоджувальні процедури	22
Тема 2. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	23
2.1. Концепція закладу ресторанного господарства	26
2.1.1. Ресторани і ресторан-бари.....	29
2.1.2. Кафе	46
2.1.3. Кав'ярня	47
2.1.4. Кафе-бар.....	49
2.1.5. Кафе-пекарня	50
2.1.6. Кафетерій	51
2.1.7. Закусочна (шинок)	53
2.1.8. Бар.....	55
2.1.9. Нічний клуб	58
2.1.10. Пивна зала.....	61
2.1.11. Їдальня.....	62
2.1.12. Буфет	65
2.1.13. Фабрика-заготівельня	66
2.1.14. Фабрика-кухня.....	67
2.1.15. Домова кухня.....	68
2.1.16. Ресторан за спеціальними замовленнями (catering).....	69
2.2. Формат виробництва.....	70
2.3. Складування і зберігання виробничих запасів.....	72
2.4. Виробничий процес	79
2.5. Реалізація продукції.....	84
2.6. Обслуговування відвідувачів.....	85
Тема 3. ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	90
3.1. Приміщення для відвідувачів	93
3.2. Допоміжні приміщення	96
3.3. Приміщення магазину (відділу) кулінарії	98
3.4. Приміщення з виготовлення кулінарної продукції.....	98
3.5. Приміщення приймання і зберігання продуктів	109
3.6. Службово-побутові приміщення	110
3.7. Технічні приміщення	111
3.8. Вертикальні і горизонтальні зв'язки в будівлі ЗРГ	112
3.9. Вимоги до ділянки ЗРГ	118
3.10. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги	120
3.11. Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування	127
3.12. Кошторисна документація проектів	135
3.13. Технічний нагляд	137
3.14. Порядок проведення експертизи проектів	140
ДОДАТКИ	143

СПИСОК СКОРОЧЕНЬ

ВБН	Відомчі будівельні норми
ГЕП	Головний експерт проекту
ДБН	Державні будівельні норми
ДСТУ	Державний стандарт України
ЕП	Ескізний проект
ЗРГ	Заклад ресторанного господарства
КМ	Конструкції металеві
КМД	Деталювальні креслення металевих конструкцій
ОВНС	Оцінка впливів на навколишнє середовище
П	Проект
Р	Робоча документація
РГ	Ресторанне господарство
РП	Робочий проект
СОУ	Стандарти підприємств будкомплексу
ТЕО	Техніко-економічне обґрунтування
ТЕР	Техніко-економічний розрахунок

ВСТУП

Ресторанний бізнес є однією з найбільш динамічних галузей національної економіки, високорентабельним видом господарської діяльності, що потребує значних інвестицій.

Ринкові підходи, інноваційний розвиток економіки, зростання естетичних вимог суттєво змінили процес проектування закладів ресторанного господарства. Креативний характер проектування потребує практичного поєднання комплексу певних знань – технологічних, інженерних, управлінських, економічних.

Щорічно в Україні відкриваються тисячі закладів ресторанного господарства, здійснюється технічне переоснащення та реконструкція наявних. Вимоги до виробничих потужностей і систем обслуговування розвиваються з урахуванням досягнень у технологіях та організації ресторанного господарства. До будівель закладів ресторанного господарства досить часто висувають вимоги як до акценту в архітектурному середовищі.

Тому в умовах конкурентного ресторанного бізнесу особливого значення набуває рівень професійної майстерності інженерів-технологів, вміння знайти оптимальне рішення, яке б задовольнило інженерні і технічні вимоги до об'єкта ресторанного господарства, відповідаючи будівельним, протипожежним, санітарним та іншим нормам і правилам.

Працюючи у закладах малого та середнього бізнесу, інженери-технологи виступають представниками замовника, видають проектній організації вихідні дані на проектування нових закладів або реконструкцію наявних.

Розробники технологічної частини забезпечують основу проекту. Вони виявляють найбільш доцільні з технічної та економічної точок зору процеси, визначають послідовність їх здійснення та методи контролю, номенклатуру і кількість необхідного устаткування, пристосувань та інструментів, проектують просторове розміщення устаткування і робочих місць у цехах та планувальне рішення закладів.

Проектувальники разом із іншими фахівцями здійснюють авторський нагляд за перебігом будівництва і реконструкції закладів, беруть участь у прийманні готових об'єктів, уводять їх в експлуатацію, виводять на проектну потужність та забезпечують ефективну експлуатацію.

Проектування закладів ресторанного господарства – дисципліна професійної і практичної підготовки інженерів спеціальності «Технології в ресторанному господарстві», яка завершує комплекс інженерних дисциплін. Під час вивчення цієї дисципліни майбутні фахівці здобувають знання з організації проектування закладів ресторанного господарства, розроблення проектної документації, типового та індивідуального проектування і виконання необхідних технологічних розрахунків. Вони отримують навички виконання планувальних рішень і оснащення робочих місць, основних і допоміжних приміщень закладів ресторанного господарства, а також закладів загалом.

Викладення окремих положень дисципліни передбачає попереднє вивчення дисциплін «Інженерна графіка», «Громадське будівництво», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Охорона праці», «Управління якістю». Їх вивчення – необхідна передумова виконання дипломного проекту бакалавра спеціальності «Технології в ресторанному господарстві».

Тема 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Основна стратегія розвитку проектної та будівельної складової у галузі ресторанного господарства спрямована на досягнення таких цілей:

- розширення номенклатури та підвищення якості послуг (спеціалізація закладів, запровадження індустріальних технологій, наукової організації праці, збільшення продуктивності та поліпшення умов праці, підвищення культури обслуговування і виробництва);

- удосконалення матеріально-технічної бази закладів (оснащення їх сучасним торгово-технологічним, підймально-транспортним та іншим устаткуванням, підвищення художнього рівня архітектури будівель);

- підвищення ефективності будівництва (зменшення часових, фінансових та трудових витрат);

- раціональна експлуатація будівель та комплексів закладів (реконструкція і, за потреби, перепрофілювання наявних).

Проектування – комплекс взаємопов'язаних робіт, результатом виконання яких є технічна документація, що використовується для будівництва або реконструкції будинків і споруд. Проектування – проміжна ланка між науковими дослідженнями та запровадженням результатів у практику.

У процесі проектування беруть участь колективи висококваліфікованих фахівців проектних, дослідницьких та комплексних проектно-дослідницьких організацій (інститути, конструкторські бюро), які мають відповідні ліцензії.

Основну частину проектних робіт виконує організація, що називається генеральним проектувальником. Для виконання окремих частин проекту генеральний проектувальник залучає на умовах договору спеціалізовані проектні організації. Для кожного закладу, що проектується, призначається відповідальна особа – головний архітектор або головний інженер проекту, який координує різні частини проекту, відповідає за терміни його виконання, якість, технічний рівень, ефективність та відповідність нормативним вимогам.

Проектування нового будівництва, реконструкції та технічного переоснащення наявних підприємств здійснюють на основі рішень, прийнятих у затверджених ТЕО або ТЕР будівництва.

Проектна документація – це система розрахунків, креслень і показників, що визначають технологічну і технічну можливість, а також економічну доцільність будівництва закладу ресторанного господарства. Розроблення проектної документації містить три етапи:

- передпроектний;
- проектний;
- післяпроектний.

На передпроектному етапі проводять вишукування, які умовно можна поділити на економічні і технічні. На цьому етапі проводять маркетингові дослідження з метою вивчення району будівництва, його кліматичних, географічних умов, а також встановлення наявності у ньому закладів ресторанного господарства та визначення їх позиції на ринку. Проводять ретельну оцінку потенціалу ринку та розподілу сегментів (часток) ринку. Аналізуючи роботу конкурентів, обґрунтовують потенційний контингент споживачів та виявляють перспективні потреби населення у послугах ресторанного господарства. Визначають джерела постачання сировини, напівфабрикатів, готової кулінарної і кондитерської продукції, а також пального, електроенергії, води та газу. Інженерні вишукування передбачають дослідження рельєфу ділянки, складу та властивостей ґрунту, визначення особливостей розміщення інженерних комунікацій відносно ділянки будівництва, вивчення стану будівель, що підлягають реконструкції або знесенню, та інші.

Виходячи з обґрунтованого контингенту споживачів визначають потужність закладів ресторанного господарства та орієнтовну виробничу програму, на основі якої за середньозваженими укрупненими нормами розраховують прогностичні економічні показники господарської діяльності закладу, що проектується (дохід від реалізації продукції, товарів та послуг, валовий дохід, витрати та фінансовий результат). Отримані розрахунки є обґрунтуванням для залучення інвесторів та фінансування будівництва і господарської діяльності закладу.

У техніко-економічному обґрунтуванні (розрахунках) вказують кошторисну вартість будівництва та визначають економічну доцільність будівництва (реконструкції, переоснащення, розширення) закладу.

Згідно із затвердженими ТЕО (ТЕР) складають завдання на проектування. Склад і зміст завдання на проектування регламентуються ДБН В.2.2-3.

Якщо заклад ресторанного господарства розташовується на території міст, проектній організації видають містобудівну документацію, будівельний та технічний паспорти ділянки. У технічному паспорті наведено результати інженерних та економічних вишукувань, проведених у районі будівництва.

Після видачі вихідних даних починається другий (проектний) етап безпосереднього проектування об'єкта. На цьому етапі розробляють проектну документацію, яка складається з кількох взаємопов'язаних частин: архітектурно-будівельної, технологічної, техніко-економічної, електротехнічної, санітарно-технічної, кошторисної. Номенклатура частин проекту залежить від складності і кошторисної вартості об'єкта.

Підвищення ефективності капітальних вкладень, підвищення якості та зниження вартості об'єктів досягається шляхом реалізації таких основних положень проектування:

- широкого застосування у проектах досягнень науки, техніки, прогресивного практичного досвіду;
- здійснення проектування від загального до частин відповідно до результатів економічних та інженерних вишукувань та наявної матеріально-технічної бази;
- впровадження варіантного проектування, що дає змогу виявити та реалізувати варіант технологічного і об'ємно-планувального рішення, найбільш доцільного за функціональними, технічними, архітектурними та економічними вимогами;
- застосування типових проектів закладів, що дає змогу істотно скоротити тривалість виконання проектних робіт, підвищити їх якість та знизити вартість.

На третьому (післяпроектному) етапі проектування здійснюють авторський нагляд за будівництвом. Для забезпечення якості та підвищення відповідальності проектних організацій за будинки і споруди генеральному проектувальнику надається право призупиняти будівельно-монтажні роботи, що виконуються із порушенням проектних рішень і нормативних вимог.

Нормативна база проектування – це система міжнародних, державних та відомчих офіційно прийнятих документів, що регламентують основні правила і обмеження у діяльності архітекторів, будівельників, технологів та інших спеціалістів, які розробляють проектну документацію. Документами нормативної бази проектування визначаються вимоги до містобудівних, об'ємно-планувальних, архітектурних, конструктивних, технічних, технологічних рішень, а також кошторисів об'єктів будівництва. Таку систему становлять документи різних ієрархічних рівнів.

До вищого належать міжнародні та державні правові акти, які нормують концептуальні положення.

Нижчі рівні – це нормативно-технічна документація (графічні, текстові, конструктивні та технологічні документи, що встановлюють обов'язкові або рекомендовані правила і норми для використання під час виконання проектних робіт, виготовлення, випробування, експлуатації або ремонту споруд та обладнання).

У галузі будівництва нормативно-технічну документацію систематизують так:

- *на державному рівні* – ДБН, ДСТУ, правила щодо проектування та будівництва, керівні документи (Guidance Paper – GP) щодо будівництва;
- *на регіональному рівні* – регіональні і місцеві правила забудови;
- *на рівні галузей, підприємств і об'єднань* – СОУ, ВБН.

Документи нижчого рівня спираються на концептуальні або методичні положення відповідних документів вищого.

Будівельні норми, гармонізовані з нормативними документами ЄС, ДБН, що встановлюють вимоги до проектування будівельних конструкцій, прийняті на підставі національних стандартів, які узгоджені зі стандартами ЄС.

ДБН та правила і стандарти встановлюють комплекс якісних та кількісних показників і вимог, які регламентують розроблення і реалізацію містобудівної документації, проектів конкретних об'єктів з урахуванням соціальних, природно-кліматичних, гідро-геологічних, екологічних та інших умов і спрямовані на забезпечення формування повноцінного життєвого середовища.

Для проектування об'єктів замовник разом з проектувальником може застосовувати будівельні норми, розроблені на основі національних технологічних традицій, або гармонізовані з нормативними документами ЄС, що обумовлюється в завданні на проектування.

Період одночасної дії будівельних норм, розроблених на основі національних технологічних традицій, та будівельних норм, гармонізованих з нормативними документами ЄС, встановлено з дати набрання чинності ДБН А. 1.1-94:2010 «Проектування будівельних конструкцій за Єврокодами».

Перелік основних чинних нормативних документів, які використовуються у проектуванні закладів ресторанного господарства, наведено у дод. А.

1.1. Склад проектної документації і науково-технічний супровід

Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації на нове будівництво, реконструкцію і технічне переоснащення об'єктів ЗРГ як будівель цивільного призначення регламентуються ДБН А.2.2-3-2012 «Склад та зміст проектної документації на будівництво». Вимоги цього документа обов'язкові для застосування.

Склад та зміст проектної документації об'єктів будівництва мають бути достатніми для оцінки якості проектних рішень та їх реалізації. Оформлення виконується згідно із державними стандартами [ДСТУ Б А.2.2-7].

Роботу проектувальників над створенням проектної документації регламентують вимоги:

1. Архітектурні і містобудівні (визначені у містобудівних умовах і обмеженнях забудови земельної ділянки).
2. Вихідних даних.
3. Чинних будівельних норм та нормативних документів, зокрема ДБН В.1.1-7, ДБН В.1.2-4, ДБН В.2.2-17, ДСТУ Б А.2.2-7.
4. Щодо забезпечення механічного опору та стійкості об'єктів.
5. Пожежної безпеки.
6. Безпеки життя і здоров'я людини та захисту навколишнього природного середовища.
7. Безпеки експлуатації.
8. Захисту від шуму.
9. Економії енергії.
10. З охорони праці та експлуатаційної надійності.
11. Доступності для інвалідів та інших маломобільних груп населення.
12. Галузевої специфіки об'єктів будівництва (погоджені з Держбудом України).

Проектні рішення щодо забезпечення відповідності цим вимогам зазначаються у пояснювальній записці до проектної документації у розділі «Забезпечення надійності та безпеки».

Для виконання проектних робіт можуть укладатись договори згідно із «Загальними умовами укладення та виконання договорів підряду в капітальному будівництві» [пост. КМУ № 668 від 01.08.2005 р.].

За стандартною методикою [ДСТУ-Н Б В.1.2] проектувальник і замовник повинні визначити клас наслідків (відповідальності) ЗРГ, що будується, і категорію його складності (архітектурної та технічної – див. табл. 1.1), на підставі яких встановлюється кількість стадій проектування. Для підтвердження категорії складності проектувальник може звернутися до експертної організації.

Таблиця 1.1

Категорія складності об'єктів будівництва та класи наслідків (відповідальності) цих об'єктів [ДБН В.1.2-14]

Категорії складності об'єктів будівництва	Клас наслідків (відповідальності) будівлі або споруди	Характеристики можливих наслідків відмови будівлі або споруди					
		Можлива небезпека			Обсяг можливого економічного збитку	Втрата об'єктів культурної спадщини	Припинення функціонування об'єктів комунікацій – транспорту, зв'язку, енергетики, інших інженерних мереж
		для здоров'я і життя людей, які постійно перебувають на об'єкті	для здоров'я і життя людей, які періодично перебувають на об'єкті	для життєдіяльності людей, які перебувають зовні об'єкта			
		кількість осіб	кількість осіб	кількість осіб	м.р.з.п.*	категорії об'єктів	рівень
V	СС3	Понад 400	Понад 1000	Понад 50000	Понад 150000	Національного значення	Загальнодержавний
IV	СС2	300–400	500–1000	10000–50000	15000–150000	Місцевого значення	Регіональний
III		50–300	100–500	100–10000	2000–15000	–	Місцевий
II	СС1	0–50	50–100	До 100	До 2000	–	–
I		0	До 50	До 100	До 2000	–	–

* м.р.з.п. – мінімальний рівень заробітної плати.

Проектну документацію на будівництво затверджує замовник.

Для нагляду за виконанням проектних рішень під час будівництва замовник і проектувальник можуть визначити в умовах договору виконавця авторського нагляду.

Визначення стадійності проектування

Для об'єктів **I та II категорій** складності проектування здійснюється:

- одну стадію – РП;
- у дві стадії – для об'єктів не виробничого призначення – ЕП, а для об'єктів виробничого призначення та лінійних об'єктів інженерно-транспортної інфраструктури – ТЕР та для обох – РП.

Для об'єктів **III категорії** складності проектування здійснюється у дві стадії:

- П;
- Р.

Для об'єктів **IV та V категорій** складності проектування виконується у три стадії:

• для об'єктів не виробничого – ЕП або за відповідного обґрунтування ТЕО, а для об'єктів виробничого призначення та лінійних об'єктів інженерно-транспортної інфраструктури – ТЕО;

- П;
- Р.

Примітка. За відповідного обґрунтування замовник та проектувальник можуть прийняти узгоджене рішення щодо зміни кількості стадій проектування.

Під час капітального ремонту об'єктів допускається здійснювати проектування в одну стадію – РП. В окремих обґрунтованих випадках при поліпшенні експлуатаційних показників введених в експлуатацію в установленому порядку об'єктів будівництва допускається розроблення лише дефектного акта, у якому визначаються фізичні обсяги робіт та умови їх виконання, а також складається кошторисна документація.

У разі повторного використання проектної документації (проектних рішень) проектна документація на новий об'єкт будівництва складається з документації проекту (проектних рішень повторного використання) і документації на його прив'язку до конкретного майданчика, зміст якої визначається окремими нормативними документами.

Під *науково-технічним супроводом* розуміють комплекс робіт науково-методичного, експертно-контрольного, інформаційно-аналітичного й організаційно-правового характеру для забезпечення якості та безпечності під час будівництва, подальшої експлуатації і ліквідації будівель і споруд.

Науково-технічний супровід здійснюється згідно з ДБН В.1.2-5:2007. Метою науково-технічного супроводу (далі – супроводу) є вирішення проблем, які не обумовлені нормативними документами та можуть виникнути на різних етапах життєвого циклу будівельного об'єкта (далі – об'єкта).

Головним завданням супроводу є забезпечення вирішення містобудівних, архітектурних, конструктивно-технічних та будівельно-технологічних проблем з мінімальним ризиком помилок в умовах, що не регламентовані чинними нормами і стандартами, та за відсутності достатнього досвіду або прямих аналогів у вітчизняній та світовій практиці.

Основними видами робіт з супроводу є обстеження (у разі реконструкції), науково-дослідні роботи, спостереження за технічним станом об'єкта, прогноз, пошукові, проектні розробки технічних рішень, інженерні вишукування, аналіз технічних рішень щодо відповідності встановленим вимогам тощо.

Виконувати супровід можуть безпосередньо проектувальники об'єкта або базові організації з науково-технічної діяльності центрального органу виконавчої влади у сферах будівництва, промисловості будівельних матеріалів, архітектури і містобудування, які мають ліцензію на виконання певного виду робіт відповідно до завдань супроводу. Відповідальність виконавців і замовників супроводу визначається чинним законодавством України.

На етапі проектування об'єкта супровід передбачає такі основні види робіт:

- аналіз світового досвіду проектування подібних об'єктів та вибір конструктивних і технологічних рішень;
- варіантне пророблення об'єкта та порівняльний аналіз розроблених варіантів;
- розроблення експлуатаційної документації об'єкта;
- розроблення проектів експлуатації та технологій моніторингу, що застосовуються на етапах експлуатації та зняття об'єкта з експлуатації;

- розроблення проектів інтегрованих автоматизованих систем моніторингу і управління об'єкта (далі – АСМУ);
- розроблення проектів ліквідації об'єкта тощо.

Аналіз світового досвіду щодо застосованих конструктивних рішень під час проектування аналогічних або подібних об'єктів здійснюють на підставі патентних досліджень, що мають бути виконані відповідно до вимог ДСТУ 3575, вивчення науково-технічної літератури, нормативних документів, в тому числі кодів і норм інших країн, та інших матеріалів.

Розроблення необхідної експлуатаційної документації об'єкта має виконуватися з метою правильного та безпечного використання будівель та споруд, виявлення та правильної оцінки невідповідностей, своєчасного їх усунення.

Розроблення проектів експлуатації та технологій моніторингу, яке застосовується на етапах експлуатації та зняття об'єкта з експлуатації, має передбачати створення порядків експлуатації, моніторингу або обстеження об'єкта.

Проект АСМУ виконується з метою забезпечення об'єкта на етапі експлуатації системою безперервного контролю відповідності поточних параметрів інженерних систем та конструкцій контрольним параметрам.

Розроблення проектів ліквідації об'єкта здійснюється з метою захисту людини та навколишнього природного середовища за допомогою вирішення технічних, економічних, соціальних та медичних питань. У проектах ліквідації повинні бути розглянуті усі види діяльності, пов'язані зі зняттям (виведенням) об'єкта з експлуатації та його ліквідації або консервації.

Порядок виконання робіт з науково-технічного супроводу

Організації, установи та підприємства залежно від характеру їх участі у супроводі поділяються на **замовників** та **виконавців**.

Залежно від характеру складності та обсягів робіт супровід здійснюють один або кілька виконавців. Якщо у роботах з супроводу беруть участь кілька виконавців, то серед них визначають головного. Решта виконує функції виконавців окремих робіт (складових супроводу) і є співвиконавцями супроводу.

Роботи з супроводу мають здійснюватися згідно з договором (контрактом) між замовником і головним виконавцем (виконавцем) за ініціативи замовника або за умовами конкурсу відповідно до положення про нього.

Взаємодія між головним виконавцем та співвиконавцями обумовлюється договорами (контрактами) між ними.

Замовник супроводу виконує такі основні роботи:

- ініціює виконання робіт з певного етапу супроводу поданням замовлення на виконання цих робіт за довільною формою;
- видає вихідні дані для розроблення програми науково-технічного супроводу певного етапу життєвого циклу об'єкта;
- організує, за необхідності, конкурсний розгляд заявок на виконання супроводу, розглядає результати та визначає головного виконавця робіт з супроводу;
- за поданням головного виконавця розглядає і затверджує програму науково-технічного супроводу;
- приймає рішення і укладає договір на виконання робіт з супроводу із головним виконавцем;
- організує контроль за виконанням робіт з супроводу, приймає окремі етапи цих робіт та результати робіт в цілому;
- забезпечує виробничі і матеріальні заходи, що є необхідними для виконання робіт з супроводу;
- забезпечує виконання настанов, отриманих за результатами робіт з супроводу.

Головний виконавець (виконавець) супроводу виконує такі роботи:

- подає заявку на виконання робіт з супроводу;
- за дорученням і на підставі вихідних даних замовника розробляє програму науково-технічного супроводу певного етапу життєвого циклу об'єкта, узгоджує її з зацікавленими організаціями і подає на затвердження замовнику;
- разом зі співвиконавцями визначає зміст програми на складові супроводу і виконує стосовно співвиконавців функції замовника;
- готує і подає замовнику матеріали для укладання договору на виконання робіт з супроводу;
- виконує роботи з супроводу відповідно до завдань і термінів, що встановлені програмою науково-технічного супроводу і договором із замовником;
- укладає договори зі співвиконавцями на виконання складових супроводу та координує їх роботу;
- приймає окремі етапи робіт та роботу в цілому у співвиконавців;
- складає звітну документацію і несе відповідальність перед замовником за надані технічні і технологічні рішення і рекомендації, терміни та якість виконаних робіт.

Співвиконавці супроводу виконують такі роботи:

- за дорученням головного виконавця розробляють та подають йому на затвердження програми супроводу на складові, що виконуються співвиконавцями;
- проводять роботу відповідно до затвердженої програми науково-технічного супроводу за напрямками своєї діяльності;
- звітують перед головним виконавцем згідно з умовами договору.

Правила проведення робіт з науково-технічного супроводу

Роботи з супроводу слід виконувати згідно з програмою науково-технічного супроводу, що розробляється з урахуванням вимог чинних в Україні нормативних документів і в загальному має містити такі розділи:

- підстави для виконання робіт;
- мету і призначеність робіт;
- вихідні дані для виконання робіт;
- суб'єкти виконання робіт;
- етапи робіт та терміни їх виконання;
- перелік матеріалів, що слід надавати замовнику на етапах та після завершення робіт та/або його складових;
- порядок приймання завершених робіт.

Рекомендована форма титульного аркуша програми науково-технічного супроводу наведена у дод. Ф.

Наукове і технічне керівництво виконанням робіт з супроводу здійснює науковий керівник (керівник) супроводу, якого визначає наказом (розпорядженням) головний виконавець. У разі проведення робіт з супроводу на будівлях чи спорудах, що є об'єктами культурної спадщини, до наукового керівництва названих робіт слід залучати фахівців спеціалізованих науково-проектних організацій, що мають ліцензію, видану в установленому законодавством порядку.

З метою забезпечення своєчасного виконання окремих робіт з супроводу і складання звітної документації головний виконавець супроводу разом із співвиконавцями розробляє план спільних робіт (календарний план), у якому визначаються послідовність і терміни виконання окремих робіт, їх виконавці, вартість, склад і терміни подання звітної документації, за необхідності терміни проведення експертизи звітної документації, терміни приймання окремих робіт з супроводу та роботи в цілому.

Погоджений співвиконавцями супроводу та затверджений головним виконавцем план спільних робіт є обов'язковим до виконання всіма учасниками робіт.

Технічна документація під час виконання робіт з супроводу має розроблюватися відповідно до положень чинних в Україні нормативних документів системи проектної документації для будівництва.

Залежно від складу звітна документація за роботами з супроводу оформлюється згідно з вимогами ДСТУ 3008.

Перелік об'єктів, що підлягають обов'язковому науково-технічному супроводу:

- будівлі чи споруди, що становлять виняткову історико-культурну цінність;
- об'єкти житлово-цивільного призначення V категорії складності згідно з додатком 6 ДБН Д.1.1-7 та IV і V категорій складності згідно з додатком 7 ДБН Д.1.1-7;
- будівлі чи споруди, що зводяться в умовах щільної забудови, за наявності в них підземної частини завглибшки більше 3 м та надземної частини заввишки понад 9 поверхів;
- житлові та громадські будинки заввишки понад 73,5 м;
- об'єкти експериментального будівництва.

1.2. Вихідні дані для виконання проектних робіт

Передпроектні роботи виконуються до початку процесу проектування з метою визначення принципів архітектурно-будівельних та інженерних рішень. У практичній діяльності етапами цієї частини будівельного процесу є отримання у відповідних органах місцевої влади дозволу на проектування і будівництво та укладання угод на виконання таких передпроектних робіт:

- розроблення попередніх концептуальних архітектурних пропозицій (форескізів);
- розроблення пропозицій щодо розміщення об'єктів будівництва на земельних ділянках (обґрунтування місця розміщення, необхідної території та умов будівництва);
- опрацювання технологічної та інженерної характеристик об'єкта;
- попередні інженерні вишукування;
- попередні обстеження будівель, які підлягають реконструкції, капітальному ремонту або технічному переоснащенню;
- інші види робіт, необхідних для початку проектування.

Замовник, який подав до виконавчого органу сільської, селищної, міської ради заяву про намір щодо забудови земельної ділянки, що перебуває у його власності або користуванні, повинен одержати вихідні дані для проектування об'єкта будівництва. За дорученням замовника отримання вихідних даних забезпечити проектувальник.

Вибір проектувальника для розроблення проектної документації об'єктів будівництва, що здійснюється за державні кошти, проводиться на конкурсній основі шляхом проведення тендерних торгів.

До складу вихідних даних на проектування входять:

1. Містобудівні умови та обмеження забудови земельної ділянки (далі – містобудівні умови та обмеження) – документ, що містить комплекс планувальних та архітектурних вимог до проектування і будівництва щодо поверховості та щільності забудови земельної ділянки, відступів будинків і споруд від червоних ліній, меж земельної ділянки, її благоустрою та озеленення, інші вимоги до об'єктів будівництва, встановлені законодавством та містобудівною документацією.

Містобудівні умови та обмеження складаються з текстової та графічної частин.

Текстова частина містобудівних умов та обмежень містить розділи:

- ✓ «Загальні дані»;
- ✓ «Містобудівні умови та обмеження забудови земельної ділянки».

Графічна частина містить:

- ✓ кадастрову довідку з містобудівного кадастру (в разі наявності);
- ✓ черговий кадастровий план (витяг із земельного кадастру – за умови відсутності містобудівного кадастру);
- ✓ ситуаційний план місця розташування об'єкта будівництва;
- ✓ викопіювання з оновленої топографо-геодезичної підоснови у масштабі 1:2000, надане замовником;
- ✓ викопіювання з містобудівної документації.

2. **Завдання на проектування**, що визначає обґрунтовані вимоги замовника до планувальних, архітектурних, інженерних і технологічних рішень та властивостей об'єкта містобудування, його основних параметрів, вартості та організації його будівництва складаються з урахуванням містобудівних умов та обмежень, технічних умов. До завдання на проектування додаються технічні умови. Завдання на проектування складає замовник або за його дорученням – проектувальник.

Таке завдання зазвичай передує розробленню будівельних, конструкторських проектів і призначене орієнтувати проектувальника на створення проекту, який задовольнятиме вимоги до об'єкта будівництва, відповідатиме умовам використання і застосування проекту, а також ресурсним обмеженням.

Для кожного об'єкта складається індивідуальне «Завдання на проектування».

Приклад змісту завдання на проектування:

- Назва та місцезнаходження об'єкта.
- Підстава для проектування.
- Вид будівництва.
- Дані про інвестора.
- Дані про замовника.
- Джерело фінансування.
- Необхідність розрахунків ефективності інвестицій.
- Дані про генерального проектувальника.
- Дані про генерального підрядника.
- Стадійність проектування з визначенням затверджу-вальної стадії.
- Інженерні вишукування.
- Вихідні дані про особливі умови будівництва (сейсмічність, група складності умов будівництва на просадних ґрунтах, підроблювані і підтоплювані території тощо).
- Основні архітектурно-планувальні вимоги і характеристика запроектованого об'єкта.
- Черговість проектування та будівництва, необхідність виділення пускових комплексів.
- Вказівки про необхідність:
 - розроблення окремих проектних рішень у кількох варіантах і на конкурсних засадах;
 - попередніх погоджень проектних рішень із зацікавленими відомствами;
 - виконання демонстраційних матеріалів, макетів і креслень інтер'єрів, їх склад і форма;
 - виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва;
 - технічного захисту інформації.
- Дані про вид палива та попередні погодження щодо його використання, якщо передбачається власне теплопостачання.
- Потужність або характеристика об'єкта, виробнича програма.
- Вимоги до благоустрою майданчика.

- Вимоги до інженерного захисту територій і об'єктів.
- Основні вимоги щодо інвестиційних намірів.
- Вимоги щодо розроблення розділу «Оцінка впливів на навколишнє середовище».
- Вимоги з енергозбереження та енергоефективності.
- Дані про імпорتنі технології і (або) науково-дослідні роботи, які пропонує застосувати замовник.
- Вимоги до режиму безпеки та охорони праці.
- Вимоги до розроблення спеціальних заходів.
- Призначення нежитлових поверхів.
- Перелік будинків та споруд, що проектуються у складі комплексу.
- Необхідність підготовки технічних умов на стадіях ЕП, ТЕО (ТЕР), якщо такі стадії передбачені.

Примітка 1. Завдання на проектування затверджує інвестор або за його дорученням замовник, погоджує проектувальник.

Примітка 2. Склад завдання на проектування може змінюватися відповідно до особливостей об'єктів, що проектуються, і умов будівництва.

Примітка 3. Орієнтовні склад та характеристики приміщень, їх функціональні особливості розробляються у складі планово-технологічного завдання як додаток до завдання на проектування.

Технічне завдання – це початковий документ, призначений для проектної розробки об'єкта будівництва, що містить усі дані про об'єкт і всі характеристики, властиві об'єкта після завершення робіт. Іншими словами – технічне завдання на будівництво – прототип об'єкта, потрібного замовникові.

Технічне завдання на проектування має містити всю інформацію, яку може надати замовник. **Замовник чітко визначає всі вимоги** до об'єкта, який хоче отримати в експлуатацію, і донести цю інформацію до виконавця.

Технічне завдання, як правило, складається з таких розділів.

- загальні дані;
- підстава будівництва (наказ керівника організації-замовника або інший документ);
- вид будівництва (нове, реконструкція або інше);
- повне найменування організації-замовника;
- відомості про особливості ділянки, відведеної під будівництво (геологічні особливості, тип ґрунту, розташування ґрунтових вод, наявність рослинності під вирубування);
- основні вимоги до об'єкта (тип, призначення, поверховість, можливість використання типових проектів або тільки індивідуального);
- площа забудови та допустимість використання підземного простору ділянки;
- черговість будівництва (якщо є черговість запуску обладнання або установок на об'єкті);
- планові терміни початку і завершення будівництва;
- термін здачі об'єкта (цей пункт має бути в будь-якому технічному завданні; дату здачі об'єкта в експлуатацію слід передбачати ранішу або відповідну до дати, встановленої у договорі підряду, що укладається);
- ступінь надійності будівлі;
- характеристика проектування, кількість стадій;
- наявність вихідної документації для будівництва, включаючи всі дозволи;
- вимоги до проектування;
- повнота містобудівних рішень (необхідність (наявність) благоустрою, озеленення ділянки; у цьому пункті також мають бути вимоги до розміщення об'єкта будівництва на ділянці);

- архітектура об'єкта, у тому числі рішення для фасадів та рішення для підвищення енергоефективності будівлі; у цьому пункті можна прописати і кількість балконів, вікон, розміщення основного і запасних виходів і їх конструкції;
- особливості конструктивних рішень: передбачуваний тип фундаменту, стін і перекриттів;
- оздоблювальні рішення: можливість використання місцевих матеріалів або необхідність застосування привізних, рекомендації щодо їх використання та вибору колірної гами;
- інженерні рішення: ефективне розташування комунальних мереж, у тому числі щодо оптимізації водопостачання та водовідведення; енергозабезпечення об'єкта та його ефективність; у цей пункт можна включити навіть необхідну кількість розеток у кожному приміщенні, проектування освітлення (пункт може містити вимогу проведення необхідного розрахунку за нормами освітлення для кожного приміщення на об'єкті), необхідність проектування систем безпеки (охоронно-пожежна сигналізація або охоронна і пожежна окремо), систем передачі даних та інших систем (вентиляція, опалення, кондиціонування);
- інфраструктура об'єкта та ділянки — наявність парковок, пішохідних доріжок, упорядкованих під'їзних шляхів;
- вимоги замовника до змісту проектно-кошторисних документів і форми їх надання;
- необхідність ТЕО всіх розрахунків;
- додаткові вказівки – у цьому пункті слід зазначити ті вимоги замовника, які не знайшли відображення в попередніх пунктах (необхідність підготовки демонстраційних матеріалів, розроблення паспортів на майбутній об'єкт, кількість примірників проектної документації).

Такий повний зміст технічного завдання на будівництво розробляється під час реалізації масштабних проектів нового будівництва об'єктів (торгових центрів, житлових комплексів). Інформація за кожним пунктом має бути повною настільки, наскільки це важливо для замовника.

Єдиних вимог до оформлення технічного завдання *не існує* (форма завдання довільна, але має бути максимально зрозумілою для виконавця). Можна скласти завдання у текстовій формі або у вигляді таблиці. Зміст завдання не повинен викликати спірних питань або двозначного сприйняття.

Цей документ має юридичну вагу і обов'язково підшивається до договору між виконавцем і замовником у вигляді одного з основних додатків. За коректність складання завдання адміністративну відповідальність несе безпосередній виконавець.

Техніко-економічне обґрунтування

Ясно розуміючи, яким має бути проєктований ЗРГ, необхідно визначити:

– чи буде ефективною розроблена концепція в обраному місці для будівництва обраного ЗРГ;

– чи буде достатнім рівень продажу, щоб з'явився прибуток;

– чи здатне підприємство пропрацювати до виходу на показники окупності.

Будь-який потенційний інвестор обов'язково вимагатиме письмових доказів ретельного опрацювання зазначених питань. Цей документ – ТЕО – результат досліджень, проведених для доведення можливості реалізації проєкту.

Існує два основних типи ТЕО:

- кон'юнктурні дослідження ринку, у результаті яких виявляється цільова категорія споживачів, підтверджується конкурентоспроможність і створюється деталізоване бачення ринкової кон'юнктури у місці розташування закладу;

- обґрунтування фінансової здійсненності (співвідношення доходів і витрат з урахуванням витрат на просування).

Кон'юнктурні дослідження ринку

Напрямок досліджень залежить від наявності у замовника конкретного місця під забудову або наявності концепції, для реалізації якої необхідно підібрати відповідний майданчик.

Дослідження, прив'язані до конкретного місця, зосереджуються на інформації про безпосереднє і найближче оточення. В іншому разі необхідно досліджувати ринок усього населеного пункту, оскільки звуження області пошуку може спричинити відсутність бажаного результату.

Кон'юнктурні дослідження потребують значних витрат часу і коштів. Тому придбання необхідних даних у третіх осіб (підприємств, які проводили дослідження ринку для власних потреб, маркетингових компаній, ін.) може стати прийнятною альтернативою з помірним бюджетом. Вкладення в кон'юнктурні дослідження мають тривалу окупність, проте вони абсолютно необхідні.

Перший етап досліджень – **потенційні споживачі**. Мета дослідження полягає в тому, щоб чітко визначити постійних споживачів майбутнього закладу. Для цього необхідно встановити: демографічні відомості (вік, стать, середній дохід на одну родину, рівень освіти, кількість дітей, етнічну належність, релігійність тощо); розподіл за рівнем статків; сімейний стан (самотні (одружені розлучені); рід занять); психографічні відомості (особисті звички, особливо пов'язані з харчуванням і витратою грошей).

Таблиця 1.2

Карта демографічних досліджень ринку

ДЕ ШУКАТИ	ЩО ШУКАТИ
Міністерство економічного розвитку і торгівлі України Торговельна палата Міське управління планування	Карти, статистичні дані щодо зайнятості населення (середній дохід, рівень безробіття, плани розвитку комерційного і житлового секторів, відомості щодо продажів продуктів харчування і напоїв, звички і форми здійснення закупівель, головні роботодавці і місця прикладання праці)
Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України Агенти у справах продажу нерухомості	Генеральні плани, статистичні дані щодо зайнятості житлових приміщень, вартість майна, проекти міського будівництва, відомості про зонування, нормативи паркування, подачі звукових сигналів, висоти будівель, одержання дозволів, а також будь-які інші обмеження щодо будівництва
Місцеві публікації (газети, журнали)	Довідкові матеріали щодо наявних закладів, вартість реклами, ресторанна критика, демографічні дані, пов'язані з бізнесом
Міністерство інфраструктури України	Плани розвитку транспортної та пішохідної інфраструктури, типи й маршрути громадського транспорту, відомості про трафік на автомобільних дорогах
Державна фіскальна служба України	Податки на майно у місці будівництва (або в середньому по сусідству), структура податків на нерухомість, порядок відрахування податків з доходу та з продажу
Компанії, що надають комунальні послуги	Адресні відомості про рахунки за газ і електрику за попередній період, відомості про типові комунальні податки, сезонні зміни, знижки за раціональне землекористування
Державне агентство України з туризму та курортів	Відомості про туризм: кількість приїжджих, характер витрати грошей, щорічні заходи й середня відвідуваність, специфіка і масштаби планових масових заходів

Джерело: власна розробка автора.

Результати дослідження демографічних і психографічних даних є підставою для визначення тривалості життєвого циклу проекту, цінової політики, характеру обслуговування, атмосфери закладу тощо.

Відвідувачі постійні та випадкові. Основний дохід закладам ресторанного господарства дають постійні відвідувачі, які відвідують заклад не рідше 3–5 разів на місяць. Вони зазвичай належать до таких категорій:

- самотні люди;
- молоді родини;
- пенсіонери;
- забезпечені батьки, що мешкають окремо від дітей;
- працівники офісів або підприємств.

Усі вони проживають або працюють неподалік. Вивчаючи конкурентів, необхідно дослідити, що гості замовляють, скільки часу проводять у закладі, що їх приваблює у цьому конкретному місці.

Проте не можна нехтувати і випадковими споживачами (туристами, учасниками конференцій, працівниками у відрядженні, гостями міста) – будь-які постійні споживачі можуть відмовитись від послуг закладу взагалі (на користь іншого) або тимчасово (щоб ознайомитись із послугами нового закладу) – непостійні не піддаються таким примхам.

Другий етап – торговельна зона й місце розташування. Головна мета – дослідження можливості втілення концепції в обраному місці. Основні завдання:

- визначення рівня розвитку промисловості, підприємництва, особливостей державного та місцевого управління, роздрібно́ї торгівлі;
- специфіка забудови району;
- рівень зайнятості населення;
- рівень цін на нерухомість;
- криміногенна ситуація;
- частота зміни власників бізнесу і домоволодінь.

Крім того, необхідно зібрати докладні відомості про місце, де безпосередньо розташовуватиметься заклад:

- видимість із вулиці;
- доступність для відвідувачів;
- наявність під'їзних шляхів і місць для паркування;
- міські норми і обмеження стосовно паркування;
- відстані до зупинок наземного громадського транспорту і метро;
- плани розвитку місцевої інфраструктури та правові можливості їх коригування (у разі виникнення необхідності розширення (зміни) ділянки проїжджої частини, побудови ганку, підходу, під'їзду або другого поверху);
- відомості про наявність у найближчому оточенні туристичних, спортивних, освітніх, рекреаційних об'єктів (музеїв, парків, готелів, спортивних споруд, коледжів) тобто місць, що слугуватимуть для закладу постійним джерелом значної кількості відвідувачів.

Уся територія радіусом близько восьми кілометрів із центром у місці розташування закладу є його основним ринком. Для закладів швидкого обслуговування радіус буде дещо меншим, а для ресторанів з повним обслуговуванням – більшим.

Третій етап – конкуренція. Необхідно провести дослідження мережі закладів ресторанного господарства на відстані до восьми кілометрів від місця планового будівництва. Досліджують за показниками:

- кількість місць;
- асортимент;
- цінова політика;
- режим роботи;
- тип і специфіка обслуговування;

- фірмовий одяг;
- розподіл місць за столами різної місткості та за барною стійкою;
- стильове рішення інтер'єру та якість оздоблення;
- якість і особливості посуду та столової білизни.

При цьому особливу увагу необхідно звернути на заклади, концепція яких віддана нагадує прийняту до розроблення. Ці заклади стануть прямими конкурентами проектованого.

Конкурентів слід оцінити за їхньою позицією на ринку.

Якщо прямих конкурентів закладу можна віднести до однієї з двох категорій, наведених нижче, заклад, що проектується, цілком може вийти на цей ринок.

1. Сильні прямі конкуренти, які працюють на межі можливостей власного бізнесу, але не готові цей бізнес розширювати (відповідно існує не зайнята ними частка ринку, яку можна заповнити).

2. Виразно слабкі прямі конкуренти – заклади, що мають застарілий дизайн, завищені ціни, обмежене число місць для паркування.

Під час аналізу конкурентного середовища слід встановити якість реалізації концепції конкурентами. Якщо концепції конкурентів реалізовані незадовільно, слід визначити причину.

Якщо на ділянці або у будівлі, де планується відкривати заклад ресторанного господарства, припинив роботу ресторан або інший заклад, необхідно з'ясувати, чому він закритися. Будь-яке банкрутство, що мало місце у будинку або на ділянці у минулому, може ускладнити одержання гарантованого фінансування іншому підприємству, що планує її використовувати, – інвестори дуже обачні.

Четвертий етап – нормативно-правові обмеження. Постанови й розпорядження, чинні у конкретній зоні, мають дозволяти діяльність, необхідну для початку та ведення ресторанного бізнесу; крім того, має бути дозвіл на паркування безпосередньо на території ділянки або поряд з нею. Не варто витрачати час і кошти на врегулювання конфлікту із владою міста або району із цих або подібних питань.

Для закладів, розташованих у центрі міста, вимоги до зовнішнього вигляду будівель найчастіше жорсткіші. Крім того, умови ліцензування та вимоги до здійснення ресторанного бізнесу, напевно, будуть суворішими, ніж для невеликих населених пунктів або передмість.

За наявності обмежень щодо продажу алкоголю доцільно обирати інше місце. Винятком можуть бути лише випадки, коли концепція закладу зовсім не передбачає продажу пива, вина або інших алкогольних напоїв (у звичайні години або під час вечірок), але такий формат діяльності істотно зменшить прибуток.

П'ятий етап – аналіз ділянки. Необхідно оцінити такі показники:

Видимість. Бажано, щоб будівлю закладу було помітно з обох боків вулиці з відстані не менш як 120 метрів. Необхідно вивчити нормативні акти з питань розміщення вивісок. Місто, район і навіть торговельні підприємства, розташовані неподалік, можуть встановлювати обмеження на типи й розміри реклами. Якщо ви підшукуєте собі місце в торговельних рядах, варто обрати місце ближче до кінця ряду; в інших ситуаціях перевагу слід віддати місцю у куті, а не в середині торговельного майданчика.

Паркування. Чи відповідає ділянка основним вимогам до організації автостоянок? Чи буде комфортно паркувати автомобіль? Для ресторанів діє загальне правило: одне паркувальне місце на три місця у залі. У закладах з високою прохідністю місця може знадобитися більше.

Слід переконатись у доступності паркування в години пік (під час обіду та наприкінці тижня), у відсутності обмежень для паркування у запланованій зоні.

Якщо є дефіцит місця для паркування або воно важкодоступне, можна запропонувати послуги автостоянки, розташованої неподалік. Але такий варіант за наявності додаткових витрат, можливих незручностей і недостатньої безпеки може спричинити втрату споживачів.

Доступність. Доможіться, щоб гості не відчували ускладнень при вході до закладу або при виході з нього. Перевірте розміщення дорожніх вказівників і знаків зупинки, щоб вони не створювали перешкод пішохідному рухові. Якщо на прилеглій вулиці одnobічний рух або встановлені обмеження мінімальної швидкості, це може ускладнити під'їзд автомобілів.

Слід враховувати плани перспективного розвитку вулиць, довгострокові будівельні проекти, що обмежуватимуть доступ, можуть виявитися згубними для вашого бізнесу.

У сучасному світі поняття «доступність» містить також надання послуг особам з обмеженими фізичними можливостями (паркувальні місця, пандуси для інвалідних візків).

Генератори трафіку. Місця природного скупчення людей можуть як допомогти, так і перешкодити діяльності закладу. Коли час проведення масового заходу припадає на години сніданку, обіду й вечері, а ваш ресторан єдиний у цій місцевості, публіка позбавлена вибору, і це перевага. В інших ситуаціях велелюдне місце може створити проблему, наприклад, якщо має репутацію недоступного («Там ніколи не знайдеш місця для паркування»). Завжди слід зважувати, чи буде корисним для вашого закладу наявність поблизу стадіону, виставкового залу, музею, супермаркету, школи, лікарні або торговельного комплексу. Позитив такого сусідства – можливість створення власної теми або концепції, спрямованої на обслуговування певної цільової аудиторії.

Варто також з'ясувати, чи не діє в цій зоні яка-небудь торговельна організація, що може влаштовувати або спонсорувати всілякі корисні для вашого бізнесу заходи, такі, як паради, вуличні ярмарки й т.ін.

Гнучкість дизайну. Дуже важлива здатність концепції адаптуватися до привабливого місця, коли таке нарешті відшукається. Наприклад, у компанії Starbucks було чотири різних варіанти дизайну кав'ярень, і виходячи з них підбирали відповідні приміщення, що мали різні розміри й форму. Адаптивний дизайн, який можна пристосувати для різних майданчиків, – перспективне рішення, якщо створюється мережа або заздалегідь планується розширення.

Кластер ресторанів. У більшості міст є вулиці, на яких зосереджено безліч закладів торгівлі і харчування. Зазвичай їх називають ресторанными кластерами. Тут спостерігається постійне значне скупчення людей, для декого з них майбутній заклад може стати місцем регулярного відвідування. Однак за всіх переваг для кластерів характерний життєвий цикл. Не слід відкривати заклад у період економічного спаду кластера і зниження популярності, крім того, не варто повторювати будь-яку концепцію з уже реалізованих у цьому кластері. Для кластерів мережеві заклади повсякденного харчування ефективніші за розкішні заклади.

Напевно, не існує земельних ділянок, форма яких ідеально відповідає потребам закладу, що проектується, тому слід розробляти і аналізувати план благоустрою ділянки перед початком будівництва, а найкраще – перед її придбанням. Це дасть змогу організувати максимальну кількість місць для споживачів на одиницю площі ділянки.

Якщо ділянка розташована в низині, відведення рідких стоків потребуватиме додаткових витрат. Слід переконатися, що ділянка не підтоплюється під час паводків найближчих річки або струмка. Це може ускладнити страхування та збільшити його вартість.

Слід врахувати **швидкість руху** автотранспорту дорогою поряд із ділянкою розміщення закладу. Оптимальною є швидкість руху до 55 км/год. За такої швидкості водій встигне звернути на стоянку закладу, не створюючи перешкод руху. Крім того, розташування на завантаженому перехресті може відлякати пішоходів від перетину вулиці та відвідування закладу.

Шостий етап – укладання договору оренди. Термін оренди має бути не менш як п'ять років з можливістю подовження ще на п'ять років. Зазвичай короткотермінові угоди про оренду не дають змоги ресторану реалізувати потенціал. Слід уважно знайомитись з умовами договорів оренди приміщень у торговельних центрах, досить часто власники вимагають не лише плату за оренду, а й частку прибутку.

Сьомий – інженерне забезпечення. Необхідно провести інженерні вишукування на предмет наявності на ділянці інженерних мереж (газопроводу, теплопостачання, електропостачання, водопостачання і каналізації, їх придатності для комерційного використання). Прокладання або переобладнання цих мереж потребуватиме значних матеріальних витрат.

У багатоповерхових будівлях центру міста влаштування витяжних вентиляційних каналів потребуватиме проведення масштабних робіт (демонтажу фрагментів стін та перекриттів, шумоізоляції та оздоблення каналів). Така реконструкція може бути не тільки неможливою технічно або юридично (заперечуватиме орендодавець (власник) будівлі), а й занадто витратною.

Восьмий етап – обґрунтування фінансової можливості.

Результати кон'юнктурного дослідження можуть здаватися цілком сприятливими, але необхідно провести детальний фінансовий аналіз. Обґрунтування фінансової спроможності має містити такі статті: планований дохід, плановані витрати, у тому числі витрати на сировину і оплату праці.

Планований дохід. Перше завдання полягає в тім, щоб спланувати щоденний, щотижневий та річний рівень продажу. Для цього слід визначити кількість відвідувачів, яку передбачається обслуговувати щодня, і суму середнього замовлення.

Алгоритм простий, але слід пам'ятати, що неможливо одержати точний результат без реальних цифр. Узагальнюючи всі плани, слід орієнтуватися на песимістичний сценарій. Під час роботи закладу далеко не завжди всі місця у залі будуть зайняті, тому треба враховувати зміни потоку відвідувачів.

Планові витрати. Найголовніші витрати (найбільш об'ємні статті) – сировина, напої й оплата праці.

За відомостями Національної ресторанної асоціації США, у ресторані Chez Ralph витрати на сировину становлять не більш як 30 відсотків доходу, а витрати на напої – від 10 до 12 відсотків (середній чек на 85% складається з вартості страв і на 15 – напоїв).

Витрати на оплату праці. За основу можна взяти рівень витрат на оплату праці у розмірі 30% доходу.

Інші витрати. Існують і інші витрати, які необхідно враховувати, – від оплати комунальних послуг до всіляких податків і зборів. Також потрібно врахувати різні витрати, пов'язані з експлуатацією устаткування.

Дев'ятий етап – працівники. Варто оцінити наявність та професійний рівень фахівців для ресторанного бізнесу в районі будівництва закладу. Транспортні проблеми під час проїзду персоналу до місця роботи можуть бути причиною численних порушень графіка роботи майбутнього підприємства.

1.3. Погоджувальні процедури

Особливе місце в рамках функціонування дозвільної системи в Україні займають питання надання дозволів та погодження у сфері будівництва.

На сьогодні систему надання дозвільної документації та погодження на розміщення і будівництво об'єктів сформовано на підставі чинного законодавства та нормативно-правових актів України, якими визначено повноваження органів місцевого самоврядування та виконавчої влади, служб державного нагляду щодо права погоджувати або надавати висновок від початку вибору земельних ділянок для будівництва, оформлення права на землю, надання вихідних даних, розроблення, погодження, проведення експертизи та затвердження проектної документації, надання дозволів на початок будівельних робіт до прийняття об'єктів в експлуатацію.

Процедуру надання та оформлення дозвільної документації на будівництво об'єктів містобудування умовно можна поділити на шість етапів.

Етап 1. Отримання дозволу на будівництво.

Етап 2. Отримання вихідних даних на проектування.

Етап 3. Проектування, погодження та затвердження проектної документації.

Для об'єктів що будуються за державні кошти:

Підетап 3.1. Проведення комплексної державної експертизи проекту будівництва.

Етап 4. Отримання дозволу на виконання будівельних робіт.

Етап 5. Будівництво об'єкта.

Етап 6. Прийняття закінченого будівництвом об'єкта в експлуатацію та оформлення його архітектурно-технічного паспорта.

Погодження проектної документації здійснюють управління архітектури та служби, які видають технічні умови. Погодження проектної документації можуть здійснювати виконавчі органи місцевої ради, інспекція державного архітектурно-будівельного контролю, органи державного санітарно-епідеміологічного нагляду, державного пожежного нагляду, промислової безпеки, охорони праці та гірничого нагляду, державного енергетичного нагляду, охорони навколишнього природного середовища, державної інспекції з енергозбереження та інші органи, що здійснюють державний нагляд відповідно до призначення об'єкта.

Тема 2. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Концепція закладу ресторанного господарства є поетапною інструкцією з реалізації ідеї. Концепція розкриває основну ідею проєктованого закладу, описує всі складові діяльності закладу і фактично є детальним технічним завданням на розроблення технологічних ланцюжків, дизайнерських рішень, торговельної марки, стратегії позиціонування, меню, маркетингових і рекламних програм із залучення і утримання клієнтів та інших складових діяльності. Концепція закладу має бути сформульована в письмовому вигляді, вона завжди базується на даних маркетингових досліджень, які підтверджують або спростовують актуальність наявної ідеї закладу ресторанного господарства в конкретному місці, в конкретний час, в конкретному ціновому сегменті, визначається контингент споживачів, яких можна залучити до відвідування проєктованого закладу в рамках наявної ідеї.

Процес прийняття рішень на ранній стадії планування ресторану називають розробленням концепції. Слово «концепція» у словниках тлумачиться як «загальне уявлення», однак реалії ресторанного бізнесу вимагають суттєвого розширення рамок визначення самого поняття. У ХХІ столітті як ресторани, так і інші заклади ресторанного господарства повинні мати виразні індивідуальні риси, адже вибагливі споживачі хочуть напевно знати, які у закладі кухня, атмосфера, середній чек, персонал тощо.

У концепції має бути відображено усе, що може вплинути на сприйняття ресторану відвідувачем. Власникові і розробникові необхідно прийняти складні рішення, які дають змогу створити заклад, де кожний елемент залишатиме настільки позитивні враження, що навіть випадкові відвідувачі стануть постійними споживачами.

Ринок ресторанного господарства умовно можна поділити на три основні підгрупи:

- **ресторани швидкого обслуговування** (Quick Service Restaurants), раніше відомі як фастфуд;
- **ресторани середнього рівня;**
- **ресторани високого рівня.**

Національна ресторанна асоціація США розробила перелік типів кухні і специфіки діяльності, що відповідають кожній із цих широких категорій:

Таблиця 2.1

Перелік типів кухні і специфіка діяльності закладів ресторанного господарства згідно з класифікацією Національної ресторанної асоціації США

Заклади швидкого обслуговування	Ресторани середнього рівня	Ресторани високого рівня
Бургери Курчата Морозиво Морепродукти Піца Мексиканська кухня Сендвічі	Кав'ярні Повсякденне харчування Сімейне харчування Стейк-хауз Екзотична кухня (морепродукти, етнічні страви й т.ін.) Еклектичне меню Готельний ресторан	Повсякденне харчування Стейк-хауз Екзотична кухня (морепродукти, етнічні страви й т.ін.) Еклектичне меню Готельний ресторан Із високим середнім чеком Із помірним середнім чеком

Зрозуміло, що ці групи не мають чітких меж, і поділ умовний. Саме тому важливо визначити, ким будуть потенційні споживачі закладу, тобто сегмент ринку, на який будуть спрямовані послуги закладу, і лише після цього ухвалювати рішення щодо концепції.

У грудневому номері журналу Restaurant Hospitality за 1999 рік визначено перспективи сегментації ринку і тенденції ресторанного господарства на наступне сторіччя:

1. Найбільший сегмент ринку становлять люди п'ятдесятилітнього віку, у своєму раціоні вони хотіли б бачити страви, відмінні від того, що вони їли, коли їм було двадцять.

2. Посилюється вплив національних культур. Серед споживачів закладів ресторанного господарства стає більше тих, хто очікує одержати страви національної кухні, і споживачів, що хотіли б їх спробувати.

3. Для споживачів родинного харчування дуже важлива вартість. Вони прагнуть заощаджувати і хочуть одержати саме те, за що заплатили, або навіть більше.

4. Серед споживачів збільшилась кількість домовласників-одинаків, які шукають можливості замінити домашнє харчування (замовляють готові делікатесні страви і напівфабрикати, винаймають особистих кухарів та ін.), а також віддають перевагу ресторанам.

5. Велика частка споживачів відчуває як дефіцит часу, так недостатність комфорту (близько 25 відсотків дорослих у США щонайменше раз на тиждень харчуються у власному автомобілі).

6. Споживачі набагато краще поінформовані у сучасній кулінарії і хочуть обідати якісно. Вони вимагають якісних свіжих страв і очікують, що знайдуть широкий їх вибір навіть у фаст-фуді.

Відповідно ресторатору необхідно вирішити, яку з названих ніш він буде заповнювати. Успішною є концепція, у якій усі складові загалом кращі за пропоновані конкурентами.

Пошук концепції варто почати з того, що сформулювати на папері завдання:

- яку роль відіграватиме ресторан для відвідувачів;
- назва закладу. Має відображати тип закладу (ресторан повсякденного харчування, ресторан середнього рівня тощо) або страви, що будуть у ньому подаватись. Обрану назву треба зареєструвати, щоб ніхто інший не міг нею скористатися;
- меню. Яким передбачається стиль приготування страв? Наскільки великим планується меню? Яким буде діапазон цін? Від специфіки меню істотно залежать розміри кухні та її устаткування, діапазон цін, досвід і навички працівників і багато іншого;
- сервіс. Форма обслуговування (самообслуговування, обслуговування за барною (буфетною) стійкою, повне обслуговування). За будь-якої форми обслуговування загальна мета полягає в тому, щоб гості відчували турботу й увагу працівників ресторану;
- приміщення. Слід визначити необхідність придбання, перебудови або будівництва, вимоги до дизайну, розміщення устаткування. Головний критерій – будівля повинна мати привабливий вигляд і зовні й усередині бути зручною і чистою. Рівень шуму має відповідати специфіці закладу. Дуже важливо, щоб незалежно від наявності або відсутності затишних куточків у приміщенні у всіх гостей виникало відчуття приватної обстановки, щоб вони могли спостерігати за тим, що відбувається навколо, але не відчувати, що хтось спостерігає за ними. Для більшості людей це головна складова комфорту й відчуття захищеності;
- унікальність. Усе має відрізнятися від того, що пропонують інші, і саме ця відмінність надає вам унікальності. Гарна концепція ресторану містить таку унікальну торговельну пропозицію, що дасть змогу залучити й утримати постійних відвідувачів. Підприємства ресторанного господарства, здатні запропонувати найкращі унікальні торговельні пропозиції, звичайно мають суттєві відмінності від інших, що й виокремлює їх серед конкурентів.

Весь процес, починаючи від розроблення концепції до дня відкриття закладу, може тривати до двох років.

Якщо концепція визначається як «загальне уявлення», то тема розвиває це уявлення і підкріплює вихідну концепцію. Американці у XX сторіччі здебільшого створювали тематичні ресторани. Дуже поширені були «римські руїни», «полінезійські селища», «англійські замки» або «вагони потяга». Створення таких ілюзій виявилось справою досить дороговартісною. Тепер до подібних тем ставляться скептично. Причина – те, що увага власників таких ресторанів більше приділяється атрибутиці, ніж питанням якості обслуговування. Уже 1998 року в передовиці New York Times вийшла стаття з тезою «тематичні ресторани втрачають свої позиції» – інтер'єри, що вражають, не можуть компенсувати посередності пропонованих страв. Рік по тому в журналі Food Arts письменник Майкл Вайтман (Michael Whiteman) підтвердив: проблема не в темах як таких, просто занадто часто вони ніяк не пов'язані з їжею, і на сучасних вибагливих споживачів наводить тугу те, що їм пропонують не стільки «хліб», скільки «видовища».

Утім, ці висловлювання проти тематичних ресторанів не означають, що такі заклади мають зникнути з ринку. Просто успішний тематичний ресторан повинен відрізнятися відповідним меню, а не лише ретельно підібраними декораціями й костюмованим обслуговуючим персоналом (джерело: Foodservice management).

Головна тема для ресторанів 2000-х років – здатність пристосовуватися. Невеликі зміни інтер'єру допомагають просувати нові позиції меню. Але якщо очікуваного результату не досягнуто, можна замінити тему іншою, такою, котра приведе до бажаної мети. Концепція ресторану тільки тоді виявиться успішною, якщо вона здатна поліпшити настрій споживачів. Корисні запозичення можна знайти у тих місцях, які вам самим дуже подобаються.

Під час створення концепції ресторатори повинні розуміти, що враження людей від послуг ресторану залежить від впливу величезної кількості складових (сімейних пріоритетів, рівня доходу, робочого оточення, якості життя, суспільних умов і від багато чого іншого). Тому, бажаючи домогтися позитивного враження від ресторану, неможливо відходити від застосування маркетингових принципів.

Національна ресторанна асоціація США детально вивчила умови прийняття рішення пообідати в певному ресторані.

- **Приємний відпочинок¹.**

Відвідувач збирається розважитись або організувати святкування з певного приводу. Пріоритет може надаватись таким концепціям: святкове оздоблення, уважне обслуговування, красиво оформлені або незвичайні страви, можливо, жива музика.

- **Обід поза оселею.**

Рішення мотивується можливістю поїсти поза місцем проживання, приймається імпульсивно, у передчутті смачних страв, якісного обслуговування, великих порцій або вигідних цін. Основа концепції – якість страв, а не оточення. Важливе раціональне якісне обслуговування.

- **Втамування голоду.**

Найбільш імпульсивне рішення може виникнути під впливом аромату або вигляду їжі. Це рішення містить також сегмент доставки продуктів додому, придбання страв на винос. Основа концепції – ціна, свіжість і якість продуктів. Для стимулювання бажання поїсти використовують рекламу, інтенсивні кухонні аромати, прозорі вітрини зі стравами.

¹ Національна ресторанна асоціація, м. Чикаго, США. Щоквартальне видання Cornell Hotel Restaurant Association, грудень 1993 р.

- **Групові обіди.**

До цільової аудиторії входять сім'ї зі складним графіком роботи і різними уподобаннями, для яких важливі швидкість і зручність. Вони не звертають особливої уваги на зовнішній вигляд страв, але бажають, щоб кожен член родини міг отримати бажану страву. Ресторани, орієнтовані на цих споживачів, повинні відпускати продукцію на винос, пропонувати швидке обслуговування, низькі ціни і програми, розраховані на дітей.

- **Простота й доступність.**

У цьому разі до цільової групи входять утомлені і обмежені у часі люди, що бажають комфортно і без затримок поїсти. Для задоволення цієї категорії споживачів необхідно запропонувати їм простий порядок отримання замовлення. У цьому сегменті домінують ресторани фаст-фуду, також популярні ресторани зі стравами на винос, супермаркети й відділи кулінарії.

2.1. Концепція закладу ресторанного господарства

Детальному розробленню концепції закладу ресторанного господарства мають передувати маркетингові дослідження, на основі яких оцінюється поточна ситуація на ринку, визначаються конкуренти, обирається необхідний ринковий сегмент і прогнозуються перспективи розвитку.

Розробити детальну концепцію закладу ресторанного господарства – ще раз перевірити спроможність ідеї, сформувати цілісне уявлення про діяльність усіх служб закладу (табл. 2.2, 2.3).

Оформлена концепція дає змогу отримати на виході кінцевий продукт у вигляді готового закладу ресторанного господарства, координувати роботу всіх учасників процесу створення закладу – від проектувальників до дизайнерів і постачальників устаткування.

Таблиця 2.2

Структура концепції закладу ресторанного господарства

№ пор.	Обов'язкові розділи	Опис розділу
1	Маркетингове обґрунтування доцільності розроблення проекту закладу ресторанного господарства	Короткий огляд соціально-економічної ситуації заданого регіону. Динаміка і основні напрями розвитку закладів ресторанного бізнесу. Аналіз основних гравців на ринку. Переваги і смаки потенційних клієнтів ресторанного продукту
2	Концептуальна ідея закладу ресторанного господарства	Тип закладу. Категорія і тематика. Форми і методи обслуговування. Особливості бізнес-ідеї проекту
3	Інфраструктура закладу	Вимоги до території. Вимоги до площ будівлі. Технічні вимоги до інженерних систем. Функціональний розподіл простору. Критерії добору під час пошуку приміщення. Концепція дизайнерського рішення. Технологічне устаткування і особливості технологічного процесу

Закінчення табл. 2.2

№ пор.	Обов'язкові розділи	Опис розділу
4	Основи маркетингової політики	Основні споживчі групи (диференціювання потенційних клієнтів за різними критеріями). Спектр пропонованих послуг (основний, додатковий і супутній продукт). Програма просування і виходу на ринок (з використанням рекламних/ маркетингових каналів комунікацій і PR-акцій). Логістика. Налагодження роботи з постачальниками
5	Основи цінової політики	Формуючи ціну, використовують такі види стратегій: – орієнтація на витрати; – орієнтація на ринкові ціни конкурентів/ виробників аналогів; – стратегія диференційованих цін
6	Рекомендації щодо асортименту продукції	Меню. Винна карта. Коктейльна карта тощо
7	Розробка техніко-економічного обґрунтування доцільності проекту	Складання бюджету проекту. Інвестиційний план. Фінансовий план

Джерело: власна розробка.

Таблиця 2.3

№ пор.	Додаткові розділи	Опис розділу
1	Розроблення меню закладу	Формування повного переліку страв, що реалізують в закладі, у тому числі основне меню, меню бізнес-ланчів, банкетні, тощо
2	Рекомендації з розроблення фірмового стилю	Складання технічного завдання для розроблення дизайн-проекту. Складання технічного завдання на розроблення фірмового стилю (включаючи логотип, назву, колірну гаму, фірмовий слоган, макети меню і рекламної поліграфічної продукції). Вибір меблів. Розроблення стилю форми персоналу. Основні вимоги до персоналу

Джерело: власна розробка.

Будь-який заклад ресторанного господарства планують за дотриманням таких основних умов:

- оптимальне використання площ (з точки зору технології);
- ефективна організація технологічних процесів;
- забезпечення умов для комфортного перебування гостей і якісного їх обслуговування.

Спеціальні вимоги до ЗРГ визначені такими характеристиками:

- місцезнаходження закладу і стан прилеглої території;
- вид, тип та особливості будівлі;
- комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення;
- оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столовими наборами, білизною;

- процес обслуговування;
- асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, прейскуранта і карти вин;
- кваліфікація персоналу;
- номенклатура додаткових послуг.

Вимоги до ЗРГ поділяються на загальні та спеціальні (для закладів певного типу і класу). До загальних належать такі:

- у ЗРГ всіх типів і класів слід забезпечувати безпеку життя і здоров'я споживачів та збереження їхніх речей, виконання санітарних вимог, технічних норм і правил, чинних ДСТУ, ГОСТів, ТУ, збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів, наказів про порядок розроблення та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби;
- планування території, прилеглої до підприємства, має забезпечувати зручний прохід і під'їзд відвідувачів на автотранспорті. Сходи, що ведуть до входу, мають бути обладнані спеціальними пандусами для пересування дитячих та інвалідних візків. Вхід слід обладнати дашком для захисту від опадів;
- територія має бути ретельно прибрана. Основні маршрути проходження відвідувачів до підприємства слід покрити асфальтом, декоративними плитами (бетон, камінь) або іншими матеріалами, що перешкоджають утворенню калюж, бруду, вибоїн;
- біля входу в підприємство потрібно розмістити смітники, оформлені відповідно до архітектурного рішення туристського комплексу і його території, а також телефони-автомати. Тут рекомендується розміщувати рекламу, декоративні композиції із зелених насаджень, скульптури та інші елементи садово-паркового оформлення;
- у закладах ресторанного господарства мають бути необхідні відповідно до їх типу виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також устаткування для приготування і продажу їжі, що відповідають екологічним та санітарно-гігієнічним нормам, правилам техніки безпеки і протипожежним вимогам. Обов'язковою і безумовною вимогою є відсутність сторонніх запахів, особливо з кухні і туалетів;
- склад і площі приміщень закладів мають відповідати будівельним нормам і санітарно-технічним вимогам до сфери ресторанного господарства;
- архітектурно-планувальні рішення та матеріально-технічне оснащення приміщень закладів ресторанного господарства мають базуватися на принципах раціональної організації виробничо-торговельних процесів;
- у закладах ресторанного господарства має бути забезпечена, відповідно до типу і класу, гармонія зовнішнього та внутрішнього оформлення;
- відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства має бути забезпечена наявність достатньої кількості столового посуду, наборів і столової білизни;
- сервіруючи столи, слід використовувати столовий і сортовий посуд, а також столове приладдя єдиного зразка. Обов'язкова умова – єдиний стиль сервірування. Різні комплекти столового посуду, скла і столового приладдя можна використовувати для сервірування столів тільки тоді, коли особливості художнього рішення оформлення залу передбачають наявність локальних зон залу, що виокремлюються за рахунок особливого кольору столової білизни, меблів, предметів сервірування. Не допускається використання столового посуду, скла і столових приборів зі слідами пошкоджень (сколи, тріщини). Сервірування столу потрібно здійснювати відповідно до прийнятих у світовій практиці правил обслуговування відвідувачів у ресторанах відповідної категорії;

- наявність сертифіката на продукти, який підтверджує відсутність шкідливих для здоров'я речовин (нітриту, нітратів і пестицидів), а також радіаційних і мікробіологічних забруднень, що перевищують встановлені норми для приготування страв. Якщо немає сертифіката, проводять лабораторний аналіз продуктів;
- меню підприємств, які працюють за методом самообслуговування, має бути у вестибюлі підприємства, біля входу в обідній зал і на лінії роздачі біля вузла розрахунку;
- кухарів, офіціантів й метрдотелів закладів ресторанного господарства беруть на роботу на конкурсній основі за результатами кваліфікаційних випробувань і соціологічного тестування;
- регулярно, але не рідше ніж раз на 5 років, проводиться переатестація виробничого, обслуговуючого, адміністративно-управлінського і технічного персоналу з метою підтвердження або підвищення кваліфікаційного розряду. Не менш ніж через 3 роки потрібно проводити професійну перепідготовку;
- кількість і професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва та обслуговуючого персоналу має забезпечувати виконання вимог згідно з типом і класом закладу ресторанного господарства;
- усі працівники закладу ресторанного господарства повинні бути одягнені у формений, спеціальний або санітарний одяг і взуття встановленого для цього підприємства зразка, що перебуває в хорошому стані, без очевидних пошкоджень і забруднень. На одязі мають бути фірмові знаки із вказівкою категорії підприємства;
- обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства повинен надавати споживачам вичерпну інформацію про кулінарну продукцію, товари та послуги;
- інформація про тип і клас закладу, режим його роботи має бути розміщена на фасаді будівлі.

2.1.1. Ресторани і ресторан-бари

У сучасному світі, коли кожний квадратний метр на вагу золота, заклади ресторанного господарства переважно розміщують на перших поверхах будівель громадського і житлового призначення, здебільшого вони сусідствують з офісними приміщеннями, підприємствами побутового обслуговування і торгівлі. У таких умовах під час проектування ЗРГ на перший план висуваються вимоги універсального використання загальних приміщень та можливість ізоляції одного закладу від іншого. Розробляючи об'ємно-планувальні рішення всієї будівлі, визначальним фактором беруть планувальне рішення закладу ресторанного господарства як найбільш складного в технічному плані. Основними будівельними параметрами будівель вважаються: крок опор (сітка колон) і висотні габарити, прив'язка елементів конструкцій до координатних осей.

Сітка колон у залах закладів ресторанного господарства для звичайних умов будівництва, як правило, приймається при місткості зали: до 100 місць – 6×6 м; від 100 до 200 місць – 6×6 або 6×7,2 м.

На перших поверхах житлових будинків найбільш оптимально проектувати невеликі заклади (кафе, бари, спеціалізовані підприємства), які працюють на напів-фабрикатах високого ступеня готовності, охолодженій готовій кулінарній продукції, з кількістю місць не більш як 50. Габарити вбудованих закладів ресторанного господарства мають відповідати конструктивній основі житлового будинку, що ускладнює планувальне рішення.

Типові проекти вбудованих у перші поверхи житлових будинків закладів передбачають розташування торговельної зали між сходовими клітинами в межах двох суміжних секцій; підсобні приміщення розташовують у сусідніх секціях, відокремлених від зали сходовою клітиною. Мийні посуду в цьому разі прив'язують до мережі водопроводу житлового будинку. Таке планувальне рішення ускладнює взаємозв'язок окремих приміщень. Розвантажувальний майданчик і завантажувальну розміщують з торця будівлі, що дає можливість ізолювати тротуар уздовж будинку від розвантажувальних операцій і не заважати пішохідному руху.

Мережа торгово-розважальних (спортивних) комплексів об'єднує підприємства торгівлі, ресторанного господарства, дискотеки, клуби і т.ін. Із закладів ресторанного господарства в них найчастіше передбачають: ресторани, бари, кафе, спеціалізовані заклади. Проектуючи комплекси, необхідно розміщувати заклади харчування так, щоб до них був вільний доступ як з вулиці, так і з внутрішніх приміщень. Крім того, всі заклади ресторанного господарства має обслуговувати єдиний комплекс виробничих цехів, складських, технічних і службових, побутових приміщень. Блок закладів ресторанного господарства може розміщуватися в окремій будівлі або кооперуватися в одній будівлі з іншими підприємствами торгово-розважального комплексу.

Планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях мають відповідати основним вимогам проектування загальноміської мережі, а також задовольняти таким умовам: забезпечувати харчуванням усіх мешканців готелю; вести обслуговування в номерах; обслуговувати населення району, міста. Ці умови мають знайти відображення у планувальних рішеннях: зв'язок ресторану з поверхами готелю здійснюється за допомогою спеціальних ліфтів, а вхід у залу передбачається як з готелю, так і через вестибюль з вулиці.

Планувальні рішення закладів ресторанного господарства за місцем роботи і навчання населення мають задовольняти тим самим вимогам, що і загальнодоступні заклади. Особливість організації їх роботи – великі потоки споживачів в обідню пору, студентів і учнів на перервах. Тому для прискорення обслуговування велике значення має правильне планувальне рішення роздаткових. Такі заклади можуть розміщуватися як в окремих будівлях, так і будинках іншого призначення. Блоки харчування, що вбудовують у багатоповерхові будівлі, можуть розміщуватися на кількох поверхах.

В умовах індустріалізації ресторанного господарства велике значення має проектування і будівництво спеціалізованих закладів швидкого обслуговування – фаст-фудів. Їх планувальні рішення мають враховувати: роботу закладів на напівфабрикатах високого ступеня готовності, широке використання кулінарних виробів і готових страв, що централізовано виробляють заготівельні заклади ресторанного господарства або підприємства харчової промисловості; забезпечення раціонального розподілу загальної площі за рахунок скорочення площ коридорів; багатофункціональне використання підсобних приміщень, об'єднання приміщень однакового призначення; для прискорення обслуговування споживачів передбачати раціональну організацію робочих місць буфетників (барменів). Спеціалізовані заклади ресторанного господарства рекомендується розміщувати у вбудованих, прибудованих або окремих будівлях.

У будівництві спеціалізованих закладів в одноповерхових будівлях застосовують модульні конструкції різного типу.

Ресторан² – заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту в поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів. Тому в торговельних залах ресторанів можуть бути додаткового розміщені естрада і танцмайданчик. За часом обслуговування ресторани поділяють на: швидкого обслуговування і звичайні; за методами обслуговування – обслуговування офіціантами і самообслуговування.

Розрізняють спеціалізовані ресторани: рибний, ресторан національної кухні, вегетаріанський тощо.

Залежно від місця розташування розрізняють:

- **міські ресторани.** Розташовані в міській зоні і пропонують різноманітний асортимент страв, закусок, напоїв або спеціалізуються на наданні обідів і вечер. Працюють у певні години і мають численних клієнтів;

- **вокзальні ресторани.** Їх розміщують на вокзалах з цілодобовим графіком роботи. Для них характерний обмежений набір страв, закусок, напоїв, невисокий рівень цін і відносно швидке обслуговування;

- **вагони-ресторани.** Здебільшого їх передбачають в потягах далекого прямування, такі ресторани призначені для обслуговування пасажирів, що перебувають у дорозі. У меню вагонів-ресторанів входять холодні закуски, перші і другі страви, гарячі напої, комплексні обіди, а також дорожні набори в пакетах, кондитерські вироби, фрукти, соки, мінеральні і фруктові води, що відпускають офіціанти в усіх вагонах потяга;

- **ресторани на теплоходах** призначені для обслуговування пасажирів і туристів під час подорожі водним транспортом. Обслуговування здійснюють офіціанти, але може бути і самообслуговування. На великих теплоходах може бути кілька ресторанів;

- **ресторани для автотуристів,** що не бажають залишати автомобіль, розміщують біля автомагістралей і міжміських шосе. З метою економії часу клієнтів обслуговують просто в машині офіціанти, які можуть під'їжджати до них на роliках. Такий вид ресторанів розповсюджений у США.

У загальнодоступному ресторані продукцію та послуги може одержати будь-який споживач, у закритому – певний обмежений контингент: викладачі вищих навчальних закладів, службовці установ та промислових підприємств тощо.

Ресторан-бар – різновид ресторану, до якого входить бар, що його торговельна зала суміжна з торговельною залою ресторану або барна стійка розміщена в торговельній залі ресторану³.

Ресторани, як і ресторани-бари, надають споживачам послуги харчування, як правило, обіди і вечері, в них проводять обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, сімейні свята. Ресторани організовують обслуговування бенкетів різних видів, тематичних вечорів, надають населенню додаткові послуги: офіціанта вдома, замовлення і доставка споживачам кулінарних і кондитерських виробів у тому числі і в бенкетному виконанні, бронювання місць у торговельній залі, прокат столового посуду тощо.

² «Ресторан» від франц. «restorantes» – укріплювальний, відновлювальний.

³ ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

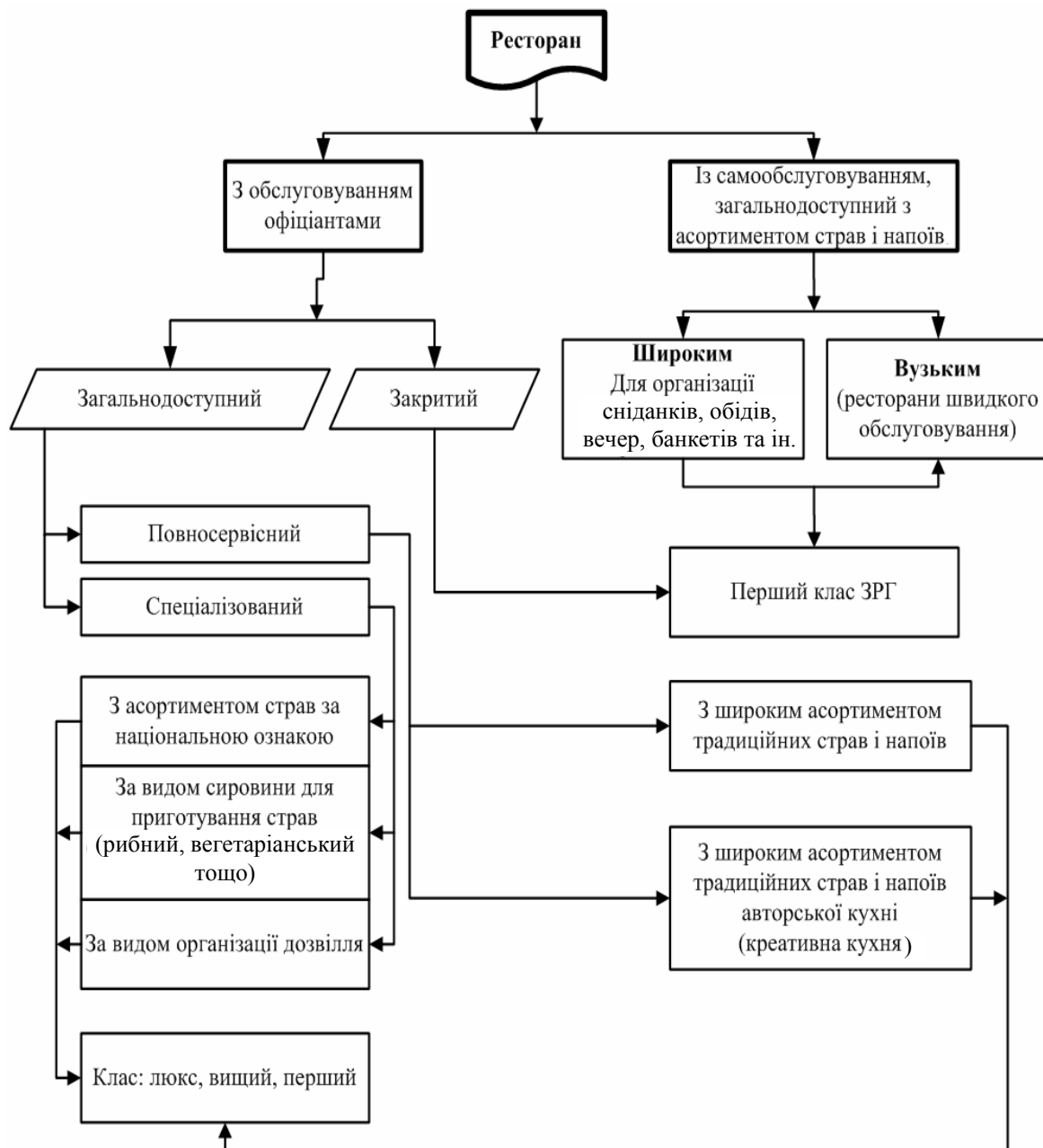


Рис. 2.1. Класифікація ресторанів

Джерело: власна розробка автора.

Послуги з організації дозвілля включають:

- музичне супроводження;
- проведення концертів, програм вар'єте;
- надання газет, журналів, настільних ігор, більярд.

Ресторани можна класифікувати за різними ознаками. Проте найбільш суттєвим є розподіл їх на дві основні групи:

- концептуальні;
- ті, що не дотримуються чіткої концепції.

Концепція ресторану може бути зумовлена специфікою його кухні (український, японський, китайський, італійський тощо), загальною атмосферою (джазовий, елітний, молодіжний тощо) або стилізованою ідеєю художнього твору (наприклад ресторани м. Києва «Міміно», «За двома зайцями», «Війна і мир», ін.). Концепції мають відповідати дизайн інтер'єру, посуд, меню, розважальна програма, організація обслуговування, асортимент страв та напоїв.

Розробляючи концепцію ресторану, важливо виявити, для якого контингенту споживачів він створюється: елітний для споживачів з високим рівнем доходів, доступний для споживачів з середнім рівнем доходів, для людей різного віку, для сімейного відпочинку тощо.

Залежно від контингенту споживачів, мети, з якою вони відвідують ресторан, використовують дорогі або дешевші засоби оформлення інтер'єру, відповідний посуд та столову білизну. Для елітних ресторанів характерні тенденції повернення вишуканих, аристократичних манер, культури споживання страв та відпочинку, притаманних класичним кухням: французькій, італійській, російсько-дворянській, українсько-шляхетській. У ресторанах для споживачів із середнім рівнем доходів високий рівень обслуговування співіснує з більш демократичним стилем поведінки споживачів. Елітні ресторани, як правило, розміщуються в престижних кварталах. Ресторани швидкого обслуговування – в місцях великого скупчення людей (біля станцій метро, вокзалів тощо).

У меню можуть переважати класичні страви та напої високої якості або запропоновані страви національної чи авторської кухні за відповідними цінами. Обраній концепції ресторану має відповідати форма обслуговування: повне обслуговування офіціантами з презентацією страв і напоїв, шведський стіл, часткове обслуговування офіціантами, відпуск продукції на винос тощо. Суттєве значення має майстерність обслуговуючого персоналу, завдяки чому створена в залі атмосфера підсилюється та повніше розкривається.

Досить часто на ринку ресторанного господарства трапляються підприємства ресторанного бізнесу для сімейного відпочинку, які створюють умови для організації харчування та дозвілля сім'єю і пропонують асортимент страв домашньої кухні. Для цього відповідно обладнують ігрові майданчики для дітей, розробляють програми відпочинку та меню зі стравами для дорослого та дитячого контингенту, іноді пропонують послугу особи, яка доглядає за дітьми (*baby-sitter*).

Останнім часом широкого розвитку набули ресторани, які заявляють себе як підприємства змішаного типу, наприклад, ресторан-бар, ресторан-клуб, салон-ресторан. У своїй роботі вони застосовують характерні ознаки поєднаних інших типів закладів.

На сьогодні популярні відкриті ресторани майданчики (літні ресторани). Вони можуть бути не тільки доповненням до стаціонарного ресторану, а й повноцінним різновидом. Поділяються на веранди, тераси, економ-тераси, ресторани-трансформери.

Веранда – це прибудова до закладу під капітальною покрівлею. Вона надає презентативний зовнішній вигляд фасаду ресторану. Їй перевагу надають ті споживачі, які хочуть скористатися послугами ресторану на свіжому повітрі. Утеплена веранда може працювати цілий рік, влітку знімають склопакети, перетворюючи закриту веранду на відкриту.



Рис. 2.2. Веранда ресторану «Счастье», м. Київ, вул. Академіка Вільямса

Джерело: <http://restoran.ua>

Тераса – це ресторан на свіжому повітрі, огорожений кущами, квітами та іншими загорожами, з тентовою покрівлею, підлогою, викладеною плиткою тощо. Ресторан-терасу можна розмістити і на покрівлі, завдяки чому, крім перебування на свіжому повітрі, споживачам забезпечується споглядання красивого краєвиду. Тераса працює 5–6 місяців, решту часу обладнання зберігається у спеціально орендованому складі.

Економ-тераса – це маленький майданчик біля фасаду ресторану, де встановлено 4-6 столів під зонтами.

Ресторан-трансформер – це ресторан, який у літній сезон завдяки зняттю вікон і дверей із зимового перетворюється на літній. Вікна мають виходити в паркову або пішохідну зону.



Рис. 2.3. Тераса ресторану «Марокканський дворик» в Leo club, м. Київ

Джерело: <http://restoran.relax.ua/kyiv/restoran/leo-club/>

Вибір типу літнього ресторану (майданчика), його оформлення залежить від концепції основного підприємства. Тут використовують зручні, красиві та практичні меблі: пластикові, плетені з лози, ротангу (вишукані для солідних підприємств), дерев'яні, металеві, ковані.

Висота поверху підприємств харчування (закладів РГ) (від підлоги до підлоги), за винятком висоти технічного поверху, має бути не менш ніж 3,3 м.

Висота приміщень для розташування виробничих цехів у підприємствах харчування (закладах РГ) приймається за технологічними вимогами, але не менш ніж: 3,0 м – за кількості місць до 150 включно; 3,3 м – більш як 150 до 300 місць і 3,9 м – понад 300 місць. У приміщеннях гарячих цехів і мийних висота має бути не меншою, ніж суміжних з ними обідніх залів.

Незалежно від типу і кількості місць будь-який ресторан має у складі такі типи приміщень, які розподіляють за їх функціональним призначенням:

- для відвідувачів;
- допоміжні;
- виробничі;
- приймання і зберігання продуктів;
- службово-побутові.

Усі групи приміщень пов'язані між собою, але їхнє взаємне розташування регламентується такими вимогами:

- розміщення основних груп приміщень має забезпечити найкоротші зв'язки між ними без перетинання потоків відвідувачів і обслуговуючого персоналу, чистого і використаного посуду, напівфабрикатів, сировини й відходів;
- варто прагнути до компактної структури будівлі, передбачаючи можливість перепланування приміщень у зв'язку зі зміною технології виробництва;
- компонування всіх груп приміщень мають задовольняти вимогам ДБН, санітарним і протипожежним правилам;
- усі виробничі й складські приміщення мають бути непрохідними, вхід до виробничих і побутових приміщень – з боку господарського двору, а в торговельні – з вулиці; вони мають бути ізольовані від входів у житлові приміщення;
- компонування торговельних приміщень здійснюється за рухом відвідувачів; передбачають можливість скорочення їх пересування і забезпечення евакуації людей у разі пожежі.

Приміщення для відвідувачів

Склад і площі приміщень для обслуговування відвідувачів у ресторанах різного класу слід приймати за таблицями 2.4 і 2.5. Допускається розширювати склад приміщень в завданні на проектування або в проєкті.

Таблиця 2.4

Склад приміщень для відвідувачів у ресторанах

Приміщення для відвідувачів	Клас					
	Ресторани			Бари		
	люкс	вищий	перший	люкс	вищий	перший
Аванзал, хол	+	+	*	+ ¹⁾	+ ^{1)*}	*
Обідня зала	+	+	+	+	+	+
Естрада та танцмайданчик	+	+	*	+	+	*
Артистична, приміщення для зберігання музичних інструментів	+ ³⁾	+ ³⁾	*	*	*	*
Зона музичних автоматів, звуко-, відеовідтворювальної апаратури тощо	*	*	+	+	+	+

Закінчення табл. 2.4

Приміщення для відвідувачів	Клас					
	Ресторани			Бари		
	люкс	вищий	перший	люкс	вищий	перший
Бенкетна зала, окремі кабінети	+	+	+	*	*	*
Роздавальні	*	*	*	*	*	+ ²⁾
Приміщення для цільових заходів дозвілля	+	+	*	+	+	*
Вестибюль	+	+	+	+ ¹⁾	+ ¹⁾	+ ¹⁾
Гардероб	+	+	+	+ ¹⁾	+ ¹⁾	+ ¹⁾
Жіноча туалетна кімната біля гардероба	+	+	+	+ ¹⁾	+ ¹⁾	*
Туалет (вбиральня)	+	+	+	+	+	+
Туалетна при вбиральні	+	+	+	+	+	*
Кімната для куріння	+	+	*	+	+	*
Приміщення для надання додаткових послуг	+	+	+	+	+	*
Магазин (відділ) кулінарії	+	+	+	*	*	*

¹⁾ тільки при автономному функціонуванні;

²⁾ обслуговування барменом за стійкою бару;

³⁾ у залах на 200 місць і більше.

Примітка: + – наявність приміщення обов'язкова;

* – наявність приміщення не обов'язкова.

Джерело: ДБН В.2.2-5-2009.

З метою надання додаткових послуг і зручностей відвідувачам у ресторанах можна обладнати бенкетні зали, відокремлені від основної торговельної зали (рис. 2.4).

Під час планувального вирішення торговельних залів рекомендується дотримуватися співвідношення довжини і ширини. Так, у разі прямокутної форми залу правильне співвідношення довжини до ширини – від 2:3 до 1:3. У деяких ресторанах передбачають розміщення залів на двох рівнях: угорі (на антресолях) – торговельна зала, внизу – танцмайданчик.

Таблиця 2.5

Мінімально необхідні площі груп приміщень для відвідувачів в ресторанах

Ресторани	Усього, кв.м
На 50 місць	163
На 75 місць (розрахункова площа)	175
На 100 місць (розрахункова площа)	254
На подальше місце понад 100	2,2

Джерело: ДБН В.2.2-5-2009.

Аванзал – приміщення для збору, очікування і відпочинку гостей – учасників бенкетів (урочистостей). Для бенкетів можуть бути передбачені окремі бенкетні зали (рис. 2.4). Оформлення бенкетних залів і аванзалів має бути органічно пов'язане з декоративним вирішенням основного залу. В аванзалі розміщують тільки необхідні меблі: кілька крісел, диванів, журнальні столи. Крісла мають бути спеціально пристосованими для відпочинку – з підлокітниками і набагато меншою висотою сидіння, ніж ті, що використовуються в основному залі. Дивани можуть складатися з окремих секцій-сидінь.

Аванзал прикрашають декоративними рослинами. Тут також можна поставити бенкетки, які у поєднанні з кріслами і диванами створюють атмосферу затишку (рис. 2.5).



Рис. 2.4. Бенкетна зала ресторану «Счастье», м. Київ, вул. Академіка Вільямса

Джерело: <http://restoran.ua>

Вестибюль – це перше приміщення, куди потрапляють споживачі і де починається їх обслуговування. У ньому розміщують гардероб, санвузли для відвідувачів, зали та інші приміщення.

Залежно від того, як оформлений вестибюль, наскільки люб'язний персонал, складається перше враження про рівень обслуговування в закладі. Площа вестибюля має бути пропорційна площі торговельного залу, інтер'єр – відповідати головній концепції ресторану. Площа вестибюля має дорівнювати приблизно чверті площі залу. Тут доцільно розмішувати інформацію про послуги, які надає заклад, а також іншу інформацію для споживачів. У вестибюлі розміщують також гардероб для верхнього одягу, обладнують дзеркалами, м'якими меблями (крісла, напівкрісла, бенкетки), журнальними столиками та організовують продаж газет, сигарет і сувенірів.



Рис. 2.5. Приклад аванзалу ресторану

Джерело: <http://i47.tinypic.com/28bbecw.jpg>

Для проведення цільових заходів дозвілля допускається або збільшувати площу обідньої зали, або залучати додаткові приміщення. Площа групи приміщень для відвідувачів у цьому разі може бути збільшена до 25%.

Площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі не менш як m^2 ⁴:

- в ресторанах – 1,8;
- те саме з естрадою і танцмайданчиком – 2,0.

Танцмайданчик ресторану рекомендується за допомогою світла виділяти у інтер'єрі зали.

Торговельні зали, як правило, слід розташовувати в одному рівні з гарячим і холодним цехами, а також мийною столового посуду. Роздавальні лінії рекомендується відокремлювати від обідньої зали бар'єром, екраном тощо. Роздавальні зони і буфети в ресторанах (з обслуговуванням офіціантами) розміщують на площах груп виробничих приміщень так, щоб не перетиналися шляхи руху обслуговуючого персоналу. Бажано передбачати два входи в роздавальну: через один офіціанти входять, а через другий виходять.

Залу ресторану/кафе допускається розділяти на зони перегородками (стаціонарними або розсувними) за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо.

Ширину проходу в залах слід приймати не меншою, як вказано в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Ширина проходу в залах ресторанів і барів

Проходи у залі	Ширина, м (не менше)
Основний	1,5
Додаткові:	
для розподілу потоків відвідувачів	1,2
для підходу до окремих місць	0,6

Примітка. Ширина проходу визначається між спинками стільців (за відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами (кутами) столів.

У підприємствах харчування (закладах РГ), пов'язаних з відпочинком відвідувачів, слід передбачати естради і танцювальні майданчики.

Визначаючи площу танцювального майданчика, слід виходити з норми площі 0,15–0,2 кв. м з розрахунку 50–70% загальної кількості місць у залі.

Допоміжні приміщення ресторанів

До складу допоміжних приміщень входять вестибюль з гардеробом, туалети, приміщення (місця) для відпочинку тощо, а також приміщення з надання послуг відвідувачам, які встановлюються завданням на проектування.

У багатозальних підприємствах харчування (закладах РГ) допоміжні приміщення слід об'єднувати.

Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для відвідувачів має на 10% перевищувати місткість зали. Довжина вішалок визначається з розрахунку шість гачків для одягу на 1 пог. м вішалки.

Входи в туалети (вбиральні) для відвідувачів слід передбачати з вестибюля. Туалети слід проектувати роздільними для чоловіків і жінок. Кількість унітазів у кожному з них слід приймати не менше: із загальною кількістю місць в залах до 300 – один унітаз на кожних 60 місць, понад 300 – додатково один унітаз на кожні подальші 100 місць.

⁴ Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, улаштування проходів (у тому числі евакуаційних) згідно з технологічними та протипожежними вимогами.

У чоловічих туалетах на кожен унітаз слід передбачати один пісуар (у туалетах пивних барів кількість унітазів та пісуарів необхідно передбачати у подвійній кількості).

У шлюзах туалетів слід передбачати не менше одного умивальника на кожні чотири унітази. У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах туалетів слід передбачати додаткову площу не менш як 4 кв. м для туалетної.

За кількості місць у залі менш як 50 допускається проектувати один туалет на один унітаз з умивальником.

За кількості місць у залах більш як 100 слід додатково передбачати спеціальну кабінку для відвідувачів-інвалідів на візках. За меншої місткості необхідність кабінки зумовлюється завданням на проектування.

У підприємствах харчування (закладах РГ), що розташовуються на автотрасах, у зонах масового туризму та інших місцях із значним одночасним потоком відвідувачів, рекомендується подвоювати кількість санітарних приладів туалетів, а площу вестибюля збільшувати до 30% понад встановлену норму.

Матеріали і конструктивне вирішення стель, стін і перегородок у групі приміщень для відвідувачів мають забезпечити акустичний комфорт, оптимальний мікроклімат, бути екологічно нешкідливими. Форма і фактура вертикальних поверхонь у місцях скупчення відвідувачів і на шляхах пересування на висоту до 2 м мають бути травмобезпечними.

У приміщеннях для відвідувачів опорядження стін на висоту до 2 м має бути водостійким.

Виробничі приміщення ресторанів

Виробничу групу приміщень рекомендується розташовувати в єдиній функціональній зоні. Під час розміщення виробничих приміщень у дво-, триповерхових підприємствах харчування (закладах РГ) принцип функціонального поповерхового зонування груп виробничих приміщень необхідно зберігати.

Розміщення цехів у структурі будинку має забезпечувати послідовність технологічних процесів обробки продуктів і виготовлення виробів за мінімальної протяжності функціональних зв'язків і відсутності перетину технологічних і транспортних потоків.

Мінімальний розмір виробничого приміщення слід приймати, як правило, не менш як 7 кв. м.

Цехи не повинні бути прохідними, виняток можуть становити відділення цехів, зв'язані послідовними технологічними процесами.

Виробничі цехи для підприємств харчування (закладів РГ) продуктивністю більш як 1500 страв на добу (або 50 і більше місць) рекомендується передбачати в роздільних приміщеннях.

У підприємствах харчування (закладах РГ) меншої продуктивності, що працюють на напівфабрикатах високого ступеня готовності, допускається об'єднувати в одному приміщенні:

- гарячий і холодний цехи;
- мийну столового і кухонного посуду.

Об'єднуючи в одному приміщенні цехи з різними температурно-вологими режимами, а також мийних різного призначення, слід застосовувати технологічне обладнання, що забезпечує в місцях обробки і приготування страв задані параметри внутрішнього середовища. У такому приміщенні цехи слід розділяти бар'єрами заввишки до 1,6 м або обладнанням.

Ширина коридорів у виробничій групі приміщень має бути не меншою від наведеної в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Ширина коридорів у виробничій групі

Приміщення	Ширина коридору, м (не менше) за кількості страв на добу ^{*)}		
	до 3000	понад 3000 до 6000	понад 6000
Виробничі	1,3	1,5	1,8
Складські	1,3	1,5	1,8 (2,7 ^{**)})
Службово-побутові	1,3	1,3	1,3

^{*)} Або місць в залі: до 100; більше 100 до 200; понад 200.
^{**) Із застосуванням візків з піддонами}

Джерело: ДБН В.2.2-25-2009.

Склад приміщень кондитерського і борошняного цехів залежно від їх потужності слід приймати згідно з даними табл. 2.8 і 2.9.

Таблиця 2.8

Склад приміщень кондитерського цеху

№ пор.	Склад приміщень	Потужність, тис. вир./зміну		
		понад 10	від 5 до 10	менш як 5
1	Комора добового запасу сировини з холодильним обладнанням і відділом готування продуктів (к; б)	+	+	+
2	Приміщення для зачистки масла (к)	+	+	ділянка
3	Приміщення для обробки яєць з відділенням для приготування яєчної маси (к; б)	+	+	+
4	Приміщення для приготування тіста з відділенням для просіювання борошна (к; б)	+	+	+ або ділянка
5	Відділення оброблення тіста і випічки (к; б)	+	+	+ або ділянка
6	Відділення вистойки і різання бісквіта (к; б)	+	+	+
7	Відділення приготування оздоблювальних напівфабрикатів: сиропів, помади, желе (к)	+	+	+
8	Відділення обробки кондитерських виробів з холодильною камерою (к)	+	+	+
9	Приміщення для зберігання упаковки (к)	+	+	+ або ділянка
10	Мийна внутрішньоцехової тари і крупного інвентарю (к; б)	+	+	+
11	Мийна і стерилізація дрібного інвентарю (к)	+	+	+ або ділянка
12	Приміщення для миття і сушіння оборотної тари (к)	+	+	+
13	Експедиція кондитерських виробів з холодильною камерою для кремкових виробів (к)	+	+	—
14	Комора готової продукції (к; б)	—	—	+
15	Відділення приготування крему з холодильним обладнанням (к)	+	+ або ділянка	+ або ділянка

Примітка 1. Під час вироблення борошняних і булочних виробів без крему можуть бути виключені: приміщення (ділянка) для приготування крему, комора готових кремкових виробів, мийна і стерилізація дрібного інвентарю, холодильна камера для кремкових виробів в експедиції.

Примітка 2. Для цеху борошняних виробів потужністю понад 10 тис. вир. /зміну в приміщенні для обробки яєць слід передбачати холодильне обладнання у відділенні для приготування яєчної маси.

Примітка 3. (к) – для кондитерського цеху; (б) – для цеху борошняних виробів.

Джерело: ДБН В.2.2-25.

Рекомендовані розміри площ приміщень цеху борошняних виробів наведені в таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Площі приміщень цеху борошняних виробів

Приміщення	Площі приміщень цеху борошняних виробів, м ²	
	на 1000 виробів	збільшення на кожні подальші 1000 виробів
Приміщення для випічки виробів	22	10
Комора і мийна тари	6 (до 3000 виробів)	2

Джерело: ДБН В.2.2-25.

Включаючи до складу виробничих приміщення кондитерського цеху і цеху борошняних виробів, слід збільшувати площі таких приміщень:

- комори сухих продуктів;
- охолоджувальної камери молочно-жирових продуктів;
- гардероба персоналу;
- душових і туалетів (вбиралень) з розрахунку 1 кв. м на кожні 1000 виробів.

Для вироблення і реалізації м'якого морозива до складу виробничих приміщень слід включати:

- приміщення для зберігання і обробки сировини з холодильною камерою;
- приміщення для відновлення молочної суміші і приготування гарнірів з холодильним обладнанням;
- мийну інвентарю і посуду.

Мийні кухонного посуду, внутрішньоцехової тари напівфабрикатів і столового посуду за виконання санітарно-гігієнічних вимог допускається розміщувати в одному блоці при виробництві менш як 1500 страв на добу (50 місць та менше). При цьому мийну столового посуду слід відокремлювати бар'єром заввишки не більш як 1,6 м від підлоги.

Приміщення **роздавальної** в закладах харчування з обслуговуванням офіціантами повинно мати безпосередній зв'язок з гарячим і холодним цехами, приміщенням для різання хліба, сервізною, мийною столового посуду і буфетом через технологічні або дверні прорізи.

У роздавальній слід передбачити місце для встановлення касових апаратів і умивальник для офіціантів.

Якщо вказані приміщення розташовані з одного боку роздавальної, то ширина роздавального приміщення має бути не менш як 2 м. При розташуванні цих приміщень з двох і більше боків роздавальної – не менш як 3 м.

Фронт видачі страв у роздавальній у разі обслуговування офіціантами слід приймати: для гарячих цехів – не менш ніж 0,03 м; для холодних – 0,015 м і для буфетів – 0,01 м на одне місце в залі.

У їдальнях і ресторанах, що готують 5000 і більше страв на добу, за обґрунтування допускається передбачити харчову лабораторію площею 24 кв. м.

Ширина проходів у виробничих приміщеннях має бути не меншою від наведеної в табл. 2.10.

Таблиця 2.10

Ширина проходів у виробничих приміщеннях

Проходи	Ширина, м (не менше)
Між технологічними лініями обладнання (столами, мийками тощо) з розташуванням робочих місць в проході у два ряди:	
при довжині лінії обладнання до 3 м	1,2
те саме, більш як 3 м	1,5

Закінчення табл. 2.10

Проходи	Ширина, м (не менше)
Між стіною і технологічною лінією обладнання (з боку робочих місць)	1,0
Між технологічними лініями обладнання (столами, мийними машинами тощо) і лініями обладнання, що виділяють тепло	1,3
Між технологічними лініями обладнання і роздавальною лінією	1,5
Між стіною і плитою (з боку топкового отвору):	
з твердим паливом	1,5
з іншими видами палива	1,25

Джерело: ДБН В.2.2-25.

Стіни і колони у виробничих приміщеннях з вологим режимом повинні мати вологостійке опорядження на висоту не менш як 1,8 м.

Підлога у всіх приміщеннях має бути гладенькою без щілин, вибоїн, з поверхнею, зручною для миття, з нахилом підлоги до трапів (з розрахунку один трап на 100 кв. м площі, але не менше одного на приміщення).

За наявності технологічних трапів у закладах харчування додаткові трапи для прибирання приміщень не встановлюють.

Перелік і площі приміщень виробничого призначення ресторанів наведено в табл. 2.11 і 2.12.

Таблиця 2.11

Перелік виробничих приміщень ресторанів

№ пор.	Приміщення	Ресторан
1	Буфет	+
2	Гарячий цех	+
3	Холодний цех	+
4	Приміщення для різання хліба	+
5	Доготівельний цех	+ ¹⁾
6	Цех обробки зелені	+ ¹⁾
7	М'ясний цех	+ ²⁾
8	Рибний цех	+ ²⁾
9	Птахоголинний цех	+ ²⁾
10	Приміщення завідуючого виробництвом	+
11	Мийна столового посуду	+
12	Сервізна	+
13	Мийна кухонного посуду	+
14	Мийна і комора тари	+ ¹⁾
15	Роздавальна	+
16	Кондитерський цех	+
17	Харчова технологічна лабораторія	+ ³⁾
¹⁾ Для підприємств харчування (закладів РГ) на напівфабрикатах. ²⁾ Для підприємств харчування (закладів РГ) на сировині. ³⁾ Із виробництвом більш як 5000 страв на добу		

Джерело: ДБН В.2.2-25.

Мінімально необхідні площі виробничих приміщень ресторанів, кв. м

Типи підприємств харчування (закладів РГ) і їх місткість	Форми виробництва		
	напівфабрикати з високим ступенем готовності	напів- фабрикати	на сировині
Ресторани (без специфіки національних кухонь)			
на 50 місць	100	125	140
на 100 місць	189	200	211
на подальше місце понад 100	0,67	0,73	0,78
Бари денні ^{**)}			
на 25 місць	22	22	-
на подальше місце понад 25	0,28	0,28	-
Бари нічні ^{**)}			
на 50 місць	35	35	-
на подальше місце понад 50	0,3	0,3	-
*) У чисельнику – із самообслуговуванням, в знаменнику – для обслуговування офіціантами.			
**) Площі наведено для виробничо-побутової групи приміщень (див. табл. 2.13, 2.14)			

Джерело: ДБН В.2.2-25.

Приміщення приймання і зберігання продуктів

Приміщення зберігання продуктів повинні мати безпосередній зв'язок із завантажувальною і не мають бути прохідними.

Приміщення для зберігання продуктів і охолоджувальних камер не допускається розмішувати під мийними і санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами.

Слід передбачати роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: сухі (борошно, цукор, крупи, макаронні вироби); хліб; м'ясні; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі (для зберігання хліба рекомендується окрема комора з роздільним зберіганням житнього і пшеничного хліба).

Службово-побутові приміщення

Групу службових і побутових приміщень рекомендується проектувати в єдиній зоні (блоці), функціонально пов'язуючи її з групами інших виробничих приміщень коридорами.

Проектування побутових приміщень (гардеробні, душові, туалети, кімнати особистої гігієни жінок), а також розрахунок санітарних приладів слід проводити згідно із вимогами СНиП 2.09.04 і санітарними характеристиками виробничих процесів.

У закладах харчування місткістю понад 200 місць службовий вхід до каси слід передбачати тільки через бухгалтерію.

Площу білизняної слід приймати з розрахунку 5 кв. м на 50 місць у залі з подальшим збільшенням на 1 кв. м на кожні подальші 10 місць в залі. У білизняній виділяють відділення для чистої і брудної білизни.

У групі службово-побутових приміщень закладів харчування на 100 місць і більше рекомендується передбачати місця короткотривалого відпочинку (для персоналу, що працює в обідніх і торговельних залах), обладнані засобами звукоізоляції і звукопоглинання.

За відсутності відповідних вимог у завданні на проектування слід приймати:

- кількість працівників у максимальну зміну – 60% загальної кількості працівників;
- у тому числі в їдальнях вищих навчальних закладів – 75% загальної кількості працівників;
- співвідношення працівників за статтю – 70% жінок, 30% чоловіків;
- гардеробні для зберігання одягу – 85% загальної кількості працівників.

Склад і площі приміщень службово-побутової підгрупи приймають відповідно до даних табл. 2.13 і 2.14.

Таблиця 2.13

Склад службово-побутових приміщень закладів ресторанного господарства

№ пор.	Приміщення	Типи підприємств харчування (закладів РГ)									
		Ресторан	Кафе				Їдальня	Закусочна			Бар
			загального типу	молодіжне, молочне, дитяче	кафе-кондитерська	кафе-морозиво		загального типу	спеціалізоване	швидкого обслуговування	
1. Адміністративні приміщення											
1.1	Кабінет директора	+	+	+	+	+	+	+	+ ⁷⁾	–	+
1.2	Контора (бухгалтерія)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
1.3	Головна каса	Для місткості більш як 200 місць									
2. Службові приміщення і приміщення персоналу											
2.1	Кабінет зав. виробництвом	+	–	+ ⁶⁾	–	–	+	–	–	–	
2.2	Приміщення офіціантів і барменів	+	+ ²⁾	+ ²⁾	–	–	–	–	–	–	+ ²⁾
2.3	Гардероб офіціантів і барменів	+	+ ²⁾	+ ²⁾	–	–	–	–	–	–	+ ²⁾
2.4	Приміщення персоналу	+ ¹⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	–	+ ³⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾
2.5	Гардероб персоналу	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.6	Душові, туалети	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.7	Особистої гігієни жінок	За кількості жінок у максимальну зміну 15 і більше (згідно з ДБН В.2.2-9)									
2.8	2.8. Білизняна	+	Для місткості 50 місць і більше			–	+ ³⁾	–	–	–	–
2.9	Комірника	+	–	–	–	–	–	–	–	–	–
2.10	Слюсаря-механіка	+	+ ³⁾	+ ³⁾	–	–	–	–	–	–	–
2.11	Ремонтна майстерня	Для кафе-автоматів і за наявності автоматів у залі					–	–		–	–
2.12	Радіовузол, диспетчерські	+	+ ³⁾	+ ³⁾	–		+ ³⁾	–	–	–	–
2.13	Приміщення ради кафе і подібні	–	+	+	–	–	–	–	–	–	–
2.14	Комора (приміщення) прибирального інвентарю і обладнання	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.15	Завідувач господарства	+ ⁸⁾	–	–	–	–	–	–	–	–	–
¹⁾ Для місткості 100 місць і більше. ²⁾ З обслуговуванням офіціантами. ³⁾ Для місткості 150 місць і більше. ⁴⁾ Для місткості 50 місць і більше. ⁵⁾ Для місткості 70 місць і більше. ⁶⁾ Для кафе-молодіжного, починаючи зі 150 місць. ⁷⁾ Для шашличні, починаючи із 75 місць. ⁸⁾ Для місткості 300 місць і більше											

Джерело: ДБН В.2.2-25.

**Мінімально необхідні площі службово-побутових приміщень
закладів ресторанного господарства**

№ пор.	Підприємства харчування (заклади РГ)	Розрахункові показники	Площа розрахункова, м ²		
			Форма виробництва		
			напівфабрика ти високого ступеня готовності	напів- фабрикати	на сировині
1	Ресторани	на 50 місць	46	46	48
		на 100 місць	50	51	53
		на кожне подальше місце	0,32	0,38	0,4
2	Їдальні	на 50 місць	26	28	29
		на кожне подальше місце	0,33	0,28	0,3
3	Кафе, закусочні	на 50 місць	30/35	30/35	—
		на кожне подальше місце до 200	0,28/0,32	0,28/0,32	—
		на 200 місць	72/82	72/82	—
		на кожне подальше місце	0,25/0,29	0,25/0,29	—
4	Пивні бари	на 50 місць	23	—	—
		на кожне подальше місце	0,4	—	—
5	Кафе-автомати	на 75 місць	42	—	—
		на кожне подальше місце	0,12	—	—
6	Кафе-морозиво	на 50 місць	20	—	—
		на кожне подальше місце	0,8	—	—
7	Кафе-кондитерські	на 50 місць	26	—	—
		на кожне подальше місце	0,48	—	—
Примітка 1. Дані в чисельнику – із самообслуговуванням; у знаменнику – з обслуговуванням офіціантами.					
Примітка 2. У кафе-молодіжному можлива наявність приміщення ради кафе (орієнтовні розміри приймаються з розрахунку 0,1 м ² / місце в залі)					

Джерело: ДБН В.2.2-25.

Усі групи приміщень закладу ресторанного господарства пов'язані між собою. Існують такі **вимоги до компонування приміщень**:

- компонування всіх груп приміщень має задовольняти вимогам ДБН, санітарним та протипожежним правилам;
- взаємне розташування основних груп приміщень має забезпечити найкоротший зв'язок між ними без перетинання потоків відвідувачів та обслуговуючого персоналу, чистого і використаного посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів;
- слід прагнути до компактної структури будівлі, передбачаючи можливість перепланування приміщень у зв'язку зі зміною технології виробництва;
- усі групи приміщень мають розташовуватися на лінії технологічного процесу: спочатку складські, виробничі, потім торговельні, з ними мають бути зручно пов'язані адміністративно-побутові та технічні;
- усі виробничі і складські приміщення мають бути непрохідними, входи до виробничих і побутових – з боку господарського двору, а до торговельних – з вулиці; вони мають бути ізольовані від входів у житлові приміщення;
- компонування торговельних приміщень здійснюється по лінії руху відвідувачів; передбачається можливість скорочення їх пересування і забезпечення евакуації людей у разі пожежі.

Проект закладу ресторанного господарства визначається і його асортиментом: від набору страв і сировини залежать розміри необхідних площ, кількість персоналу, клас закладу, структура і формат виробництва і складського господарства, кількість посуду, системи її зберігання і миття. Від класу закладу залежить і його зовнішнє оформлення, спосіб організації вентиляції, освітлення, інтер'єрів.

Магазини кулінарії слід розміщувати, як правило, у складі закладу харчування. За торговельної площі зали понад 130 кв. м магазини кулінарії можуть розміщуватися самостійно.

При самостійному розміщенні магазину слід додатково передбачити приймальню продуктів площею 16 кв. м і службово-побутові приміщення з розрахунку 1,4 кв. м на 10 кв. м торговельної площі.

У магазинах кулінарії на три і більше робочих місця слід проектувати на площі підсобного приміщення охолоджувальну камеру з розрахунку 1,5 кв. м на одне робоче місце.

На одному робочому місці магазину кулінарії слід передбачати реалізацію 600 страв на день.

Допускається при магазині кулінарії передбачити кафетерій, відділи замовлень і відпуску обідів додому.

2.1.2. Кафе

Кафе – заклад ресторанного господарства із широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв. Кафе на класи не поділяються, тому асортимент страв залежить від їхньої спеціалізації.

Кафе розрізняють:

- за асортиментом реалізованої продукції – кафе-морозиво, кафе-кондитерська, кафе-молочне, кав'ярня, кафе-пекарня, чайний салон;
- за контингентом споживачів – кафе молодіжне, кафе дитяче;
- за методом обслуговування – самообслуговування, обслуговування офіціантами.

Кафе призначене для відпочинку відвідувачів, тому велике значення має оформлення торгового залу декоративними елементами, освітлення, колірне вирішення. Мікроклімат підтримується системою приточно-витяжної вентиляції. Меблі застосовують стандартні, легких конструкцій, столи з поліефірним покриттям.

У кафе, крім торгових залів, має бути вестибюль, гардероб, туалетні кімнати для відвідувачів.

Норма площі торговельної зали в кафе на одне посадкове місце становить 1,6 кв. м.

Для дитячих кафе використовують столи розмірами 600х600 мм та 700×700 мм, заввишки 540–550 мм – для малюків, 570–590 мм – для дошкільного віку та 650–680 мм – для молодшого шкільного віку. За наявності в закладі дитячої ігрової кімнати її площу слід приймати з нормативу 0,24 кв. м на одне місце в залі.

Ширина проходів у залах кафе рекомендують приймати такі:

- основний – 1,2 м;
- для розподілення потоків споживачів – 0,9 м;
- для підходу до окремих місць – 0,4 м.

У кафе і ресторанах з обслуговуванням офіціантами в тамбурах санвузлів рекомендується передбачати додаткову площу (але не менш як 4 кв. м) для туалетної.

Приклад планувального рішення кафе приведено на рис. 2.6.

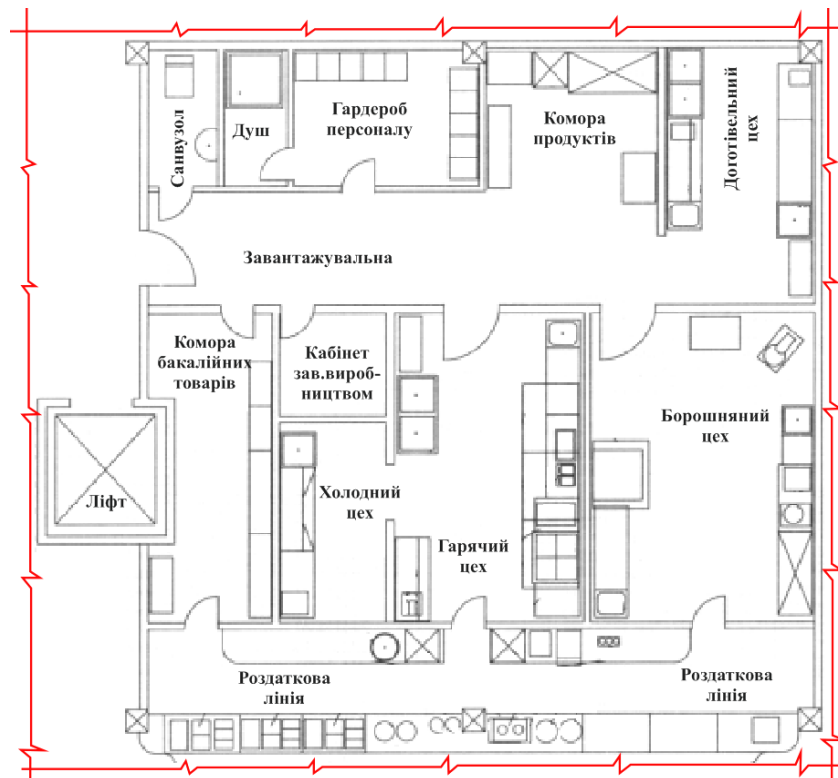


Рис. 2.6. Типове планувальне рішення виробничої зони кафе (приклад)

Джерело: власна розробка автора.

2.1.3. Кав'ярня

Кав'ярня – різновид кафе з різноманітним асортиментом кави. У меню включають найбільш популярні напої, відомі у всьому світі: кава натуральна, кава капучино, кава еспресо, кава по-східному, кава-корето тощо. У кав'ярні споживачам можуть запропонувати й інші напої як альтернативу кавовим: від соків до міцних алкогольних.

Форма столів може бути різноманітною, але частіше використовуються круглі (900–1200 мм) та квадратні (ширина від 600 до 900 мм). Столи та їх окремі елементи виробляють із різних матеріалів: деревини, деревинно-стружкових та деревинно-волокнистих плит, полімерних матеріалів, плетеної лози, металу, скла тощо. Обслуговування споживачів відбувається через барну стійку.



Рис. 2.7. Фасад і торговельна зала кав'ярні «Філіжанка» у м. Канів

Джерело: <http://www.kaniv.net/gallery.php?g=211>

Склад виробничих і складських приміщень у таких закладах ресторанного господарства визначається асортиментом продукції, і зазвичай вони займають невеликі площі. Приклад планувального рішення кав'ярні наведено на рис. 2.8.

На сьогодні великої популярності набули мобільні кав'ярні, для транспортування яких достатньо легкового автомобіля (рис. 2.9). Компактні розміри та зручна конструкція дає змогу за лічені хвилини розпочати приготування кави на будь-якому місці. Сонячні фотомодулі та акумулятори забезпечують електрикою все необхідне устаткування.



Рис. 2.8. Принципове планувальне рішення кав'ярні (приклад)

Джерело: власна розробка автора.



Рис. 2.9. Мобільна пересувна кав'ярня

Джерело: <http://www.ecosvit.net/ua/sonyachna-kavyarnya>

2.1.4. Кафе-бар

Кафе-бар – різновид кафе, до його складу входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стійка розміщена в торговельній залі кафе. Вимоги до проектування такого закладу регулюються відповідними вимогами і нормативами ДБН до даного виду закладів.

Приклад планувального рішення кафе-бару наведено на рис. 2.10.



Рис. 2.10. Планувальне рішення комплексного закладу ресторанного господарства у складі кафе і фреш-бару (приклад):

- 1 – зала кафе з барною стійкою; 2 – зала фреш-бару з барною стійкою; 3 – санвузли для відвідувачів (жіночий); 4 – санвузли для відвідувачів (чоловічий); 5 – вестибюль; 6 – гардероб для відвідувачів; 7 – доготівельний цех; 8 – гарячий цех; 9 – холодний цех; 10 – роздаткова; 11 – мийна кухонного посуду; 12 – мийна столового посуду та сервізна; 13 – приміщення зав. виробництвом; 14 – камера м'ясо-рибних н/ф; 15 – камера мол.-жир. продуктів та гастрономії; 16 – камера овоч. н/ф, фруктів, зелені та напоїв; 17 – комора сухих продуктів; 18 – приміщення комірника; 19 – завантажувальна; 20 – гардероб персоналу чоловічий з душовими; 21 – гардероб персоналу жіночий з душовими; 22 – білизняна; 23 – кабінет директора; 24 – офісні приміщення; 25 – санвузли для персоналу; 27 – аванзал; 28 – теплопункт; 29 – мийна тари; 30 – приміщення офіціантів та адміністратора; 31 – танцювальний майданчик; 32 – комора напоїв; 33 – приміщення для музичних інструментів

Джерело: власна розробка автора.

2.1.5. Кафе-пекарня

Кафе-пекарня – різновид кафе, характерною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці.

У меню кафе-пекарні мають бути представлені вироби з різних видів тіста: дріжджового, пісочного, білково-збивного, бісквітного, листкового, мигдального, пряничного та ін. Як правило, кафе-пекарня має власний кондитерський цех (рис. 2.11).



Рис. 2.11. Планувальне рішення комплексного закладу ресторанного господарства у складі ресторану і кафе-пекарні (приклад):

- 1 – вестибюль; 2 – тепловий пункт; 3 – аванзал ресторану; 4 – гардероб; 5 – туалетна кімната (чоловіча/жіноча); 6 – зала ресторану з барною стійкою; 7 – зала кафе; 8 – танцювальний майданчик ресторану; 9 – естрада; 10 – приміщення зберігання музичних інструментів; 11 – приміщення для офіціантів та адміністратора; 12 – мийня талоного посуду та сервізна; 13 – овочево дототівельне відділення; 14 – м'ясо-рибне дототівельне відділення; 15 – гарячий цех; 16 – холодний цех; 17 – пекарня: 17.1 – комора добового запасу; 17.2 – відділення обробки яєць; 17.3 – відділення замішування тіста; 17.4 – відділення приготування начинок; 17.5 – відділення формування, порціонування, випікання; 17.6 – відділення охолодження та зберігання; 17.7 – комора та мийня тари; 18 – роздаткова; 19 – мийня кухонного посуду; 20 – комора м'ясо-рибних н/ф; 21 – комора овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв; 22 – камера мол.-жир. продуктів та гастрономії; 23 – комора бакалійних товарів; 24 – комора спиртних напоїв; 25 – комора інвентарю та мийня тари; 26 – приміщення комірника; 27 – завантажувальна; 28 – приміщення персоналу; 29 – приміщення зав. виробництвом; 30 – офісні приміщення; 31 – санвузли персоналу; 32 – гардероб офіціантів; 33 – гардероб персоналу чол. з душовими; 34 – гардероб персоналу жін. з душовими; 35 – білизняна

Джерело: розробка автора.

У торговельному залі кафе-пекарні (рис. 2.12) розміщують: охолоджену та неохолоджену вітрини для демонстрування асортименту хлібобулочних і кондитерських виробів, меблі, апарати для приготування чаю, кави. Для розширення асортименту страв у меню додають різноманітні десерти, у тому числі заморожені.



Рис. 2.12. Приклад просторового рішення міні-пекарні з власним кафе:
1 – торговельна зала; 2 – барна стійка; 3 – зона реалізації готової продукції;
4 – відділення замішування і формування; 5 – відділення оформлення і пакування;
6 – відділення розстоювання і випікання; 7 – завантажувальна

Джерело: <http://astana.avizinfo.kz>

2.1.6. Кафетерій

Кафетерій – заклад ресторанного господарства самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі. У навчальних закладах, установах, промислових підприємствах, об'єктах роздрібної торгівлі тощо кафетерій організує споживання, як правило, через кафетерійну стійку (рис. 2.13).



Рис. 2.13. Типовий інтер'єр загальнодоступного кафетерію

Джерело: <http://arxip.com/>

Кафетерій організовується переважно при великих продовольчих і універсальних магазинах. Його основне призначення – продаж і споживання на місці гарячих напоїв, молочнокислих продуктів, бутербродів, кондитерських виробів та інших товарів, які не потребують складного приготування. Реалізація спиртних напоїв у кафетеріях, як правило, не допускається.

Кафетерій складається із залу та підсобного приміщення. Бутерброди, гарячі напої готують на місці, решта продукції надходить у готовому вигляді. Кафетерії організовують на 8, 16, 24, 32 місця. Їх обладнують високими чотиримісними столами для споживання страв та напоїв стоячи. Для обслуговування дітей і літніх людей встановлюють один-два чотиримісних столи зі стільцями.

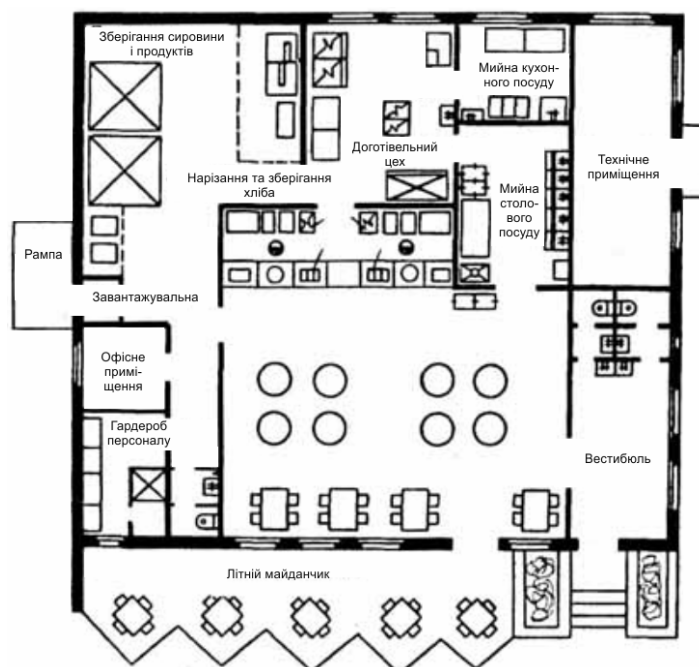
Норма площі торговельної зали в кафетеріях на одне посадкове місце становить 1,6 кв. м. Рекомендовані площі інших приміщень кафетерію наведено в табл. 2.15.

Таблиця 2.15

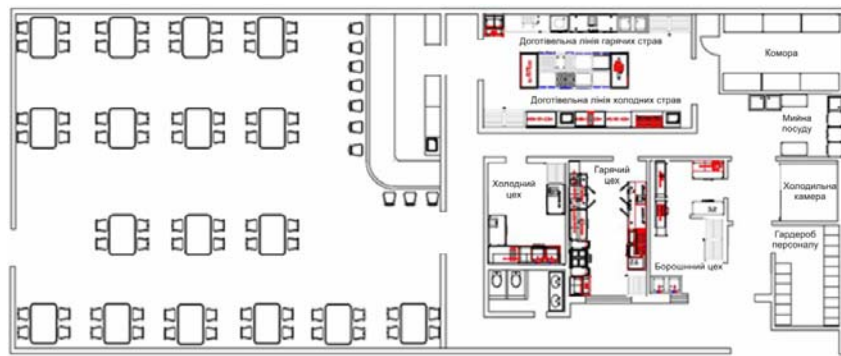
Площі приміщень кафетерію

Приміщення	Площа, м ²
Зала кафетерію з роздатковою, місць:	
8	18
12	22
16	28
Підсобні приміщення і мийна	8

Кафе-автомати, закусочні-автомати реалізують вузький асортимент страв. Процес обслуговування у таких підприємствах автоматизований. Такі підприємства рекомендується відкривати у місцях значного скупчення людей: при видовищних установах, стадіонах, палацах спорту.



а) класична схема



б) сучасна схема

Рис. 2.14. Приклад просторового вирішення кафетеріїв

Джерело: http://rudocs.exdat.com/data/35/34611/34611_html_m4d534a29.jpg

2.1.7. Закусочна (шинок)

Закусочна (шинок) – заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів. Послуги закусочної залежать від її спеціалізації.

Закусочні розрізняють:

- за асортиментом реалізованої продукції загального типу;
- спеціалізовані («Галушки», «Куліш», «Деруни», «Сосиски» (або сосискова), «Млинці» (млинцева), «Пиріжки» (пиріжкова), «Чебуреки» (чебуречна), «Шашлики» (шашлична), «Вареники», «Пельмені» (пельменна), «Піцерія», котлетна, пончикова тощо).

Закусочні слід проектувати з високою пропускною спроможністю, від цього залежить їхня економічна ефективність, тому їх розташовують у поживавлених місцях, на центральних вулицях міст і в зонах відпочинку. Закусочні належать до підприємств швидкого обслуговування, тому тут застосовується самообслуговування. У великих закусочних можна організовувати кілька роздаточних ліній самообслуговування. Кожна секція реалізує продукцію одного найменування зі своїм розрахунковим вузлом. Це прискорює обслуговування споживачів, яким бракує часу.

Торгові зали обладнують високими столами з гігієнічним покриттям. Оформлення їх також має відповідати певним вимогам естетики і санітарії.

Допускається використання столового посуду з алюмінію, фаянсу, пресованого скла.

За стандартними вимогами, закусочні можуть не мати вестибюля і гардероба для відвідувачів. Площа залів в закусочних має відповідати нормативу – 1,6 кв. м на одне посадкове місце.

В архітектурно-художньому оздобленні залу використовують елементи національного стилю.

Спеціалізація закусочних передбачає реалізацію певних видів продукції, характерної для цього підприємства.

Чайний салон – спеціалізована закусочна, підприємство, призначене для приготування і реалізації в широкому асортименті чаю і борошняних кондитерських виробів. Крім того, в меню чайних включають гарячі другі страви з риби, м'яса, овочів, яєчно натуральну з ковбасою, шинкою та ін.

Шашлична – популярний вид спеціалізованого підприємства, в меню якого не менше трьох-чотирьох найменувань шашликів з різними гарнірами і соусами, а також люля-кебаб, чахо-хбілі, курчата-табака; з перших страв – харчо та інші національні страви, що мають попит у відвідувачів. Обслуговують у шашличних, як правило, офіціанти. У решті закусочних застосовується самообслуговування.

Вареничні – спеціалізовані закусочні, основною продукцією яких є вареники з різним фаршем. У меню включають також холодні закуски нескладного приготування, гарячі і холодні напої. Вареники можуть постачати у вигляді напівфабрикатів або готувати на місці, в цьому разі застосовують спеціальні автомати.

Млинцеві спеціалізуються на приготуванні й реалізації виробів з рідкого тіста – млинців, оладок, млинчиків з різним фаршем. Урізноманітнюють подачу цих виробів сметаною, ікрою, повидлом, варенням, медом та ін.

Пиріжкові призначені для приготування і реалізації смажених і печених пиріжків, кулеб'як та інших виробів з різних видів тіста.

Чебуречні призначені для приготування й реалізації популярних страв східної кухні – чебуреків і біляшів. Супутня продукція в чебуречних – бульйони, салати, бутерброди, а також холодні й гарячі закуски.

Піцерія призначена для приготування і реалізації піци з різними начинками. За умови самообслуговування роздавальник готує піцу в присутності відвідувача, використовуючи відповідне устаткування. У піцерії може бути обслуговування офіціантами (рис. 2.15, 2.16).

У складі виробничих приміщень вареничної, млинцевої, пиріжкової, чебуречної та піцерії слід передбачати борошняний цех.

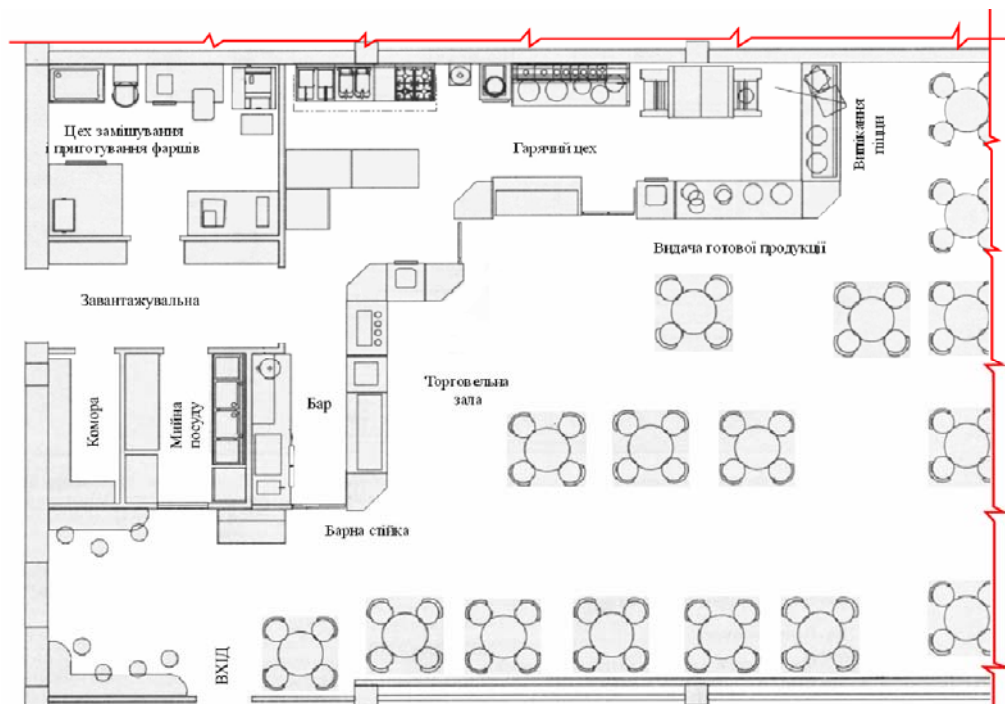


Рис. 2.15. Типове планувальне рішення сучасної піцерії (приклад)

Джерело: розроблено автором.

Сосисочні спеціалізуються на реалізації гарячих сосисок, сардельок, відварних, запечених з різноманітним гарніром, а також холодних (вода, пиво, соки та ін.) і гарячих напоїв, молочнокислих продуктів.

Бістро – нова мережа підприємств швидкого обслуговування. У Києві успішно функціонує мережа «Швидко». Бістро спеціалізується на українській кухні (борщі, вареники, котлети, млинці, салати, тістечка, напої).

Спеціалізовані заклади за інтенсивного навантаження мають вищі економічні показники, ніж заклади універсального типу, оскільки оборотність посадкових місць може бути вищою, ніж в інших закладах. Тут більш повно задовольняють потреби відвідувачів певною продукцією.



Рис. 2.16. Планувальне рішення піцерії (приклад)

Джерело: розробка автора.

Невеликий асортимент страв дає змогу автоматизувати процеси обслуговування і створювати такі заклади харчування, як кафе-автомати, закусочні-автомати. Їх рекомендується відкривати там, де знаходиться велика кількість людей: при видовищних установах, стадіонах, палацах спорту.

2.1.8. Бар

Бар – заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стойку. Бари підрозділяються на класи: «люкс», «вищий» і «перший». Розрізняють спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар тощо.

Обслуговування в барах здійснюють метрдотелі, бармени, офіціанти, що мають спеціальну освіту і пройшли професійну підготовку. Освітлення бару не має бути надто яскравим.

Бари розрізняють:

- за асортиментом реалізованої продукції і способом приготування – молочний, пивний зал, кавовий, коктейль-бар, гриль-бар та ін.;
- за специфікою обслуговування споживачів – нічний клуб, відеобар, вар’єте-бар та ін.

Обслуговування в барі – це послуга з приготування і реалізації широкого асортименту напоїв, закусок, кондитерських виробів, товарів промислового виробництва, створення умов для їх споживання біля барної стійки або в залі.

Нині барні стійки розміщують у кожному ЗРГ: в ресторанах, кафе-кондитерських, готелях, бізнес-центрах, банках, кінотеатрах, спортивно-оздоровчих центрах і клубах, залізничних і автовокзалах, аеропортах, магазинах і т.ін.

Виходячи із функцій, які виконують барні стійки, слід розрізняти:

- бар як самостійний тип ЗРГ, коли споживача обслуговує через стійку бармен (зазвичай це пивний або винний бари);
- сервісний бар, якщо він розміщений на площі зали ресторану або в безпосередній близькості від зали і офіціант, який обслуговує споживача, виконує його замовлення на алкогольні вироби (у цьому разі немає безпосереднього обслуговування споживача, а відбуваються сервісні послуги);
- бар як заклад швидкого харчування з різноманітним асортиментом страв у меню, які можна приготувати за умови оснащення необхідним технологічним устаткуванням.

Класичне влаштування барної стійки включає два елементи:

- задню (так звану пристінну або буфетну) стійку – дворівневу стійку, у верхній частині якої розміщені полиці для товарів, а внизу – шафи (їх глибина становить близько 50 см, висота може бути різною);
- основну барну стійку, яка має дві поверхні у двох рівнях: верхню – для обслуговування споживачів і нижню, яка виступає по ширині за межі верхньої, – робоча поверхня для бармена (вважається, що ширина основної барної стійки має становити відстань витягнутої руки – близько 65–70 см). Тут перебувають касовий апарат, електроміксер, автоматична кавоварка, електротостер і т.ін. Її обладнують також льодогенератором для приготування харчового льоду, в підсобному приміщенні встановлюють холодильну шафу.

Відстань між цими двома стійками для переміщення бармена у процесі роботи має становити 1050–1150 мм.

Існує два підходи до барних стійок – американський та італійський.

Американську барну стійку виготовляють тільки на замовлення. Стійка в даному разі – це лише фронтальна стіна, яку розробляє дизайнер, а все внутрішнє технологічне устаткування підбирають за бажанням замовника відповідно до меню бару (рис. 2.17–2.19).

Італійський напрям представлений модульними, фактично меблевими секціями, кожна з яких сполучає фронтальну і робочі поверхні, а також технологічне устаткування. Типове технологічне устаткування під час організації роботи барної стійки: барна стійка, вітрина для морозива, холодильники; кавоварка; кавомолка автоматична; вітрина для фруктів; посудомийна машина; блендер; соковитискач; тостер; льодогенератор.

Висота барної стійки не перевищує 1,2 м. Оформляють її яскраво, барвисто, адже це реклама бару. Низькотемпературний прилавок призначений для зберігання морозива, заморожених фруктів та ягід. Із зовнішнього боку стійки розміщують табуретки з висотою сидіння 105 см. Вимоги до устаткування барів висуваються такі самі, як і в ресторанах, залежно від класу.

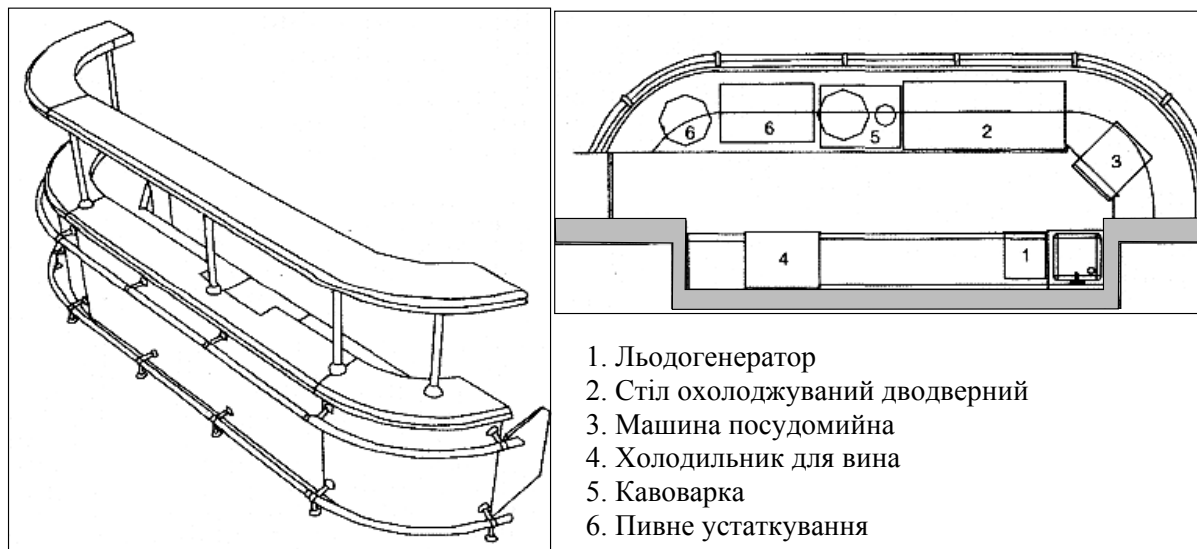


Рис. 2.17. Приклад улаштування класичної барної стійки (приклад)

Джерело: <http://www.books.ru/books/professionalnaya-kukhnya-sto-luchshikh-proektov-359208/> © Books.ru

Бари повинні мати світлову вивіску; для оформлення залів використовують декоративні елементи, створюючи єдність стилю. Мікроклімат підтримується кондиціонуванням повітря або приточно-витяжною вентиляцією.

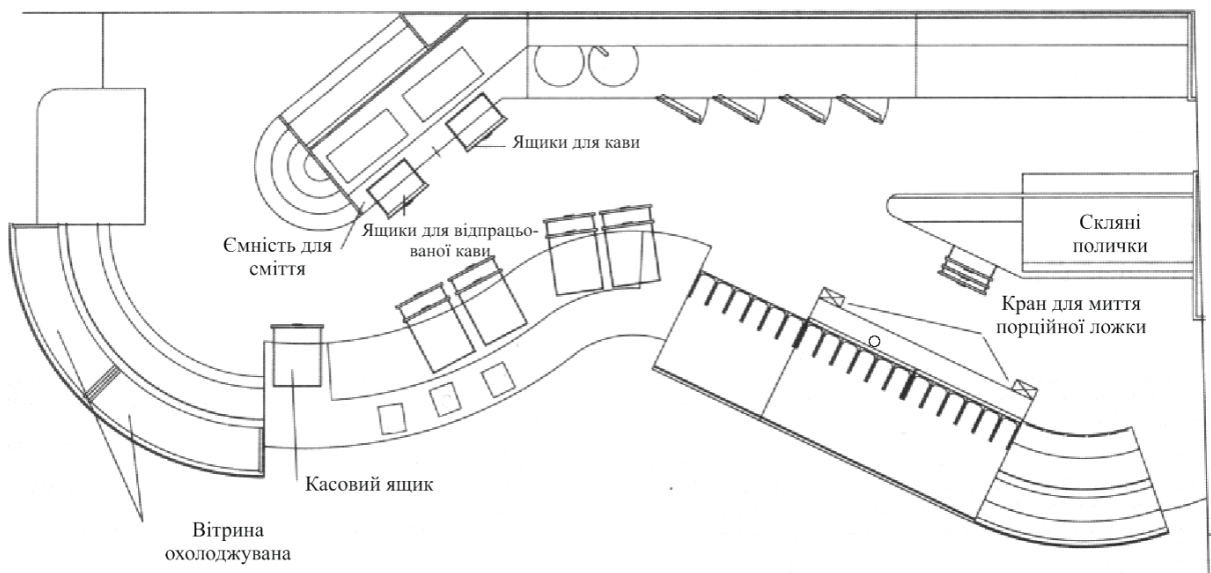


Рис. 2.18. Планувальне рішення коктейль-бару «EffebiZaraCaffe» (Perugia, Italy)

Джерело: <http://www.books.ru/books/professionalnaya-kukhnya-sto-luchshikh-proektov-359208/> © Books.ru

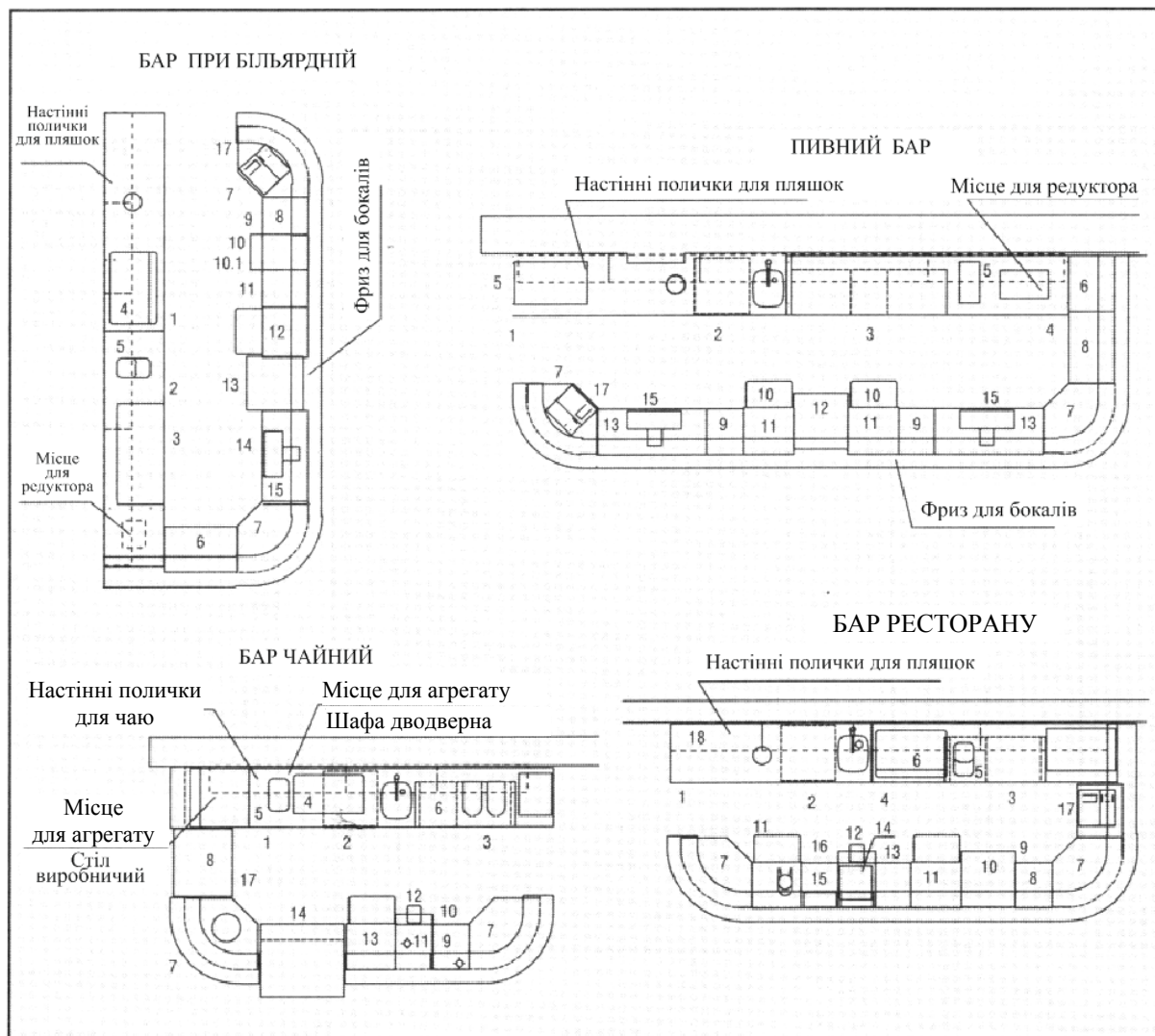


Рис. 2.19. Приклади планувальних рішень різних типів барних стійок:

1 – стіл виробничий; 2 – стіл виробничий; 3 – холодильний прилавок; 4 – кавоварка еспресо на 2 групи; 5 – кавомолка; 6 – шафа з трьома полицьками і замком; 7 – кутовий модуль; 8 – столова поверхня; 9 – льодогенератор; 10 – ванна для льоду; 10.1 – підставка для пляшок/стелаж; 11 – модуль для пляшок; 12 – модуль для касет; 13 – скляноохолоджувач; 14 – столова поверхня; 15 – пивні колонки; 17 – касовий апарат

Джерело: <http://www.books.ru/books/professionalnaya-kukhnya-sto-luchshikh-proektov-359208/> © Books.ru

2.1.9. Нічний клуб

Нічний клуб (у Німеччині, Італії, Франції, Іспанії, Португалії нічні клуби називають дискотеками, у Мексиці – антро, у Японії – дисуко або курабу) – розважальний заклад, який зазвичай працює в нічний час. Нічні клуби відрізняються від барів, пабів і таверн наявністю танцполу, діджейського пульта, майданчиків піджеїв та чілауту де відвідувачі можуть відпочити у спокійному оточенні зі спокійним музичним супроводженням. Музичне супроводження у нічних клубах – це виступи гуртів наживо або найчастіше – музичні добірки та аранжування, що відтворюють діджеї із застосуванням потужних акустичних систем. Останнім часом у нічних клубах

набуло поширення використання відео. Робота віджеїв подібна до творчості діджеїв, відмінністю є створення візуального супроводу, гармонійного з музичними композиціями.

Контингент відвідувачів – молодь, іноді нічні клуби орієнтують на категорію відвідувачів «кому за...»

На вході до нічного клубу необхідно передбачати касу для оплати входу та місце для швейцара (викидайла), що обмежує доступ для відвідувачів (за віком, вбранням, фізичним станом, списком запрошених тощо). У залі слід передбачати балкони для охорони, що стежить за дотриманням правопорядку серед відвідувачів.

У клубах споживачам переважно пропонують алкогольні та (або) безалкогольні напої, гарячі та прохолоджувальні напої, коктейлі, холодні та гарячі закуски і страви в обмеженому асортименті, куповані товари.

Клуби преміум-класу для золотої молоді доцільно проектувати лише у центральних районах міста. Недорогі клуби можуть розміщуватись у спальних районах (рис. 2.20).

Складські приміщення для зберігання напівфабрикатів, купованих товарів, напоїв, підсобне приміщення бару, барна стійка, приміщення персоналу, гардероб персоналу. Танцпол з розрахунку $1,5\text{--}2\text{ м}^2$ на відвідувача, але не менш як 200 м^2 , чілаут $0,25\text{ м}^2$ на відвідувача, бар із підсобними приміщеннями $2\text{--}2,7\text{ м}^2$ на одного відвідувача, естрада із місцем діджея не менше 12 м місця піджеїв, вестибюльна група із гардеробом, касою та зоною фейсконтролю (необхідне приміщення площею понад 800 м^2).

Клуби бажано розміщувати в окремих будівлях на відстані не менш як 25 м від житлових будинків зі зручним транспортним сполученням та місцем для паркування автомобілів.

Як довела практика, майже три чверті прибутку будь-якому клубу приносять постійні відвідувачі. Тому розробляючи концепцію нічного клубу, потрібно визначити цільову аудиторію (богема, звичайна молодь, представники сексуальних меншин, шанувальники музичних течій тощо), для якої цей клуб створюється. Під неї і розробляють формат клубу: цінова політика, інтер'єр, музика, меню, карта бару й т.ін.

Основні відвідувачі клубів – люди віком від 15 до 35 років. Це досить неоднорідна публіка як за соціальним статусом, так і за інтересами. За категоріями споживачів нічні клуби можна розділити на три категорії:

- клуби преміум-класу;
- клуби з демократичною ціновою політикою;
- тематичні заклади.

Клуби преміум-класу – спрямовані на так звану золоту молодь. Розташовують такі клуби у центральних районах міста, до яких тяжіє ця категорія споживачів. Вони готові витратити на розваги величезні суми, але вимагають винятковості й ексклюзиву в усьому. Це вимоглива публіка, яка потребує постійної новизни, неодмінної динаміки. Цінова політика у такому закладі особлива: націнка на напої може становити 1000, і навіть 2000 відсотків (ціна кави понад 10 євро, середній чек – 80–100 євро). Обмеження доступу і дрескод є неодмінними атрибутами клубів класу преміум.

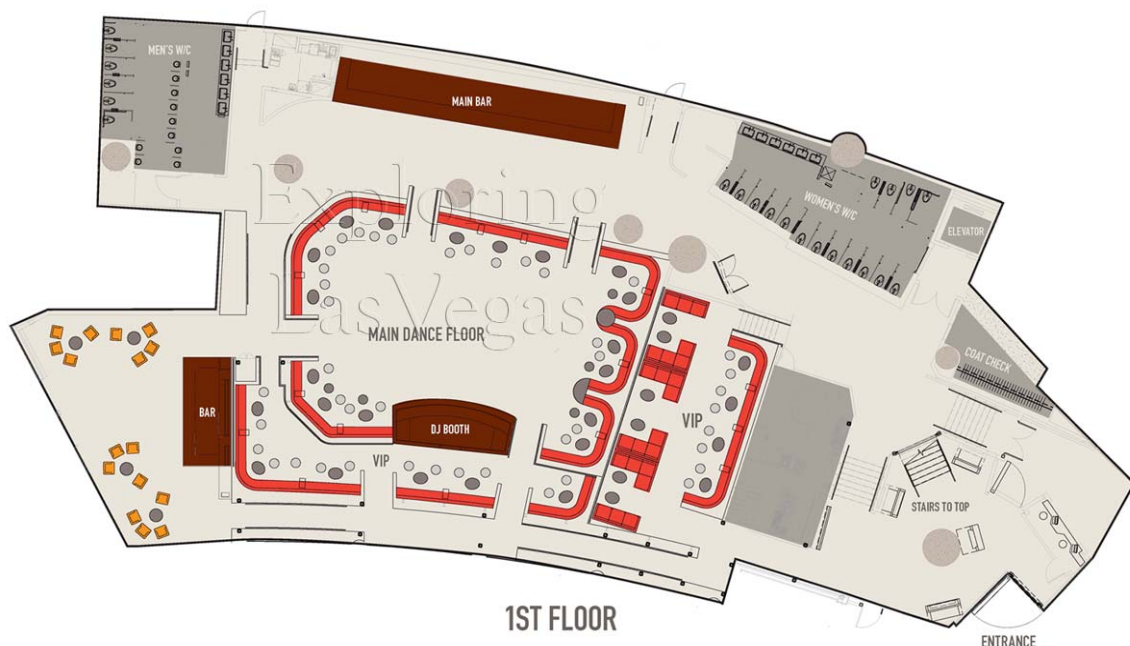


Рис. 2.20. План нічного клубу

Джерело: www.sheetsvip.com

Середня тривалість життя елітних клубів – близько півтора-двох років. Після цього відвідуваність стає мінімальною. На цьому етапі власники зазвичай відкривають інший клуб в іншому місці й з іншою назвою. Відкриття нового клубу на старому місці доволі ризиковане: попередні відвідувачі у новий заклад, найвірогідніше, не підуть, а привернення уваги нових – справа надзвичайно складна.

Недорогі – найпоширеніша категорія нічних клубів. Власникам цих закладів доводиться розраховувати не на високі ціни, а на велику оборотність місць. Основний прибуток у таких закладах формує платня за вхід, яка не може бути високою, оскільки це зменшить кількість відвідувачів, особливо молоді. Відвідувачі таких закладів не вибагливі – достатньо голосної музики та яскравих світлових ефектів. Цінова політика бару демократична, інакше відвідувачі вживатимуть алкогольні напої перед тим як прийти до клубу.

Особлива стаття витрат – музичний супровід. Робота відомого розрекламованого діджея коштує не менш як 500 доларів за вечір, натомість стає принадою для відвідувачів. Недорогі нічні клуби часто використовують як концертні майданчики, що також є істотним джерелом прибутку.

Тематичні заклади популярні у певних колах. Основою для тематичного закладу може стати музичний напрям: джаз, фолк, рок-н-рол і т.ін. Відвідувачі доволі консервативні у поглядах, але при цьому постійні – для них клуб згодом перетворюється на другу домівку.

Особливе місце серед тематичних закладів посідають клуби для осіб нетрадиційної сексуальної орієнтації. Приблизно половину відвідувачів їх становлять люди із природною сексуальністю. До цих закладів їх приваблює атмосфера постійного свята, свободи, певною мірою екзотика. Чималу роль у таких закладах відіграє наявність шоу-програми та стриптиз, які є вагомою статтею витрат.

Зазвичай у таких закладах діє досить жорстка система обмеження доступу. Забороняють вхід громадянам, які своєю поведінкою можуть створювати щонайменший дискомфорт для постійних відвідувачів.

2.1.10. Пивна зала

Пивна зала (пивний сад) (від німецького *Bierpalast, Biergarten*) – традиційний німецький заклад ресторанного господарства – великий паб у закритому приміщенні (просто неба), особливостями якого є недорогі закуски, широкий асортимент пива (інших алкогольних напоїв), наявність власної пивоварні та велика кількість місць (найбільша у світі пивна зала Mathäser – 5000 місць, пивний сад – Hirschgarten (8000 місць) – у столиці Баварії Мюнхені). Столи та лави пивних садів розташовують просто неба, на майданчиках поблизу пивних льохів у затінку дерев. Поверхні майданчиків традиційно вкривають білим гравієм для зниження температури у льоху. Відразу після виникнення пивних садів у цих закладах заборонялось продавати їжу, нині споживачам у пивних садах Баварії пропонують доволі широкий асортимент закусок, але серед відвідувачів збереглася традиція приносити їжу із собою. Для організації дозвілля до пивних зал (садів) залучають музичні колективи. Для виступів музичних колективів у залах (садах) влаштовують спеціальні подіуми. Для постійних відвідувачів деякі пивні зали надають послугу зберігання персональних кухлів, для чого влаштовують спеціальні сейфи.

Сьогодні великі пивні зали залишилися тільки у місцях компактного проживання німецьких громад. Незначна кількість великих пивних зал зумовлена змінами у смаках споживачів: великі зали зі значними складнощами в організації обслуговування формують атмосферу масових гулянь, що не відповідає запитам більшості споживачів. Тому назва «пивна зала» застосовується навіть для доволі невеликих пабів, що реалізують пиво розливне або у пляшках для споживання безпосередньо у закладі або в іншому місці (рис.2.21).

У пивних залах реалізують алкогольні та (або) безалкогольні напої, широкий асортимент пива, в тому числі власного виробництва, гарячі та прохолоджувальні напої, коктейлі, холодні та гарячі закуски і страви в обмеженому асортименті, куповані товари. Пивні зали відвідують здебільшого чоловіки, які працюють, у містах з розвинутою культурою споживання пива.

До такого закладу входять складські приміщення для зберігання напівфабрикатів, купованих товарів, напоїв, підсобне приміщення бару, барна стійка, приміщення персоналу, гардероб персоналу. Потрібне приміщення площею понад 700 кв. м (рис. 2.22).

Окрема будівля на відстані не менш як 25 м від житлових будинків зі зручним транспортним сполученням.

В Україні останнім часом пиво стає вагомим елементом молодіжної культури. Це популярний напій у 70% споживачів віком від 20 до 30 років, у 75% чоловіків та 46% жінок (формування ринкової стратегії підприємств – виробників пива в Україні. С.М. Лукашов Вісник КНУТД 2012 № 2 с. 128–133. Режим доступу : http://knutd.com.ua/publications/pdf/Visnyk/2012-2/128_133.pdf). Тому пивні зали доцільно проектувати не тільки у місцевостях з розвинутою традицією споживання пива, а й у місцях зі значною концентрацією населення працездатного віку й там, де концентруються великі групи споживачів зі спільними інтересами: уболівальники, байкери тощо.



Рис. 2.21. Інтер'єр пивної зали

Джерело: www.xfinitylive.com

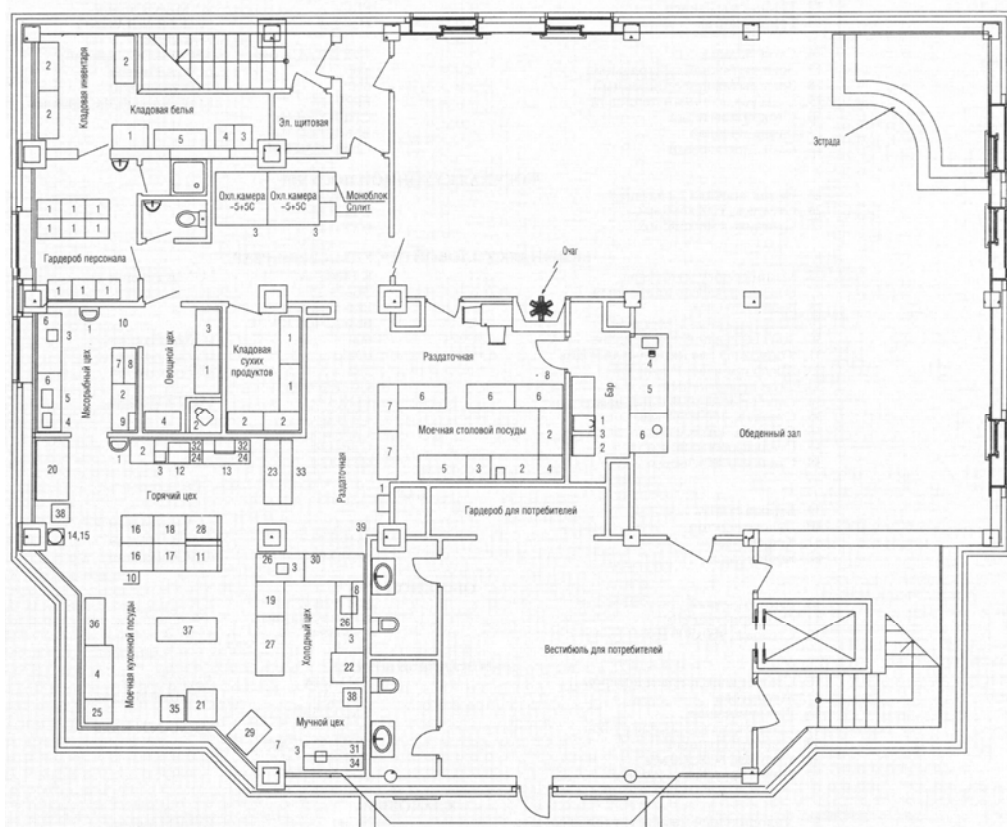


Рис. 2.22. План поверху пивної зали

Джерело: <http://www.books.ru/books/professionalnaya-kukhnya-sto-luchshikh-proektov-359208/> © Books.ru

2.1.11. Їдальня

Їдальня (англ. *cafeteria, canteen*) – загальнодоступний або доступний для обмеженого контингенту споживачів заклад ресторанного господарства, що виробляє страви за меню, яке змінюється щодня та (або) відповідає спеціальним раціонам харчування для окремих категорій споживачів (робітників, школярів, туристів та ін.), а також забезпечує умови для реалізації і споживання цих страв на підприємстві.

Їдальні повинні мати вивіску із зазначенням режиму роботи. В оформленні торговельних зал використовують декоративні елементи, які забезпечують єдність стилю. У їдальнях застосовують стандартні меблі полегшеної конструкції, що відповідають інтер'єру приміщення, столи із гігієнічним покриттям. Можна використовувати столовий посуд з фаянсу, пресованого скла. У складі приміщень для споживачів їдалень слід передбачати вестибюль, гардероб, туалетні кімнати.

Їдальні розрізняють:

- за асортиментом продукції – їдальні, що реалізують страви, вироби і напої широкого попиту; вегетаріанські, дієтичні, у тому числі їдальні санаторіїв, профілакторіїв;
- за контингентом та інтересами споживачів, що обслуговуються, – шкільні, студентські, робітничі, офісні й ін.;
- за місцем розташування – загальнодоступні у житлових, громадських будівлях, за місцем навчання, роботи, тимчасового проживання, у лікарнях, санаторіях, будинках відпочинку та ін.;
- за способом організації виробництва – їдальні, що працюють на сировині, напівфабрикатах (доготівельні), змішаного типу, їдальні-роздаткові.

У їдальнях реалізують повний асортимент кулінарної продукції, представлений обмеженою номенклатурою страв різних груп, що змінюється за днями тижня або спеціальними раціонами харчування. Контингент згрупований за місцем роботи, навчання, відпочинку, лікування, віком. Розміщують їдальні в окремих або прибудованих будівлях чи вбудованих у будівлю іншого призначення.

Загальнодоступні їдальні призначені для забезпечення сніданками (обідами, вечереми) як населення даного району (переважно), так і приїжджих. У їдальнях застосовується метод самообслуговування споживачів з подальшою оплатою (рис. 2.23).



Рис. 2.23. Інтер'єр сучасної корпоративної їдальні

Джерело: <http://sdelanounas.ru/blogs/29704//>

Їдальні при виробничих підприємствах, установах і навчальних закладах розміщуються з урахуванням максимального наближення до контингентів, що обслуговуються. Їдальні у складі підприємств організовують харчування працівників у денну, вечірню і нічну зміни, за необхідності доставляють гарячу їжу безпосередньо в цехи або на будівельні майданчики. Порядок роботи їдалень узгоджується з адміністрацією підприємств, установ і навчальних закладів.

Їдальні у складі професійно-технічних училищ забезпечують харчування, виходячи з норм добового раціону. Як правило, у цих їдальнях застосовується попереднє сервірування столів.

Рекомендується готувати комплексні сніданки, обіди для двох вікових груп: першої – для учнів I–V класів, другої – для учнів VI–XI класів. У великих містах створюються комбінати шкільного харчування, які централізовано постачають до шкільних їдалень напівфабрикати, борошняні, кулінарні й кондитерські вироби. Режим роботи шкільних їдалень узгоджується з адміністрацією школи.

Дієтичні їдальні спеціалізуються на обслуговуванні осіб, що потребують лікувального харчування. У дієтичних їдальнях потужністю 100 місць і більше рекомендується забезпечувати 5–6 основних дієт, в інших – що мають дієтичне відділення (столи), – не менш як три. Страви готують за спеціальними рецептурами і технологіями кухарі з відповідною підготовкою, технологічний процес повинен контролювати лікар-дієтолог або медсестра. Технологічний процес дієтичних їдалень забезпечується спеціалізованим устаткуванням й інвентарем: пароварильними шафами, протиральними машинами, паровими наплитними котлами, соковитискачами.

Їдальні-роздаткові й пересувні призначені для обслуговування невеликих колективів працівників, службовців, зазвичай розсосереджених на великих територіях. Пересувні їдальні не мають кухні, а тільки підігрівають їжу, яку доставляють зі стаціонарних їдалень в ізотермічній тарі. Такі їдальні забезпечують посудом і кувертами, що не б'ються.

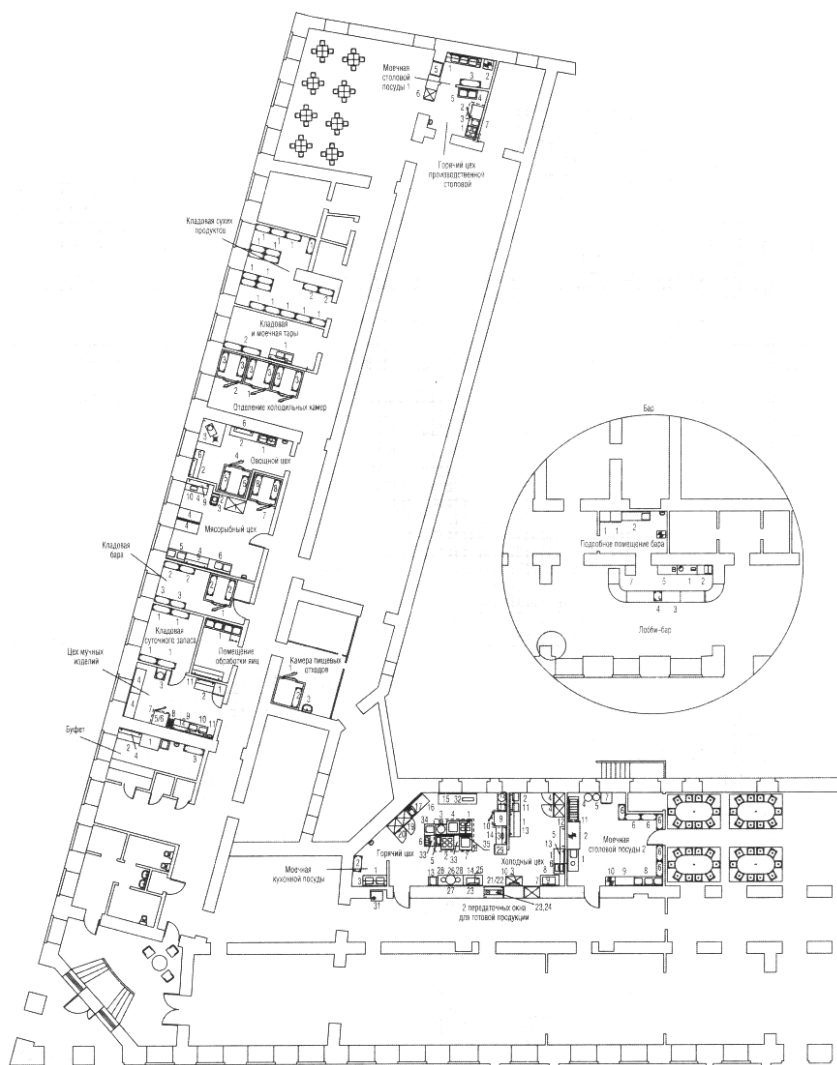


Рис. 2.24. План блоку харчування з їдальнею для персоналу в готелі

Джерело: <http://www.books.ru/books/professionalnaya-kukhnya-sto-luchshikh-proektov-359208/> © Books.ru

2.1.12. Буфет

Буфет. Від початку XIX ст. буфетом називали приміщення, відокремлене від зали ресторану загородкою. У цьому приміщенні буфетсь наливав напої та готував найпростіші закуски. Поступово загородку замінили вузьким столом, а у США запропонували розмістити вздовж цього столу високі табурети для раціонального використання всього простору стійки, вздовж якого відбувався контакт буфетсь з гостями та здійснювалось їх обслуговування. Від кінця XIX ст. під словом буфет розуміють також невеликий заклад ресторанного господарства, у якому проїжджа людина може втамувати голод.

Сьогодні буфет – це заклад ресторанного господарства, який розміщують у житлових і громадських будівлях. Буфети спеціалізуються на реалізації й організації споживання обмеженого асортименту кулінарної продукції з напівфабрикатів високого ступеня готовності, у тому числі холодних страв, закусок, гарячих, солодких страв нескладного приготування, борошняних кулінарних, булочних і кондитерських виробів, купованих товарів. Зазвичай буфети зорієнтовані на харчування в обідню пору (рис. 2.25).

Контингент буфетів – люди працездатного віку, згруповані за місцем відпочинку, здійснення покупок, лікування тощо.

Особливостями планувальних рішень буфетів є розміщення зони для відвідувачів у межах фойє розважального або торговельного закладу, наявність буфетної стійки і підсобного приміщення. Розташовують буфети, як правило, у будівлях іншого призначення.

Буфети розрізняють:

- за місцем розташування – стаціонарні (у житлових, промислових і громадських будівлях) і пересувні (автобуфет, купе-буфет, буфети на морських і річкових суднах і т.ін.);
- за контингентом споживачів – робітничі, студентські, шкільні, при культурно-дозвіллевих і спортивних об'єктах (театрах, кінотеатрах, стадіонах та ін.), готелях, вокзалах, пристанях, аеропортах, їдальнях тощо;
- за часом функціонування – постійно діючі й сезонні.



Рис. 2.25. Інтер'єр буфету

Джерело: <http://elramd.com/>

2.1.13. Фабрика-заготівельня

Фабрика-заготівельня – велике механізоване підприємство, призначене для виробництва напівфабрикатів, кулінарних, кондитерських виробів і постачання ними інших закладів ресторанного господарства і підприємств роздрібної торгівлі. Потужність фабрик-заготівель та фабрик-кухонь визначається тонами сировини, що переробляється, на добу.

Перші фабрики-заготівельні з'явилися на межі 1920–1930-х років, в епоху індустріалізації. Тоді спочатку в Москві й Ленінграді, а потім у всій країні стали відкривати великі їдальні при заводах і адміністративних будівлях та фабрики-заготівельні, що забезпечували їх продукцією й напівфабрикатами. Першу в СРСР фабрику-заготівельню, яка повністю відповідала вимогам світових стандартів, побудувала компанія McDonald's 1990 року в підмосковному Солнцево. Переробно-розподільчий комплекс загальною площею 10 000 кв. м було побудовано лише за рік та оснащено найсучаснішим устаткуванням. Він включав 8 ділянок, на яких встановлено 12 технологічних ліній для переробки молока, м'яса, картоплі, приправ ін. Лише цех з виробництва булочок виготовляв 14 тис. виробів на годину. У складі підприємства працювала лабораторія якості.

На фабриках-заготівельнях встановлюють високопродуктивне обладнання, у тому числі механізовані лінії з оброблення м'яса, риби, овочів; холодильне устаткування (рис. 2.25); для розморожування м'яса і птиці – дефростери. Фабрика-заготівельня має у структурі велике складське господарство із транспортерами, підвісними механічними лініями для пересування продуктів і сировини; м'ясний, птахоголинний, рибний, овочевий, кулінарний і кондитерський цехи, організовують потокові механізовані лінії для готування швидкозаморожених напівфабрикатів і страв, передбачається низькотемпературні камери для їхнього зберігання. експедицію і спеціалізований транспорт, що передбачає використання функціональних ємностей для транспортування напівфабрикатів і кулінарних виробів до інших підприємств (рис. 2.26, 2.27).



Рис. 2.26. Виробничі приміщення фабрики-заготівельні

Джерело: <http://www.pitportal.ru/formats/cantralfacilities/>

У ресторанному господарстві усього світу спостерігається тенденція до запровадження індустріальних технологій. Тому заготівельні підприємства навіть у розвинених країнах співпрацюють не тільки із фаст-фудом, а й із фешенебельними ресторанами. Зрозуміло, рівень технологічного устаткування та якість сировини, що використовуються на фабриках-заготівельнях, цілком відповідає рівню ресторанів «високої кухні». Тому незважаючи на концепцію винятковості та ексклюзивності послуг, не секрет, що

навіть іміджеві московські ресторани реалізують страви, які виготовляють із використанням фабричних напівфабрикатів. Головна мета – скорочення площ неторговельних приміщень у цих ресторанах.

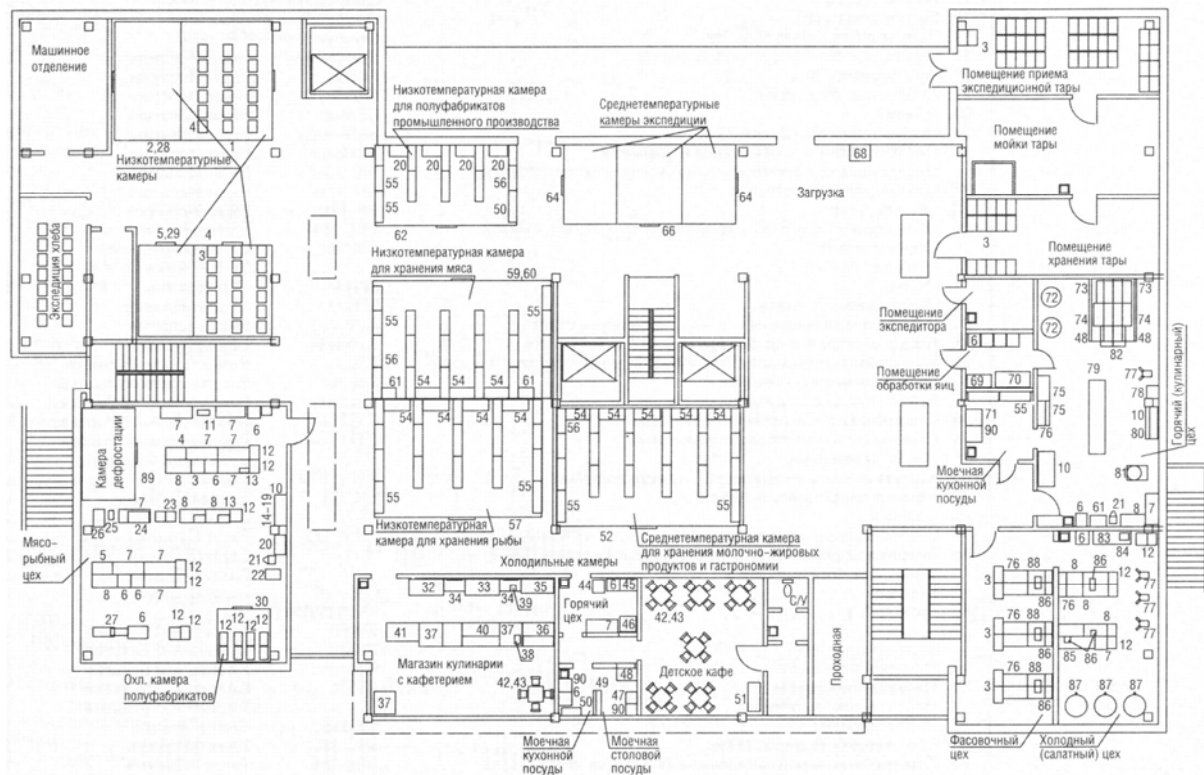


Рис. 2.27. План фабрики-заготівельні

Джерело: <http://www.books.ru/books/professionalnaya-kukhnya-sto-luchshikh-proektov-359208/> © Books.ru

2.1.14. Фабрика-кухня

Фабрика-кухня – це заклад ресторанного господарства, призначений для виробництва напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів і забезпечення ними доготівельних підприємств. Фабрики-кухні відрізняються від інших заготівельних підприємств тим, що до їхньої структури (у межах однієї будівлі) можуть входити їдальня, ресторан, кафе або закусочна. До структури виробництва фабрики-кухні крім основних цехів, можуть входити цехи з виробництва безалкогольних напоїв, кондитерських виробів, морозива, охолоджених і швидкозаморожених страв тощо. Потужність фабрик-кухонь – до 10–15 тис. страв на зміну.

Головна ідея, що спонукала до створення фабрик-кухонь у 20–30 рр. XX ст., – забезпечення готовими обідами заводських їдалень, а крім того, звільнення жінок від приготування домашньої їжі та залучення їх до суспільного виробництва. Тоді сформувались і основні вимоги до будівлі фабрики-кухні. Її слід проектувати 3- або 4-поверховою, у підвальному поверсі розміщували холодильники та товарні склади, у напівпідвальному – хліборізку та приміщення персоналу (рис. 2.28).

На першому поверсі – виробничі приміщення, включаючи лабораторію, а також гардероби для відвідувачів. На тому самому поверсі передбачалось розміщення магазину напівфабрикатів і закусочної.

На другому поверсі – зали їдальні, на третьому – бенкетні та святкові зали.

Покрівлю передбачали пласку експлуатовану – для організації обідів на відкритому повітрі у літній час.

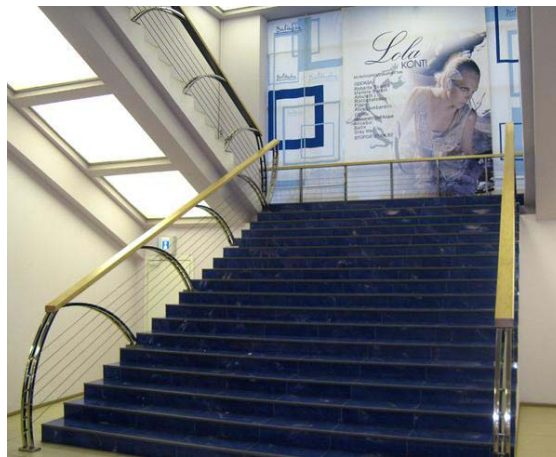


Рис. 2.28. Васильоострівська фабрика-кухня

Джерело: <http://walkspb.ru/zd/bolshoyvo68.html>

2.1.15. Домова кухня

Домова кухня – підприємство харчування при житловому комплексі або будинку, в якому реалізують напівфабрикати, страви і скомплектовані обіди для споживання вдома. У числі послуг можуть бути доставка кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів, обідів до помешкання споживачів, консультативні послуги з питань приготування їжі, а також споживання продукції у невеликому кафе, що входить до складу домашньої кухні (рис. 2.29).

У світі такий формат послуг виник на початку ХХ ст. із початком масового будівництва хмарочосів для організації харчування численних працівників та підвищення ефективності організації їхнього робочого дня.



Рис. 2.29. Ростічерія (домова кухня), Мілан

Джерело: <http://marinamilan.livejournal.com/27298.html?thread=263842>

2.1.16. Ресторан за спеціальними замовленнями (catering)

Ресторан за спеціальними замовленнями (catering) – це заклад РГ, що виробляє і постачає продукцію та організовує обслуговування споживачів у віддалених місцях.

Замість того щоб розшукувати ефективне місце для побудови ресторану «з нуля», вкладати значні кошти у рекламу, можна спрямувати страви до місць зосередження потенційних споживачів. Перспективи такої концепції майже не обмежені: аеропорти, торговельні центри, магазини роздрібної торгівлі, зони відпочинку і технічного обслуговування автомобілів на автомагістралях, університетські містечка, торговельні галереї, стадіони, супермаркети, лікарні тощо. Для її втілення необхідно укласти договір із підприємством-партнером.

Кейтеринг включає всі підприємства і служби, що надають підрядні послуги з організації харчування співробітників компаній і приватних осіб у приміщеннях і на відкритому повітрі, а також ті, що здійснюють обслуговування заходів різного призначення й роздрібний продаж готової кулінарної продукції за спеціальними замовленнями. Такі заклади можуть обслуговувати бенкети, фірмові прийоми, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі, під тентами тощо.

Підприємства кейтерингу розрізняють за місцем, способом надання послуг і їх вартості: подієвий кейтеринг (харчування гостей на приватному святі або торговельному підприємстві, на загальноміському святі), харчування на транспорті (у тому числі авіаційний кейтеринг або бортове харчування), соціальне харчування (освітні й медичні установи, корпоративне, у виправних закладах, армії й т.ін.):

- приготування їжі в приміщенні;
- приготування їжі поза приміщенням (виїзне ресторанне обслуговування);
- контракт на постачання (доставка в офіс);
- соціальний кейтеринг;
- роздрібний продаж готової кулінарної продукції;
- VIP-кейтеринг;
- кейтеринг напоїв і коктейлів (виїзний бар);
- авіакейтеринг;
- концертний кейтеринг (виконання вимог райдера артистів);
- інші.

Дана концепція має і переваги, і недоліки. Потенційні переваги:

– підприємство виробляє продукцію не для наявних, а для наявних споживачів (футбольних фанатів, пасажирів аеропорту, відвідувачів кінокомплексу і т.ін.);

– прискорюються підготовка й відкриття бізнесу, оскільки цілком можливе використання будівлі наявного закладу, що не витримав конкуренції;

– підприємство-партнер має (або зацікавлений в отриманні) необхідні дозвільні документи;

– є можливість приєднатися (вносячи відповідну частину плати) до інженерних мереж, наявних у підприємства-партнера;

– за певних умов наймані працівники компанії-партнера можуть брати участь у процесі обслуговування (стюардеси), і тоді не доведеться наймати додаткових співробітників;

– якщо концепція добре напрацьована (на зразок таких великих національних мереж, як Starbucks, Kentucky Fried Chicken і т.ін.), ви одержуєте величезну кількість прихильників, яким уже знайомі торговельна марка й пропоновані страви.

Недоліки: (Restaurants USA / видання Національної ресторанної асоціації США – серпень 1995):

– кількість потенційних споживачів може бути меншою, ніж прогнозує власник підприємства-партнера;

- якість послуг, які надають працівники підприємства-партнера, може скомпрометувати заклад з надання catering-послуг;
- необхідно вкласти кошти у забезпечення контролю якості послуг, що надаються на території підприємства-партнера;
- можливі істотні коливання попиту, які потрібно задовольняти без втрати якості, бо можливі невідворотні іміджеві втрати;
- необхідний захист прав на продукцію, що реалізується, інакше – зростання конкуренції;
- необхідно наймати юриста для укладання договору, що захищатиме права підприємства з надання catering-послуг у разі розірвання договору.

Тож таке нетрадиційне рішення вимагає набагато більших зусиль, ніж це необхідно для організації закладу, що у наявному приміщенні із голодними відвідувачами, які тільки й очікують на страви.

Quick @ casual. Підприємство поєднує сервіс типу фаст-фуд із стравами традиційної кухні – так звані ресторани швидкого повсякденного харчування (fast casual або quick @ casual) спеціалізуються на свіжих корисних для здоров'я обідах (здебільшого для дорослих), забезпечуючи швидке, але уважне обслуговування. Інтер'єр – вищий за середній рівень, забезпечує простір і зручність. На відміну від формату «ресторан швидкого обслуговування», інтер'єр і персонал сприяють тривалим дружнім бесідам, хоч обслуговування справді швидке. Яскраві приклади закладів швидкого обслуговування – ресторани La Madeleine і Corner Bakery.

2.2. Формат виробництва

У кожному закладі ресторанного господарства відповідно до технологічного процесу випуску продукції організовують виробничі підрозділи, що формують його інфраструктуру, тобто склад його виробничих підрозділів (ділянок, відділень, цехів), форми їх побудови, розміщення, зв'язків.

На кожному підприємстві виділяють дві найважливіші складові: основне виробництво, що охоплює всі процеси, безпосередньо пов'язані з випуском готової продукції, і допоміжне, яке включає процеси матеріального і технічного обслуговування основного виробництва.

Виробництво – це потужніші, порівняно з цехами, підрозділи, які створюються на великих підприємствах, де необхідно об'єднати кілька однорідних або взаємозалежних цехів. Основне і допоміжне виробництва поділяються на цехи, відділення, виробничі ділянки, робочі місця.

Цех – технологічно відокремлена частина підприємства, в якій організована робота закінченого процесу. Залежно від характеру технологічного процесу та обсягу роботи цех може мати виробничі ділянки, відділення або потокові лінії.

Виробнича ділянка – частина цеху, де здійснюється повна стадія виробничого процесу.

Відділення – виробничі підрозділи, які створюються у великих цехах. Наприклад, у гарячому цеху можуть бути супове і соусне відділення. Цехи, відділення, виробничі ділянки поділяються на робочі місця.

Робоче місце – частина цеху, на якій процес роботи здійснюють один або група працівників, що виконують певні операції.

Розрізняють підприємства з цеховою структурою і безцеховою.

Цехова структура організовується на підприємствах, які працюють на сировині (повний виробничий цикл), з великим обсягом виробництва. Цехи поділяються на заготівельні (м'ясо-рибний, овочевий), доготівельні (гарячий, холодний), спеціалізовані

(борошняний, кондитерський, кулінарний). На підприємствах ресторанного господарства, які працюють на напівфабрикатах (скорочений виробничий цикл), організовується цех доробки напівфабрикатів (доготівельний).

Безцехова структура виробництва організовується на підприємствах з невеликим обсягом виробничої програми, які мають обмежений асортимент продукції на спеціалізованих підприємствах (закусочних, шашличних, пельменних, вареничних та ін.).

Відмінності у структурі приміщень загальнодоступних ЗРГ з різними типами виробничого процесу наведено в табл. 2.16.

Таблиця 2.16

**Склад приміщень закладів ресторанного господарства
з повним і скороченим виробничими циклами**

Найменування приміщень ЗРГ з повним виробничим циклом	Найменування приміщень ЗРГ зі скороченим виробничим циклом
Для відвідувачів	
Торговельні зали	
Приміщення з надання послуг відвідувачам	
Допоміжні	
Вестибюль	
Санвузли для відвідувачів	
Гардероб для відвідувачів	
Виробничі	
Овочевий цех	Доготівельний цех або інша назва, цех обробки напівфабрикатів: лінія обробки м'ясо-рибних напівфабрикатів і лінія обробки фруктів, зелені й овочевих напівфабрикатів
М'ясо-рибний цех	Гарячий цех
Холодний цех	Холодний цех
Гарячий цех	—
Борошняний цех (за наявності)	
Кондитерський цех (за наявності)	
Кулінарний цех (за наявності)	
Мийна столового посуду і сервізна	
Мийна кухонного посуду	
Роздаткова	
Приміщення завідуючого виробництвом	
Приймання і зберігання продуктів	
М'ясо-рибна охолоджувальна камера	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних напівфабрикатів
Охолоджувальна камера фруктів, зелені та напоїв	Охолоджувальна камера овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені та напоїв
Завантажувальна	
Приміщення комірника	
Комора та мийна тари	
Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	
Комора бакалійних товарів	
Комора алкогольних напоїв (за наявності)	
Комора інвентарю	
Службово-побутові	
Офісні приміщення	
Приміщення для офіціантів та адміністратора	
Гардероб офіціантів (за наявності)	
Гардероб персоналу з душовими	
Санвузли для персоналу (чоловічий і жіночий)	
Білизняна	
Приміщення персоналу	
Теплопункт	
Електрощитова	
Вентиляційні камери (приточна і витяжна)	

Джерело: авторська розробка.

2.3. Складування і зберігання виробничих запасів

Складські приміщення закладів ресторанного господарства призначені для приймання продуктів, що надходять від постачальників, сировини і напівфабрикатів, їх короткострокового зберігання і відпуску. Склади можуть розташовуватися в окремих приміщеннях, а також на перших, у цокольних і підвальних поверхах. Вони повинні мати зручний зв'язок з виробничими приміщеннями. Компонування складських приміщень здійснюється в напрямку руху сировини і продуктів для забезпечення найбільш раціонального виконання складських операцій та вантажно-розвантажувальних робіт.

Склади можуть бути цеховими, при якому вони зазвичай і розміщуються (наприклад, комора добового запасу продуктів для кондитерського цеху).

Будь-який склад обробляє щонайменше три види матеріальних потоків: вхідний, вихідний і внутрішній.

Наявність вхідного потоку означає необхідність розвантаження транспорту, перевірки кількості і якості вантажу, що надійшов. Вихідний потік зумовлює необхідність навантаження на транспорт або відпуску на виробництво, внутрішній – необхідність переміщення вантажу всередині складу.

Загалом комплекс складських операцій – це певна послідовність:

- розвантаження транспорту;
- приймання товарів;
- розміщення на зберігання;
- відпуск товарів з місць зберігання;
- внутрішньоскладське переміщення вантажів.

Склад і площі складських приміщень для різних типів підприємств ресторанного господарства встановлюються за будівельними нормами і правилами проектування цих підприємств залежно від їх типу і потужності.

Мінімальна ширина коридорів у приміщеннях для приймання і зберігання продуктів приймається залежно від кількості страв, що виробляються на добу, такою:

- до 3000 – 1,3 м (до 100 місць у залі);
- більш як 3000 до 6000 – 1,5 м (більш як 100 до 200 місць у залі);
- понад 6000 – 1,8 м (понад 200 місць у залі).

Площу охолоджуваної камери слід приймати з внутрішніми розмірами в плані не менш як 2,4×2,2 м, висотою не менш як 2,2 м і не більше як 2,7 м (за більшої висоти застосовується підшивна стеля).

Охолоджувані камери на підприємствах харчування (закладах РГ) продуктивністю більш як 1500 страв на добу (500 місць в залі) слід проектувати роздільними відповідно до товарних груп продуктів, що зберігаються. За меншої продуктивності допускається передбачати роздільні холодильні шафи за групою продуктів.

Охолоджувані камери необхідно розміщувати у вигляді єдиного блоку з входом через тамбур, завглибшки не менш як 1,6 м.

Примітка. Тамбур допускається не передбачати при камерах з температурою повітря в них 2°C і вищою.

Охолоджувані камери не допускається розміщувати поряд з котельними, бойлерними, душовими та іншими приміщеннями з підвищеною температурою і вологістю над цими приміщеннями або під ними.

Не слід розміщувати охолоджувані камери під житловими та іншими приміщеннями, де постійно перебувають люди. За необхідності розміщення їх там перекриття камер повинно бути відокремлене від міжповерхового перекриття будинку вентильованим повітряним прошарком. Рівні шуму мають відповідати вимогам СН 3077 (поправка мінус 5 дБА для нічного часу).

В охолоджуваних камерах слід проектувати теплоізоляцію з негорючих матеріалів або матеріалів із показниками пожежної небезпеки не вище ніж Г2, В2, Д2, Т2. Теплоізоляцію проектують відповідно до розрахункової внутрішньої температури в камерах, але не вище -15°C в низькотемпературних камерах і не вище -2°C – в решті камер.

За різниці розрахункових температур повітря в сусідніх охолоджуваних камерах в 4°C і менше теплоізоляцію перегородок між ними не передбачають.

Підлоги на ґрунті в камерах при розрахунковій температурі повітря в них -2°C і вищій допускається проектувати без теплоізоляції, при цьому теплоізоляційний шар стін камери або блоку камер має бути на 0,15 м нижчим за рівень підлоги.

Стіни і колони в приміщеннях приймання і зберігання продуктів з вологим режимом повинні мати вологостійке опорядження на висоту не менш як 1,8 м, а в охолоджуваних камерах – на всю висоту приміщення.

Технологічно необхідні розміри прорізу в приміщеннях приймання і зберігання продуктів мають бути не меншими ніж 0,9 м, а при застосуванні вилкових навантажувачів – 1,5 м.

Камери для зберігання м'яса слід обладнати стелажми з гігієнічним покриттям, що миється, а за необхідності – підвісними балками з гачками. Матеріал покриття стелажів має відповідати нормам, регламентованим в СанПиН 42-123-4240.

Для харчових відходів слід передбачати охолоджувану камеру або інше спеціальне приміщення з виходом через тамбур в інше приміщення, коридор або на зовні (при розміщенні на першому поверсі) з кількістю місць у залі, не меншою:

- у ресторанах – 100;
- у кафе і їдальнях – 150.

За меншої місткості зали в приміщенні мийної столового посуду слід передбачати встановлення побутових холодильних шаф, відходи в яких потрібно зберігати в герметично закритих поліетиленових пакетах. Відходи від холодильника до машини виносять у закритих бачках.

Охолоджувані камери та холодильні шафи слід передбачити з урахуванням потужності підприємства харчування (закладу РГ), тобто обсягів і термінів зберігання відходів.

Допускається не передбачати охолоджувальну камеру або холодильну шафу для відходів при застосуванні утилізаторів для переробки харчових відходів, що встановлюються в мийній столового посуду.

Забороняється розташовувати холодильні машини на сходових майданчиках, під сходами, в безпосередній близькості до входних дверей, у тамбурах охолоджуваних камер, у приміщеннях і місцях великого скупчення пилу.

У закладах харчування продуктивністю 15000 страв на добу і більше (зазвичай це заклади від 500 місць і більше) перед приміщенням розвантажувальної (приймання продуктів) слід проектувати розвантажувальну платформу, яка має бути на 1,1–1,2 м вищою за рівень майданчика для автомобілів, обладнану за необхідності стаціонарними або пересувними пристроями, що зрівнюють підлогу платформи з підлогою кузова автомобіля.

Ширина платформи і фронт розвантаження одного автомобіля мають бути не менш ніж 3 м (до 4,5 м в закладах харчування продуктивністю більш як 5000 страв на добу або за кількості місць 500 і більше), довжина – не менш як 3 м. Платформи слід проектувати для розвантаження автомобілів із заднього або заднього і правого борту.

У закладах харчування з меншою кількістю місць, як правило, передбачають розвантажувальні майданчики з підйомально-опускними механізмами.

Розвантажувальні місця і платформи в підприємствах до 15000 страв на добу (до 500 місць) рекомендується розміщувати під навісом заввишки 3,6 м, що перекриває повністю платформу і кузов автомобіля не менш ніж на 1 м.

Для закладів харчування продуктивністю 15 000 і більше страв на добу (500 місць і більше) розвантаження рекомендується проводити в опалюваних приміщеннях.

Проектуючи складські приміщення, враховують, що ширина транспортного (головного) проходу або проїзду під час використання електро- чи автотранспорту має бути достатньою для виконання маневрів руху. Проходи між стелажми і штабелями під час використання візків передбачають не менш як 1–1,2 м і без візків – 0,6–1 м.

Для підприємств харчування (закладів РГ), вбудованих або прибудованих до житлових будинків, розвантажувальні місця і платформи слід передбачати у спеціальних приміщеннях (при завантаженні з боку фасадів будинків, де є вікна) або під навісом (при розвантаженні з торців, де немає вікон). Конструкції цих приміщень та їх опорядження мають бути з негорючих матеріалів. Допускається не проектувати вказані завантажувальні приміщення, якщо загальна площа підприємства харчування (закладу РГ) не перевищує 150 кв. м.

Організуючи завантаження продуктів через транспортні тунелі або підземні стоянки машин, завантажувальний бокс слід виділяти в закриті приміщення.

Перед вантажними ліфтами в будинку слід передбачати майданчики розміром не менше: для ліфтів вантажопідйомністю менш як 500 кг – 2,0×1,5 м; 500 кг і більше – 2,7×2,7 м, не рахуючи ширину прилеглих коридорів.

За сполучення вантажних ліфтів з підвалом на кожному надземному або підвальному поверсі перед ліфтами необхідно влаштувати протипожежні тамбур-шлюзи 1-го типу з підпором повітря у разі пожежі.

Максимальні нахили прямих пандусів і рамп для в'їзду автомобілів у розвантажувальні приміщення або під'їзду до розвантажувальних платформ:

- у будинку або опалюваному просторі – не більше 18%;
- просто неба або в неопалюваному просторі – 10%.

Кількість розвантажувальних місць слід приймати за таблицею 2.17.

Таблиця 2.17

Кількість розвантажувальних місць у закладах ресторанного господарства

Кількість страв на добу / місць у залах	Кількість розвантажувальних місць
до 15000/ до 500	1
більше 15000 до 30000 / більш як 500 до 1000	2
понад 30000 / понад 1000	3

Примітка. У підприємствах харчування (закладах РГ) на 15 000 і більше страв на добу, що працюють на сировині, слід передбачати додаткове місце для розвантаження овочів і можливість їх розвантаження безпосередньо в комору.

Площі груп приміщень для приймання і зберігання продуктів слід визначати за питомими показниками табл. 2.18.

Таблиця 2.18

Кількість розвантажувальних місць у закладах ресторанного господарства

№ пор.	Типи підприємств харчування (закладів РГ) та їх місткість	Форми виробництва		
		напівфабрикати з високим ступенем готовності	напів-фабрикати	на сировині
1	Ресторани:			
	а) на 50 місць	70	75	80
	б) на подальші місця понад 50	0,33	0,41	0,52
	в) на 100 місць	90	92	95
	г) на подальші місця понад 100	0,3	0,37	0,47

№ пор.	Типи підприємств харчування (закладів РГ) та їх місткість	Форми виробництва		
		напівфабрикати з високим ступенем готовності	напів-фабрикати	на сировині
2	Їдальні загальнодоступні:			
	а) на 50 місць	37	40	50
	б) на подальші місця понад 50	0,26	0,3	0,36
3	Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе молочні, кафе-дитячі:*)			
	а) на 50 місць	22/24	22/24	–
	б) на подальші місця понад 50	0,26/0,3	0,26/0,3	–
	в) на 200 місць	62/68	62/68	–
	г) на подальші місця понад 200	0,15/0,17	0,15/0,17	–
4	Кафе-автомати:			
	а) на 75 місць	28	28	–
	б) на подальші місця понад 75	0,21	0,21	0,21
5	Кафе-морозиво:			
	а) на 50 місць	18	18	–
	б) на подальші місця понад 50	0,16	0,16	–
6	Кафе-кондитерські:			
	а) на 50 місць	20	20	–
	б) на подальші місця понад 50	0,2	0,2	–
7	Пивні бари:**)			
	а) на 50 місць	46/43	46/43	–
	б) на подальші місця понад 50	0,4	0,4	–
8	Пиріжкові, чебуречні, пельменні, пончиків, сосискові:			
	а) на 50 місць	–	10	–
	б) на подальші місця понад 50	–	0,2	–
9	9 Шашличні:			
	а) на 50 місць	–	12	–
	б) на подальші місця понад 50	–	0,24	–
10	Бутербродні:***)			
	а) на 25 місць	24	24	–
	б) на подальші місця понад 25	0,24	0,24	–
11	Бари денні:***)			
	а) на 50 місць	22	22	–
	б) на подальші місця понад 50	0,3	0,3	–
12	Бари нічні:***)			
	а) на 50 місць	35	35	–
	б) на подальші місця понад 50	0,3	0,3	–

*) Значення в чисельнику – за самообслуговування, в знаменнику – за обслуговування офіціантами.
 **) У чисельнику – за умови зберігання пива в ізотермічних ємностях, у знаменнику – в бочках.
 ***) Площі наведено на всі групи виробничо-побутових приміщень (див. додаток Н і табл. 2.13)

Джерело: ДБН В.2.2-25.

За санітарними нормами у складах не можна розміщувати товари поблизу водопровідних труб, опалювальних і охолоджувальних приладів, відстань від стін і підлоги має бути не менш як 20 см. Усе це необхідно враховувати, щоб запобігти забрудненню продуктів, їх псуванню і забезпечити у складах нормальну циркуляцію повітря. Підлога у складах і прилеглих до них коридорах має бути міцною, розрахованою на значне навантаження і механічний вплив, гладенькою, без вибоїн і тріщин, не слизькою і зручною для прибирання.

Обладнання складів має забезпечити:

- повне кількісне і якісне збереження матеріальних цінностей;
- належний режим зберігання;

- раціональну організацію виконання складських операцій;
- нормальні умови праці.

Для зберігання продуктів, які швидко псуються (м'яса, риби, продуктів, жирів і гастрономічних продуктів), на підприємствах обладнують охолоджувальні камери. Кількість складських приміщень залежить від потужності підприємства. На невеликих підприємствах ресторанного господарства планується не менше двох камер: одна – загальна охолоджувальна камера для короткочасного зберігання м'ясних, рибних напівфабрикатів, кисломолочної продукції, гастрономічних продуктів та ін.; інша – неохолоджувальна для продуктів, які не псуються швидко. На середніх підприємствах має бути не менше чотирьох камер: дві камери охолоджувальні (м'ясо-рибна, для молочних, жирових продуктів та ін.), камера для сухих продуктів і овочева. На великих підприємствах на 150 місць і більше передбачається роздільне зберігання м'яса, риби, молочних і гастрономічних продуктів. Якщо підприємство має ліцензію на реалізацію винно-горілчаних виробів, їх зберігають в окремій камері.

На підприємствах передбачають приміщення для зберігання білизни, інвентарю, тари. Для забезпечення нормальних умов роботи під час приймання товарів, оформлення транспортних і супровідних документів у кількох складських приміщеннях обладнується спеціальне приміщення для приймання сировини і продуктів.

Для зберігання напівфабрикатів і готових кулінарних виробів, які реалізують іншим їдальням, кафе, закусочним на великих підприємствах, крім потужного холодильного господарства, створюють експедиції, до складу яких входять камери і склади з холодильним устаткуванням, стелажми, необхідним інвентарем і т.ін, а також приміщення для миття і сушіння експедиційної тари.

На підприємствах середньої потужності продукцію власним підрозділам, буфетам відпускають безпосередньо з цехів, де її виготовляють. Кількість складів та їх площі на дотівельних підприємствах значно скорочуються, тому що напівфабрикати надходять переважно відразу ж у виробництво.

Зазвичай склади розміщують на одному поверсі з виробничими цехами, іноді для їх організації використовують підвальні і напіvpдвальні приміщення.

В одноповерховому приміщенні без підвалу овочевий (м'ясний) склад доцільно розташовувати поряд з овочевим (м'ясним) цехом, білизняну – поряд з гардеробною для персоналу і т.ін. У багатоповеровому будинку сировинні склади розміщують під відповідними цехами, зв'язавши їх підйомальнотранспортними механізмами.

Складські приміщення мають розміщуватися компактно, мати зручний зв'язок з виробничими цехами. Завантажувальні майданчики розміщують з боку господарського двору, забезпечуючи зручний під'їзд транспорту.

Оснащення складських приміщень залежить від типу і потужності підприємства, нормативів товарних запасів. До обладнання складських приміщень належать стелажі і підтоварники для розміщення і зберігання продуктів, у м'ясних камерах – підвісні гаки, ваговимірне, підйомальнотранспортне і холодильне обладнання.

Складські приміщення слід оснастити необхідним інвентарем, інструментом для приймання сировини, її зберігання і відпуску. Це різний інвентар для зберігання і транспортування продуктів, інвентар для розкриття тари, транспортні засоби для складських приміщень – вантажні вики і т.ін. Висота приміщень має бути не меншою 3,5 м, у підвальних приміщеннях і охолоджувальних камерах допускається 2,4–2,8 м.

У неохолоджуваних приміщеннях використовують природне і штучне освітлення. Вікна розміщують уздовж стін, звернених на північ, краще на рівні 1,8–2 м від підлоги, що дає змогу розташовувати стелажі уздовж стін, не знижуючи освітленості приміщення.

Складські приміщення (камери), як правило, об'єднують у єдиний блок. Підлогу, стіни, стелю ізолюють, за винятком перегородок між камерами, якщо різниця температур там не перевищує 4°C. Усі камери повинні мати вихід у тепловий шлюз (тамбур або загальний коридор шириною не менш як 1,4 м). Камери і виходи з теплового шлюзу оснащують ізоляційними дверима з притискними затворами, причому двері і камери мають відчинятися тільки у бік тамбура і коридору. Поверхню стін у камерах облицьовують плиткою світлих тонів, стелю білять. Підлогу роблять водонепроникною (рис. 2.30).

В охолоджувальних камерах прийнято тільки штучне освітлення. Найбільш раціональними для цих приміщень є напівгерметичні світильники прямого світла. З холодильного обладнання найчастіше використовують різні фреонові холодильні установки.

Холодильні агрегати встановлюють у спеціальному приміщенні. Воно має бути сухим, добре провітрюваним і мати, крім основного, аварійне освітлення. Трубопроводи з холодоносіями, що проходять поза камерами, добре ізолюють. У холодильних камерах використовують самостійну приточно-витяжну вентиляцію, а також окрему вентиляцію для рибних камер, щоб запах риби не поширювався в інші приміщення.

Не допускається, щоб усередині камер проходили водопровідні, каналізаційні, газові труби, повітроводи загальної вентиляції і труби опалювальної системи.

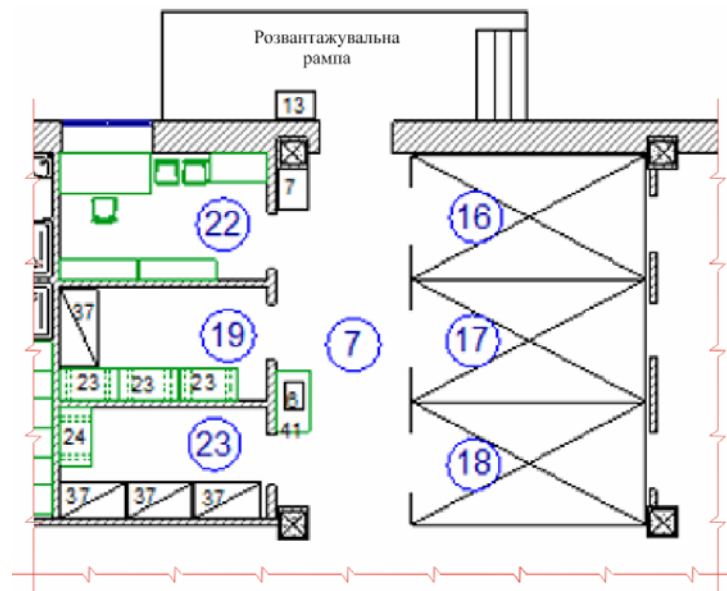


Рис. 2.30. Приклад планувального рішення складської групи приміщень закладу ресторанного господарства, що працює за скороченим виробничим циклом (на напівфабрикатах:

7 – завантажувальна; 16 – охолоджувальна камера м'ясо-рибних продуктів; 17 – охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів і гастрономії; 18 – охолоджувальна камера фруктів, зелені й овочевих напівфабрикатів; 19 – комора зберігання бакалійних товарів; 22 – приміщення комірника; 23 – комора зберігання алкогольних напоїв

Джерело: розроблено автором.

Організовуючи склади, необхідно передбачити спеціальні панелі, що перешкоджають проникненню гризунів. З цією ж метою отвори повітроводів закривають металевою сіткою.

Пожежна сигналізація і протипожежне обслуговування складів є загальною для підприємства системою захисту від вогню. Для зв'язку складів з цехами і буфетами доцільно використовувати внутрішні телефони.

Усі склади обладнують і пристосовують для зберігання певних видів продуктів. У кожному створюють і постійно підтримують необхідні умови. Режим зберігання продуктів (температура, вологість повітря, кратність його обміну, інтенсивність вентиляції), спосіб укладання, терміни зберігання, допустиме товарне сусідство мають відповідати властивостям продуктів.

Крім вибору режиму зберігання, враховують і специфічні особливості кожного виду товару: гігроскопічність, сприйняття запахів, можливість усихання, прогрікнення або проростання під впливом світла, тепла і т.ін. Щоб забезпечити якість продуктів, працівники складів зобов'язані враховувати ці фактори. Наприклад, при підвищеній вологості повітря сири будуть пліснявіти, а борошно, сіль і крупа – зволожуватися. При одночасному зберігання хліба і цукру цукор відволожується, зниження вологості призводить до усихання м'ясних, рибних і деяких інших продуктів, а підвищення температури – до їх швидкого псування. Не можна допускати одночасного зберігання риби та інших товарів, що мають сильний запах, з молочними продуктами, фруктами, чаєм, тому що останні легко сприймають сторонні запахи.

Залежно від призначення складів і правил зберігання товарів (у промисловій тарі, розпакованому вигляді, навалом і т.ін.) підбирають необхідне складське обладнання. Місця зберігання оснащують стелажми, шафами, ящиками, бункерами, засіками, підтоварниками, вагами і т.ін. Кожній групі, виду і сорту продуктів слід відводити визначене місце.

Розміщуючи продукти, їх треба укладати так, щоб до них зручно було підійти.

Санітарними правилами забороняється одночасне зберігання сировини і готових виробів, доброякісних продуктів з товарами, якість яких викликає сумнів. Не можна зберігати разом з продуктами інвентар і тару.

Для підвищення продуктивності праці, скорочення потреби в робочій силі, полегшення роботи комірників і прискорення розвантаження і приймання, відпуску і навантаження продуктів використовують різні вантажно-розвантажувальні механізми: блоки, тельфери, лебідки, підйомники, похилі спуски, транспортери, монорейки, домкратні та інші візки, пересувні стелажі, трампліни до ваг, спеціальних конструкцій ящики і стелажі, електрокари, автонавантажувачі. Розташовуючи склади у підвальних приміщеннях, встановлюють ліфти, підйомники, лоткові спуски.

На складах необхідно підтримувати чистоту, регулярно прибирати приміщення і протирати стіни, мити підлогу і дезінфікувати обладнання.

Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень:

- складські приміщення мають бути захищені від проникнення гризунів і пофарбовані олійною фарбою, а стіни охолоджувальних камер – облицьовані кахельною плиткою для систематичного вологого прибирання.

- освітлення в овочевих складах і охолоджувальних камерах має бути тільки штучним, в інших складських приміщеннях, крім штучного, може бути і природне; коефіцієнт природного освітлення 1:15 (співвідношення площі вікон та підлоги), норма штучного освітлення – 20 Вт на 1 кв. м;

- вентиляція у складських приміщеннях має бути природною і механічною (витяжною);

- підлога має забезпечувати безпечне і зручне пересування вантажів, людей і транспортних засобів;

- ширина коридорів складів – 1,3–1,8 м, із застосуванням візків – 2,7 м.

Зберігаючи сировину і продукти, слід дотримуватися вимог санітарних норм відповідно до СанПіН 42-123-4117-86 «Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів».

Велике значення має правильне розміщення товарів з урахуванням максимального використання площі складів, можливості застосування механізмів, гарантування безпеки роботи персоналу, оперативного обліку товарно-матеріальних цінностей.

Для запобігання втратам і псуванню необхідно забезпечити у складських приміщеннях оптимальний режим зберігання товарів відповідно до їхніх фізико-хімічних властивостей. Режим зберігання передбачає певну температуру, швидкість руху повітря, відносну вологість. Варто суворо стежити за дотриманням термінів реалізації продуктів, особливо швидкопсувних. Так, великошматкові напівфабрикати з м'яса зберігаються 48 год при температурі 2–6°C, порційні без панірування напівфабрикати – 36 год; порційні паніровані напівфабрикати – 24 год; напівфабрикати м'ясні січені – 12 год; риба всіх найменувань – 48 год при температурі 0–2°C; риба заморожена – 24 год при тій самій температурі; молочнокисла продукція зберігається не більш як 36 год при температурі 2–6°C.

Існує кілька способів зберігання й укладання сировини та продуктів.

Стелажний продукція зберігається на полицях, стелажах, у шафах; при цьому способі вона захищена від відсирівання, тому що є доступ повітря до нижніх шарів. Так зберігають масло, сир, хліб, вина в пляшках (у горизонтальному положенні для змочування корків).

Штабельний – продукція зберігається на підтоварниках; так зберігають продукти в тарі, яку можна складати у стійкий штабель висотою не більш як 2 м; мішки з цукром та борошном укладають пліском, висотою не більш як 6 мішків.

Ящиковий – у ящиках зберігають плоди, овочі, яйця та ін.

Насипний – продукти зберігають навалом – у засіках, ящиках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають простір 10–20 см для вільного доступу повітря; так зберігають картоплю (висота не більш як 1,5 м), коренеплоди (0,5 м), цибулю (0,3 м).

Підвісний – застосовують для зберігання сировини і продуктів у підвішеному стані, наприклад копченості, ковбасні вироби. М'ясо тушами, напівтушами, четвертинами зберігають підвісним способом на луджених гаках, без зіткнення туш одна з одною та зі стінами.

Для забезпечення правильного режиму зберігання забороняється тримати харчові продукти поза складськими приміщеннями (у коридорах, на розвантажувальному майданчику і т.ін.); готові вироби, гастрономічні продукти – одночасно із сирими; товари, що легко поглинають запахи (яйця, молочні продукти, хліб, чай і т.ін.), – з гостропахнучими (риба тощо); продукти – з тарою, що звільнилася.

Порушення встановлених правил і режимів зберігання, транспортування і відпуску товарів може призвести до товарних втрат.

2.4. Виробничий процес

У ресторанному господарстві виділяють три форми організації виробництва: виробництво продукції від оброблення сировини до виготовлення страв та їхньої реалізації; виробництво продукції з напівфабрикатів та її реалізація; організація споживання їжі з мінімальною підготовкою до реалізації.

Відповідно до форм організації виробничого процесу заклади ресторанного господарства за виробничою структурою поділяють на такі види:

➤ заготівельні (виробляють напівфабрикати різного ступеня готовності) для постачання доготівельних підприємств, магазинів кулінарії, підприємств роздрібної торгівлі. Створюються у складі мереж закладів ресторанного господарства торговельних мереж для скорочення витрат: на оренду приміщень (виробничі площі не завжди мають бути невіддільною складовою продажу продукції, але плата за їх оренду в центральних районах міст не менша, ніж плата за оренду торговельних площ), на заробітну плату (працівники у віддалених від центру населених пунктах менш вибагливі до рівня заробітної плати та режиму роботи);

➤ доготовельні доводять напівфабрикати до ступеня кулінарної готовності. Цей формат раніше був поширений для підприємств швидкого обслуговування та підприємств з обмеженим асортиментом продукції ресторанного господарства. Нині завдяки розвитку технологій швидкого заморожування та вакуумування продукції ресторанного господарства поширюється також на класні заклади – ресторани типу quick@casual. Цей формат виробництва дає змогу в закладі з порівняно невеликою неторговельною площею забезпечити високу якість продукції ресторанного господарства;

➤ підприємства з повним циклом виробництва отримують сировину та здійснюють повний цикл її переробки у продукцію ресторанного господарства. Здебільшого проектують за наявності значних площ із невеликою ціною оренди (їдальні у складі великих підприємств) або у разі неможливості забезпечити належну якість продукції з напівфабрикатів високого ступеня готовності (ресторани класу люкс).

На виробничу структуру закладу впливають різні фактори: характер та вимоги до продукції, особливості технології її виробництва, масштаб виробництва, форми виробничих зв'язків з іншими підприємствами та нормативні вимоги до матеріально-технічного забезпечення (табл. 2.19).

Таблиця 2.19

Основні вимоги до їдалень, закусочних, підприємств швидкого обслуговування, буфетів, кафетеріїв, кав'ярень, магазинів кулінарії

Найменування вимог	Тип закладу						
	Їдальня	Закусочна	Підприємство швидкого обслуговування	Буфет	Кафетерій	Кав'ярня	Магазин кулінарії
Вимоги до архітектурно-планувальних рішень та оформлення закладів							
1. Зовнішній вигляд закладу							
1.1. Вивіска звичайна	+	+	+	+	+	+	+
2. Склад приміщень для відвідувачів							
2.1. Зала	+	+	+	+	+	+	+
2.2. Туалет із раковиною для миття рук	+	+	+			+	
3. Оформлення залів і приміщень для споживачів							
3.1. Використання сучасних декоративних елементів в інтер'єрі	+	+	+	–	–	+	–
4. Мікроклімат							
4.1. Система вентиляції, що забезпечує допустимі параметри температури і вологості	+	+	+	+	+	+	–
Вимоги до меблів, столового посуду, кувертів, білизни							
1. Меблі стандартні, що відповідають інтер'єру приміщень	+	+	+	+	+	+	–
1.1. Столи:							
- поліефірне покриття	–	–	–	–	–	+	–
- гігієнічне покриття	+	+	+	+	+	–	–
- столи або кронштейни для споживання їжі стоячи	–	+	–	+	+	–	–
1.2. Наявність барної стійки	–	–	–	–	+	+	–
1.3. Наявність буфетної стійки	+	–	–	+	+	–	–

Найменування вимог	Тип закладу						
	Їдальня	Закусочна	Підприємство швидкого обслуговування	Буфет	Кафетерій	Кав'ярня	Магазин кулінарії
2. Столовий посуд і куверти							
2.1. Напівфарфоровий, фаянсовий посуд	+	+	+	+	+	+	–
2.2. Столовий посуд з полімерних матеріалів	–	+	+	+	+	–	–
2.3. Сортовий посуд з пресованого скла	+	+	–	–	+	–	–
2.4. Сортовий скляний посуд	–	–	–	–	–	+	–
2.5. Куверти:							
– з неіржавної сталі	+	+	+	–	+	+	–
– з полімерних матеріалів одноразові	–	+	+	+	+	–	–
3. Серветки індивідуальні паперові	+	+	+	+	+	+	–
Вимоги до оформлення меню, асортименту кулінарної продукції							
1. Меню:							
– українською мовою	+	+	+	+	+	+	–
– комп'ютерним способом	+	+	+	+	+	+	–
– у вигляді світлового табло	–	–	+	–	–	–	–
– оформлення в інший спосіб	–	+	–	+	–	–	–
– цінники	–	+	–	+	–	–	+
2. Асортимент							
2.1. Різноманітний асортимент страв і виробів, купованих товарів, з урахуванням специфіки контингентів, що обслуговуються, і раціонів харчування	+	–	–	–	–	–	–
2.2. Реалізація фірмових і страв на замовлення	–	–	–	–	–	+	–
2.3. Обмежений (вузький) асортимент страв, виробів, напоїв нескладного приготування із напівфабрикатів високого ступеня готовності і (або) певного виду сировини	–	+	+	+	+	–	–
2.4. Асортимент кулінарної продукції	–	–	–	–	–	–	+
Вимоги до методів обслуговування споживачів, форменому одягу, взуття							
1. Методи обслуговування споживачів	+	+	+	+	+		
1.1. Самообслуговування							
1.2. Обслуговування офіціантом	–	–	–	–	–	+	–
1.3. Обслуговування продавцем	–	–	–	–	–	–	+

Примітка. На підприємствах швидкого обслуговування може бути власна зала або зона у складі ресторанного дворику.

Джерело: ДБН В.2.2-5-2009.

Основні шляхи вдосконалення виробничої структури підприємства:

1. Оптимізація потужності закладу. Оптимальна потужність закладу – така, що за нинішнього рівня розвитку техніки та технології його місцезнаходження і умов навколишнього середовища забезпечують виробництво і реалізацію продукції з мінімальними витратами (умовно змінними та умовно постійними).

На оптимізацію потужності закладу впливають чинники (продуктивність, потужність, енергоємність, ергономічність устаткування; можливість поєднання виробничих процесів; організація виробничого процесу), що визначають технічні та економіко-організаційні умови роботи підприємства, а також сприяють підвищенню його ефективності.

2. Поглиблення спеціалізації у структурі виробництва (однак необхідно економічно обґрунтовувати створення кожного нового структурного підрозділу).

3. Розширення кооперації з обслуговування виробництва. Ефективна робота основного виробництва потребує чіткого й безперебійного його обслуговування – ремонту основних фондів, забезпечення інструментами, енергією, іншими видами послуг. Доцільно частину обов'язків з обслуговування виробництва передавати спеціалізованим підрядникам.

4. Підвищення якості продукції та послуг.

Основні елементи виробничої структури:

Виробничий процес – це сукупність взаємопов'язаних основних, допоміжних та обслуговуючих процесів, у результаті яких сировина і напівфабрикати перетворюються на готову продукцію.

Виробнича стадія – технологічно завершена частина виробничого процесу.

Виробництво – це структурний підрозділ закладу ресторанного господарства, який відповідає за здійснення виробничого процесу із виготовлення продукції. Просторово виробництво здійснюється у виробничих цехах, на виробничих лініях, відділеннях, ділянках, робочих місцях.

Цех – територіально і організаційно відокремлений структурний підрозділ закладу, який виконує визначену обмежену частину виробничого процесу, зумовлену характером кооперації праці всередині підприємства. Залежно від характеру виробничого процесу та обсягу виробничого завдання цехи можуть включати технологічні лінії, відділення, ділянки, робочі місця (рис. 2.31).

Розрізняють підприємства із цеховою і безцеховою структурою.

Цехова структура організується на підприємствах, що працюють на сировині, зі значним обсягом виробництва. Цехи поділяються на заготівельні (м'ясний, рибний, птахоголинний, м'ясо-рибний, овочевий), доготовельні (гарячий, холодний), спеціалізовані (борошняний, кондитерський, кулінарний). У закладах, що працюють на напівфабрикатах, організується цех доготовлення напівфабрикатів, цех обробки зелені (рис. 2.29).

Безцехова структура виробництва організується на підприємствах з невеликим обсягом виробничої програми, що мають обмежений асортимент продукції, на спеціалізованих підприємствах (закусочних, шашличних, пельменних, вареничних ін.).

Технологічна лінія – комплекс устаткування, робочих місць, персоналу, що забезпечує виготовлення продукції від надходження сировини (напівфабрикатів) до виходу виробів певного ступеня готовності (рис. 2.32).

Відділення – великий виробничий підрозділ, де виконується закінчена стадія виробничого процесу. Можуть бути створені у великих цехах або за безцехової структури як проміжний щабель між виробничою ділянкою й цехом чи виробництвом (рис. 2.33).

Виробнича ділянка – це найменша адміністративно-виробнича ланка, в якій колектив працівників виконує однотипні технологічні роботи з виробництва однотипного продукту (рис. 2.34).

У цехах, відділеннях, виробничих ділянках організуються робочі місця.

Робоче місце – зона прикладання праці одного або кількох (якщо робоче місце колективне) виконавців, визначена на підставі трудових та інших чинних норм і обладнана необхідними засобами для трудової діяльності (рис. 2.35).



Рис. 2.31. Гарячий цех ресторану

Джерело: <http://www.creatiff.ru/statyi/4424-shirokiy-vybor-oborudovaniya.html>



Рис. 2.32. Технологічна лінія виробництва м'ясних напівфабрикатів на фабриці-заготівельні
Джерело: <http://mkoinov.livejournal.com/77842.html>



Рис. 2.33. Відділення приготування порційних напівфабрикатів з риби
Джерело: <http://maridel.ru/about/photo/work.php>



Рис. 2.34. Виробнича ділянка знеголовлення риби

Джерело: <http://maridel.ru/about/photo/work.php>



Рис. 2.35. Робоче місце з розроблення риби на філе

Джерело: <http://maridel.ru/about/photo/work.php>

2.5. Реалізація продукції

Заклади ресторанного господарства мають певні особливості. Якщо більшість підприємств інших галузей обмежуються виконанням лише однієї або двох функцій, наприклад, підприємства харчової промисловості здійснюють функцію виробництва, підприємства торгівлі – реалізацію продукції, то підприємства ресторанного господарства виконують три взаємопов'язані функції:

- виробництво кулінарної продукції;
- її реалізацію;
- організацію її споживання.

Продукція, яку виготовляють заклади ресторанного господарства, має обмежені терміни реалізації. Так, при масовому виготовленні гарячі страви готують на 2–3 години реалізації, а холодні – на одну годину. Це вимагає випуску продукції партіями, в міру їх споживання.

Асортимент продукції, який виготовляють підприємства ресторанного господарства, дуже різноманітний; для його приготування використовуються різні види сировини. Різнорманітність продукції, що випускається, дає змогу більш повно задовольняти попит споживачів, проте ускладнює організацію виробництва: багато видів сировини потребують особливих умов зберігання, різних приміщень для механічної та кулінарної обробки.

Різнорманітність виробів залежить від характеру попиту і особливостей обслуговуваного контингенту, його професійного, вікового, національного складу, умов праці, навчання та інших чинників.

Режим роботи закладу ресторанного господарства залежить від режиму роботи обслуговуваних ними контингентів споживачів промислових підприємств, установ, навчальних закладів. Це вимагає від підприємств особливо інтенсивної роботи в години найбільшого потоку споживачів – в обідні перерви, зміни.

Попит на продукцію ресторанного господарства, як правило, значно змінюється за порами року, днями тижня і навіть протягом доби. У літній період підвищується попит на страви з овочів, прохолодні напої, холодні супи. З позиції маркетингу кожне підприємство повинне аналізувати і вивчати ринок збуту, від цього залежить асортимент продукції, що випускається, і способи обслуговування.

2.6. Обслуговування відвідувачів

Заклади ресторанного господарства надають, крім послуг харчування, багато інших, наприклад, з організації та обслуговування свят, сімейних обідів, дозвілля, прокату посуду і т.ін.

Зазначені особливості роботи підприємств ресторанного господарства враховують під час раціонального розміщення мережі підприємств, вибору їх типів, визначення режиму роботи і складання меню.

Завершальною стадією технологічного процесу на підприємствах ресторанного господарства є організація споживання їжі. Персонал підприємства повинен доправити свіжоприготовлену їжу до споживача без погіршення її якості та створити приємні, комфортні умови для її споживання в залі їдальні, кафе, ресторану чи іншого закладу ресторанного господарства.

У ресторанах й інших фірмових підприємствах ресторанного господарства високого класу споживання їжі організовують методом індивідуального обслуговування кожного клієнта. Закуси, страви й деякі напої готують за індивідуальними замовленнями, які приймають офіціанти. У залах ресторанів використовують спеціалізоване обладнання, фірмовий посуд, оригінальні столові набори, інвентар, столову білизну. Практикують приготування деяких страв перед відвідувачами ресторану (фламбе, фондю, гриль), іноді приготування і подавання перетворюється на справжнє феєричне шоу.

Ресторани мають досить різноманітний асортимент закусок, страв, напоїв, кулінарних, кондитерських виробів, прохолодних та алкогольних напоїв, тому проблема вибору страв відповідно до смаків відвідувачів не постає.

У кафе, закусочних й інших підприємствах масового харчування застосовують метод самообслуговування, що з часом зазнав принципових змін. На сьогодні у світовій практиці в залах підприємств ресторанного господарства вже немає роздавальних ліній, уздовж яких відвідувачі стоять, щоб отримати обід чи вибрати страви.

У міській загальнодоступній мережі, а також на виробничих підприємствах і в навчальних закладах переважають три системи масового харчування: шведський стіл, попереднє сервірування і накривання столів, вільний вибір у залі з подальшим розрахунком.

Принцип шведського столу застосовують не тільки для окремого вживання їжі (сніданок, обід, вечеря), а й як організаційний в роботі кафе, закусочних, невеликих ресторанів.

Попереднє сервірування й накривання столів застосовують під час організації харчування певних контингентів – туристів, які відпочивають у пансіонатах, санаторіях, будинках відпочинку, працівників виробничих підприємств тощо, там, де за короткий проміжок часу необхідно обслужити багато людей. Для цього зал обладнують обідніми столами, між якими залишають широкі проходи для сервірувальних візків. Столи сервірують холодними закусками, десертом, хлібом, супом у супницях, необхідним посудом і столовими наборами. У визначений час офіціанти на візках розвозять м'ясні, рибні й інші гарячі страви вільного вибору. Переваги цього методу в тому, що споживачам пропонується свіжоприготовлена їжа, в обідньому залі спокійно, немає зайвого руху людей, використаний посуд прибирають офіціанти. Витрати часу й засобів мінімальні. Розрахунки за харчування безготівкові, у тому числі в кредит.

Вільний вибір страв з подальшим розрахунком передбачає наявність двох суміжних залів, розділених легкою перегородкою та об'єднаних вузлом розрахунку для відвідувачів. У першому залі є вхід, а в другому – вихід для відвідувачів. Відвідувач, увійшовши в перший зал, бере тацю і столові набори, вибирає закуски, страви й напої. Прилавки розташовують у залі таким чином, щоб не створювалися черги. Прилавки із супами й гарячими закусками обслуговують кухарі. У центрі залу встановлюють відкриті холодильні прилавки, заповнені харчовим лускатим льодом, на які ставлять красиві миски з тоненько наштаткованими свіжими (без заправок!) овочами – білоголовою і червоноголовою капустою, редискою, морквою, качанним і листовим салатом тощо. Овочі без заправок довше залишаються свіжими. Такі салати можна використовувати як овочевий гарнір до м'яса й риби.

Після того як вибір кулінарної продукції завершено, відвідувач через вузол розрахунку переходить до другого залу, обладнаного дво- і чотиримісними столами, засервірованими спеціями та приправами: сіллю, цукром, чорним і червоним меленим перцем, гірчицею, ароматизованим оцтом, олією. Це дає можливість відвідувачу самостійно заправити овочі. Таке просте рішення створює для споживачів умови, максимально наближені до домашніх, коли людина обирає приправу до їжі на свій смак.

У процесі обслуговування, як правило, заклади ресторанного господарства надають споживачам комплекс послуг, перелік яких залежить від типу і класу закладу. Послуги повинні мати соціальну адресність, тобто відповідати вимогам певного контингенту споживачів.

Під час їх надання слід враховувати вимоги ергономічності, що характеризується відповідністю умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним можливостям споживання. Дотримання вимог ергономічності сприяє забезпеченню комфортності обслуговування, збереженню здоров'я і працездатності споживача.

Наступна важлива вимога – естетичність послуг характеризується гармонійністю архітектурно-планувального і колористичного вирішення приміщень, а також умовами обслуговування, у тому числі зовнішнім виглядом обслуговуючого персоналу, сервіруванням столу, оформленням і подаванням страв.

Вимога інформованості передбачає повне, достовірне та своєчасне інформування споживача про надавані послуги, зокрема з харчової та енергетичної цінності кулінарної продукції, що дає йому змогу, з урахуванням віку та стану здоров'я, правильно підібрати меню. Вимоги інформативності забезпечуються також різними видами реклами.

Послуги закладів ресторанного господарства та умови їх надання мають бути безпечні для життя і здоров'я споживачів, забезпечувати збереження їхнього майна і охорону навколишнього середовища. Умови надання послуг мають відповідати вимогам

нормативної інформації за рівнем шуму, вібрації, освітлення, стану мікроклімату, санітарним нормам і правилам, архітектурно-планувальним і конструктивним рішенням, вимогам електро-, пожежо- та вибухобезпечності. Екологічну безпеку має гарантувати дотримання встановлених вимог охорони навколишнього середовища до території, технічного стану та утримання приміщень, вентиляції, водозабезпечення, каналізації тощо, а також положень державних стандартів системи безпеки праці.

Виробничий та обслуговуючий персонал повинен мати відповідну спеціальну підготовку щодо дотримання санітарних вимог і правил особистої гігієни на виробництві, під час зберігання, реалізації та організації споживання кулінарної продукції.

Загальна характеристика процесу обслуговування. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них

Відповідно до ГОСТ 30523-97 «Послуги громадського харчування. Загальні вимоги», послуга громадського харчування – це результат діяльності підприємств і громадян-підприємців для задоволення потреб споживача в харчуванні та проведенні дозвілля.

Процес обслуговування є сукупністю операцій, які здійснює виконавець у безпосередньому контакті зі споживачем послуг під час реалізації кулінарної продукції та організації дозвілля.

Якість послуг має задовольняти встановленим або передбачуваним потребам споживачів.

Послуги закладів ресторанного господарства мають відповідати вимогам безпеки й екологічності, цільовому призначенню і надаватися за умов, які відповідають вимогам чинних нормативних документів. У процесі обслуговування споживачів комплекс послуг має відповідати типу підприємства і його класу. Під час їх надання потрібно враховувати вимогу ергономічності, тобто відповідності умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним потребам споживачів. А дотримання цих вимог забезпечує комфортність обслуговування.

Послуга, що надається, має відповідати вимогам естетичності. Естетичність характеризується гармонійністю архітектурно-планувального вирішення приміщень підприємства, а також умовами обслуговування, зокрема зовнішнім виглядом персоналу, сервіруванням столу, оформленням і подачею кулінарної продукції. Споживач має отримувати повне, достовірне і своєчасне інформування про послугу, що надається.

Основна послуга закладів ресторанного господарства – послуга харчування – складається з послуг виготовлення кулінарної продукції та створення умов для її реалізації й споживання відповідно до типу і класу закладу. За видами поділяють:

- послуга харчування ресторану;
- послуга харчування бару;
- послуга харчування кафе;
- послуга харчування їдальні;
- послуга харчування закусочної.

Наприклад, послуга харчування ресторану – це послуги з виготовлення, реалізації та організації споживання широкого асортименту страв і виробів складного приготування з різних видів сировини, винно-горілчаних виробів та інших товарів, а послуга харчування закусочної є послугою з виготовлення, реалізації та споживання обмеженого асортименту страв нескладного приготування для швидкого обслуговування споживачів.

Послуги з організації споживання продукції і обслуговування включають:

- організацію та обслуговування урочистостей, ритуальних заходів;
- організацію харчування та обслуговування учасників конференцій, нарад, культурно-масових заходів і т.ін.;
- послугу офіціанта, бармена з обслуговування вдома;
- доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів і обслуговування споживачів в офісах та вдома;
- обслуговування споживачів у дорозі, на пасажирському транспорті;
- обслуговування в номерах готелів;
- організацію раціонального комплексного харчування і т.ін.

У ресторанах та барах велику увагу приділяють організації послуги дозвілля.

Послуги з організації дозвілля включають:

- організацію музичного обслуговування;
- організацію проведення концертів, програм вар'єте та ін. Культура обслуговування – один з основних критеріїв в оцінці діяльності працівників закладів ресторанного господарства.

До основних чинників, що визначають культуру обслуговування, належать:

- наявність сучасної матеріально-технічної бази;
- види і характер послуг, що надаються;
- асортимент і якість продукції, що випускається;
- впровадження прогресивних форм обслуговування;
- рівень рекламно-інформаційної роботи;
- професійна майстерність працівників закладів ресторанного господарства.

Культура обслуговування на високому рівні підвищує конкурентоспроможність підприємства, що дуже важливо в умовах ринкових відносин.

Характеристика методів і форм обслуговування

Методи обслуговування споживачів – це спосіб реалізації продукції закладів ресторанного господарства. Розрізняють методи обслуговування: обслуговування офіціантом, барменом, буфетником, самообслуговування і комбінований.

Форма обслуговування споживачів – організаційний прийом, який є різновидом або поєднанням методів обслуговування.

Приклади форм обслуговування: реалізація кулінарної продукції через торговельні автомати, за типом шведського столу, відпуск скомплектованих обідів та ін.

Види, методи і форми обслуговування на підприємствах залежать від місця вживання їжі, способу її отримання і доставки споживачам, ступеня участі персоналу в обслуговуванні та ін. Вибір найбільш раціональних видів обслуговування сприяє повнішому задоволенню попиту споживачів.

Основними видами обслуговування в закладах ресторанного господарства є:

- реалізація продукції в залах закладів відкритого типу (ресторанів, барів, їдалень, кафе, закусточних), а також в їдальнях при промислових підприємствах та навчальних закладах;
- обслуговування пасажирів у дорозі, на транспорті;
- реалізація кулінарної продукції через магазини (відділи) кулінарії;
- організація обслуговування офіціантом (барменом) удома.

У масовому обслуговуванні з порівняно невеликим асортиментом страв для прискорення застосовують самообслуговування, в процесі якого споживачі самостійно беруть з роздавальної холодної страви і напої, борошняні кондитерські вироби. Гарячі страви роздавальники порціонують безпосередньо перед відпуском.

Обслуговування офіціантами застосовується в ресторанах, барах, інколи в кафе, в яких створення комфорту відіграє визначальну роль. Ці підприємства призначені не лише для надання послуги харчування, а й для організації відпочинку споживачів.

При комбінованому методі передбачається поєднання двох вказаних методів обслуговування. Наприклад, підприємство працює вдень за методом самообслуговування (загальнодоступна їдальня, кафе), а ввечері – обслуговування офіціантами. У таких підприємствах також слід створювати умови для організації відпочинку споживачів.

Залежно від участі персоналу в обслуговуванні розрізняють повне і часткове самообслуговування.

При повному самообслуговуванні споживач виконує всі операції, пов'язані з отриманням страв, доставкою їх до обіднього столу і прибиранням посуду.

При частковому самообслуговуванні більшість цих операцій виконує персонал ресторанного закладу для прискорення обслуговування. Прикладом часткового самообслуговування є попереднє накриття столів у їдальнях при виробничих підприємствах і навчальних закладах, де встановлено єдину обідню перерву і харчування організовано через комплексні сніданки та обіди. При цьому споживачі лише розливають у тарілки перші страви із супниць, заздалегідь виставлених на столи, і відносять використаний посуд.

За способом розрахунку зі споживачами розрізняють самообслуговування з попереднім, подальшим, безпосереднім розрахунком та оплатою після вживання їжі.

При самообслуговуванні з попереднім розрахунком споживачі, ознайомившись із меню, отримують чек і розраховуються в касі, а потім за цими чеками отримують обрані страви на роздачі. Такий вид самообслуговування уповільнює процес обслуговування. Значне прискорення під час застосування цієї форми досягається відпуском комплексних обідів за заздалегідь придбаними талонами або абонементом.

Самообслуговування з подальшим розрахунком – це розрахунок за обрані страви в кінці роздавальної зони. Перевагами цієї форми обслуговування є можливість безпосереднього вибору страв споживачами, звільнення роздавальників від розбирання чеків, що прискорює процес обслуговування.

Самообслуговування з безпосереднім розрахунком забезпечує одночасність вибору страв, отримання і оплати їх вартості. В цьому разі відпускання продукції і розрахунок зі споживачем здійснює один працівник. Таку форму обслуговування застосовують в буфетах, закусточних, під час обслуговування через барну стійку в барах.

При самообслуговуванні з оплатою після вживання їжі споживач, вибравши страви і напої, отримує чек у касира в кінці роздавальної зони, який оплачує, виходячи із залу. Застосування такої форми сприяє посиленню контролю за веденням розрахункових операцій. При цьому пропускна спроможність залу збільшується у півтора рази порівняно із самообслуговуванням з попередньою оплатою.

Тема 3. ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета розроблення об'ємно-планувального рішення проектувальниками-технологами – організація внутрішнього простору закладу, визначення просторових функціональних взаємозв'язків між окремими приміщеннями, відображення рішень щодо організації технологічного процесу загалом, технологічних ліній і робочих місць відповідно до чинних норм та правил.

Входи до будинків закладів ресторанного господарства та сходи для відвідувачів і персоналу потрібно проектувати автономними.

При входах до будинків (закладів) ресторанного господарства місткістю понад 100 місць сходи слід дублювати пандусом із неслизькою поверхнею завширшки не менш як 1,2 м для доступу відвідувачів в інвалідних візках, крім того, ширина дверей має бути не меншою за 0,9 м.

Вхід для персоналу у закладах до 100 місць допускається проектувати через приймальні приміщення.

Висота приміщень закладу ресторанного господарства до низу конструкцій, що виступають, і підвісних стель має бути не менш як 2,7 м.

Крім того, для виробничих приміщень рекомендується приймати висоту:

2,7 м – у закладах до 150 місць;

3 м – у закладах від 150 до 300 місць;

3,6 м – у закладах понад 300 місць.

Проектування будівель закладів ресторанного господарства може здійснюватись на основі застосування найрізноманітніших конструктивних систем і матеріалів. На основі повнозбірних залізобетонних систем, каркасно-панельних та великопанельних конструкцій, монолітного залізобетону, цегли, місцевих будівельних матеріалів, з металевих полегшених конструкцій, у тому числі великопролитних, з деревоклеєних конструкцій, на основі застосування змішаних конструктивних систем і матеріалів тощо.

Для вбудовано-прибудованих закладів ресторанного господарства основою є комбінована система конструкцій, із урахуванням конструкцій житлової (або громадської) будівлі та прийнятою висотою поверху. У сільських населених пунктах рекомендується застосування безкаркасних рішень із цегли та місцевих будівельних матеріалів або каркасних конструкцій за неповною схемою, тобто зі стінами з місцевих матеріалів.

Застосування полегшених металевих конструкцій допускається у вирішенні завдань прискореного будівництва, а також для зведення будівель у важкодоступних районах країни.

Під час проектування будівель на основі використання індустріальних конструкцій рекомендується застосовувати найбільш поширений для закладів ресторанного господарства крок опор 6×6 м. При цьому в залах великої місткості може бути прийнята орієнтація на збільшення мережі опор (6×9 , 9×9 , 6×12 тощо).

Запровадження у будівництво ефективних конструкцій та будівельних матеріалів, у тому числі модульних та пересувних перегородок слід забезпечувати можливість створення гнучких планувальних рішень закладів і будівель, що дозволяють максимальну трансформацію простору в експлуатації, а також перепланування за наступної реконструкції.

У закладах ресторанного господарства не допускається проектувати приміщення площею менш як 5 м^2 . У виробничих приміщеннях, у приміщеннях приймання і зберігання продуктів площею до 10 м^2 двері проектуються шириною не менш як 0,9 м, площею понад 10 м^2 – не менш як 1,2 м; двері для візків із підтоварниками необхідно приймати шириною 1,8 м.

Склад приміщень закладів ресторанного господарства і вимоги до них визначаються специфікою виробничого процесу, санітарно-гігієнічними вимогами та завданням на проектування. Розрізняють п'ять основних груп приміщень:

- складська група – призначена для короткочасного зберігання сировини й готової продукції в охолоджуваних камерах і неохолоджуваних коморах з відповідними режимами зберігання;

- виробнича група – призначена для переробки продуктів, сировини (напівфабрикатів) і випуску готової продукції; до складу виробничої групи входять основні (заготівельні і доготівельні) цехи, спеціалізовані (кондитерський, кулінарний та ін.) і допоміжні (мийні, хліборізка);

- торговельна група призначена для реалізації готової продукції й організації її споживання (торговельні зали з роздавальними й буфетами, магазини кулінарії, вестибюль із гардеробом і санвузлами й ін.);

- адміністративно-побутова група призначена для створення нормальних умов праці й відпочинку працівників підприємства (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб персоналу з душовими і санвузлами тощо). Усі групи приміщень зв'язані між собою. Існують такі вимоги до планування приміщень: всі групи приміщень слід розташовувати у напрямку технологічного процесу: від складських через виробничі до торговельних, з ними мають бути зручно поєднані адміністративно-побутові і технічні;

- взаємне розташування основних груп приміщень має забезпечити найкоротші зв'язки між ними без перетинання потоків відвідувачів і обслуговуючого персоналу, чистого й використаного посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів;

- слід прагнути до компактної структури будинку, передбачаючи можливість перепланування приміщень у зв'язку зі зміною технології виробництва;

- планування всіх груп приміщень має задовольняти вимогам ДБН, санітарним і протипожежним правилам;

- усі виробничі і складські приміщення мають бути непрохідними, входи у виробничі й побутові – з боку господарського двору, а в торговельні – з вулиці; вони мають бути ізольованими від входів у житлові приміщення;

- планування торговельних приміщень виконується у напрямку руху відвідувачів; передбачаються максимальне скорочення шляхів руху і забезпечення евакуації людей у разі пожежі.

Об'ємно-планувальне рішення – раціональне розташування приміщень в об'ємі будівлі та розташування устаткування в них згідно з характером та вимогами технологічного процесу в закладі.

При цьому враховують вимоги щодо мікроклімату приміщень, світлового та акустичного режиму.

Головним завданням розроблення об'ємно-планувального рішення є просторове вирішення виробничої функції закладу.

Об'ємно-планувальне рішення закладу оформлюють у вигляді креслення-плану (масштаб 1:50; 1:100), на якому вказують взаємне розташування приміщень закладу, обмежувальних конструкцій та конструктивних елементів будівлі всередині будівельного об'єму окремого поверху. На кресленні-плані схематично показують місця розташування технологічного устаткування у приміщеннях закладу.

Розроблення об'ємно-планувального рішення виконується у такій послідовності:

- вибір конфігурації та поверховості будівлі;
- попереднє вирішення вертикальних зв'язків (поверховість – більше одного поверху);

- визначення зон будівлі:
 - для відвідувачів;
 - складських приміщень;
 - виробництва;
 - адміністративно-побутових приміщень;
 - технічних приміщень;
- вирішення основних горизонтальних зв'язків у будівлі;
- проектування (планування) приміщень за зонами;
- перевірка прийнятих рішень на відповідність технологічним протипожежним, санітарним та будівельним нормам і правилам.

Вибір конфігурації та поверховості будівлі

Архітектурна композиція будівлі та її конфігурація приймаються відповідно до обраного за концепцію стилю та спрямування закладу. Загальне рішення щодо конфігурації будівлі приймає замовник на основі наданих проектувальником передпроектних розробок (попередніх концептуальних архітектурних пропозицій – фор-ескізів).

Проектувальник розробляє фор-ескізи на основі вихідних даних, що надає замовник, а саме: завдання на проектування (де слід зазначити основні вимоги щодо спрямування закладу, оздоблювальних матеріалів та ін.), містобудівних планувальних матеріалів, проектів детального планування та забудови, генеральних планів, інвентаризації забудови тощо.

Проектувальник повинен забезпечити відповідність проекту архітектурним та містобудівним вимогам, високу архітектурно-художню якість [ДБН А.2.2-3].

Окремо розташовані, прибудовані та у складі торговельно-громадських центрів заклади ресторанного господарства потужністю до 300 місць рекомендується проектувати не більш як у двох наземних рівнях. При цьому рекомендується передбачати проектування експлуатованих покрівель, веранд та відкритих майданчиків для облаштування додаткових місць сезонного розміщення відвідувачів.

Визначаючи конфігурацію будівлі, необхідно враховувати, що входи до ЗРГ, які розміщуються у житлових будинках, мають бути відокремлені від входів до будинку.

Входи до ЗРГ, що розміщуються у громадських та у допоміжних будівлях промислових підприємств, допускається поєднувати з основними входами до цих будівель.

У ЗРГ з кількістю місць у залах понад 50 необхідно передбачати відокремлені входи для відвідувачів і персоналу.

Кількість евакуаційних виходів з будинків і з кожного поверху необхідно приймати відповідно до ДБН В.1.1-7, але не менше двох.

Поверховість будівлі ЗРГ визначається містобудівними і функціонально-технологічними вимогами (площі та конфігурації земельної ділянки; типу закладу за способом розміщення: окрема будівля, прибудована, вбудована у будівлю іншого призначення).

Висота приміщень закладів ресторанного господарства в будинках обмежується технічними і технологічними можливостями.

Підвали будівель мають бути одноповерховими.

Висота поверху закладів ресторанного господарства (від підлоги до підлоги), за винятком висоти технічного поверху, не менша ніж 3,3 м.

Одноповерхові будівлі приймаються для ЗРГ в окремих будівлях за кількості місць до 120, коли заклад розміщено в зоні відпочинку, для закладів сезонної дії, під час проектування збірно-розбірних та полегшених будівель ЗРГ.

Після визначення конфігурації та поверховості будівлі проводять її зонування.

3.1. Приміщення для відвідувачів

Заклади ресторанного господарства потужністю до 300 місць в окремих будівлях, прибудовані та у складі торговельно-громадських центрів рекомендується проектувати не більшими, ніж у двох наземних рівнях. При цьому рекомендується передбачати проектування експлуатованих покрівель, веранд та відкритих майданчиків для обладнання додаткових місць сезонного обслуговування.

Приміщення для відвідувачів необхідно розташовувати в надземних поверхах. Допускається передбачити ці приміщення у цокольних поверхах.

Входи до будівлі закладу ресторанного господарства і сходи для відвідувачів і персоналу слід проектувати автономними (див. рис. 3.1).

Зону для відвідувачів зазвичай розміщують з боку головного фасаду будівлі або уздовж фасаду, з вікон якого відкривається найбільш мальовничий краєвид (історичне місце, споруда, на природний або антропогенний ландшафт тощо). За сприятливих містобудівних умов зону обслуговування розташовують уздовж південного або південно-східного фасаду будівлі закладу.

Предметно-просторова організація приміщень для відвідувачів (вестибюль включно з гардеробом та санвузлами, зали та ін.) у закладах ресторанного господарства із самообслуговуванням та закладах, що поєднують функції харчування та відпочинку, включають різні (відмінні за призначенням, складом та групуванням меблів) функціональні зони. Це зони входу, очікування, отримання страв і предметів сервірування, вживання їжі, видовищ і розваг, відпочинку. Розширений склад зон зазвичай властивий закладам із підвищеним рівнем обслуговування.

Приклад виділення зони обслуговування у будівлі закладу наведено на рис. 3.1 (приміщення 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8).

Мийну столового посуду необхідно розташовувати на одному рівні із залом (рис. 3.1, приміщення 18).

Гардеробні, вбиральні, умивальні, буфети, мийні, роздавальні, сервізні допускається проектувати без природного освітлення (рис. 3.1, приміщення 5, 6, 7, 8, 9, 10, 17, 18).

Зали (обідні, торгові) є головними об'єктами під час створення об'ємно-планувального рішення. Для розміщення зали відводять найзручніше місце у внутрішньому просторі будівлі закладу (рис. 3.1, приміщення 1, 2). Проектуючи залу, слід враховувати, що більш привабливі для відвідувачів місця мають візуальне або повне відокремлення від загального простору зали. У зв'язку з цим зали ресторанів і кафе з кількістю місць понад 200 допускається розділяти перегородками (стаціонарними або розсувними). Досить привабливі планувальні рішення з великою кількістю кутових зон, глибоких ніш тощо.

Зали, як правило, слід забезпечувати природним освітленням (бічним або верхнім); інтенсивність освітлення має відповідати ДБН В.2.5-28 та СанПиН 42-123-5777-91.

Істотний вплив на проектування зал закладу ресторанного господарства має вибір способу розміщення та групування меблів.

У кафе та ресторанах під час групування меблів слід враховувати можливість обслуговування одним офіціантом 8–12 відвідувачів. У таких закладах можливе паралельне, діагональне та вільне розташування меблів, за якого створюються м'які візуальні переходи від однієї зони до іншої. Такий ефект досягається, якщо застосовувати складніші форми меблів, у тому числі криволінійних диванів, овальних та круглих столів.

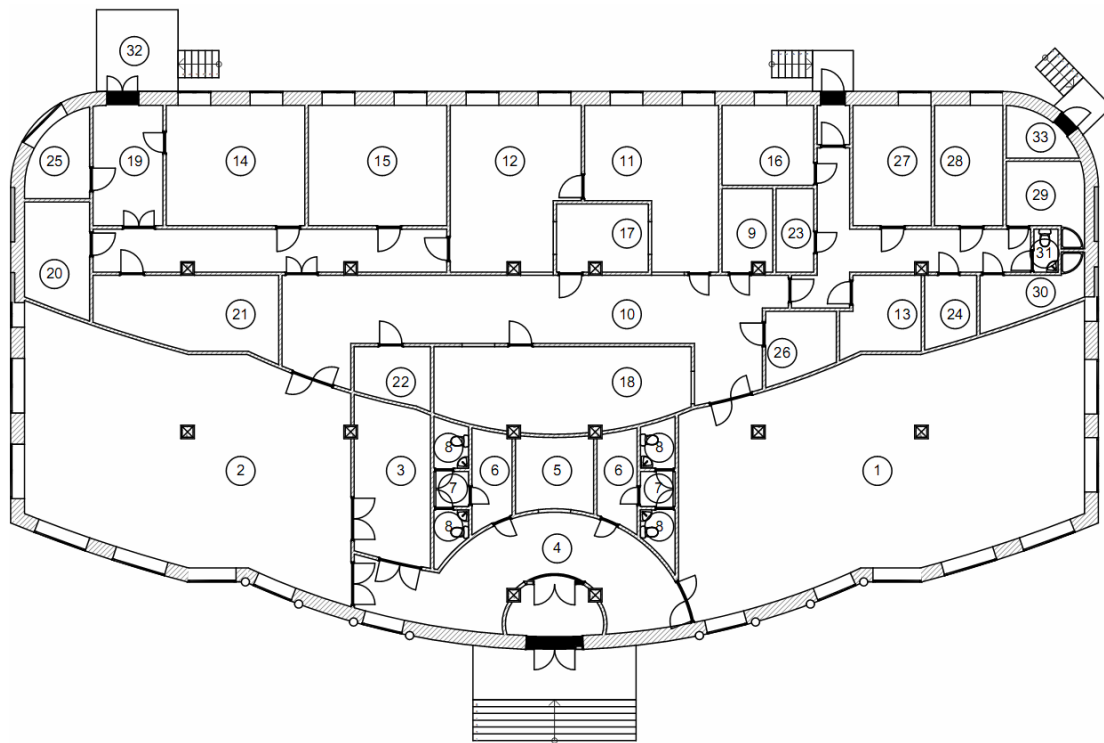


Рис. 3.1. Об'ємно-планувальне рішення ресторану на 100 місць із банкетною залом

Джерело: власна розробка автора.

Різноманітні розміщення та номенклатура меблів для зон споживання продукції закладу у спеціалізованих кафе та ресторанах, у яких слід використовувати поєднання різних групувань столів, стільців, крісел, включаючи боксове розміщення. Для боксового розміщення меблів властиві кілька найбільш поширених прийомів, а саме; криволінійне (або С-подібне), кутове чи зубчасте, П-подібне. Боксове розміщення характеризується створенням ізольованих груп меблів з обідніх столів, оточених диванами, найчастіше із високими спинками або відокремлених одна від іншої декоративними перегородками, що забезпечує групі відвідувачів усамітнення. Застосування боксового розміщення дає змогу значно урізноманітнити архітектурно-просторове рішення зал. Вдалим є розміщення боксів на платформі, вищій за рівень підлоги.

У барах та кафетеріях найбільш поширене пристінне рішення барних стійок, за такого рішення вони можуть мати Т- або П-подібний план. За острівного розміщення барного устаткування плани барних стійок можуть мати квадратну або прямокутну форму, круглу або овальну, багатокутну або криволінійну. Барні стійки з табуретами або кріслами широко використовують як композиційний акцент в інтер'єрах зал ресторанів. Сприяють цьому і різноманітні форми виробів, і ритмічне рішення, і колірна організація фасадних панелей стійок, і освітлення й ін.

Розміщення барної стійки в обідніх залах ресторанів біля входу сприяє організації аванзали.

У закладах, пов'язаних із відпочинком, організовують зони видовищ і розваг (естради, танцполи, подіуми для виступів на пілоні, майданчики піджеїв тощо). Такі зони можуть виступати як композиційний центр приміщення, відповідно до чого обирають місце їхнього розташування, а також комплекс декоративних, пластичних, колірних та світлових засобів і рішень. Рішення цих зон можна урізноманітнювати за розміщенням (пристінні, кутові та острівні), розмірами та формою. Для визначення площі танцювального майданчика (у залі з надання послуг харчування) виходять з

норми площі на пару 0,15–0,2 м² з розрахунку 50–70% загальної кількості місць у залі. Форми танцювальних майданчиків, естрад, подіумів можуть різнитися залежно від форми та композиції зали.

У їдальнях та закусочних найпоширеніше розташування меблів паралельне або діагональне. Вони забезпечують раціональне використання площі зали.

Ширину проходів у залах рекомендується приймати не меншою за вказані у табл. 3.1

Таблиця 3.1

Рекомендована ширина проходів у торговельних залах ЗРГ

Проходи	Ширина проходів у залах, м			
	їдальні	ресторани	кафе	закусочні
Основний	1,35	1,5	1,2	1,2 (1,6)
Додаткові:				
для розподілення потоків відвідувачів	1,2	1,2	0,9	0,9 (1,1)
для підходу до окремих місць	0,6	0,6	0,4	0,4 (0,8)

Джерело: ДБН В.2.2-25-2009.

Примітки. 1. Ширина проходів визначається між спинками стільців (за відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними боками столів. Проходи мають забезпечувати евакуацію людей із залів.

2. У їдальнях, що обслуговують понад 200 місць, ширину основного проходу допускається збільшувати на 0,2 м для кожних 100 місць понад 200, але не більш ніж на 1,2 м.

3. У дужках вказано ширину проходів між столами, призначеними для споживання їжі стоячи.

У закладах самообслуговування функціональної зали включають зони отримання їжі та зони вживання їжі.

У разі самообслуговування раздаткові лінії (зони) є сполучною ланкою між групою виробничих приміщень (гарячим цехом) та залом. Їх розміщують на площах обідньої зали та забезпечують безпосередній функціональний зв'язок із гарячим цехом.

Роздавальні. Під час розроблення об'ємно-планувального рішення роздавальних у закладах із самообслуговуванням:

- роздавальню розміщують на площі зали, зону роздавальні відокремлюють від площі зали буфетною стійкою або лінією самообслуговування;
- під час встановлення ліній самообслуговування відстань від роздавальної лінії до бар'єра в залі має бути: для проходу відвідувачів в один ряд – 0,7 м, у два ряди – 1,2 м; ширина робочої зони за роздавальною лінією – не менш як 1 м;
- над технологічними роздавальними лініями, розташованими між гарячим цехом і залом (у разі відсутності між ними перегородки), доцільно проектувати екран до стелі (нижня частина екрана має бути на висоті 2 м від підлоги).

У повносервісних закладах приміщення роздавальні та буфета входять до групи виробничих приміщень, при цьому необхідно передбачити, що зали зазвичай рекомендують розміщувати на одному рівні з основною групою виробничих приміщень: гарячим та холодним цехами, мийними посуду, буфетами та роздавальною:

- приміщення роздавальні розташовують так, щоб через технологічні або дверні прорізи воно було безпосередньо пов'язане з гарячим і холодним цехами, приміщенням для нарізання хліба, сервізною, мийною столового посуду й буфетом (рис. 3.1, приміщення 10);

- приймаючи рішення розташовувати зазначені виробничі приміщення з одного боку роздавальні, її проектують шириною не менш як 2 м, у разі двобічного чи іншого розташування – не менш як 3 м;

- фронт видачі страв у роздавальні при обслуговуванні офіціантами необхідно передбачити: для гарячих – 0,025 м, для холодних цехів – 0,01 м на 1 місце в залі.

На архітектурно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства із розширеними функціями дозвілля істотний вплив має реалізація тієї культурної програми, яка поєднується зі споживанням основних послуг ресторанного господарства. Специфіку типу дозвілєвої програми потрібно враховувати під час визначення складу і площ групи приміщень для відвідувачів. Для організації надання культурно-дозвілєвих послуг площу групи приміщень для відвідувачів можна збільшувати до 25%. Планувально таке розширення може відбуватись за рахунок збільшення площі зали або шляхом організації окремих дозвілєвих приміщень.

Приміщення (зали) ігрового призначення (більярдні, гральні автомати тощо) проектують із входом через залу ЗРГ і, як правило, не облаштовують джерелами природного освітлення. Ці зали можна розміщувати у глибині будівельного об'єму закладу. Приміщення ігрового призначення можна розташовувати на вищих поверхах будівлі порівняно з обідніми залами ЗРГ (особливо для закладів із нетривалим перебуванням відвідувачів – заклади швидкого обслуговування, закусочні, їдальні тощо).

Приміщення (зали), призначені для естрадно-видовищних заходів (без вживання їжі) як правило, потребують забезпечення засобами звуко- та світлоізоляції, тому їх також можна проектувати в середині будівельного об'єму закладу. Для стимулювання попиту на послуги ресторанного господарства ці приміщення забезпечують зв'язком із залом ЗРГ та (якщо приміщення призначені для естрадно-видовищних заходів, мають місткість, порівнянну з місткістю обідньої зали) з вестибюлем. Можна розміщувати на різних рівнях з обідньою залом.

3.2. Допоміжні приміщення

Входи до закладу ізолюють від об'єму будівлі вхідними тамбурами, якщо розрахункова температура зовнішнього повітря буває мінус 15°C і нижчою (всі області України, крім Закарпаття та Автономної Республіки Крим).

Зона входу містить підзони гардеробну та очікування. Вона може розташовуватись як на одному, так і на різних поверхах, в одному або кількох приміщеннях. Цю зону проектують за чіткою функціонально-планувальною схемою, що забезпечуватиме швидке і ритмічне обслуговування зустрічних потоків відвідувачів.

Вестибюль пов'язує вхід до закладу із входом до аванзали (зали). На площі вестибюля передбачається розміщення гардероба, входів до санвузлів для відвідувачів, виходу на сходи (у разі вибору двоповерхового об'ємно-планувального рішення) (рис. 3.1, приміщення 4).

У вестибюлях допускається розміщувати кімнати охорони, відкритий гардероб і торгові ятки.

Гардероб – приміщення у вхідній зоні, призначене для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів. Фронт видачі одягу 1,2 м на 1 гардеробника. Приміщення має замикатися; мінімальний прохід між рядами вішалок (підвісних, консольних, наземних) – 0,8 м.

Гардеробна підзона може мати фронтальне, глибинне (рис. 3.1, приміщення 5) або кутове рішення. Найбільш раціональне застосування фронтальних схем, коли гардеробний бар'єр розміщується вздовж довгого боку приміщення, а вішалки – перпендикулярно до нього.

Санвузли призначені для надання відвідувачам первинних послуг, що забезпечують дотримання особистої гігієни, тому їх розташовують у вхідній частині зони обслуговування із виходом до вестибюля.

У ресторанах та кафе з обслуговуванням офіціантами у шлюзах вбиралень передбачається додаткова площа не менш як 4 м² для туалетної. У структурі цих приміщень виділяють вхідні **тамбури, туалетну кімнату, кабінки вбиралень** (рис. 3.1, приміщення 6, 7, 8) і за необхідністю (у закладах класу люкс, клубного типу та ін.) **кімнату туалетника**, яку розміщують між жіночим та чоловічим відділеннями санвузла.

Плануючи санвузли, слід передбачати 1 унітаз на кожні 60 місць у залі закладу. Якщо кількість місць понад 300, передбачають додатково 1 унітаз на кожні 100 місць. У закладах менш як 50 місць допускається проектувати два санвузли (для чоловіків та жінок).

У чоловічих вбиральнях на кожен унітаз передбачають 1 пісуар (у вбиральнях пивних барів – 2 пісуари).

У шлюзах вбиралень передбачають 1 умивальник на кожні 4 унітази, але не менш як один.

У закладах ресторанного господарства, що розташовані у зонах масового туризму, на автомагістралях та інших місцях із значним одночасним потоком відвідувачів, рекомендують подвоювати кількість санітарних приладів, а площу вестибюля при цьому збільшувати до 30% всупереч встановленій для закладу даного типу.

У їдальнях при промислових підприємствах вбиральні й умивальні для відвідувачів варто передбачати відповідно до СНиП 2.09.04-87 зміна № 1 з проектування допоміжних будинків і приміщень промислових підприємств.

Проектуючи санвузли, санітарні пристрої бажано розташовувати вздовж однієї стіни, що спрощує підведення комунікацій. Не бажано розміщувати ці пристрої на зовнішніх стінах будівлі.

Проектування вбиралень для осіб з особливими потребами у закладах ресторанного господарства має враховувати такі специфічні вимоги: площу кабінки слід розраховувати виходячи з розміру інвалідного візка з вільним підходом з трьох боків до унітазу (для людини, яка супроводжує); кабінки слід обладнувати спеціальними відкидними поручнями навколо унітазу та жорстко закріпленими на стінах кабінки, а також гачками для одягу та милиць.

Підзони очікування слід влаштовувати перед залами. У їдальнях, кафе і особливо у ресторанах слід організувати місця для відпочинку з бенкетками, кріслами для відпочинку та журнальними столами.

У закладах, що поєднують функції харчування і відпочинку, для розподілення потоків відвідувачів створюють аванзали та холи.

Аванзала призначена для збирання груп гостей, зустрічі відвідувачів метрдотелем або хостес, прийняття замовлень на бенкети та інших заходів. Специфіка приміщення зумовлює його проектування лише у складі підприємств, що надають послуги з обслуговування бенкетів, прийомів та заходів, що передбачають збирання груп відвідувачів. Аванзала – перехідне приміщення з вестибюля до торгової зали. Проте слід передбачати відокремлений вхід з вестибюля до зали закладу (рис. 3.1, приміщення 3).

Приміщення додаткових торгових, побутових послуг та послуг зв'язку розміщують у вхідній зоні на території вестибюля або аванзали.

Приміщення дітсестри (лікаря-дієтолога): передбачають у закладах при лікувально-оздоровчих комплексах, спортивних клубах тощо, розташовуючи його у вхідній групі приміщень.

Кімната для куріння сполучається з торговою залою лише через вестибюль. Передбачається в разі цілковитої заборони куріння у залах закладу ресторанного господарства.

3.3. Приміщення магазину (відділу) кулінарії

Приміщення для продажу кулінарних напівфабрикатів і виробів (магазин кулінарії) слід передбачати у складі ресторанів і їдалень, допускається ці приміщення розташовувати в будинках іншого призначення.

Магазини кулінарії без технологічних процесів торговельною площею не більш як 150 м² допускається розміщувати вбудованими або прибудованими у житлових будинках.

Таблиця 3.2

Площі приміщень магазинів кулінарії

Приміщення	Площа приміщень магазину кулінарії самообслуговування на 10 м ² торгової площі зали	
	до 40 м ² торгової площі зали	збільшення на кожні 10 м ² торгової площі зали, понад 40 м ²
Підсобні приміщення	2	0,8
Для приймання і зберігання продуктів	1,5	1,45
Зона видавання обідів додому	1,2	0,8

Магазини кулінарії торговою площею зали понад 130 м² можуть розміщуватись поза закладами ресторанного господарства. У такому разі у складі приміщень магазину кулінарії слід передбачати приймальню продуктів площею 16 м² і службово-побутові приміщення з розрахунку 1,4 м² на 10 м² площі торгової зали. За завданням на проектування дозволяється у складі магазину кулінарії передбачати кафетерій, відділи замовлення та відпускання обідів додому, склад і площі приміщень яких приймають згідно із завданням на проектування.

3.4. Приміщення з виготовлення кулінарної продукції

Виробничі приміщення необхідно розташовувати в надземних поверхах. Групу виробничих приміщень, як правило, слід планувально розташовувати в одній функціональній зоні з метою збереження безперервності виробничих процесів (рис. 3.1, приміщення 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16).

Проектуючи виробничі приміщення у дво-, триповерхових закладах ресторанного господарства, принцип функціонального поповерхового зонування груп виробничих приміщень слід зберігати.

Винятком можуть бути заготівельні цехи: овочевий, м'ясний, рибний, птахо-голінний та кондитерський, що працюють на сировині. Їх можна розміщувати у відокремленій функціональній зоні, що також не допускає перетину людських та вантажних потоків.

Виробничі цехи зазвичай передбачають в окремих приміщеннях.

У закладах до 50 місць, що працюють на напівфабрикатах, гарячий, холодний, доготівельний цехи, а у закладах, що працюють на сировині, – гарячий і холодний, можна розташовувати в одному приміщенні.

У закладах потужністю понад 50 місць, якщо цехи із різними температурно-вологісними режимами розташовано в одному приміщенні, застосовують технологічне устаткування (із місцевими вентиляційними відсмоктувачами, охолоджуваними поверхнями тощо), що забезпечує у місцях обробки та приготування харчових продуктів задані значення температури згідно з вимогами СанПіН 42-123-5777-91, крім того, цехи рекомендується відокремлювати бар'єрами висотою не менш як 1,5 м.

Ці приміщення, як правило, забезпечують природним освітленням (бічне або верхнє); інтенсивність освітлення має відповідати ДБН В.2.5-28.

Виробничі цехи, що обслуговують залу, необхідно розташовувати на одному рівні з нею.

Оскільки об'ємно-планувальні рішення ЗРГ мають передбачати послідовність і поточність технологічного процесу, а також максимальне скорочення шляхів руху вантажопотоків, зону виробництва розташовують максимально наближено до зони складських приміщень та зони обслуговування.

Розміщення цехів у структурі будівлі має забезпечувати послідовність обробки продуктів та виробництва продукції за мінімальної протяжності функціональних зв'язків та відсутності перетинів технологічних і транспортних потоків.

Цехи не можуть бути прохідними (за винятком відділень цехів, пов'язаних послідовними технологічними процесами).

Виробничі приміщення слід проектувати зі зручним зв'язком з іншими приміщеннями закладу, виробничими коридорами.

Приміщення, в яких відбуваються процеси, пов'язані з використанням горючих газів (цехи з газовим, тепловим устаткуванням), не допускається розташовувати безпосередньо під приміщеннями, призначеними для одночасного перебування понад 50 осіб.

Висота приміщень для розташування виробничих цехів у закладах ресторанного господарства приймається за технологічними вимогами, але не менш ніж: 3,0 м – за кількості місць до 150 включно; 3,3 м – більш як 150 до 300 місць і 3,9 м – понад 300 місць. У приміщеннях гарячих цехів і мийних висота має бути не меншою ніж у суміжних з ними обідніх залах.

У приміщенні з похилою стелею або різними за висотою частинами вимогам до найменшої висоти має відповідати середня (приведена) висота приміщення. При цьому висота приміщення в будь-якій його частині має бути не менш ніж 2,5 м.

Проектування (планування) приміщень у виробничій зоні:

Проектуючи виробничі приміщення, необхідно врахувати:

- прямоочність технологічних процесів;
- відокремленість механічного і теплового оброблення продуктів;
- розмежування місць зберігання і оброблення сировини з різними ступенями забруднення;
- дотримання санітарного режиму для збереження харчової цінності та нешкідливості харчових продуктів.

Розробляючи об'ємно-планувальні рішення, враховують, що:

- виробничі цехи допускається проектувати в одному приміщенні (якщо об'єднано в одному приміщенні цехи з різними температурно-вологісний режимами, необхідно застосовувати технологічне устаткування: з місцевими відсмоктувачами; охолоджувальними поверхнями; інфрачервоними випромінювачами тощо), що забезпечує в місцях оброблення і приготування харчових продуктів температури відповідно до СанПиН 42-123-5777-91;

- проектуючи виробничі приміщення, передбачають роз'єднання місць оброблення сировини з різними ступенями забруднення;

- приміщення роздаткової у закладах з обслуговуванням офіціантами розташовують так, щоб через технологічні та дверні прорізи воно мало безпосередній зв'язок з гарячим та холодним цехами, приміщенням для нарізання хліба, сервізною, мийною посуду та буфетом;

- якщо зазначені приміщення розташовані з одного боку роздаткової, приміщення роздаткової проектують шириною не менш як 2 м; за розташування цих приміщень із двох або більше боків роздаткової – не менш як 3 м;

- фронт видавання страв у роздатковій (за обслуговування офіціантами) приймається: для гарячих цехів – не менш як 0,03 м, для холодних – 0,015 м та для буфетів – 0,01 м на 1 місце у залі.

Гарячий цех (доготівельний цех) випускає продукцію, доведену до стану повної кулінарної готовності. У цеху здійснюють теплове кулінарне оброблення напівфабрикатів, порціонування, оформлення готових страв та виробів, їх передавання на реалізацію або для подальшого кулінарного оброблення у холодний (борошняний, ін.) цехи. Це зумовлює розташування гарячого (доготівельного) цеху в місці зі зручним зв'язком із заготівельними цехами, складськими приміщеннями, холодним (борошняним) цехами та роздавальнею (рис. 3.1, приміщення 12).

Холодний цех – підрозділ закладу, який переробляє напівфабрикати, що пройшли механічне або теплове оброблення, і випускає кулінарну продукцію з низькою температурою подавання, що забезпечує сприятливі умови для розвитку мікрофлори. Це зумовлює підвищені вимоги до санітарно-гігієнічного забезпечення технологічного процесу цеху. Холодний цех розміщують зблоковано з гарячим, забезпечують зручний зв'язок із заготівельними цехами, мийними відділеннями, роздавальнею і поряд із залом, де продукція цеху реалізується. У цехах не повинні перехресуватися потоки сировини, напівфабрикатів і готової їжі (рис. 3.1, приміщення 11).

Мийні посуду розміщують поблизу місць використання чистого посуду (місць складування оборотної тари). Мийні столового, кухонного посуду і мийну тари напівфабрикатів планують відокремленими. Проектуючи мийні, слід передбачити їх раціональний взаємозв'язок з виробничими приміщеннями і залом. У закладах невеликої потужності мийні кухонного посуду, тари напівфабрикатів і столового посуду допускається розташовувати в одному приміщенні; в цьому разі мийну столового посуду необхідно відокремлювати бар'єром висотою не менш як 1,6 м (рис. 3.1, приміщення 17, 18).

Овочевий цех максимально ізолюють від виробничих приміщень (оскільки овочі – джерело забруднень) і розташовують поблизу комори для овочів. Для унеможливлення зустрічних і перехресних потоків сировини та напівфабрикатів дозволяється організовувати зберігання незначного запасу овочів (на 1–3 зміни) безпосередньо у приміщенні овочевого цеху. Це дає змогу розмежовувати в часі потоки сировини та напівфабрикатів і здійснювати поточне санітарне прибирання, а також скоротити площу зон 1 і 2 у структурі будівельного об'єму закладу (рис. 3.1, приміщення 14).

М'ясо-рибний цех розташовують поблизу камер для зберігання сировини, неподалік від гарячого або борошняного цеху, в яких напівфабрикати, виготовлені у м'ясо-рибному цеху, доводять до кулінарної готовності. Проектуючи, дотримуються послідовності технологічного процесу обробки м'яса, риби, птиці, субпродуктів.

Частина підприємства, в якій переміщують сировину, відокремлюють дверима від зони просування готової продукції (рис. 3.1, приміщення 15).

Організуючи роботу ЗРГ на напівфабрикатах, передбачають влаштування **доготівельного** цеху, враховуючи безпосередній зв'язок із гарячим і холодним цехами та коморами напівфабрикатів.

Кондитерський цех проектують ізолювано від інших виробничих і складських приміщень. Дopusкається його розташування поряд зі складом сухих продуктів. Внутрішнє планування цеху має передбачати послідовне і чітке розмежування технологічних операцій.

Виробничі приміщення необхідно розташувати в надземних поверхах.

Ці приміщення, як правило, забезпечують природним освітленням (бічне або верхнє); його інтенсивність має відповідати ДБН В.2.5-28.

Виробничі цехи, що обслуговують залу, необхідно розташовувати на одному рівні з нею.

Оскільки об'ємно-планувальні рішення ЗРГ мають передбачати послідовність і поточність технологічного процесу, а також максимальне скорочення шляхів руху вантажопотоків, зону виробництва розташовують максимально наближено до зони складських приміщень та зони обслуговування.

Приміщення, в яких процеси, пов'язані з утворенням горючого пилу (просіювання борошна, цукру), а також з використанням горючих газів (цехи з газовим, тепловим устаткуванням), не допускається розташовувати безпосередньо під приміщеннями, призначеними для одночасного перебування понад 50 осіб.

Висота приміщень для розташування виробничих цехів у закладах ресторанного господарства приймається за технологічними вимогами, але не менш ніж: 3,0 м – за кількості місць до 150 включно; 3,3 м – більш як 150 до 300 місць і 3,9 м – понад 300 місць. У приміщеннях гарячих цехів і мийних висота має бути не меншою, ніж у суміжних з ними обідніх залах.

У приміщенні з похилою стелею або різними за висотою частинами вимогам до найменшої висоти має відповідати середня (приведена) висота. При цьому висота приміщення в будь-якій його частині має бути не менш ніж 2,5 м.

У наш час одним з найважливіших факторів, що визначають високоефективну і якісну роботу закладів ресторанного господарства, є впровадження і застосування сучасного торговельно-технологічного устаткування. Його використання дає змогу реалізувати виробничу програму закладу ресторанного господарства з максимальною економією матеріальних (сировинних) і енергетичних ресурсів, використанням мінімального числа працівників і раціональним використанням виробничих площ.

Комплектація устаткуванням проводиться під час створення нового закладу на нових виробничих площах, під час створення нового закладу на наявних площах чи реконструкції наявного закладу і його перепрофілювання з метою збільшення кількості споживачів, підвищення товарообігу.

Можливості забезпечення ЗРГ устаткуванням у нашій країні майже не відрізняються від можливостей споживачів в будь-якій країні Європи. До послуг замовників – устаткування як вітчизняних, так і закордонних виробників.

Сучасне устаткування характеризується різними ступенями технічної досконалості – від традиційних машин з ручним керуванням до апаратів з повним програмуванням технологічного процесу та його здійсненням в автоматичному режимі. Насиченість ринку сучасним устаткуванням може змусити замислитись не лише ресторатора-початківця, а й досвідченого технічного спеціаліста.

Основними постачальниками для ресторанів нашої країни можна назвати Італію, Німеччину, Швецію, Францію, які постачають устаткування високого класу за відповідними цінами. Останнім часом збільшується обсяг устаткування з трохи нижчими цінами з Іспанії, Греції, Чехії, Словаччини, Угорщини, Польщі, невелика кількість устаткування зі США і Канади.

Виробників та постачальників з Європи можна умовно поділити на компанії, які постачають комплексне оснащення кухні однієї якоїсь марки та компанії, що спеціалізуються в певній галузі. До перших можна віднести Electrolux, Fagor, Kuppersbush, Mareno, Metos, Olis, Silko, Zanussi. Других компаній набагато більше. Найширше представлені в Україні Sirman, Dito, (електромеханічне устаткування), Rational, Unox (пароконвекційні печі), Nuova Simonelli, Faema, Saeco (кавомашини), Isa, Tasselli, JBG, Afinox (холодильне устаткування) та багато інших.

Основні напрями розроблення і впровадження сучасного устаткування:

- удосконалення спеціалізованих машин і апаратів;
- створення універсальних апаратів;
- розроблення автоматизованих пристроїв.

Вибір устаткування для комплектації закладів харчування рекомендується проводити у два етапи:

- на першому визначається тип устаткування;
- а на другому – його марка, модель і кількість.

Попередній вибір устаткування на першому етапі необхідно проводити згідно з «Рекомендованими нормами технічного оснащення закладів громадського харчування», затвердженими наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2 (додаток 1). У цьому документі наведено перелік різних типів закладів ресторанного господарства (ресторани, кафе, бари, їдальні та ін.), їхня місткість і приблизний набір холодильного, теплового, механічного, роздавального, ваговимірювального і підіймальнотранспортного устаткування, що рекомендується. Надалі, виходячи з особливостей виробничої програми закладу, здійснюється уточнення переліку устаткування з додатковим включенням до нього певних спеціальних видів апаратів чи навпаки, вилученням.

Тип устаткування має відповідати технологічній схемі роботи закладу з урахуванням його цехового розподілу чи організації технологічних ділянок або ліній, що концентрують однотипні технологічні операції.

Після визначення типу устаткування під час вибору конкретної марки, моделі і кількості технологічних апаратів виходять або з необхідної продуктивності в пікові години навантаження або зі ступеня завантаження апарата протягом зміни. Продуктивність апарата чи групи однотипних апаратів має бути не меншою від необхідної. З даними продуктивності можна ознайомитися у довідниках і каталогах або на сайтах фірм – постачальників устаткування.

Після вибору механічного устаткування необхідно провести розрахунок завантаженості машин з розрахунком коефіцієнта використання за формулою:

$$K_g = M / Q \cdot T_{зм.},$$

де Q – продуктивність машини, кг/год;

M – кількість сировини, що необхідно переробити за зміну, кг;

$T_{зм.}$ – тривалість зміни, год.

Якщо $K_g < 0,3$, доцільно прийняття машини меншої продуктивності; при $K_g > 0,5$ краще прийняти машину більшої продуктивності. Якщо устаткування, що випускається промисловістю, для виконання визначеної технологічної операції (наприклад, рибочистка) має одну продуктивність, то таку машину можна прийняти без розрахунку.

Приклад розрахунку:

М'ясорубку, яку прийнято згідно з «Рекомендованими нормами...», встановлено у м'ясо-рибному цеху ресторану на 100 місць, вона має продуктивність 150 кг/год. Кількість сировини, що підлягає обробці протягом зміни, за даними технологічних розрахунків, 180 кг. Тривалість робочої зміни 8 годин. Визначити коефіцієнт використання машини і зробити висновки щодо ефективності її експлуатації.

$$K_g = 180/150 \cdot 8 = 0,15$$

Таким чином, для цього закладу м'ясорубка з передбаченою продуктивністю буде використовуватися недостатньо ефективно, тому краще прийняти машину з меншою продуктивністю. Це може бути м'ясорубка з індивідуальним приводом або змінний механізм універсальної кухонної машини.

Підбираючи теплове устаткування, передусім необхідно визначитися з видом його серії, яка вказує на ширину (глибину). Наприклад, серія М600 означає, що це устаткування має ширину 600 мм. Виробники пропонують ряд серій: М600, М700,

M800, M850, M900, M1000. Найпоширеніше устаткування серії M800. Під час комплектування тепловим устаткуванням технологічної лінії пристінного чи острівкового типу всі складові мають належати до однієї серії.

Однак у наведених вище рекомендаціях не враховано сучасних видів устаткування, запропонованих різними виробниками до використання в ресторанах за останнє десятиріччя.

Так, на ринку теплового устаткування з'явився новий автоматизований кулінарний центр VarioCooking Center, представлений фірмою **Rational**.

Кулінарний центр VarioCooking Center при мінімальній площі замінює до 50% традиційного кухонного устаткування – такого, як котли, перекидні сковороди, фритюрниці, пароварки і навіть більшу частину всіх каструль та сковорідок.

У новому VarioCooking Center можливо все: варити, смажити, готувати на грилі, у фритюрі чи під тиском найрізноманітніші страви окремо чи у паралельному режимі.

Використання VarioCooking Center дає змогу досягти:

- прискорення теплової обробки на 50%;
- економії енергоресурсів на 40%;
- зменшення втрат маси продуктів;
- високої якості кулінарної продукції.

Компанія Rational пропонує три основні модифікації VarioCooking Center whiteefficienc, які відрізняються розмірами та продуктивністю (рис.3.2).



Рис. 3.2. Модифікації VarioCooking Center whiteefficienc:
а — VCC 112; б — VCC 211; в — VCC 311

Джерело: <http://td-ua.com/g6160358-vario-cooking-center>

Технічні дані окремих моделей VarioCooking Center whiteefficienc подано у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Технічні характеристики моделей VarioCooking Center whiteefficienc

Модель	Корисна ємкість чаші, дм ³	Площа обробки, дм ²	Висота борту чаші, мм	Загальна споживана потужність, кВт	Габаритні розміри, мм		
					a	b	h
VCC 112	2x14	2x11	900	17	1200	777	1100
VCC 211	100	42	900	30,7	1164	914	1100
VCC 311	150	65	900	47,5	1542	914	1100

Джерело: <http://td-ua.com/g6160358-vario-cooking-center>

У поєднанні VarioCooking Center із пароконвектоматом цієї фірми Self Cooking Center створюється повна теплова лінія, яка займає мінімальну площу 2 м². SelfCooking Center та VarioCooking Center чудово доповнюють один одного, вони забезпечують максимальну виробничу гнучкість та універсальність застосування. В обох апаратах, в тому числі одночасно, можна приготувати велику кількість страв високої якості. У VarioCooking Center можна готувати, наприклад, супи, соусні страви, продукти у фритюрі. У SelfCooking Center можна випікати, смажити, готувати на грилі, на парі, тушкувати, бланшувати.

Проектуючи спеціалізовані заклади ресторанного господарства, слід звернути увагу на доцільність використання таких не представлених у «Рекомендованих нормах...» теплових апаратів, як суперавтоматичні кавоварки, пристрій для варіння борошняних виробів (ще мають назви макароніварки, пастакукери, пастабойлери), рисоварки, апарати для приготування гарячого шоколаду (шоколадоварки), апарати для приготування яєць, вапо-грилі, грилі тепан-які та печі для запікання картоплі.

Суперавтоматичні кавоварки (повні автомати) в автоматичному режимі подрібнюють кавові зерна, дозують, готують капучино, лате, еспreso, американо. Бариста лише натискає необхідну кнопку. Після приготування порції напою вся система автоматично промивається. Такі машини оснащені вбудованою кавомолкою, рідкокристалічним дисплеєм, електронною системою програмування.

Повний автомат підтримує необхідний рівень води в бойлері, забезпечує подачу пари і кип'ятку, програмування кількості порцій води на порцію, а також електронний облік кількості приготовлених порцій. В автоматичному режимі відбувається операція подрібнення і дозування порції кави, її завантаження у варильну камеру, продавлювання порції гарячої води через шар кави, пресування відходів кави і вивантаження їх з робочої зони в контейнер для збирання і зберігання відходів. Передбачається автоматичне дозування цукру, молока, вершків.

Макароніварки встановлюють у закладах, де в асортименті представлено велику кількість виробів із тіста (макаронні вироби, спагеті, вареники, пельмені). Їх застосовують також для варіння круп. Макароніварки випускають в настільному і напільному варіантах з двома варіантами монтажу електронагрівачів (тенів): в середині ванни (у воді) і в днищі. Останні можна використовувати не тільки для варіння, а і як марміту для короткочасного зберігання виробленої кулінарної продукції.

Залежно від моделі варильна ванна об'ємом від 15 до 40 л складається з однієї чи двох секцій, в кожній з яких, наповнених водою, розміщується одна або кілька сітчастих корзин. Після закінчення варіння в деяких моделях корзина автоматично піднімається з ванни для відціджування рідини. У найбільш досконалих моделях є датчики автоматичного доливання води й електронний пристрій контролю максимального і мінімального рівнів води у варильному об'ємі.

Рисоварки – варильні електричні апарати з робочою ємкістю, в яку вставляється інша – знімна (з антипригарним покриттям). Випускають моделі круглої форми з об'ємом робочої ванни в межах 2,7–19 л. Після завершення варіння апарат автоматично відмикається і переходить у режим підтримання продукту в розігрітому стані, що дає змогу зберегти рис гарячим і готовим до вживання кілька годин.

Шоколадоварки призначені для приготування та відпускання гарячого шоколаду. Конструктивно апарати виготовляють з прямим нагріванням та на водяній бані, ємностями з неіржавної сталі або прозорим стаканом. Об'єм робочої камери може сягати 10 літрів, температура нагрівання – 90°C. Оптимальна температура для нагрівання шоколаду в таких апаратах – 80°C. Для отримання однорідної консистенції шоколаду в апаратах вмонтовано лопатки-змішувачі, які ретельно перемішують шоколад.

За допомогою шоколадоварки можна приготувати також інші напої – чай, каву, молоко, глінтвейн.

Різновид шоколадоварок – *шоколадні фонтани*.

Апарати для приготування яєць забезпечують варіння продукту у воді чи в середовищі вологої насиченої пари. Залежно від моделі одночасне завантаження апарату може становити 10–48 яєць. Тривалість варіння – 5–10 хвилин, контролює таймер.

Різновидом класичних грилів з решіткою є *вапо-грилі*. Основна особливість цих грилів – те, що для приготування продуктів використовується пара. Продукти викладають на решітку, під якою розміщено ємність із водою, що нагрівається тенами. У процесі нагрівання ємності утворюється пара, яка нагріває продукти на решітці. Оброблені так продукти не підгорають, майже не втрачають у вазі і залишаються соковитими, зберігаючи поживні речовини. Готові страви мають ніжний смак і приємний запах. Робочий діапазон вапо-грилів лежить в межах від 45 до 400°C, тому на вапо-грилі можна готувати різні страви – від гарячих бутербродів до смаженого м'яса і запеченої риби.

Вапо-гриль можна ставити на стіл або на підставку і без значних зусиль переносити з одного місця на інше. Необхідно відзначити роль, яку відіграє ємність (лоток) з водою. У ємність з водою стікають надлишки жиру, які утворюються під час смаження, завдяки чому зменшується задимленість приміщення, відпадає необхідність у додатковій вентиляції, поліпшуються умови праці кухаря. Піддон для води можна вийняти й очистити.

До грилів з плоскими жаровими поверхнями належить гриль *тепан-які*. У перекладі з японської «тепан-які» означає «смажений на сталевій плиті». Крім того, словом «тепан» називають і сам процес смаження.

Поверхня для смаження тепан зазвичай має прямокутну форму, виготовлену з неіржавної сталі з високим ступенем теплопровідності, а в ідеалі має дзеркальне хромоване покриття, що захищає продукти від прилипання під час смаження. Хромована поверхня має високу стійкість до подряпин і ударів ножа. Апарат має кілька зон нагрівання.

Печі для запікання картоплі здебільшого забезпечені системою нагріву з циркуляцією повітря (конвекцією), завдяки чому картопля випікається швидко і рівномірно, не підгорає. Камера печі виконана з неіржавної сталі. У верхній частині печі є відсік з підігрівом і підсвічуванням для готової картоплі. Час приготування задається за таймером (до 90 хв із звуковим оповіщенням). Ступінь нагрівання регулюється термостатом. Час приготування – 60 хвилин.

Серед механічних видів устаткування для спеціалізованих закладів харчування заслуговують на увагу *паста-машини, піца-преси і маринатори*.

Паста-машини призначені для виготовлення спагеті, макаронів, локшини та іншої продукції з тіста з використанням власних рецептур і заданими органолептичними властивостями. Ці машини являють собою гібрид тістомісильних машин і м'ясорубок, забезпечуючи не лише отримання виробів, а й замішують тісто для них. Використовуються машини з внутрішнім замісом і зовнішнім. При цьому передбачена можливість автоматичного чи ручного підрізання продукту.

Піци-преси, або формувальники піци призначені для формування краста – тістової основи піци, але можна використовувати для приготування різних круглих заготовок із тіста. За способом встановлення вони поділяються на настільні і напільні, діаметр формувального диска може досягати 500 мм. Настільні можуть мати як електричний, так і гідравлічний (ручний) привід. Формування краста відбувається з відміряної за масою (80–450 г) і округленої тістової заготовки між двома дисками, з яких один (нижній) рухомий. У момент стискання заготовки відбувається її розчавлювання до необхідної товщини (1–5 мм) і одночасне підпікання, що запобігає стягуванню тіста після формування. Продуктивність піца-пресів – до 30 крастів за годину.

Маринатори призначені для швидкого маринування м'яса, риби, овочів, фруктів. У них використовується вакуумний принцип обробки продукту з безперервним перемішуванням. У середньому тривалість машинного маринування майже в 50 разів менша порівняно з традиційним способом. Наприклад, тривалість маринування свинини у маринаторах – 18 хв, а традиційним методом – 15 год. Маринатори діляться на настільні й напільні, а настільні – на 1- і 2-ємкісні. У пристроях останнього типу можна одночасно обробляти два різних продукти.

Незалежно від типу і потужності закладу необхідно під час розроблення плану його оснащення передати впровадження *системи автоматизації діяльності*.

Сучасна система автоматизації – це спеціалізований комп'ютеризований комплекс програм і устаткування, який відкриває можливості щодо забезпечення ефективного управління закладами ресторанного господарства.

Призначення автоматизованих систем – упорядкувати й автоматизувати діяльність закладу, зв'язавши її в єдиний високотехнологічний ланцюг ефективних процесів. Така організація роботи дає змогу знизити витрати закладу і збільшити його прибуток. Об'єднання процесів обслуговування відвідувачів, взаємодії з персоналом та партнерами, розподілу матеріальних і фінансових ресурсів, формування звітності та управління підприємством, автоматизація всіх цих процесів – це унікальна основа для прийняття ефективних управлінських рішень. Завдяки інтернету сучасні автоматизовані системи дають змогу управляти роботою закладу у віддаленому режимі.

Логічним доповненням системи автоматизації є *електронне меню*. Цей новітній засіб комунікації – потужний інструмент, що дає змогу надавати клієнтам високий рівень обслуговування, а також ефективніше керувати закладом. Електронне меню повністю замінює традиційне і пропонує багато додаткових функцій. Це не тільки каталог продукції, яку пропонує заклад, воно прискорює процес обслуговування, унеможливує людський фактор (помилки) під час приймання замовлення. Меню представлене у вигляді візуально дуже схожому на паперовий прототип, що сприяє легкому сприйняттю інтерфейса. Багатомовна підтримка поширюється не тільки на зміст меню, а й на всі службові тексти інтерфейса. Мови тексту перемикаються в будь-який момент роботи з меню, кількість мов не обмежена.

Набуває популярності варіант електронного меню на основі ультратонких сенсорних планшетів і бездротового зв'язку. Розмір такого мобільного меню сягає формату листка А4, воно має товщину до 1,5 см і вагу до 900 г. Екран меню має розмір 10» і роздільну здатність 1024×600 точок. Повністю заряджений пристрій може працювати без додаткової підзарядки протягом трьох годин, що цілком достатньо для виконання його функції. Таке меню можна подавати кожному гостеві за столом окремо чи по одному на кількох.

Комплектація устаткуванням виробничих цехів. Після визначення загального переліку устаткування необхідно з урахуванням вимог до організації технологічних процесів провести розподіл його за виробничими цехами чи дільницями, а також в інших приміщеннях закладів ресторанного господарства. Пропонується така орієнтовна комплектація устаткування окремих підрозділів закладів ресторанного господарства (додаток П). При цьому слід звернути увагу на добір немеханічного (нейтрального) устаткування.

До немеханічного (нейтрального) устаткування належать: *столи виробничі, ванни мийні, стелажі, полиці, шафи, візки, підставки під устаткування, допоміжне устаткування* (додаток З). Розміри немеханічного устаткування за довжиною і шириною, як правило, кратні модулю 100 мм. У багатьох видах немеханічного устаткування передбачено регульовані ніжки, що дає змогу виконати правильне встановлення попри нерівності підлоги.

Марки, розміри і виробників зазначених видів немеханічного устаткування можна уточнити на сайтах фірм-постачальників, представлених у списку рекомендованих джерел.

Розміщення устаткування слід здійснювати згідно з технологічною схемою роботи закладу ресторанного господарства (з урахуванням його цехового розподілу чи організації технологічних ділянок або ліній, що концентрують однотипні операції), воно має відповідати вимогам безпеки праці, виробничої санітарії й монтажу. Устаткування у виробничих цехах встановлюють з урахуванням забезпечення прямолінійного і найкоротшого шляху руху сировини, напівфабрикатів і готової продукції між ділянками і робочими місцями. Устаткування можна встановлювати *на поверхні виробничих столів* чи *на підставках* або *на підлозі*.

На поверхні виробничих столів чи підставках (рис. 3.3, 3.4) встановлюють овочерізки, машини для нарізання гастрономічних товарів, м'ясорубки, котлетоформувальні машини, соковитискачі, деякі моделі тістомісильних і збивальних машин, рисоварки, шоколадоварки, кип'ятильники, кавоварки, охолоджувачі напоїв, гранітори, ваги, електронні контрольно-касові апарати тощо. Встановлення проводять на резинових демпферних підкладках, що закріплені, як правило, на днищі пристрою. Прикріплювати апарати до опори не обов'язково, якщо за конструктивним виконанням вони мають достатню стійкість, а їх можливе переміщення безпечне для персоналу. Поверхня опорних поверхонь має бути горизонтальною і міцною.

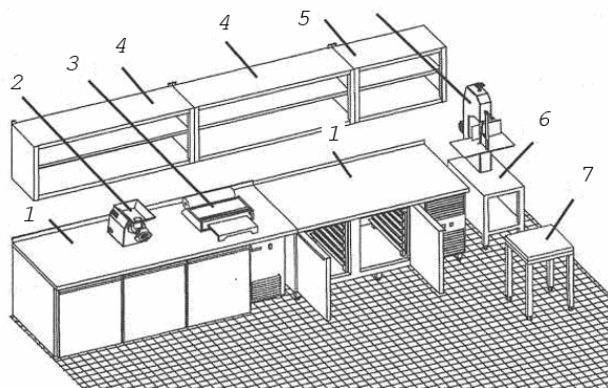


Рис. 3.3. Приклад розміщення устаткування у м'ясо-рибному цеху:

1 – стіл охолоджувальний; 2 – м'ясорубка; 3 – пакувальний пристрій; 4 – полиця настінна; 5 – пилка стрічкова; 6 – підставка для пилки; 7 – стілець для розрубання м'яса

Джерело: <http://tourism-book.com/pbooks/book-57/ua/chapter-2117/>

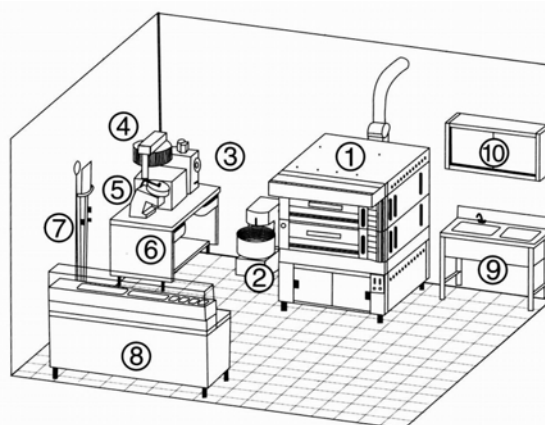
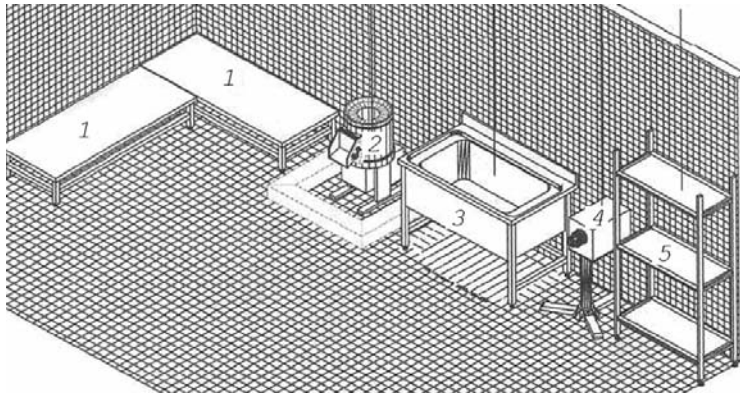


Рис. 3.4. Приклад розміщення устаткування на ділянці для приготування піци:

1 – шафа для випікання піци; 2 – тістомісильна машина; 3 – подільник тіста; 4 – піца-прес;
5 – овочерізка; 6 – стіл виробничий; 7 – інвентар; 8 – охолоджувальний стіл для піци;
9 – мийна ванна; 10 – полиця

Джерело: http://lv.spb.ru/2003/arch10/pechi_dlya_yupechki.html



*Рис. 3.5. Приклад розміщення устаткування в овочевому цеху:
1 – підтоварник (піддон); 2 – картоплеочищувальна машина; 3 – ванна мийна;
4 – універсальна кухонна машина; 5 – стелаж виробничий*

Джерело: <http://tourism-book.com/pbooks/book-57/ua/chapter-2117/>



Рис. 3.6. Приклад розміщення устаткування в гарячому цеху ресторану

Джерело: <http://profitex-lux.ru/referenciya-kompanii/industriya-pitaniya-2/sanatorij-belorussiya-kuxnya-stolovoj-sanatoriya-500-posadochnyx-mest-krym-2009-g/>

На підлозі (рис. 3.5, 3.6) встановлюють більшість моделей посудомийних, картоплеочищувальні машини, деякі моделі тістомісильних і збивальних, тісторозкачувальні машини, жарові шафи, фритюрниці, пароконвектомати, стравоварильні котли, торговельні автомати, більшість нейтрального (немеханічного) устаткування та ін. Машини підвищеної динамічності (картоплеочищувальні, збивальні) прикріплюють фундаментними болтами до опорної конструкції. Встановлюючи, всі машини пере-віряють на горизонтальність.

3.5. Приміщення приймання і зберігання продуктів

Проектуючи складські приміщення, необхідно забезпечити зберігання товарів та сировини з дотриманням температурного режиму і товарного сусідства.

Приміщення для приймання (завантажувальну) та зберігання продуктів (комори охолоджувані та неохолоджувані) необхідно проектувати єдиним блоком – функціональною зоною, що має безпосередній зв'язок із вантажними ліфтами та з іншими приміщеннями через виробничі коридори (рис. 3.1, приміщення 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 32).

Перед приміщенням завантажувальної (приймальної продуктів) слід проектувати платформу висотою 1,1–1,2 м, шириною 3 м і довжиною за розрахунком, але не менш як 3 м (для розвантаження одного автомобіля), обладнану за необхідності стаціонарними або пересувними пристроями для вирівнювання підлоги платформи з підлогою кузова автомобіля (рис. 3.1, приміщення 32).

Платформи проектують виходячи з потреби розвантаження автомобілів з боку заднього та правого бортів. Над розвантажувальними майданчиками та платформами необхідно передбачати навіс висотою 3,6 м, що перекриває повністю платформу та кузов автомобіля не менш ніж на 1 м.

Розвантажувальні місця та платформи закладів ресторанного господарства, що розміщують у житлових будинках та прибудовах до них, слід передбачати у приміщеннях (за розвантаження з боку фасадів будинків, що мають вікна) або під навісом (за розвантаження з боку фасадів без вікон). Приміщення можуть бути неопалюваними та мати наскрізне провітрювання.

Ухил пандусів для в'їзду автомобілів у розвантажувальні приміщення та під'їзду до розвантажувальних платформ має бути: за розміщення пандуса в будівлі та під навісами – не більш ніж 16%, просто неба – не більш як 8%.

Приміщення завантажувальних, що розташовують у цокольних або підвальних поверхах, необхідно обладнувати люками з вертикальними дверима і пандусами. Крім того, рекомендується передбачати можливість розвантаження овочів безпосередньо у комори, минаючи завантажувальну, в тому числі на першому поверсі.

Приміщення для зберігання продуктів повинні мати безпосередній зв'язок із завантажувальною та не можуть бути прохідними (рис. 3.1, приміщення 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25).

Складські приміщення необхідно проектувати поблизу з виробничими, розвантажувальний майданчик (дебаркадер) – з боку господарського подвір'я і обладнувати її навісом.

Комори продуктів і охолоджувальні камери не слід розміщувати під мийними та санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями із трапами, а стаціонарні охолоджувальні камери – поряд із приміщеннями котелень, бойлерних і душових, а також над або під ними. Охолоджувальні камери не розташовують під адміністративно-побутовими приміщеннями.

Комори проектують без природного освітлення з північного, північно-західного боку будівлі або в її центрі.

У закладах з кількістю місць у залах 500 і більше перед приміщенням завантажувальної необхідно проектувати платформу висотою 1,1 м, шириною 3 м і довжиною не менш як 3 м; у закладах з меншою кількістю місць, як правило, проектують розвантажувальні майданчики та застосовують підйнятно-спусковий механізм.

Приміщення завантажувальних, розташовані в цокольних або підвальних поверхах, потрібно обладнати люками із дверима (вертикальними) і пандусами. Над розвантажувальними майданчиками, платформами й люками варто передбачати навіс для розміщення одного вантажного автомобіля.

Вхід у приміщення завантажувальної для закладів із кількістю місць у залах понад 100 необхідно проектувати відокремленим від входу для персоналу (рис. 3.1).

Проектуючи складські приміщення, слід передбачати можливість розвантаження овочів безпосередньо в комору, минаючи завантажувальну. Для закладів із кількістю місць у залах понад 500 при техніко-економічних обґрунтуваннях з кількістю місць понад 250 допускається передбачати в'їзд автомобілів у завантажувальні приміщення (влаштування воріт).

В окремих приміщеннях допоміжного призначення і коридорах залежно від об'ємно-планувальних рішень будинків і технологічних вимог допускається зменшення висоти до 2,2 м, а в складських і службово-побутових – до 2,5 м до низу виступних конструкцій.

Вимоги до проектування зони складських приміщень:

- складські приміщення за змогою розташовують з максимально зменшеними шляхами руху сировини від місця приймання (завантажувальної) до місць складування та зберігання;
- складські приміщення, за винятком комори для зберігання і миття тари, не можна проектувати під мийними посуду, вбиральнями тощо та приміщеннями, в яких можливе просочування стічних вод або води;
- проектуючи заклад з форматом виробництва з коліс, складські приміщення для сировини та напівфабрикатів можна не передбачати – добовий запас зберігається безпосередньо в цехах, де відбувається технологічне перероблення;
- стаціонарні охолоджувальні камери розташовують з північного або північно-західного боку будівлі або в центрі та рекомендують поєднувати їх одним тамбуром глибиною 1,6 м;
- окремо розташовані охолоджувальні камери при розрахунковій температурі повітря в них +2°C і вищій допускається проектувати без тамбурів;
- при різниці розрахункових температур повітря у стаціонарних охолоджувальних камерах 4°C і меншій перегородки між ними доцільно проектувати без теплоізоляції;
- стаціонарні холодильні камери слід проектувати з розмірами не менш як 2,1 × 2,4 м і висотою не менш як 2,4 м.
- збірно-розбірні холодильні камери за довжиною та шириною кратні модулю 300 мм;
- камеру для харчових відходів варто проектувати, як правило, на першому поверсі будинку з виходом через тамбур назовні та у приміщення (коридор) закладу; у ній має бути запроектоване підведення гарячої і холодної води для миття бачків;
- у сучасних закладах ресторанного господарства рекомендується встановлювати утилізатори харчових відходів безпосередньо у приміщеннях мийних, у цьому разі камеру для харчових відходів не проектують;
- приміщення завантажувальної відокремлюють від будівельного об'єму будівлі стаціонарною перегородкою з дверима мінімальною шириною 1,2 м; для використання візків із піддонами – 1,8 м.

3.6. Службово-побутові приміщення

Групу службових та побутових приміщень рекомендується проектувати у єдиній зоні (блоку), функціонально зв'язуючи її з групами інших приміщень виробничими коридорами (рис. 3.1, приміщення 13, 26–31).

При гардеробних для чоловіків та жінок передбачають роздільні приміщення для переодягання, суміжні з душовими кабінами.

Розраховуючи побутові приміщення, приймають таке співвідношення працівників: жінок – 70%, чоловіків – 30%.

Кількість працівників у найбільш численній зміні в їдальнях вищих навчальних закладів приймають за 75%, в інших закладах ресторанного господарства – 60% загальної кількості.

Кількість місць на лавках для переодягання приймають за 30% кількості працівників у найбільш численній зміні.

У гардеробних для домашнього та спеціального одягу передбачається по одному умивальнику.

Площу білизняної приймають з розрахунку 10 м² на 100 осіб виробничого персоналу. У білизняній виділяють відділення для чистої та брудної білизни.

Кількість санітарних приладів приймають на 100% працівників у максимальну зміну з розрахунку 30 осіб на один санітарний прилад.

Кількість душових сіток приймають на 50% виробничого персоналу, що працює у максимальну зміну, із розрахунку 15 осіб на одну душову сітку.

Приміщення для особистої гігієни жінок необхідно проектувати за кількістю жінок, що працюють у найбільш численну зміну понад 100. За кількості жінок від 50 до 100 можна замінювати приміщення особистої гігієни індивідуальною кабіною для процедур, що проектується у складі санвузла.

Адміністративні приміщення необхідно розташовувати в надземних поверхах, як правило, забезпечуючи природним освітленням (бічне або верхнє, див. рис. 3.1, приміщення 16, 27, 28), інтенсивність якого має відповідати СанПиН 42-123-5777-91.

Розташування адміністративно-побутових приміщень і офісу бажано проектувати поблизу службового входу. Побутові приміщення проектують одним блоком поблизу службового входу, щоб максимально скоротити переміщення в межах закладу персоналу і відвідувачів у верхньому одязі.

За можливості адміністративні приміщення проектують уздовж зовнішніх стін будівлі для забезпечення природним освітленням.

Приміщення завідувачів виробництва та експедиції допускається проектувати без природного освітлення.

Вимоги до проектування зони адміністративно-побутових приміщень:

- санітарно-побутове забезпечення працівників закладів ресторанного господарства здійснюють відповідно до чинних СНиП 2.09.04-87 (зміна № 1);
- офісні приміщення за змогою проектують уздовж зовнішніх стін будівлі, забезпечуючи їх природним освітленням;
- дозволяється передбачати офісні приміщення в інших будівлях у разі розроблення проектів реконструкції і обмежених просторових ресурсів будівлі;
- приміщення для персоналу розташовують поблизу місця роботи; якщо просторові ресурси будівлі закладу обмежені, ці приміщення об'єднують з гардеробом;
- гардероб та білизняну проектують зблоковано, поблизу службового входу до будівлі ЗРГ, для обмеження руху персоналу без спецодягу в межах закладу;
- душові для персоналу передбачають із входом з гардероба; санвузли для персоналу – з окремим входом.

3.7. Технічні приміщення

Вентиляційні камери, насосні, машинні відділення холодильних установок, тепlopункти й інші приміщення з устаткуванням, що є джерелом шуму й вібрації, не слід розташовувати суміжно, над і під робочими приміщеннями, приміщеннями з постійним перебуванням людей, розміщеними у громадських будинках.

Проектуючи майстерні, слід враховувати, що в підвальних і цокольних поверхах не допускається розташовувати приміщення, в яких застосовують або зберігають горючі гази й рідини, а також легкозаймисті матеріали.

Технічні приміщення, а також усі приміщення в підвалах допускається проектувати без природного освітлення.

Як правило, зону технічних приміщень проектують з урахуванням можливості входу до окремих приміщень цієї зони з вулиці (рис. 3.1, приміщення 33).

Вимоги до проектування зони технічних приміщень. Технічні приміщення мають незначні площі. У них зосереджені засоби інженерного забезпечення виробничого процесу. У зв'язку з цим їх проектують останніми та в місцях, які не мають іншого функціонального призначення. Проектуючи технічні приміщення, необхідно враховувати таке:

- приміщення теплопункту та електрощитової доцільно проектувати з відокремленим виходом з будівлі для обмеження руху технічного персоналу в межах будівлі закладу, а також забезпечення можливості його доступу до інженерних мереж у надзвичайних ситуаціях (у періоди, коли заклад не працює);
- приміщення припливної та витяжної вентиляційних камер розташовують у максимально віддалених одна від одної частинах будівлі для недопущення перемішування забрудненого та чистого повітря;
- вентиляційне устаткування дозволено розташовувати на технічному або горючому поверхах будівлі.

У стінах приміщень для великогабаритного устаткування необхідно передбачати монтажні прорізи.

3.8. Вертикальні і горизонтальні зв'язки в будівлі ЗРГ

Вирішення основних горизонтальних зв'язків

Горизонтальні зв'язки у будівлі забезпечуються шляхом влаштування коридорів і проходів, ураховуючи такі основні завдання:

- відсутність зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного та чистого посуду, руху відвідувачів і персоналу;
- забезпечення максимально коротких технологічних і транспортних вантажо-потоків;
- забезпечення техніки безпеки та пожежної безпеки закладу, а саме:
 - довжина шляхів евакуації має відповідати ДБН В 1.1-7;
 - ширина шляхів евакуації у світлі має бути не меншою ніж 1 м, дверей – не менш ніж 0,8 м;
- за наявності дверей, що відчиняються із приміщень у загальні коридори, за ширину евакуаційного шляху в коридорі варто приймати ширину коридору, зменшену:
 - на половину ширини дверного полотна – з однобічним розташуванням дверей;
 - на ширину дверного полотна – із двобічним;
- висота проходу на шляхах евакуації має бути не менша, ніж 2 м;
- у підлозі на шляхах евакуації не допускаються перепади висот менші, ніж 45 см, і виступи, за винятком порогів у дверних прорізах. У місцях перепаду висот варто передбачати сходи з кількістю сходинок не менш, ніж три або пандуси з нахилом не більш як 1:6;
- у загальних коридорах не допускається влаштування вбудованих шаф, за винятком шаф для комунікацій і пожежних кранів.

Ширину коридорів наведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Ширина коридорів, м

Приміщення	Кількість місць у залах		
	до 100	100–200	понад 200
Виробничі	1,3	1,5	1,8
Складські	1,3	1,5	1,8*
Адміністративні й побутові	1,3	1,3	1,3

* Із застосуванням візків з піддонами – 2,7 м.

Визначаючи габаритні розміри дверей, враховують:

- у завантажувальних, складських і виробничих приміщеннях площею понад 10 кв. м передбачають двері шириною не менш як 1,2 м;
- у виробничих приміщеннях площею до 10 кв.м – не менш як 0,9 м;
- двері для візків з піддонами необхідно передбачати шириною 1,8 м.

Після розподілення простору закладу на зони починають виділення приміщень у зонах, при цьому необхідно враховувати, що:

- кількість евакуаційних виходів із приміщень має відповідати ДБН В 1.1-7;
- евакуаційні виходи з приміщень слід розташовувати розосереджено;
- мінімальну відстань (l) між найбільш віддаленими один від одного евакуаційними виходами із приміщення визначають за формулою 3.1:

$$l = 1,5\sqrt{P}, \quad (3.1)$$

де P – периметр приміщення.

- влаштування розсувних і підйомних дверей і воріт, а також обертових дверей і турнікетів на шляхах евакуації не допускається.

Попереднє вирішення вертикальних зв'язків (для будівель з двома і більше поверхами). Основними засобами, що забезпечують вертикальні зв'язки в будівлях, є сходи та ліфти. Проектуючи сходи, слід враховувати, що:

- для ЗРГ з кількістю місць у залах понад 50 необхідно передбачати відокремлені сходи для відвідувачів та персоналу;
- влаштування гвинтових сходів, забіжних східців на шляхах евакуації не допускається;
- сходові клітки мають бути відокремленими дверима від приміщень будь-якого призначення;
- головні сходи для відвідувачів з першого на другий поверх будинків II ступеня вогнестійкості допускається проектувати відкритими, без вестибюлів і поверхових холів;
- сходи для персоналу необхідно розміщувати з урахуванням можливості використання їх для евакуації відвідувачів;
- ширина сходових маршів має бути не меншою за ширину евакуаційного виходу (дверей) у сходову клітку (не менш як 0,8 м);
- ширина сходових майданчиків має бути не меншою за ширину маршу, а із влаштуванням на цих майданчиках входів у пасажирські ліфти з двійчастими дверима – не меншою від суми ширини маршу й половини ширини дверей ліфта, але не меншою, ніж 1,6 м;

– між сходовими маршами доцільно передбачати відстань шириною не меншою за 50 мм;

– влаштування прорізів (за винятком дверних) у внутрішніх стінах сходових кліток не допускається;

– у сходових клітках не допускається передбачати приміщення будь-якого призначення, виходи з підйомників і вантажних ліфтів, а також устаткування, що виступає з площини стін на висоті до 2,2 м від поверхні проступів і сходових майданчиків;

– ширина зовнішніх дверей сходових кліток і дверей у вестибюль має бути не меншою від розрахункової ширини сходових маршів;

– двері сходових кліток у відкритому положенні не повинні зменшувати розрахункову ширину сходових майданчиків і маршів;

– ескалатори доцільно проектувати за нормами, встановленими для проектування сходів, з урахуванням вимог ДБН В.1.1-7;

– ліфти для відвідувачів доцільно проектувати, якщо зали розташовано вище третього поверху;

– вантажні ліфти необхідно передбачати, якщо приміщення ЗРГ розташовані на двох і більше рівнях;

– для вантажних ліфтів вантажопідйомністю 500 кг і більше проектують розвантажувальні майданчики розміром не менш ніж $2,7 \times 2,7$ м.

Місця розташування сходів та ліфтів визначаються під час зонування будівлі так, щоб вони доповнювали стильовий образ закладу, не порушували зв'язків у технологічному процесі та за змогою розміщувались поза межами будівлі (у барабанах, вежах тощо) або в середині будівельного об'єму будівлі (специфіка цих елементів дає змогу розташовувати їх у місцях без природного освітлення), щоб не займати площу біля зовнішніх стін і не обмежувати природну інсоляцію приміщень, які її потребують.

Для вертикального зв'язку в закладах ресторанного господарства використовують найчастіше ліфти, що являють собою підймальні пристрої, в яких різні об'єкти переміщуються з одного рівня на інший у кабіні, що рухається у спеціальній шахті. Розрізняють *пасажирські* та *вантажні* ліфти.

Встановлювати пасажирські ліфти в будівлі закладу ресторанного господарства рекомендується за наявності в ній понад трьох поверхів. Це стосується об'єктів харчування з кількістю місць 400 і більше.

Для переміщення вантажів у ЗРГ переважно використовують малі вантажні ліфти, які ще в різних джерелах мають назви: сервісний ліфт; мікроліфт; кухонний ліфт; ресторанний ліфт.

Малий вантажний ліфт – це постійний підймальний пристрій, що обслуговує визначені поверхи, має кабінку, доступ людей в яку не можливий через її розміри і конструктивне виконання (вантажопідйомність до 250 кг, площа підлоги – не більш як 1 кв. м, висота дверей шахти не більше 1250 мм). Основне їх призначення – переміщення невеликих за об'ємом та масою вантажів на кілька поверхів (рис. 3.7).

Характеристики службових ліфтів класу V (малих вантажних) мають (згідно з НПАОП 0.00-1.02-08 Правила будови і безпечної експлуатації ліфтів) відповідати таким значенням:

– номінальна вантажопідйомність (маса) у кілограмах: 40–100–250;

– номінальна швидкість у метрах за секунду: 0,25–0,40.



Рис. 3.7. Зовнішній вигляд малого вантажного ліфта

Джерело: <https://liftportal.com.ua/ru/lifty-i-eskalatory/lifty-zamet/gruzovye-i-malogruzoverye.html>

У таблиці 3.5 наведено розміри кабіни малих вантажних ліфтів з одними вхідними дверима і розміри горизонтальної частини шахти для їх встановлення (функціональні розміри).

Таблиця 3.5

Характеристика малих вантажних ліфтів

Номінальна вантажопідйомність, кг	40	100	250
Кабіна:			
ширина, мм	600	800	1000
глибина, мм	600	800	1000
висота, мм	800	800	1200
Шахта:			
ширина, мм	900	1100	1500
глибина, мм	800	1000	1200

Шахта малих вантажних ліфтів може входити в комплектацію ліфтів чи облаштовуватися окремо. Наявність власної металевої шахти дає змогу встановити і якісно налагодити малий вантажний ліфт незалежно від будівельних конструкцій будівлі. Металева шахта зводиться за допомогою болтових з'єднань згідно з інструкцією заводу-виготовлювача за кілька робочих змін.

Під час облаштування шахти окремо від постачання кабіни з використанням металевих листів, склом, металевою дротяною сіткою або іншими матеріалами потрібно виконувати умови:

- товщина сталевго листа – не менш як 1 мм;
- металевий (не сталевий) лист забезпечує міцність і жорсткість не меншу, ніж в огороження, виготовленого зі сталевго листа товщиною 1 мм;
- скло, ламіноване скло – товщиною не менш ніж 8 мм;
- пустотілі скляні блоки – товщина стінки не менш ніж 4 мм;
- металева дротяна сітка виконана з дроту діаметром не менш ніж 1,2 мм, закріплена до каркаса шахти з внутрішнього боку і натягнута. Дріт, який кріпить сітку до горизонтальної обв'язки (поясів) та розкосів шахти, дозволяється розмішувати з їх зовнішнього боку;
- перфорований сталевий лист – товщиною не менш ніж 1,5 мм;
- вічко сітки з дроту та отворів перфорованого листа – не більш ніж 20×20 мм.

У конструкції сучасних малих вантажних ліфтів передбачається мікропроцесорне управління з кнопковим управлінням на кожному поверсі зупинки ліфта. Кількість зупинок – від 2 до 5 поверхів. Двері кабіни можуть бути розсувними чи розчинюваними на сервісній висоті: на рівні підлоги для візків чи висоті 1000–1200 мм над підлогою. Виконання кабіни може бути прохідним – завантаження і вивантаження здійснюється з двох боків. Передбачено звуковий сигнал про прибуття кабіни, електронний індикатор зупинки, верхнє підсвічування кабіни. Машинне відділення розміщене на верхньому рівні, виконаному на самонесучому каркасі шахти ліфта з власними дверцятами.

За індикації кнопкового апарата на поверсі користувач у будь-який момент повинен бачити стан і місцезнаходження малого вантажного ліфта. Користувач може визначити таке:

- ліфт зайнятий і перебуває на поверсі №...;
- ліфт зайнятий і перебуває в русі;
- ліфт вільний на поверсі №...;
- ліфт вільний на «моєму» поверсі (де в даний момент перебуває користувач);
- ліфт не працює.

Для просторового переміщення вантажів на малі відстані (до 100 м) за невеликих обсягів робіт у закладах ресторанного господарства необхідно передбачати візки. Перевагами цих пристроїв є їх маневреність і простота конструкції. Найпоширеніші ручні візки без системи піднімання вантажу і візки з гідравлічною системою піднімання вантажу.

Ручні візки без системи піднімання вантажу (рис. 3.8, а, б) призначені для переміщення вантажів у середині виробничих і складських приміщень. Вони складаються з робочої поверхні для розміщення вантажів, форма і розміри якої визначається призначення візка, і ходової частини. Для переміщення візків до її рами прикріплюється ручка. Ступінь маневреності візків залежить від розміщення і кількості поворотних коліс.

Гідравлічні візки (рис. 3.8, в) використовуються для завантаження, розвантаження, переміщення і штабелювання вантажів на піддонах. Складаються з корпусу, двох вил, двох передніх поворотних і двох задніх поворотних коліс і підіймального механізму з рукояткою. Рукоятка слугує для управління підіймальним механізмом і руху візка. Його з опущеними вилами підводять під піддон і здійснюють кілька качальних рухів рукояткою. Підіймальний пристрій припіднімає раму з вилами, а разом з нею і вантаж на висоту не більшу за 125 мм. Після зупинки візка натискають на важіль вимкнення підіймального механізму, встановлений на рукоятці, і рама плавно опускається.



Рис. 3.8. Ручні візки:
а – для пакетованих вантажів; б – з платформою;
в – гідравлічні; г – з підіймальною платформою

Джерело: <http://pauk.zakupka.com/p/3019595-telezhki-gidravlicheskie/>

Візки з підйимальною платформою (рис. 3.8, з, 3.9) призначені для перевезення, піднімання і опускання різних вантажів. Візок складається з рами, підйимальної вантажної платформи і ручного приводу. Рама візка встановлена на чотирьох колесах, з яких два задніх – поворотні.

Вантажна платформа на роликах переміщується по вертикальних направляючих рами. Під час обертання рукоятки приводу за годинниковою стрілкою рух передається на ланцюгову передачу, яка піднімає платформу разом з вантажем за направляючими. Під час обертання рукоятки проти годинникової стрілки платформа під дією власної маси опускається. Переміщувати візки дозволяється тільки з опущеною платформою.

Для прискорення і оптимізації вантажо-розвантажувальних робіт доцільне застосування підйимальних **столів і столів-візків**.

Електромеханічний вантажний підйомник (рис. 3.9) з одинарними ножицями – найпоширеніший тип підйимальних столів, які вирішують більшість стандартних завдань з висотою підйому 800–1600 мм. Він складається з механічної та електрогідравлічної частини. Механічна частина включає верхню платформу, ножничний блок і основу. Електрогідравлічна частина має такі основні деталі: електродвигун, насос, гідроциліндри, бак для мастила, розподільна коробка, пульт управління. Рух столу триває доти, доки оператор утримує кнопку натиснутою або доки не спрацює кінцевий вимикач верхнього положення. Рух униз відбувається під дією власної ваги платформи.

Підйимальний пересувний стіл-візок – це вантажний пересувний підйомник та робочий стіл в одній конструкції (рис. 3.9). Його можна використовувати для переміщення і транспортування різноманітних продовольчих і непродовольчих товарів. Вантажопідйомність таких пристроїв становить 150, 300, 350 і 500 кг. Підймання платформи здійснюється за допомогою ножної педалі, а опускання контролюється за допомогою рукоятки. Це дає змогу оператору обрати найбільш ергономічне робоче положення. Пересувні гідравлічні підйимальні столи дуже маневрені, ними легко управляти, до того ж мають чудову стійкість до перекидання. Каркас і платформа підйимального візка пофарбовані якісними порошковими емаллями синього кольору. Великі колеса дають змогу легко переміщатися покриттям підлоги різного типу і якості. Гальма на поворотних колесах і захист від наїзду на ноги підвищують безпеку використання візків.



Рис. 3.9. Підйимальні пристрої:
а – стіл; б – стіл-візок

Джерело: <http://vashsklad.com/podemnaya-platforma-s-elektroprivodom-stacionarnaya-fp-1-24.html>

Автотранспорт. Для транспортування продовольчих товарів використовують мінівени, мікроавтобуси, фургони на шасі, фургони-трейлери.

Прийнято виділяти три основні режими перевезення, які відрізняються максимально допустимими значеннями температури. Для якісного перевезення свіжих продуктів харчування, зелені, ковбасних виробів, молочної продукції тощо використовують агрегати, що підтримують температури від 0°C до +20°C. При температурах

від -12°C до $+12^{\circ}\text{C}$ (оптимальний діапазон) здійснюють перевезення замороженої продукції: м'яса, риби, овочів. Для глибокого заморожування необхідна температура нижче -20°C (морозиво і т. ін.).

Розрізняють два види автотранспорту для доставки продуктів: автомобілі з ізоtermічним кузовом та автомобілі-рефрижератори.

У спеціалізованому автомобілі з ізоtermічним кузовом, що ще має назву фургон-ізоterm, робочий температурний режим від -15°C до $+15^{\circ}\text{C}$ забезпечується за рахунок використання утеплювачів: для стін – екструдованого полістиролу, для підлоги – поліуританової заливки.

В авторефрижераторах з ізоtermічним об'ємом 2–120 м³ підтримується температура від -30°C до $+12^{\circ}\text{C}$. Для забезпечення необхідного температурного режиму в охолоджуваному об'ємі використовується холодильна установка.

За необхідності автомобільний транспорт може бути оснащений власним бортовим підйомником. Усі автомобільні підйомники поділяються на пневматичні, електрогідравлічні та електромеханічні. Пневматичний механізм використовується для ваги авто не більш ніж 6 тонн.

Основними складовими частинами автомобільних підйомників є привід і піддон, що являє собою масивний плоский майданчик для транспортування вантажу. Діапазон переміщення піддону зазвичай невеликий – від рівня поверхні землі до рівня днища кузова вантажного авто.

3.9. Вимоги до ділянки ЗРГ

Розміщення ЗРГ, їх місткість і тип слід передбачати, керуючись перспективними схемами розвитку районів, виходячи з інвестиційних переваг замовників та недопущення створення негативних факторів впливу на умови проживання населення і навколишнє середовище.

ЗРГ місткістю 100 і більше місць (ресторани, бари, кафе, як правило, великої місткості) доцільно розташовувати в громадських і торгових центрах, на магістралях і площах, поблизу зупинок міського транспорту, станцій метрополітену, вокзалів і в аналогічних місцях інтенсивного руху населення, а також на рекреаційних територіях.

ЗРГ повсякденного обслуговування місткістю, як правило, від 25 до 75 місць (кафе і закусочні спеціалізовані, бари, магазини кулінарії, їдальні загальнодоступні, дієтичні і роздавальні, зокрема для пенсіонерів, інвалідів і добродійні), а також домові кухні слід орієнтувати на наближене обслуговування і розташовувати на території житлових районів з урахуванням обслуговування працівників підприємств і установ (закладів) на цих територіях.

Приміщення для продажу кулінарних напівфабрикатів і виробів (магазин кулінарії) слід передбачати у складі ресторанів і їдалень, допускається ці приміщення розташовувати в будинках іншого призначення.

Загальнодоступні ЗРГ допускається вбудовувати або прибудовувати до житлових, громадських або виробничих будинків з дотриманням необхідних санітарно-гігієнічних і протипожежних вимог до ЗРГ з урахуванням нормативних документів, чинних на момент проектування. При цьому мають зберігатися всі функціональні параметри як самого ЗРГ, так і об'єкта, у який воно (він) вбудовується.

У житлових будинках допускається розміщувати вбудовані або прибудовані ЗРГ місткістю не більш як 50 посадкових місць, з режимом функціонування до 22 години [згідно з вимогами СН 3077 та ДБН В.2.2-15] і без оркестрового супроводу, магазини кулінарії без технологічних процесів торговельною площею не більш як 150 м² відповідно до [ДБН В.2.2-9], а також кафетерії у складі підприємств торгівлі.

Не допускається розміщувати ЗРГ на прибудинкових територіях житлових будинків.

Розміщення загальнодоступного ЗРГ в екологічно несприятливій зоні (з перевищенням ГДК і допустимих рівнів шкідливих впливів) без відповідних компенсаційних заходів не допускається.

Площі земельних ділянок для будівель ЗРГ, що стоять окремо, слід приймати за табл. 3.6.

На земельній ділянці слід передбачити чітке зонування з виділенням: зони для відвідувачів, за необхідності з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі; виробничої зони, куди можуть входити господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, сміттєзбірник, майданчик відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального автотранспорту. Проектуючи вбудовані та прибудовані приміщення ЗРГ, необхідно провести розмежування прибудинкової території житлового будинку та території ЗРГ.

Примітка 1. Необхідність огорожування ділянки і ступінь його захисту від несанкціонованого проникнення встановлює замовник у завданні на проектування або проектом.

Примітка 2. Майданчики сезонного розширення, що розміщуються з боку проїзної частини, мають бути захищені від випадкового (аварійного) наїзду автотранспорту.

Таблиця 3.6

Площі земельних ділянок для ЗРГ, що стоять окремо

Кількість місць у залі	Площа земельної ділянки, м ² на 1 місце в залі
до 50	20–25
більш як 50 до 150	15–20
понад 150	10

Примітка 1. Для будівель висотою понад два поверхи площу земельної ділянки слід зменшувати на 25%.

Примітка 2. Розрахункові показники площі ділянок для прибудованих ЗРГ допускається зменшувати на 25%, для вбудовано-прибудованих – до 50%.

Примітка 3. При реконструкції, що приводить до збільшення місткості ЗРГ, або при пристосуванні будинку іншого призначення для ЗРГ допускається приймати площі ділянки, скорочені до функціонально необхідних розмірів.

Джерело: [ДБН 360].

Господарську зону і розвантажувальні майданчики ЗРГ, що розміщуються в житлових будинках, слід розташовувати з того боку будинку, де немає вікон і входів у житлові приміщення.

Відстань від вікон і дверей приміщень ЗРГ до майданчиків із сміттєзбірником має бути не меншою 20 м. Лінійні розміри майданчиків у плані мають з усіх боків на 1,5 м перевищувати площу сміттєзбірника. Майданчики із сміттєзбірниками ЗРГ мають власну систему збирання і накопичення сміття та бути відокремленими від сміттєзбиральних майданчиків житлового будинку.

Розрахункова кількість машино-місць на автостоянках та в гаражах ресторанів і кафе приймається за завданням на проектування, але не меншою, ніж вимагається за таблицею 3.7 [ДБН 360]

Таблиця 3.7

Розрахункова кількість машино-місць на автостоянках та в гаражах ЗРГ

Типи ЗРГ	Кількість машино-місць на 100 місць у залах
Ресторани і кафе міського значення	10–15
Інші ресторани і кафе	8–12

Необхідність майданчика для стоянки автомобілів, мотоциклів і велосипедів, розміщеного поблизу інших типів ЗРГ, визначається за [ДБН В.2.3-15] та завданням на проектування або проектом.

Майданчик для стоянки автомобілів і мотоциклів від будинку ЗРГ має розташовуватися на відстані згідно з вимогами [ДБН 360], але не далі ніж 200 м.

Розміри одного машино-місця на автостоянках зберігання середніх автомобілів (з урахуванням мінімально припустимих зазорів безпеки 0,5 м) – $2,5 \times 5,3$ м.

Для тимчасових автостоянок допускаються розміри стоянки $2,3 \times 5,0$ м. Зазори безпеки допускається збільшувати до 0,7 м.

Мінімальна ширина проїздів: із двобічним рухом – 6 м, з одnobічним рухом – 3,5 м;

Радіуси заокруглення бортового каменя – не менше ніж 6 м.

На ділянці ЗРГ слід передбачати проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення і озеленення. Освітлення фасадної групи ЗРГ має відповідати вимогам [ДБН В.2.5-28], не створювати негативного впливу (світлове навантаження в нічний час доби) на приміщення прилеглих житлових будинків.

Елементи ділянки мають бути доступні для інвалідів згідно з вимогами [ДБН В.2.2-17]:

а) відкриті сходи і пандуси на ділянці мають забезпечувати безпеку і зручність пересування;

б) огорожі, поручні й пристосування потрібно використовувати також для руху індивідуальних колясок;

в) матеріали покриття і їх фактура, що застосовуються на шляху руху людей, мають запобігати ковзанню тощо.

Будинки і споруди, в яких розміщуються ЗРГ, потрібно розташовувати не менш ніж за 6 м від червоної лінії. Відстані між будинками ЗРГ й іншими будівлями (житловими, громадськими, виробничими) слід приймати з урахуванням протипожежних розривів [ДБН 360 та інших НД].

3.10. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги

Проектування закладів ресторанного харчування має деякі особливості. Багато в чому це пов'язано з необхідністю дотримання суворих санітарних правил, які регулюють роботу з продуктами харчування. Так, на кухні або у виробничому цеху потрібно виділяти окремі цехи (заготівельні, доготівельні), усередині яких улаштовуються спеціальні зони (заготовки, приготування, роздавання, зберігання). Особливим способом слід проектувати системи вентиляції, опалювання і каналізації, передбачається подача гарячої і холодної води, електричного струму або газу.

Найзручніше проектувати заклади харчування в нових будівлях, які зарані проектуються для конкретних цілей.

На підприємствах ресторанного господарства будь-якого типу і класу слід забезпечувати безпеку життя і здоров'я споживачів та збереження їх майна за умови дотримання «Правил виробництва і реалізації продукції громадського харчування», затверджених наказом Міністерством зовнішніх економічних зв'язків № 129 від 03.07.1995 р., санітарних і технологічних норм і правил, затверджених Міністерством охорони здоров'я України № 262 від 28.08.1997 р. а також вимог пожежної та електробезпеки, затверджених наказом ДСНС № 413 від 13.08.2014 р.

На підприємствах ресторанного господарства потрібно виконуватися вимоги нормативних документів з безпеки послуг:

- санітарно-гігієнічні і технологічні вимоги СанПіН 42-123-5777, СанПіН 42-123-4117, збірники рецептур страв і кулінарних виробів;
- вимоги до безпеки продовольчої сировини і продуктів – відповідно до вимог МБТ 5061;
- екологічної безпеки – СанПіН 42-123-5777, СНиП 2.08.02;

Підприємства усіх типів і класів повинні бути оснащені інженерними системами і устаткуванням, що забезпечують необхідний рівень комфорту, в тому числі: гаряче і холодне водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, телефонний зв'язок, інтернет, Wi-Fi.

Загальна класифікація комплексу санітарно-гігієнічних та екологічних вимог представлена на рис. 3.10.

Умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм в закладах ресторанного господарства:

- наявність спеціального транспорту, санітарного паспорта на транспорт, медичної книжки і санітарного одягу для осіб, які супроводжують продукти в дорозі та виконують їх завантаження і вивантаження;
- використання спеціально маркованої тари, дозволеної МОЗ України, при транспортуванні продуктів і кулінарних виробів, що швидко псуються;
- терміни й умови зберігання товарів та продукції;
- перелік нормативно-технічної документації на харчові продукти, які будуть надходити до закладу;
- перевірка якості харчових продуктів;
- мікроклімат приміщень закладу;
- обладнання місцевою витяжною вентиляцією операцій, що пов'язані з просіюванням борошна, цукрової пудри та інших сипучих продуктів;
- обладнання виробничих приміщень системами вентиляції (в мийних відділеннях, над плитами, у місцях можливого утворення пилу тощо.)

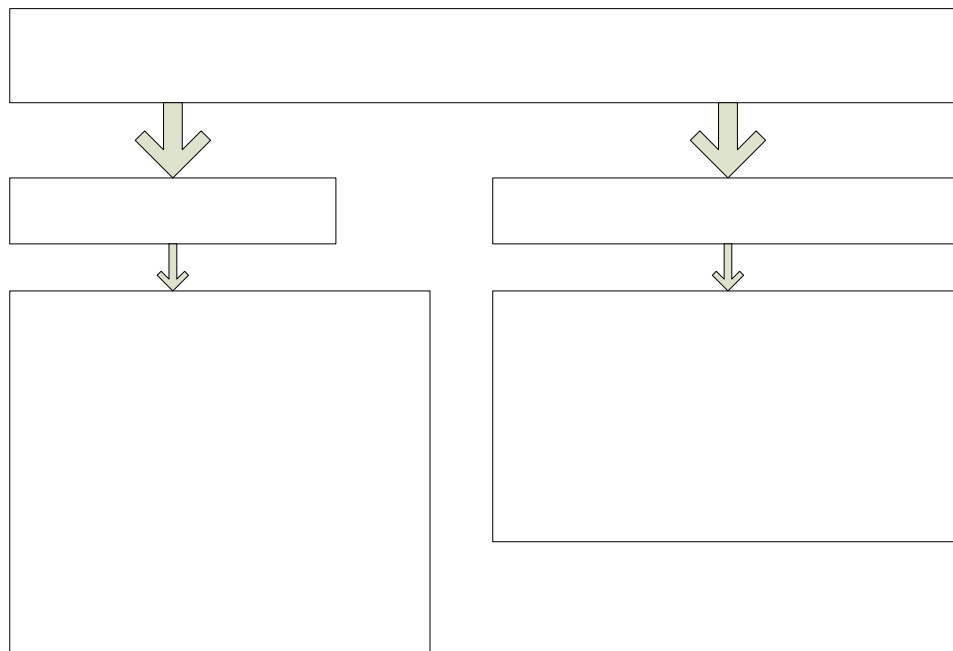


Рис. 3.10. Компоненти санітарно-гігієнічних та екологічних вимог

Джерело: власна розробка автора.

При проектуванні і будівництві закладів ресторанного господарства слід застосовувати екологічно чисті та безпечні матеріали, що пройшли гігієнічну сертифікацію і мають сертифікат відповідності. Приміщення ресторанів, особливо бенкетні і гарячі зали повинні бути захищені від іонізуючого і високочастотного випромінювання, у тому числі від внутрішніх джерел (кухонного технічного обладнання). У ресторанах дипломатичного або представницького класів необхідно передбачати забезпечення роботи інженерних систем не менш ніж від двох роздільних джерел, дублювання регулювань (включаючи ручний режим), індикацію аварійних режимів і ситуацій, запис умов аварій комп'ютерами та іншими сенсорними та дистанційними системами керування і дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Усі теплообмінні апарати та посудомийне обладнання повинні мати не менше 100% повітряного резерву приміщення. У заблокованих системах (підвальних приміщеннях або плавучих ресторанах) передбачається можливість роздільного регулювання.

Не допускається розміщувати ресторани в підвальних і цокольних поверхах. Без природного освітлення не допускається проектувати заклади з постійним режимом роботи. Можливе розміщення службових та адміністративних приміщень в підвалах і підземних поверхах за умови забезпечення природного освітлення за допомогою інженерних пристроїв (світловодів).

Бенкетні зали та літні веранди пропонується проектувати на території України зі східною і (або) західною орієнтацією. Усі внутрішні проходи повинні мати комбінацію природного і штучного освітлення з рівнем освітленості житлових приміщень, встановленим ДБН В.2.2–25:2009 «Заклади харчування (заклади ресторанного господарства) (будинки та споруди). Згідно з ним, час інсоляції не лімітується. Мансарди ресторанів, орієнтовані на сектори горизонту 180–270°, слід обладнувати сонцезахисними пристроями.

Пересувні (наметові ресторації) або кейтерингові виїзди можуть проектуватися або в складі одного предметного простору і обов'язково доповнюватися санітарним вузлом.

Повищені санітарно-гігієнічні вимоги є для приміщень обслуговування. Пральню і хімчистку слід розміщувати в єдиному функціональному блоці. Ресторанна пральня повинна мати такий набір основних приміщень: кімната для сортування та тимчасового зберігання брудної білизни, пральний цех, головний цех, цех тимчасового зберігання чистого білизни (центральна білизняна). Розміщення виробничих цехів пральні має забезпечувати технологічну поточність обробки білизни. Забороняється перетин потоків чистої і брудної білизни. Продуктивність технологічного обладнання повинна відповідати місткості ресторану, а його розміщення має забезпечувати до них вільний доступ. Для перевезення білизни використовуються візки або контейнери, виготовлені з матеріалу, що легко піддається обробці дезінфікуючими засобами; вони повинні мати маркування або відрізнятися за формою і кольором. Для персоналу пральні передбачаються окремі роздягальні та душові. У пральні використовують тільки ті мийні засоби, які мають гігієнічні сертифікати.

Санітарно-технічне обладнання ресторанного господарства.

У будівлях ресторанів повинні бути: опалення, водопровід з подачею холодної і гарячої води, системи каналізації, вентиляції та кондиціювання, електропостачання та системи електрообладнання, газифікації (наприклад, для виконання деяких операцій в заготовочному цеху блоку живлення), механічні пристрої та системи, системи зв'язку та сигналізації, мовлення і т.ін.

Водопровід. У ресторані обов'язково має передбачатися холодне і гаряче водопостачання і каналізація відповідно до вимог ДБН В2.5.-64:2012 «Внутрішній водопровід і каналізація будівель». Системи гарячого водопостачання повинні забезпечувати

безперебійну подачу гарячої води розрахункової температури в усі передбачені проектом санітарні прилади, встановлені у відповідних приміщеннях. Температуру води, яка подається в системи гарячого водопостачання, слід приймати залежно від способу приєднання до систем теплопостачання: при закритому способі (через водопідігрівач) в межах 50–55°C; при відкритому (безпосередній водозабір від мережі) – в межах 60–65°C. Температура води підтримується за допомогою обов'язково встановлюваного автоматичного терморегулятора. Температура води, що подається в системи гарячого водопостачання, незалежно від способу приєднання повинна бути не більше 75°C. Для забезпечення безперебійного гарячого водопостачання ресторану в період профілактичного ремонту, аварій слід передбачати місцеві електричні водопідігрівачі (електронагрівачі, електробойлери, електротитани) тощо.

Вентиляція, кондиціювання, опалення. Системи вентиляції, кондиціювання, опалення повинні забезпечувати в приміщеннях ресторану комфортні мікрокліматичні умови у будь-який період року. У ресторанах малої місткості допускається застосування вентиляційних систем з природним спонуканням. В інших ресторанах чи кафе за відсутності систем кондиціювання в будівлі в цілому або в окремих її частинах слід передбачати припливно-витяжну вентиляцію з механічним спонуканням витяжки в усіх основних приміщеннях; з механічним забезпеченням припливу – у вестибюлях, холах, бенкетних залах, санітарних кімнатах, місцях для паління тощо.

Система вентиляції повинна забезпечувати нормативний повітрообмін у всіх приміщеннях ресторану. Не допускається розбіжність обсягу припливу або витяжки повітря в порівнянні з проектним більш ніж на 10%, а зниження або збільшення температури приточного повітря більш ніж на 2°C. Природна витяжна вентиляція повинна забезпечувати нормальний повітрообмін при температурах зовнішнього повітря 5°C і нижчих. Регулювання систем природної вентиляції слід робити шляхом прикриття витяжних жалюзійних решіток, починаючи з решітки нижнього і закінчуючи ґратами верхнього поверхів. Під час сильних морозів, щоб уникнути переохолодження робочих і технічних приміщень, природну витяжку слід зменшувати, прикриваючи на ці періоди регульовані вентиляційні решітки. Механічну вентиляцію на цей період слід зменшувати або відключати, але при цьому вона повинна діяти як природна витяжна вентиляція. Після закінчення морозів вентиляційні системи повинні бути повністю включені.

Система кондиціювання повітря має підтримувати необхідні параметри повітря в приміщеннях, при цьому відступ від норми допускається за обсягом приточного повітря + 10%, по температурі + 2°C, і відносній вологості + 5%.

У бенкетних залах ресторанів рекомендується (при місткості 300 місць і більше) передбачати системи примусового кондиціювання. У виробничих та технічних приміщеннях наявність систем кондиціювання визначається технічними умовами, технологією та раціональністю застосування подібних систем. У літніх ресторанах допускається застосування систем кондиціювання третього класу.

Система кондиціювання ресторанів представницького класу обладнується пристроями місцевого регулювання або програмування тепло-вологісних параметрів. Кратність повітрообміну на одну людину в бенкетному залі VIP-ресторану слід приймати (не нижче) – 70 куб. м/год; кав'ярнях на території музейних містечок – 60 куб. м/год; пересувних кейтерингових рестораціях – 40 куб. м/год; їдальнях та кафе при підприємствах – 30 куб. м/год.

Основні входи до ресторанів при кількості посадкових місць 300 і більше слід обладнати повітряно-тепловими завісами. Повітряно-теплові завіси мають бути налагоджені спеціалізованою організацією і забезпечувати подачу теплого повітря в тамбур головного входу, вестибюль або VIP-кімнату з відповідною температурою і в необхідній

кількості. Розрахункову температуру повітря приміщення ресторану (за винятком приміщень з особливим режимом експлуатації) слід приймати рівною 20°C. Максимальна температура повітря робочої зони не повинна бути більшою за 26°C.

Відносна вологість повітря має бути в ресторанах з кондиціонуванням в межах 45–50%; без кондиціонування 30–65%. Кількість зовнішнього повітря на одну людину рекомендується приймати в межах 60 куб. м/год.

З метою поліпшення температурно-вологісних параметрів приміщень ресторанів допускається застосування систем електричного, повітряного (суміщеного з системами вентиляції), променистого та інших систем опалення, у тому числі з іонізаційними і зволожувальними установками.

Для вбудованих підсобних приміщень ресторанів (для зберігання овочів та фруктів) та інших функціональних зон рекомендується влаштування повітряного опалення. Розміщення, тип, зовнішній вигляд, температура поверхні нагрівальних приладів та іншого обладнання мають відповідати категорії ресторану та характеру дизайну інтер'єру.

Каналізація та збирання сміття. Система каналізації ресторану має забезпечувати безперебійне відведення стічних вод від усіх санітарно-технічних приладів та приймачів стічних вод в зовнішню каналізаційну мережу. Для запобігання утворенню засмічень необхідно не рідше одного разу на рік здійснювати профілактичне очищення каналізаційних трубопроводів.

Збирання сміття в ресторанах влаштовують на території закладу або в окремих підсобних приміщеннях, які мають вихід до господарського подвір'я. Не допускається влаштування сміттєзвалищ біля приміщень відпочинку обслуговуючого персоналу та з підвітряного боку до літніх веранд закладу, а також вони не повинні псувати зовнішній вигляд та вигляд з вікон ресторану. Сміттєпроводи (якщо вони влаштовані при готельних комплексах або ресторан розквартирований на вищих поверхах туристичних атракцій) повинні відповідати вимогам «Вказівок з проектування сміттєпроводів у закладах туристичного обслуговування». Навантаження на один ствол сміттєпровода приймається до 1500 л сміття на добу (при накопиченні 0,2 л на 1 куб. метр виробничої площі закладу). Планово-попереджувальний ремонт сміттєпровода слід проводити один раз на три роки, а капітальний – один раз на дев'ять років.

Санітарно-гігієнічні вимоги до сміттєприймального бака чи камери:

- стінки камери облицьовуються керамічною плиткою, стеля покривається масляною фарбою;
- камера чи великий бак повинні мати трап, приєднаний до каналізації, з ухилом 0,01° до приямка; раковину і поливальний кран зі шлангом, з підведенням холодної і гарячої води;
- сміття з камери слід вивозити щоденно;
- після вивозу сміття камера очищається і промивається зі шланга. Приміщення сміттекамери періодично піддається дезінфекції та дератизації;
- приміщення сміттекамери повинно мати ізольований вихід і не єднатися з іншими підсобними приміщеннями ресторану.

Необхідно стежити за непроникністю камер для гризунів; двері сміттєзбиральної камери з внутрішнього боку і поріг повинні бути оббиті листовою сталлю, мати контуру щільний притвор і запірний пристрій, відкриватися в бік вулиці. Ширина дверного прорізу повинна бути достатньою для провезення візка з контейнером або сміттєзбиральником. Ушкодження в огорожувальних конструкціях сміттекамери слід ретельно закладати. Камери повинні бути сухими, мати штучне освітлення з установкою світильників в пилонепроникному і вологозахисному виконанні; температура повітря в камері не повинна перевищувати 5°C.

У закладах громадського харчування при великому зборі сміття доцільні знімні кузови сміттевозів, пресування і дроблення сміття. Для підвищення ефективності і якості робіт з прибирання приміщень при новому будівництві та комплексному капітальному ремонті будівлі закладу з числом місць понад 50–200 рекомендується обладнати стаціонарними системами централізованого вакуумного пиловидалення.

Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємства громадського харчування при готелі або туристичній атракції. До такого підприємства громадського харчування, як ресторан при готелі, застосовують санітарно-гігієнічні норми і правила, встановлені ДСТУ ISO 21570:2005 «Гігієнічні вимоги безпеки і харчової цінності харчових продуктів», затверджені постановою державного санітарного лікаря України № 378-У від 12 грудня 2011 р. «Про введення в дію санітарних правил», а також СанПіН 2.3.6.1079-01 «Санітарно-епідеміологічні вимоги до організаціям громадського харчування, виготовлення та оборотоздатності в них харчових продуктів і продовольчої сировини», затверджені постановою державного санітарного лікаря України № 645-У від 12 липня 2014 р. «Про введення в дію санітарно-гігієнічних правил».

Крім вимог, що пред'являються до продукції, яку виготовляє ресторан, вищевказаними документами певні вимоги пред'являються і до його працівників. Зокрема вони повинні проходити обов'язкові медичні огляди. Така вимога до даної категорії працівників пред'являється постановою державного санітарного лікаря України № 645-У від 12 липня 2014 р. «Про введення в дію санітарно-гігієнічних правил»: «Працівники організацій харчової промисловості, громадського харчування і торгівлі, водопровідних споруд, лікувально-профілактичних і дитячих установ, а також деяких інших організацій проходять зазначені медичні огляди (обстеження) з метою охорони здоров'я населення, попередження виникнення та розповсюдження захворювань». Причому такі медогляди здійснюються за рахунок роботодавця. На час проходження медичного огляду за працівниками, зобов'язаними проходити таке обстеження, зберігається середній заробіток за місцем роботи. Витрати на проходження медичного огляду враховуються в бухгалтерському обліку ресторану у складі витрат за звичайними видами діяльності, відповідно до пункту 12 Положення з бухгалтерського обліку ПБО 10/99.

Санітарно-гігієнічні вимоги, що пред'являються до технології приготування страв. Санітарно-гігієнічні вимоги при приготуванні страв для гостей навряд чи можна виділити з загальних санітарно-гігієнічних вимог на підприємствах громадського харчування. Вони зводяться до вимог до технологічного устаткування, інвентарю, посуду і тари, а також до санітарно-гігієнічних вимог до кулінарної обробки харчових продуктів.

Вимоги до технологічного устаткування. Виробничі столи, призначені для обробки харчових продуктів, повинні мають покриття без швів на робочій частині поверхні, з закругленими кутами, які повинні щільно прилягати до основи столу. Поверхня покриття має бути гладенькою. Виробничі ванни, призначені для миття продуктів, роблять з антикорозійних матеріалів.

Для обробних дощок використовують деревину твердих порід. Вони мають бути гладкими, без щілин. Кращими з гігієнічної точки зору є дошки з цілісних шматків дерева. На бічному поздовжньому боці обробних дощок, використовуваних в холодному цеху при приготуванні страв з м'яса, і ножів має бути чітке маркування: СО – сирі овочі, ВМ – варене м'ясо, ВО – варені овочі, МГ – м'ясна гастрономія, зелень, ОК – квашені овочі, Х – хліб.

Для збору харчових відходів у всіх виробничих цехах передбачені педальні бачки місткістю не більше 20 л, обладнані кришками.

Обладнання слід розставляти так, щоб унеможливити ти спільні, зустрічні або перехресні потоки сировини, напівфабрикатів або готової продукції.

Санітарно-гігієнічні вимоги до посуду. В процесі технологічної обробки харчові продукти контактують з обладнанням, інвентарем, посудом, тарою. Тому ці матеріали не повинні віддавати в їжу отруйні домішки і піддаватися корозії. Крім того, вони мають легко піддаватися миттю, чищенню, знезараженню. Використання міді для виготовлення посуду через високу токсичність деяких її сполук категорично заборонено. Крім металевого посуду, використовується керамічний, фарфоровий, фаянсовий і посуд з пластичних мас. Не допускається до використання посуд з відбитими краями та тріщинами.

Після механічної кулінарної обробки в продуктах ще залишається значна кількість різних мікроорганізмів, у тому числі збудників інфекційних хвороб, харчових отруень, а також яйця глистів. Загибель мікроорганізмів починається після 50–60°C і вище. Однак до такої температури продукти (особливо всередині) прогріваються досить довго. Тому в деяких випадках далеко не всі мікроби (особливо теплолюбні форми і спори) гинуть по досягненні продуктом кулінарної готовності. А так як перед вживанням холодні страви і закуски природно не розігрівають, то збільшується ймовірність попадання на них хвороботворних мікроорганізмів. Тому рекомендується готувати ці вироби безпосередньо перед вживанням або зберігати їх при невисоких температурах, але теж не довго. Нереалізовану готову їжу охолоджують і зберігають при температурі не вищій 6°C протягом не більш як 12 год.

Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень закладів ресторанного господарства. Усі приміщення ресторану ретельно прибирає спеціальний штат прибиральниць. При прибиранні бенкетного залу використовуються збиральні пристрої, прибиральний інвентар і матеріали. Ними проводяться такі взаємопов'язані види прибирання, як щоденне поточне, проміжне (за необхідності) і генеральне.

Щоденне прибирання холу проводиться в такій послідовності:

- провітрюють приміщення протягом 20–30 хв взимку через фрамугу, квартиру, влітку через відкриті вікна;
- миють посуд; чистий накривають чистим рушником до кінця прибирання;
- видаляють пил з меблів (протирання всередині шаф, тумбочок, столів, телевізійних панелей, елементи декору, дизайну, догляд до елементів екологічного дизайну і т.д.);
- видаляють пил пиłosосом з килимів, підлогового покриття, підлог.

Генеральне прибирання проводиться один раз на 7 днів. Під час генерального прибирання протирають від пилу стіни, прочищають вентиляційні решітки, пиłosосом чистять важкодоступні елементи декору, протирають скло вікон і дверей.

Екологічні вимоги

Дотримання вимог екологічної безпеки набуває значущої актуальності у зв'язку із трансформацією економіки України в масовий напрям діяльності – туристичного обслуговування населення та формування індустрії туризму і розваг. Забезпечення екологічної безпеки предметно-функціонального (обслуговуючого) простору (інтер'єру) ресторану визначає гранично допустимі патогенні та еколого-небезпечні показники. Розглянемо забруднювальні фактори, рівень яких може регулювати система вентиляції, вибір будівельних матеріалів і конструкцій, а також потенційне місце просторового розташування закладів ресторанного господарства з точки зору порівняльно-аналітичних, хіміко-біологічних замірів та медико-екологічного моніторингу територіального розміщення ресторацій щодо еколого-небезпечних територій України та світу.

3.11.Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування

Для отримання вихідних даних щодо підключення технологічного устаткування до мереж комунікацій слід скористатися каталогом технологічного устаткування. Якщо вихідних даних у каталозі, за яким було підібране технологічне устаткування, не достатньо, рекомендуємо користуватися каталогом компанії Vermi (можна отримати на кафедрі) або компанії «Сухаревка» (доступний в електронному вигляді у форматі *.pdf). Саме у цих каталогах автори приділяють велику увагу підключенню технологічного устаткування до комунікаційних та електричної мереж.

Опираючись на план розташування технологічного устаткування, студент розробляє схему електричного забезпечення технологічного устаткування. На схемі вказуються точки підключення силової електропроводки через штепсельні розетки (1- та 3-фазні) або через клемні колодки (у разі підключення устаткування потужністю понад 12 кВт), або острівного розташування устаткування.

У написі до позначення зазначено:

Електричний струм (позначення на схемах «Е»), який характеризується фазністю або напругою (позначення на схемах відповідно «1ф», «3ф», «...В»); потужністю устаткування – ...кВт; висотою підведення ($h = \dots$ мм).

Електроенергія підводиться безпосередньо до устаткування в задану точку в підлозі або на стіні, причому висота виводу (позначення на схемах « h ») становить, як правило, 100–200 мм (в підлозі) і 1100–1300 мм (на стіні). Розміщення точки підведення у плані устаткування та за висотою визначається згідно з паспортними даними.

Для устаткування закладів ресторанного господарства застосовують такі види електроарматури:

штепсельна розетка (Ш) встановлюється для напруги 220 (230) В на висоті $h = 300$ мм для стаціонарного устаткування (холодильні шафи, ларі тощо), $h = 1100$ мм та 1300 мм для настільного та пересувного устаткування залежно від висоти виробничих столів.

Приклад. У разі близького розміщення декількох одиниць устаткування не доцільно для кожного встановлювати окрему розетку, в такому разі використовують блоки розеток (рис. 3.11, б);

штепсельний роз'єм (ШР) – для напруги 380 (400) В та потужності устаткування від 2,5 до 12 кВт на висоті $h = 300$ мм, 1100 мм або 1300 мм; **Увага!** Трифазні штепсельні розетки не об'єднуються у блоки.

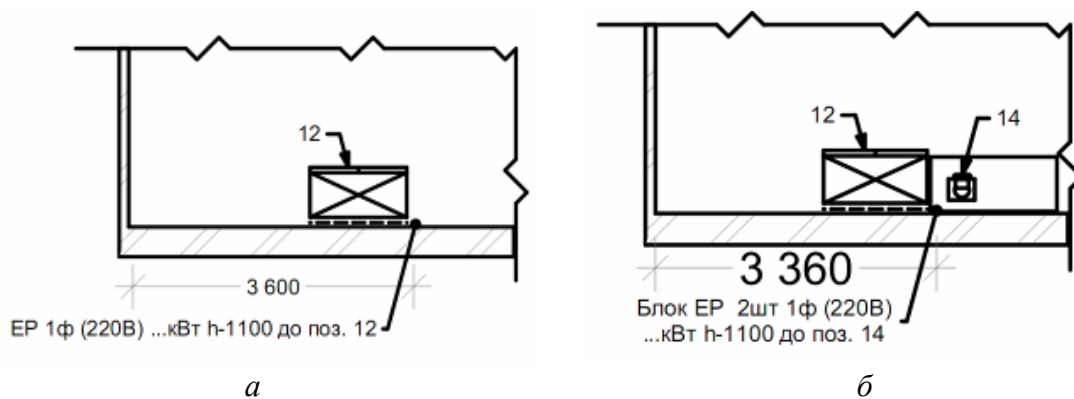


Рис. 3.11. Приклад підключення устаткування до однофазної електричної мережі:
а – окрема розетка; б – блок розеток

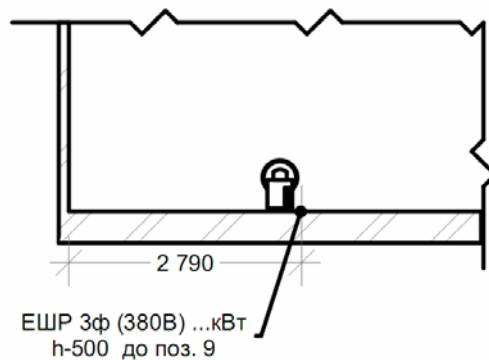


Рис. 3.12. Підключення технологічного обладнання до трьохфазної електромережі через штепсельний роз'єм

Джерело: власна розробка автора.

Пряме підключення – для напруги 220 (230) В (для кондиціонерів та вбудованого устаткування), частіше для напруги 380 (400) В при потужності понад 12 кВт (рис. 3.13).

Підключення безпосередньо на клеми також доцільне при розташуванні обладнання посередині приміщення (тепловий острів) або на висоті понад 1,8 м (підключення вентиляції). Фотографія підключення обладнання на клеми наведена на рис. 3.14.

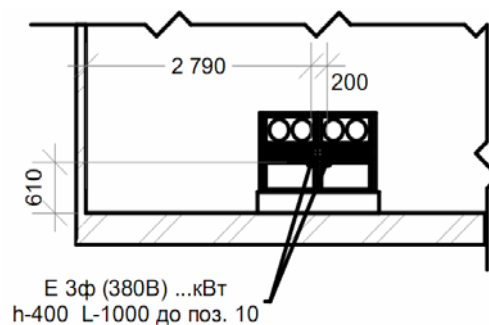


Рис. 3.13. Підключення технологічного обладнання до електромережі безпосередньо через клеми

Джерело: власна розробка автора.



Рис. 3.14. Підключення трифазного обладнання безпосередньо на клеми (без розетки)

Джерело: фото з архіву автора.

Приклад схеми підключення до електроенергії гарячого цеху ЗРГ наведено на рис. 3.15.

Трифазне устаткування, яке підключається через клемну колодку, повинно мати власний щиток управління ЩУ, який слід розмістити безпосередньо у цеху праворуч або ліворуч від виходу. У разі необхідності підведення силового проводу до острівного устаткування провід розміщується у трубі, яка позначається пунктиром по обидва боки відрізка лінії. Приклад щитків управління наведено на рис. 3.16.

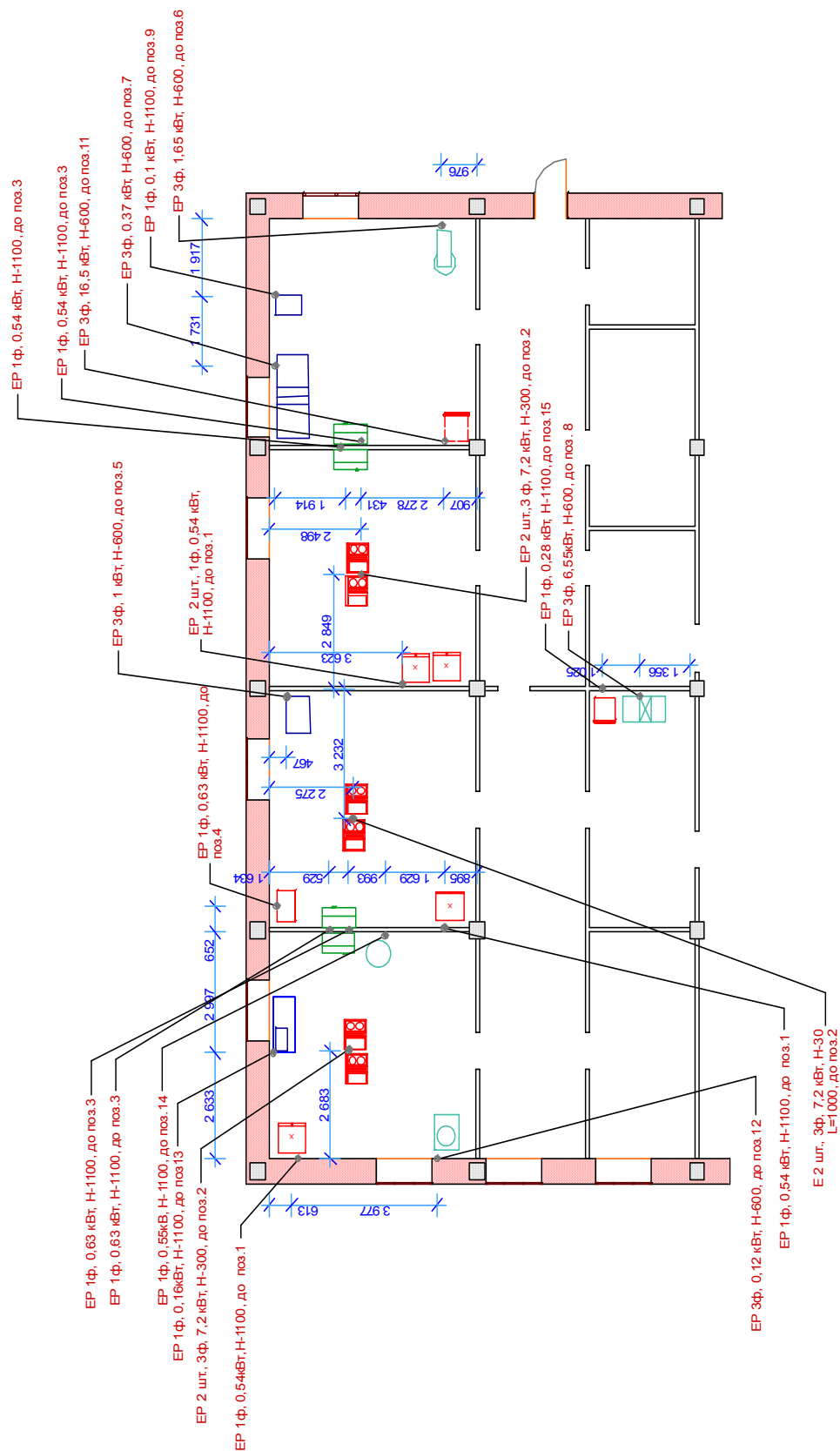


Рис. 3.15. Приклад схеми електричного забезпечення технологічного устаткування

Джерело: власна розробка автора.



а



б

Рис. 3.16. Фотографії силових та щитків управління, що встановлюються у виробничих приміщеннях ЗРГ:
а – щиток управління кухні бару «Orange»; б – силовий щиток лабораторії теплового та холодильного обладнання КНТЕУ

У силових щитках виробничих цехів для захисту технологічного устаткування встановлюють автоматичні вимикачі, які підбирають за фазністю та величиною струму теплової вставки. Вона є фіксованою: 2,5А; 4А; 6А; 10А; 16А; 25А; 32А; 40А; 63А; 80А; 100А; 125А і т. ін.

Фотографію електрощитової ресторану «Токіо» наведено на рис. 3.17.



Рис. 3.17. Фотографія електрощитової ЗРГ з приладами обліку

Джерело: фото з архіву автора.

Автоматичний вимикач захищає електромережу від двох шкідливих факторів: надмірної теплової дії струму під час перевантаження мережі та пікових струмів (наприклад стум короткого замикання або струм під час заклинювання ротора двигуна).

Водопостачання та водовідведення технологічного обладнання

Підключення рукомийників та мийних ванн до водопостачання найчастіше відбувається через штуцер, який встановлено в стіні (рис. 3.18). За такої схеми підведення води труби прокладають безпосередньо у стіні до проведення оздоблювальних робіт. Вихід труби закінчується краном із відведенням для під'єднання гнучкого шланга.

Встановлення крана дає змогу ремонтувати або від'єднувати змішувачі, переміщувати мийні ванни без перекриття водопостачання всього підприємства або цеху.

Водопостачання (позначення на схемах «ХВ» – холодна вода та «ГВ» – гаряча вода), яке характеризується діаметром труби або шланга (позначення на схемах відповідно «Ø15» або «Ø1/2»); може відбуватися через шланг або вентиль, що обов'язково зазначається на схемі підключення устаткування.

За умови прокладання труб усередині стін значно ускладнюються можливі ремонтні роботи, проте використання сучасних полімерних матеріалів, редукторів тиску та захищеність труби від механічного пошкодження зменшує вірогідність протікання майже до нуля.

Якщо зображено з'єднання «із стіни», на схемі водопостачання та водовідведення вказується висота підведення, діаметр труби та відстань до найближчої перпендикулярної стіни.



а
Рис. 3.18. Підведення водопостачання через штуцер:
а – відведення зі стіни, *б* – відведення з підлоги

Джерело: фото з архіву автора.

Приклад позначення підведення води через штуцер (за схемою «із стіни») наведено на рис. 3.19.

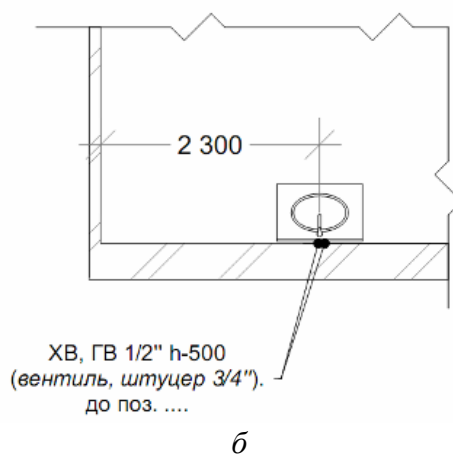
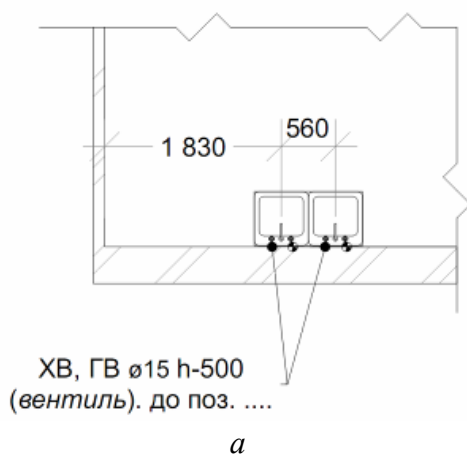


Рис. 3.19. Схема позначення водопостачання через штуцер за схемою «із стіни» *а*) діаметр труби вказано в міліметрах, *б*) діаметр труби вказано в дюймах

Джерело: власна розробка автора.

Деяке технологічне устаткування потребує підключення до водопостачання через шланг (кавоварки, посудомийні машини). Як правило, у цьому разі обладнання має власний електронний водомірний та водозапірний вузол (рис. 3.20, а).

Обладнання, що не потребує водомірного вузла, або має вбудований вузол, бажано оснащувати механічним водозапірним краном (штуцером) (рис. 3.20, б).



а

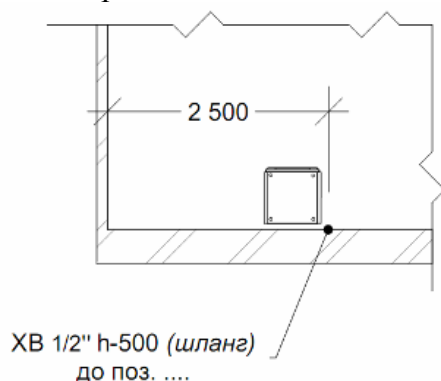


б

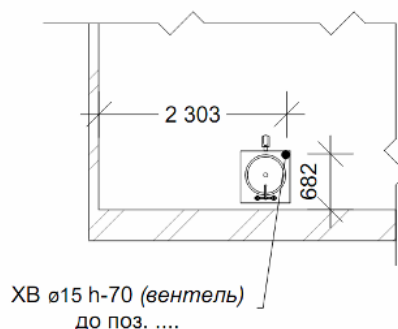
Рис. 3.20. Підведення водопостачання до технологічного устаткування:
а – до посудомийної машини, через шланг з електронним водомірним вузлом;
б – до котла, через штуцер та шланг

Джерело: фото з архіву автора.

Приклад позначення підведення водопостачання до технологічного устаткування наведено на рис. 3.21.



а



б

Рис. 3.21. Схема позначення водопостачання технологічного устаткування через штуцер за схемою «із стіни»:
а – посудомийної машини (через шланг);
б – котла (через штуцер, встановлений у підлозі)

Джерело: власна розробка автора.

Водовідведення (позначення на схемах «К»), яке характеризується діаметром труби або шланга (позначення на схемах відповідно «Ø50» або «Ø1,5»); може відбуватися через сифон або шланг та клапан, що обов'язково зазначається на схемі підключення устаткування.

Водовідведення від рукомийників та мийних ванн здійснюється через сифони до каналізаційних труб, що прокладені в стінах.

Водовідведення від технологічного устаткування може здійснюватися через шланг та каналізаційний клапан (рис. 3.22, а)



а



б

Рис. 3.20. Підключення обладнання до каналізації:
а – через шланг та клапан; б – через штуцер

Джерело: фото з архіву автора.

Якщо в каналізацію зливається тільки надлишкова вода, водовідведення може відбуватися через штуцер (рис. 3.22, б). Таким способом до каналізації підключаються ємнісні водонагрівачі (бойлери), мембранні фільтри, кавоварки та ін.

Нижче наведено схему, позначення та фотографію підключення обладнання до водопостачання та водовідведення. Для водовідведення зазначається діаметр труби або шланга, висота підключення над рівнем підлоги та відстань до найближчої стіни.

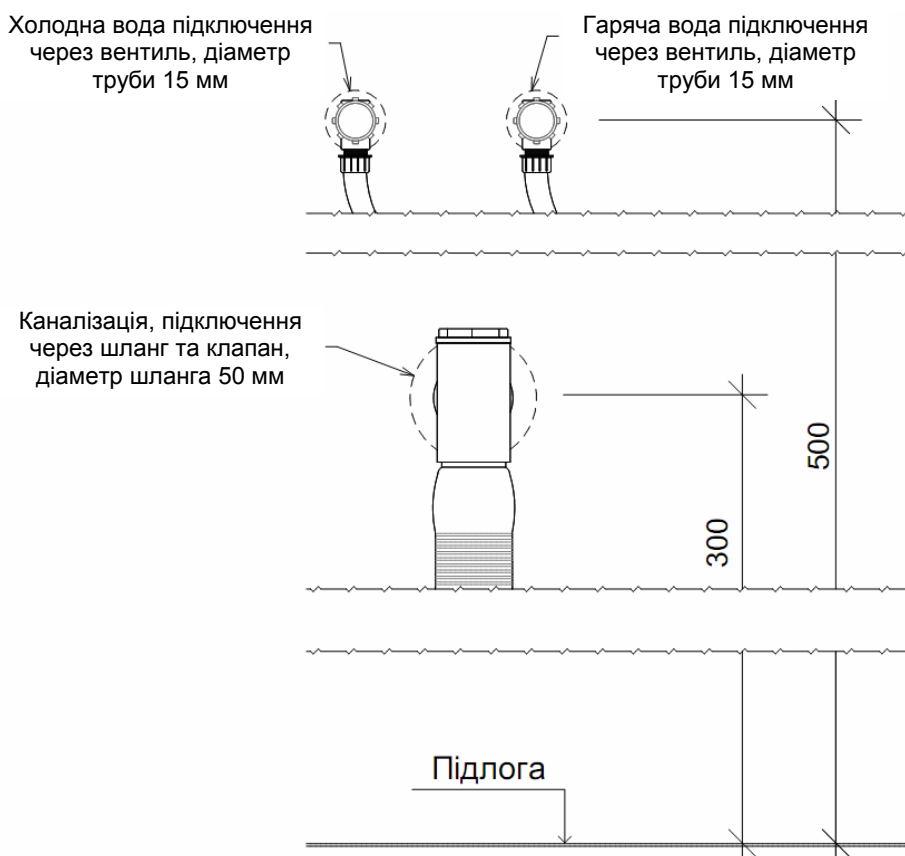


Рис. 3.23. Схема підключення технологічного устаткування до мереж водопостачання та водовідведення

Джерело: власна розробка автора.

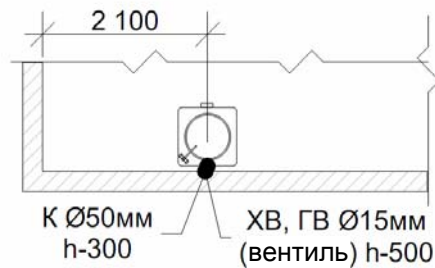


Рис. 3.24. Схема позначення водопостачання та водовідведення технологічного устаткування

Джерело: власна розробка автора.



Рис. 3.25. Водопостачання та водовідведення технологічного устаткування

Джерело: фото з архіву автора.

Видалення забрудненого повітря

Видалення забрудненого повітря з виробничих приміщень відбувається через місцеві вентиляційні відсмоктувачі (МВВ). Розміри МВВ, як правило, на 10% більші за розміри технологічного устаткування, над яким вони розміщуються.

Продуктивність МВВ визначається об'ємом повітря, який вони відсмоктують за одну годину ($\text{м}^3/\text{год}$). Підбір МВВ проводять, виходячи із габаритних розмірів, типу та потужності устаткування (на кожен 1 кВт паспортної потужності рекомендовано видаляти 22–35 м^3 повітря за годину).

Приклади позначення МВВ на схемі комунікаційного забезпечення технологічного устаткування наведено на рис. 3.26.

МВВ встановлюють над тепловим устаткуванням (плитами, фритюрницями, пароконвектоматами), посудомийними машинами, столами для обробки цибулі тощо.

Залежно від конструкції, а саме розташування вентиляційного (повітряного) короба МВВ бувають із коробом у центрі (рис. 3.26, а) та коробом біля стіни (рис. 3.26, б).

Перший тип вентиляційних зондів використовується над острівним устаткуванням, другий – за умови розташування устаткування біля стін.

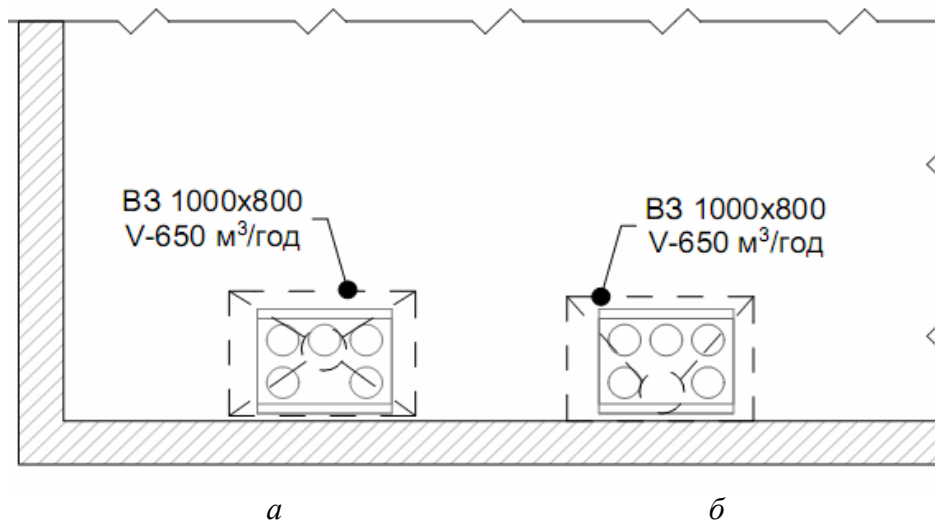


Рис. 3.26. Схема вентиляційних зондів над технологічним устаткуванням:
а – ВЗ з повітряним коробом у центрі; б – ВЗ з повітряним коробом біля стіни

Джерело: власна розробка автора.

3.12. Кошторисна документація проектів

Проектно-кошторисна документація (або проектні матеріали) – це система документів, що містять опис і обґрунтування проекту, яка охоплює як документи, обов'язкові під час проектування об'єктів капітального будівництва, так і додаткові матеріали, що їх розробляють учасники проекту під час експертизи, підготовки до реалізації та в процесі реалізації проектів.

Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження цієї документації регламентується такими документами: ДБН А.2.2-3-2014 та ДСТУ Б Д.1.1-7:2013 та іншими.

Складові частини проектно-кошторисної документації залежать від складності об'єктів, що проектуються. У проектно-кошторисній документації деталізуються та уточнюються техніко-економічні характеристики проекту.

Складаючи кошториси (кошторисні розрахунки) можна використовувати такі методи:

- ресурсний – калькулювання в поточних (прогнозних) цінах і тарифах статей витрат за видами ресурсів;
- ресурсно-індексний – поєднання ресурсного методу з індексами на ресурси;
- базисно-індексний – використання системи поточних і прогнозних індексів щодо кошторисної вартості, визначеної в базисному рівні цін за одиничними розцінками;
- базисно-компенсаційний – поєднання базисного методу розрахунку з визначенням компенсацій додаткових витрат підрядника;
- на основі бази даних за аналогами – використання вартісних даних щодо будівель і споруд, аналогічним проектуванню.

Локальні кошториси (розрахунки) є первісними кошторисними документами.

Локальні кошториси складають на комплексні види робіт (будівельних, монтажних, проектних і дослідницьких тощо) на підставі окремих локальних кошторисних розрахунків за окремими різновидами цих робіт.

Вихідною інформацією для їх формування є:

- прийняті у проектних рішеннях параметри будинків і споруд, їх частин і конструктивних елементів;
- обсяги робіт, які визначені за проектними матеріалами;
- номенклатура та кількість устаткування, меблів та інвентарю, що включаються у специфікації до замовлення, відомості й інші проектні матеріали;
- кошторисні нормативи і показники на види робіт, конструктивні елементи, чинні на момент складання кошторисів (розрахунків);
- ринкові і регульовані ціни і тарифи на продукцію виробничо-технічного призначення і послуги (в тому числі на обладнання, меблі й інвентар).

Локальні кошторисні розрахунки на окремі види робіт складають тоді, коли нема детальних даних про обсяги цих робіт за проектними матеріалами і кошторисну вартість уточнюватимуть і коригуватимуть на наступних етапах проектування.

Локальні кошториси складають за формою № 4 та формою № 5 (для витрат на придбання обладнання, необхідного для оснащення об'єктів будівництва), затвердженими ДСТУ Б Д.1.1-7:2013 (додаток В).

Об'єктні кошториси складають для визначення кошторисної вартості об'єкта будівництва загалом на основі робочих креслень, прейскурантів, укрупнених кошторисних норм, укрупнених розцінок тощо, та враховують інвестиційні витрати на окремий будинок або споруду з повним оснащенням (устаткуванням, меблями, інвентарем, внутрішніми мережами та ін.). Вони формуються шляхом узагальнення підсумкових даних локальних кошторисів (кошторисних розрахунків) із групуванням за відповідними графами форми № 3, передбаченої ДСТУ Б Д.1.1-7:2013 (додаток В).

Зведений кошторисний розрахунок використовується для визначення вартості будівництва промислових підприємств та комплексів будинків і споруд за проектом та є основним і незмінним документом для інвестування капітальних вкладень і фінансування будівництва. Він формується на основі узагальнення даних об'єктних та локальних кошторисів, підсумки яких вносять до цього документа окремими рядками з обов'язковим посиланням на номер вихідного локального або об'єктного кошторису.

Зведений кошторисний розрахунок вартості будівництва складають за формою № 1, передбаченою ДСТУ Б Д.1.1-7:2013 (додаток В).

Типова форма зведеного кошторисного розрахунку передбачає структурування кошторисної вартості будівництва (інвестування) за такими напрямками:

- 1) підготовка території будівництва;
- 2) об'єкти основного виробничого призначення;
- 3) об'єкти підсобного виробничого обслуговуючого призначення;
- 4) об'єкти енергетичного господарства;
- 5) об'єкти транспортного господарства і зв'язку;
- 6) зовнішні мережі й спорудження водопостачання, каналізації, тепло- і газифікації;
- 7) благоустрій території підприємства;
- 8) тимчасові будинки й споруди;
- 9) інші роботи й витрати;
- 10) утримування дирекції підприємства в період будівництва;
- 11) підготовка експлуатаційних кадрів;
- 12) проектні й дослідницькі роботи.

Крім того, після підсумку розділів зведеного кошторисного розрахунку враховують:

- кошторисний прибуток;
- кошти на ризики всіх учасників будівництва;
- кошти на покриття адміністративних витрат будівельно-монтажних організацій;
- кошти на покриття додаткових витрат, пов'язаних з інфляційними процесами;
- податки, збори, обов'язкові платежі, встановлені чинним законодавством і не враховані складовими вартості будівництва.

Окремим рядком у зведеному кошторисі виписують резерв на непередбачені роботи й витрати. У ньому також вказують так звані зворотні суми, які включають такі статті:

- амортизація за час будівництва вартості тимчасових будинків і споруд (за винятком витрат на капітальний ремонт);
- вартість зведення тимчасових будинків і споруд;
- вартість матеріалів, отриманих від демонтажу тимчасових будинків і споруд, а також додатково отриманих під час виконання робіт, для яких вони не є основною продукцією (супутні продукти);
- балансову вартість устаткування, демонтованого або переданого для використання в інших виробництвах.

Зведений кошторисний розрахунок супроводжується пояснювальною запискою, у якій відображаються відомості про прийняті методи визначення кошторисної вартості будинків, споруд і окремих видів робіт, а також про територіальний район, розміри накладних видатків тощо.

Коли будівництво проектується по чергово, зведений кошторисний розрахунок вартості будівництва складають окремо на кожну чергу.

Зведені кошторисні розрахунки можуть об'єднуватися у зведення витрат – кошторисний документ, який складають, коли одночасно з будівництвом виробничих об'єктів передбачається будівництво об'єктів не виробничого призначення (житлових будинків, об'єктів підсобного господарства і побутового обслуговування населення, доріг тощо).

3.13. Технічний нагляд

Технічний нагляд за будівництвом здійснюється в інтересах замовника з метою забезпечення контролю якості будівництва і має на меті постійне проведення оцінки відповідності об'єкта, що будується, вимогам до його безпеки, встановленим технічними регламентами, а також нормативними документами і стандартами, що є доказовою базою дотримання вимог технічних регламентів і підтвердженням можливості безпечної експлуатації об'єкта з подальшою передачею його в експлуатацію.

Порядок здійснення технічного нагляду під час будівництва об'єкта архітектури регламентовано постановою Кабінету Міністрів України від 11.07.2007 р. № 903.

Технічний нагляд здійснюють особи, що мають виданий відповідно до законодавства архітектурно-будівельною атестаційною комісією кваліфікаційний сертифікат.

Здійснення технічного нагляду особами, що працюють у проектних і будівельних організаціях, які виконують роботи на підконтрольних об'єктах архітектури, не допускається.

Основна функція технічного нагляду – це не звичайний пошук різних порушень, а саме робота для запобігання їм. Технічний нагляд, за визначенням, не допускає дій, що призводять у результаті до погіршення якості об'єкта будівництва.

Особи, що здійснюють технічний нагляд:

1) проводять перевірку:

- наявності документів, які підтверджують якісні характеристики конструкцій, виробів, матеріалів та обладнання, що використовуються під час будівництва об'єкта, – технічного паспорта, сертифіката, документів, що відображають результати лабораторних випробувань тощо;
- відповідності виконаних будівельно-монтажних робіт, конструкцій, виробів, матеріалів та обладнання проектним рішенням, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил, технічних умов та інших нормативних документів;
- відповідності обсягів та якості виконаних будівельно-монтажних робіт проектно-кошторисній документації;
- виконання підрядником вказівок і приписів, виданих за результатами технічного нагляду, державного архітектурно-будівельного контролю та державного нагляду;

2) ведуть облік обсягів прийнятих і оплачених будівельно-монтажних робіт, а також будівельно-монтажних робіт, виконаних з недоліками;

3) проводять разом з підрядником огляд та оцінку результатів виконаних робіт, у тому числі прихованих, і конструктивних елементів;

4) повідомляють підрядника про невідповідність виробів, матеріалів та обладнання вимогам нормативних документів;

5) оформляють акти робіт, виконаних з недоліками;

6) беруть участь у проведенні перевірки:

– робочою комісією якості окремих конструкцій і вузлів, будівельно-монтажних робіт усіх видів, відповідності змонтованого спецобладнання, устаткування і механізмів технічним умовам;

– органами державного нагляду та архітектурно-будівельного контролю;

7) виконують інші функції, пов'язані з технічним наглядом на відповідному об'єкті.

Особи, що здійснюють технічний нагляд, мають право вимагати від підрядника:

1) виконання робіт відповідно до проектно-кошторисної та іншої технічної документації, дотримання вимог нормативних документів щодо порядку виконання і прийняття робіт;

2) зупинення робіт у разі застосування ним матеріалів, деталей, конструкцій та виробів, які не відповідають вимогам нормативних документів;

3) проведення лабораторних випробувань матеріалів і конструкцій щодо їх відповідності сертифікатам якості, а обладнання – технічним (технологічним) паспортам та своєчасного повідомлення їх про такі випробування;

4) усунення відхилень від проектних рішень, недоліків (дефектів) та недоробок і повторного пред'явлення робіт для здійснення технічного нагляду;

5) зупинення виконання:

– робіт до оформлення актів огляду прихованих робіт;

– будівельно-монтажних робіт у разі виявлення понаднормативної деформації об'єкта або загрози обвалу конструкцій та вжиття невідкладних заходів для запобігання виникненню аварії.

У разі виявлення відхилень від проектних рішень, допущених під час будівництва об'єкта, і відмови підрядника їх усунути особа, що здійснює технічний нагляд, повідомляє про це замовника (забудовника) і відповідну інспекцію державного архітектурно-будівельного контролю для вжиття заходів відповідно до законодавства.

Отже, основне завдання технагляду – контроль за тим, що відбувається на будівництві, в тому числі і фінансовий, для забезпечення інтересів замовника.

Метою науково-технічного супроводу є вирішення проблем, які не обумовлені нормативними документами та можуть виникнути на різних етапах життєвого циклу об'єкта будівництва. Головним завданням супроводу є забезпечення вирішення містобудівних, архітектурних, конструктивно-технічних та будівельно-технологічних проблем з мінімальним ризиком помилок в умовах, що не регламентовані чинними нормами і стандартами, і за відсутності достатнього досвіду або прямих аналогів у вітчизняній та світовій практиці.

Виконувати супровід згідно з ДБН В.1.2-5:2007 можуть безпосередньо проєктувальники об'єкта або базові організації з науково-технічної діяльності центрального органу виконавчої влади у сферах будівництва, промисловості будівельних матеріалів, архітектури і містобудування, які мають ліцензію на виконання певного виду робіт відповідно до завдань супроводу.

На етапі проєктування об'єкта супровід передбачає такі основні види робіт:

– аналіз світового досвіду проєктування подібних об'єктів та вибір конструктивних і технологічних рішень;

– оптимізацію конструктивних схем об'єкта або його елементів (геометрія, конструктивні рішення, матеріали, що застосовуються, тощо);

- варіантне пророблення об'єкта та порівняльний аналіз розроблених варіантів;
- уточнення властивостей ґрунтової основи об'єкта та кліматичних умов на території забудови;
- проведення дублюючих розрахунків основ, фундаментів, конструкцій, інженерного устаткування;
- апробація прийнятих конструктивних та технологічних рішень, у тому числі технологій моніторингу;
- розроблення експлуатаційної документації об'єкта;
- оцінка впливу нового будівництва на навколишні будівлі і споруди та населення, що проживає у межах території забудови;
- розроблення проектів експлуатації та технологій моніторингу, що застосовуються на етапах експлуатації та зняття об'єкта з експлуатації;
- розроблення проектів інтегрованих автоматизованих систем моніторингу і управління об'єкта;
- розроблення проектів ліквідації об'єкта тощо.

Необхідність проведення супроводу на етапі будівництва підтверджують у проекті на відповідну будівлю або споруду.

На етапі будівництва об'єкта супровід передбачає такі основні види робіт:

- надання інформаційної допомоги під час вирішення завдань будівельного виробництва щодо його підготовки, розроблення проектно-технологічної документації, планування й управління, забезпечення всіма видами ресурсів, обліку тощо;
- моніторинг стану конструкцій та інженерного обладнання;
- опрацювання, за необхідності, конструктивних рішень окремих вузлів з урахуванням конкретних умов виконання робіт;
- опрацювання окремих технологічних рішень, пов'язаних з реальними умовами виконання робіт;
- контроль якості матеріалів, виробів та конструкцій;
- нагляд за станом наявної забудови та умовами проживання людей;
- коригування (уточнення) проектів експлуатації та технологій моніторингу, що застосовуються на етапах експлуатації та зняття об'єкта з експлуатації тощо.

Під час виконання проектування об'єкта результати робіт із супроводу використовують для прийняття проектних та конструктивних рішень із застосуванням сучасних матеріалів та орієнтацією на передові технології виконання будівельно-монтажних робіт.

Під час будівництва об'єкта результати робіт із супроводу використовують для опрацювання конструктивних рішень окремих вузлів та елементів і оперативного вирішення питань з організації виробничих процесів з урахуванням реальних умов виконання робіт.

3.14. Порядок проведення експертизи проектів

Експертизу проектів будівництва проводять в установленому Кабінетом Міністрів України порядку експертні організації незалежно від форми власності, які відповідають критеріям, визначеним центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері містобудування. При цьому до проведення експертизи залучають (в тому числі на підставі цивільно-правових договорів) експертів з питань санітарного та епідеміологічного благополуччя населення, екології, охорони праці, енергозбереження, пожежної, техногенної, ядерної та радіаційної безпеки, які пройшли професійну атестацію, що проводилася із залученням представників відповідних центральних органів виконавчої влади, і отримали відповідний кваліфікаційний сертифікат. Порядок проведення професійної атестації таких експертів встановлює Кабінет Міністрів України.

ДСТУ-Н Б А.2.2-10:2012 визначає процедуру проведення експертизи проектної документації на будівництво та містить рекомендації щодо організації порядку її виконання. Положення цього стандарту обов'язкові до застосування під час проведення експертизи проектів будівництва експертами, експертними організаціями, проектувальниками, замовниками будівництва, розпорядниками бюджетних коштів.

Метою проведення експертизи проектів будівництва є визначення якості проектних рішень шляхом виявлення відхилень від вимог законодавства України у сфері будівництва, будівельних норм, стандартів щодо:

- міцності, надійності та довговічності об'єктів будівництва, їх експлуатаційної безпеки та інженерного забезпечення, у тому числі щодо доступності осіб з обмеженими фізичними можливостями та інших маломобільних груп населення;
- санітарного та епідеміологічного благополуччя населення;
- охорони праці;
- екології;
- пожежної безпеки;
- техногенної безпеки;
- ядерної та радіаційної безпеки;
- енергозбереження;
- кошторисної частини проектної документації.

Експертиза є завершальним етапом розроблення проектів будівництва і проводиться в установленому законодавством порядку та відповідно до вимог стандарту ДСТУ-Н Б А.2.2-10:2012 перед затвердженням (схваленням) проектної документації (рис. 3.27).



Рис. 3.27. Об'єкти будівництва, проекти яких підлягають експертизі

Джерело: власна розробка автора.

Для проведення експертизи її замовник подає до експертної організації:

- офіційного листа, складеного у довільній формі, із запитом на проведення експертизи проекту будівництва;
- проект будівництва у паперовому вигляді (не більше як у трьох примірниках), оформлений відповідно до вимог державних стандартів, у складі та за змістом згідно з вимогами державних будівельних норм, а також в електронному вигляді.

Проведення експертизи здійснюється на підставі відповідного договору, укладеного між замовником експертизи і експертною організацією. Договір укладають протягом не більш як трьох робочих днів, залежно від складності об'єктів будівництва після подання замовником експертизи необхідного для розгляду комплексу проектної документації.

У разі некомплектності проектної документації замовникові експертизи надсилають повідомлення щодо необхідності доукомплектування проекту (надання проектної документації, якої не вистачає, погоджень, підписів тощо) із зазначенням строку надання. Цей строк не може перевищувати двох третин загального строку проведення експертизи, визначеного договором, укладеним відповідно до законодавства.

Під час проведення експертизи у разі недостатнього обґрунтування проектних рішень на запит експертної організації надаються:

- інженерно-технічні;
- техніко-економічні;
- екологічні розрахунки;
- матеріали проектів-аналогів;
- матеріали інженерних вишукувань з їх висновками і рекомендаціями;
- матеріали обстежень;
- сертифікати;
- розрахунки конструктивних рішень.

Експертиза проектів будівництва має бути зосереджена на визначенні їх якості шляхом виявлення відхилень проектних рішень від вимог законодавства України у сфері будівництва, будівельних норм, стандартів, правил, вихідних даних, що зазначається у відповідних експертних звітах із посиланням на конкретні вимоги законодавчих актів, будівельних норм, стандартів, правил, вихідних даних, які порушено.

Залучення відповідальних експертів із штату експертної організації для проведення експертизи відбувається з наступних питань (рис. 3.28).

У разі виявлення у проектній документації відхилень від вимог законодавства, будівельних норм, стандартів і правил, містобудівної документації, вихідних даних на проектування, що належать до інших розділів проектної документації, експертна організація зобов'язана окремо поінформувати про вказані відхилення замовника експертизи.

Коригуючи проектну документацію, враховують вимоги чинних нормативних документів та вихідних даних на проектування.

Відкоригована проектна документація підлягає експертизі в частині, що не відповідає раніше затвердженому проекту будівництва.

За результатами проведення експертизи проектної документації експертна організація видає її замовникові відповідний експертний звіт.

З питань міцності, надійності, довговічності	Забезпечення механічного опору та стійкості
Архітектурних рішень проекту будівництва	Архітектор, який отримає кваліфікаційний сертифікат
З питань експлуатаційної безпеки та інженерного забезпечення, а також охорони праці	Гарантування безпеки експлуатації та вимог охорони праці, забезпечення захисту від шуму
З питань пожежної та техногенної безпеки об'єктів будівництва	Дотримання вимог пожежної, техногенної безпеки
З питань екології і санітарного та епідеміологічного благополуччя населення	Гарантування безпеки життя і здоров'я людини, захисту навколишнього природного середовища, забезпечення санітарно-епідеміологічного благополуччя населення
З питань енергозбереження	Забезпечення економії енергії

Рис. 3.28. Перелік питань, які вивчає експертиза

Джерело: власна розробка автора.

Залежно від обсягу і складу експертизи експертний звіт подають у таких формах:

- експертний звіт щодо розгляду проектної документації за всіма необхідними напрямками, який є достатнім для затвердження (схвалення) замовником будівництва проектної документації;

- експертний звіт щодо розгляду проектної документації в частині міцності, надійності та довговічності об'єкта будівництва підтверджує відповідність проектної документації нормативним вимогам та підтверджує відповідні техніко-економічні показники проекту будівництва;

- експертний звіт щодо розгляду кошторисної частини проектної документації підписує та скріплює печаткою відповідальний експерт з питань експертизи кошторисної частини проектної документації і затверджує підписом, скріпленням круглою печаткою, керівник експертної організації.

Виявивши помилки та за необхідності доопрацювання проектної документації, надають експертний звіт за затвердженою формою, в якому зазначають усі помилки, виявлені під час проведення експертизи, і встановлюється строк для усунення цих помилок, але не більше строку проведення експертизи, зазначеного у договорі.

Після виявлення помилок і за недотримання нормативних вимог до міцності, надійності та довговічності об'єктів будівництва, їх експлуатаційної безпеки та інженерного забезпечення, у тому числі щодо доступності осіб з обмеженими фізичними можливостями та інших маломобільних груп населення, санітарного та епідеміологічного благополуччя, охорони праці, екології, пожежної, техногенної, ядерної та радіаційної безпеки, енергозбереження, кошторисної частини проекту будівництва надається експертний звіт за затвердженою формою.

Усі матеріали, які стосуються проведення експертизи проектної документації за кожним об'єктом будівництва, підлягають постійному зберіганню в архіві експертної організації або їх можна передати на зберігання до спеціалізованої архівної установи.

Справа проекту будівництва, що формується під час приймання проекту будівництва для проведення експертизи, супроводжується ГЕПом протягом усього часу проведення експертизи та складається з таких матеріалів відповідно до опису:

- оригінал договору на проведення експертизи між замовником експертизи і експертною організацією із розрахунком вартості експертизи;
- оригінали цивільно-правових договорів із залученими до проведення експертизи сертифікованими експертами;
- оригінали актів приймання-передачі виконаних робіт;
- копії листування між експертною організацією та замовником експертизи;
- один примірник експертних звітів та додатків до них;
- зведений кошторисний розрахунок із заявленою кошторисною вартістю, засвідчений підписом і печаткою відповідального виконавця проектувальника;
- виправлений зведений кошторисний розрахунок за результатами експертизи, засвідчений підписом і печаткою відповідального виконавця проектувальника;
- перелік матеріалів та обладнання, погоджений замовником будівництва;
- копії вихідних даних, завірені замовником будівництва.

Після завершення експертизи надана проектна документація повертається замовникові в обсязі, в якому її було надано для проведення експертизи.

ДОДАТКИ

«Нормативна база проектування закладів ресторанного господарства»

Додаток А

НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

Тип і номер нормативно-правового акта	Назва нормативно-правового акта
ДБН В.2.2-25-2009	Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Предприятия питания (учреждения ресторанного хозяйства). Catering enterprises (restaurant management agencies)
ДБН В.2.2-20:2008	Готелі. Гостиницы. Hotels
ДБН Б.2.2-5:2011	Благоустрій територій. Благоустройство территорий. The providing of public services and amenities of the territories
ДБН А.2.2-3-2014	Склад та зміст проектної документації на будівництво. Состав и содержание проектной документации на строительство. Structure and content of project documentation for construction
ДБН В.2.1-10-2009	Основи та фундаменти будинків і споруд. Основні положення проектування. Основания и фундаменты зданий и сооружений. Основные положения проектирования. Foundations of buildings and structures. Main principles of projection
ДСТУ 30523-97	Послуги громадського харчування
ДСТУ 4281:2004	Заклади ресторанного господарства. Класифікація
ДСТУ Б А.2.4-4:2009	Основні вимоги до проектної та робочої документації. Основные требования к проектной и рабочей документации. Main requirements for design and working documents
ДСТУ Б А.2.4-7:2009	Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. Правила выполнения архитектурно-строительных рабочих чертежей. Rules for execution of architectural and construction working drawings

Назва нормативного документу	Назва
ДСТУ Б А.2.4-10:2009	Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів. Правила выполнения спецификации оборудования, изделий и материалов. Rules of developing specifications for equipment, products and materials
ДСТУ-ЗТ Б А.2.2-9:2011	Генеральний проектувальник. Основні положення. Генеральный проектировщик. Основные положения. General designer. General principles
ДСТУ-Н Б А.2.2-10:2012	Настанова з організації проведення експертизи проектної документації на будівництво. Руководство по организации проведения экспертизы проектной документации на строительство. Guidelines for organization of inspection for projects documentation for construction
ДСТУ Б А.2.4-22:2008	Технологія виробництва. Основні вимоги до робочих креслень. Технология производства. Основные требования к рабочим чертежам. Production technology. Main requirements for work drawings
ДСТУ Б А.2.4-27:2008	Інтер'єри. Робочі креслення. Интерьеры. Рабочие чертежи. Interiors. Working drawings
НПАОП 55.0-1.02-96	Правила охорони праці для підприємств громадського харчування
СанПиН 42-123-5777-91	Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженное
Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2	Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування
Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219	Правила роботи закладів громадського харчування

ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Будівля – різновид споруди, що складається з несучих та огорожувальних або сполучених (несучо-огорожувальних) конструкцій, які утворюють наземні або підземні приміщення, призначені для життєдіяльності людей та виробництва продукції.

Будівництво – нове будівництво, реконструкція, капітальний ремонт та технічне переоснащення об'єктів будівництва.

Відповідальний експерт – експерт, який одержав у встановленому законодавством порядку відповідний кваліфікаційний сертифікат з особистою печаткою, що підтверджує його здатність виконувати роботи з експертизи проектів будівництва, здійснює експертизу окремих розділів або частин проектної документації та несе відповідальність згідно із законодавством України.

Головний експерт проекту (ГЕП) – відповідальний експерт, який очолює та/або координує проведення експертизи проекту будівництва загалом та несе відповідальність згідно із законодавством України.

Дефект – невідповідність конструктивних елементів та технологічних параметрів будівлі вимогам нормативної або проектної документації.

Життєвий цикл будівлі – комплекс послідовних за змістом і часом періодів існування будівлі від концепції її створення до зняття з експлуатації та ліквідації.

Завдання на проектування визначає обґрунтовані вимоги замовника до планувальних, архітектурних, інженерних і технологічних рішень об'єкта будівництва, його основних параметрів, вартості та організації його будівництва і складається з урахуванням технічних, містобудівних умов та обмежень.

Замовник будівництва – фізична чи юридична особа, яка має у власності або у користуванні земельну ділянку для забудови чи володіє на законних підставах об'єктом будівництва, на якому має намір виконувати будівельні роботи.

Експлуатація будівлі – використання її за функціональним призначенням.

Експертна організація – організація-виконавець експертизи незалежно від форми власності, яка відповідає критеріям, визначеним центральним органом виконавчої влади, забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері будівництва, інформацію про що оприлюднено на його офіційному сайті.

Експертний звіт – документально оформлений результат проведення експертизи проектної документації.

Коригування проектної документації – внесення змін до затвердженого (схваленого) проекту будівництва на підставі завдання на коригування.

Містобудівна документація – затверджені текстові та графічні матеріали з питань регулювання планування, забудови та іншого використання території.

Моніторинг – нагляд за технічним станом будівельного об'єкта, його частин, окремих конструкцій або основ з оцінюванням їх деформацій та несучої здатності, стійкості та придатності до експлуатації.

Обстеження будівлі – процес отримання якісних і кількісних показників експлуатаційної придатності будівлі, її елементів та конструкцій, що характеризують технічний стан

Передпроектні роботи – роботи, які можуть виконувати до початку процесу проектування для визначення принципових об'ємно-просторових та містобудівних рішень: розроблення попередніх концептуальних архітектурних пропозицій (форескізи); розроблення пропозицій щодо розміщення об'єктів будівництва на земельних ділянках (обґрунтування місця розташування, необхідної території та умов будівництва);

опрацювання технологічної та інженерної характеристик об'єкта; попередні інженерні вишукування; попередні обстеження будівель, які підлягають реконструкції, капітальному ремонту або технічному переоснащенню; інші види робіт, необхідні для початку процесу проектування.

Пошкодження – порушення справності конструктивних елементів та технологічних параметрів будівлі.

Програма науково-технічного супроводу – організаційно-методичний і технічний документ, який обумовлює мету, обсяги, порядок, умови, місце і терміни проведення науково-технічної діяльності, звітність та відповідальність за його (супроводу) виконання.

Проект (проектні рішення) повторного використання – документація на об'єкт або його відокремлену частину, що використовується повторно під час проектування іншого об'єкта будівництва, що затверджена і у разі необхідності має звіт експертизи щодо її відповідності вимогам будівельних норм, стандартів та правил.

Проектна документація – затверджені текстові та графічні матеріали, якими визначаються містобудівні, об'ємно-планувальні, архітектурні, конструктивні, технічні, технологічні рішення, а також кошториси об'єктів будівництва.

Проектні роботи – роботи, пов'язані зі створенням проектної документації на будівництво.

Стадії проектування – техніко-економічне обґрунтування (ТЕО); техніко-економічний розрахунок (ТЕР); ескізний проект (ЕП); проект (П); робочий проект (РП); робоча документація (Р).

Технічний стан будівлі – рівень відповідності його конструктивних елементів та технологічних параметрів вимогам нормативної та проектної документації.

Додаток В

(довідниковий)

СКЛАД ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНОГО ОБҐРУНТУВАННЯ (ТЕО), ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНОГО РОЗРАХУНКУ (ТЕР)

ТЕО складається, як правило, з таких розділів:

➤ **Для об'єктів виробничого призначення та лінійних об'єктів інженерно-транспортної інфраструктури:**

1. Вихідні положення, в яких зазначається технічна можливість та економічна доцільність нового будівництва, реконструкції, капітального ремонту або технічного переоснащення об'єктів.
2. Обґрунтування проектної потужності об'єкта, передбачуваного асортименту продукції, запланованої до випуску, а також міркування щодо її збуту.
3. Обґрунтування чисельності нових або додаткових робочих місць виробничого персоналу.
4. Дані про наявність сировинної бази, про забезпечення основними матеріалами, енерго-ресурсами, напівфабрикатами, трудовими ресурсами з обґрунтуванням можливості їх використання або одержання.
5. Дані інженерних вишукувань.
6. Оцінка впливів на навколишнє середовище (ОВНС).
7. Схеми генплану та транспорту.
8. Схема зведеного плану інженерних мереж.
9. Основні рішення з інженерної підготовки території й захисту об'єкта від небезпечних природних чи техногенних факторів.

10. Основні технологічні, будівельні та архітектурно-планувальні рішення.
11. Основні рішення та показники з енергоефективності, порівняння варіантів, облік і використання вторинних та поновлюваних ресурсів, з охорони праці.
12. Основні положення з організації будівництва.
13. Заходи щодо технічного захисту інформації.
14. Основні рішення із санітарно-побутового обслуговування працівників.
15. Основні рішення з вибухопожежної безпеки виробництва.
16. Основні рішення щодо реалізації інженерно-технічних заходів цивільного захисту (цивільної оборони).
17. Ідентифікація та декларація безпеки об'єктів підвищеної небезпеки.
18. Доступність території об'єкта для маломобільних груп населення (крім об'єктів виробничого призначення).
19. Обґрунтування ефективності інвестицій.
20. Висновки з визначенням обраного варіанта запропонованих рішень та пропозицій.
21. Проектні терміни будівництва.
22. Техніко-економічні показники.
23. Кошторисна документація.

➤ **Для об'єктів невиробничого призначення:**

1. Вихідні положення, в яких зазначається технічна можливість та економічна доцільність нового будівництва, реконструкції, капітального ремонту або технічного переоснащення об'єктів.
2. Обґрунтування проектної потужності об'єкта.
3. Обґрунтування чисельності нових або додаткових робочих місць.
4. Дані про забезпечення енергоресурсами, напівфабрикатами, трудовими ресурсами з обґрунтуванням можливості їх використання або одержання.
5. Обґрунтування розміщення об'єкта (об'єктів).
6. Дані інженерних вишукувань.
7. Оцінка впливів на навколишнє середовище (ОВНС).
8. Схеми генплану та транспорту.
9. Схема зведеного плану інженерних мереж.
10. Основні рішення з інженерної підготовки території і захисту об'єкта від небезпечних природних чи техногенних факторів.
11. Основні технологічні, будівельні та архітектурно-планувальні рішення.
12. Основні рішення та показники з енергоефективності та охорони праці.
13. Основні положення з організації будівництва.
14. Заходи щодо технічного захисту інформації.
15. Основні рішення із санітарно-побутового обслуговування працівників.
16. Основні рішення щодо реалізації інженерно-технічних заходів цивільного захисту (цивільної оборони).
17. Доступність території об'єкта для маломобільних груп населення.
18. Обґрунтування ефективності інвестицій.
19. Висновки з визначенням обраного варіанта запропонованих рішень та пропозицій.
20. Проектні терміни будівництва.
21. Техніко-економічні показники.
22. Кошторисна документація.

ТЕР складається, як правило, з таких розділів:

1. Вихідні положення, в яких зазначається технічна можливість та економічна доцільність нового будівництва, реконструкції, капітального ремонту або технічного переоснащення об'єктів виробничого призначення та лінійних об'єктів інженерно-транспортної інфраструктури.
2. Обґрунтування проектної потужності об'єкта, передбачуваного асортименту продукції, запланованої до випуску, а також міркування щодо її збуту.
3. Обґрунтування чисельності нових або додаткових робочих місць виробничого персоналу.
4. Дані інженерних вишукувань.
5. Схеми генплану та транспорту з мережами.
6. Основні рішення з інженерної підготовки території і захисту об'єкта від небезпечних природних чи техногенних факторів.
7. Основні технологічні, будівельні та архітектурно-планувальні рішення.
8. Основні рішення та показники з енергоефективності, охорони праці.
9. Основні положення з організації будівництва.
10. Заходи щодо технічного захисту інформації.
11. Основні рішення із санітарно-побутового обслуговування працівників.
12. Доступність території об'єкта для маломобільних груп населення (крім об'єктів виробничого призначення).
13. Висновки з визначенням обраного варіанта запропонованих рішень та пропозиції.
14. Проектні терміни будівництва.
15. Техніко-економічні показники.
16. Кошторисна документація.

Примітка. Склад ТЕО може бути доповнений чи скорочений (за винятком матеріалів ОВНС) за рішенням замовника або за погодженням з ним.

Матеріали ОВНС можуть бути скорочені у разі окремого проектування об'єкта, який сам є об'єктом охорони навколишнього середовища за умови попереднього погодження з органами нагляду за екологічною безпекою.

Якщо ТЕО розробляється у кількох варіантах, то розділ ОВНС виконується після погодження замовником варіанта з коригуванням остаточного розрахунку кошторису.

Додаток Г

(довідниковий)

СКЛАД ЕСКІЗНОГО ПРОЕКТУ (ЕП)

Загальні положення

1. Вихідні дані для проектування.
2. Коротка характеристика об'єкта.
3. Дані інженерних вишукувань.
4. Відомості про черговість будівництва та пускові комплекси.
5. Визначення вимог до містобудівних рішень.
6. Доступність об'єкта для маломобільних груп населення.
7. Основні техніко-економічні показники.
8. Кошторисна документація.

Основні креслення:

- ситуаційний план у масштабі 1:2000 або 1:5000;
- схема генерального плану в масштабі 1:500 або 1:1000;
- схема транспортно-пішохідних зв'язків (за необхідності);
- плани поверхів, фасади, розрізи будинків та споруд;
- за завданням замовника принципові схеми влаштування інженерного обладнання, технологічні компонування, конструктивні рішення.

Додаток Д

(довідниковий)

**СКЛАД ПРОЕКТУ (ЗАТВЕРДЖУВАЛЬНОЇ ЧАСТИНИ РП)
НА БУДІВНИЦТВО ОБ'ЄКТІВ НЕВИРОБНИЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Пояснювальна записка

1. Вихідні дані для проектування.
2. Коротка характеристика об'єкта, дані про його проектну потужність об'єкта (місткість, пропускна спроможність).
3. Дані інженерних вишукувань.
4. Відомості про потреби в паливі, воді, електричній та тепловій енергії, заходи щодо енергозбереження тощо (згідно з ДСТУ Б А.2.2-8).
5. Відомості про черговість будівництва та пускові комплекси.
6. Матеріали ОВНС, включаючи дані щодо всіх очікуваних впливів на довкілля (земельні, водні та інші ресурси), їх мінімізація та компенсація.
7. Рішення з інженерного захисту територій і об'єктів.
8. Доступність території об'єкта для маломобільних груп населення.
9. Розділ інженерно-технічних заходів цивільного захисту (цивільної оборони) відповідно до ДСТУ Б А.2.2-7.
10. Розділ із забезпечення надійності та безпеки.
11. Основні техніко-економічні показники.
12. Економічний розрахунок ефективності інвестицій.
13. Розділ із науково-технічного супроводу (за потреби).
14. Відомості з обсягами робіт.
15. Розрахунок категорії складності.

Архітектурно-будівельні рішення

1. Рішення та основні показники генерального плану, благоустрою та озеленення. Короткий опис і обґрунтування архітектурних рішень та їх відповідність функціональному призначенню з урахуванням містобудівних вимог, монтажні схеми, категорії відповідальності конструкцій та їх елементів. Розрахунки основних несучих елементів будинків і споруд. Рішення щодо оздоблення будинків і споруд.
2. Основні рішення із прийнятої конструктивної схеми об'єктів (матеріали стін, перекриттів, покрівлі), обґрунтування застосованих типів фундаментів та інших конструкцій, теплоефективність огорожувальних конструкцій та теплофізичні характеристики, прийняті архітектурні й інженерні рішення щодо захисту приміщень від зовнішнього і внутрішнього шумів (гулу).

Технологічна частина

Рішення вбудовано-прибудованих приміщень та об'єктів невикробничого призначення.

Рішення з інженерного обладнання

1. Принципові рішення із внутрішнього та зовнішнього інженерного обладнання: опалення, вентиляції, кондиціонування повітря, газопостачання, водопостачання і каналізації, електрообладнання, електроосвітлення, захисту від блискавок, зв'язку, пожежної та охоронної сигналізації, радіофікації, телебачення, автоматизації санітарно-технічних пристроїв, диспетчеризації, обладнання замково-переговорними пристроями (для житлових будинків), вимоги щодо енергозбереження.
2. Заходи щодо захисту від блукаючих струмів та антикорозійного захисту.
3. Інженерні рішення щодо протипожежних заходів.

Примітка. Пояснювальну записку слід викладати якомога стисліше.

Основні креслення

1. Ситуаційний план в одному з таких масштабів: 1:2000, 1:5000 або 1:10 000.
2. Генеральний план на топографічній основі у масштабі 1:500 або 1:1000.
3. Принципові рішення з вертикального планування, благоустрою та озеленення.
4. Схема транспортно-пішохідних зв'язків (за необхідності).
5. План трас зовнішніх інженерних мереж та комунікацій.
6. Плани трас внутрішньомайданчикових мереж і споруд до них.
7. Плани фундаментів, поверхів, фасади, розрізи будинків та споруд із схематичним зображенням основних несучих та огорожувальних конструкцій в одному з таких масштабів: 1:50, 1:100 або 1:200; основні вузли спряження конструктивних елементів, схеми армування монолітних залізобетонних конструкцій, деталі огорожувальних конструкцій у масштабі 1:25.
8. Інтер'єри основних приміщень (розробляються додатково згідно із завданням на проектування).
9. Каталожні аркуші під час використання проектів (проектних рішень) повторного застосування.
10. Плани поверхів, фасади і розрізи під час використання проектів (проектних рішень) повторного використання.
11. Принципові схеми влаштування інженерного обладнання (опалення, вентиляції, холодного та гарячого водопостачання, каналізації, водостоків, електрообладнання, газо- та холодопостачання, кондиціонування повітря, зв'язку та сигналізації, автоматизації інженерного обладнання, пило- та димовидалення, сміттєвидалення), принципи рішення щодо впровадження заходів з енергозбереження.
12. Технологічні компонування з планами розміщення (розташування) основного устаткування.
13. Вихідні дані на розроблення конструкторської документації з обладнання індивідуального виготовлення.

Організація будівництва

Склад, обсяг та зміст проектної документації розділу встановлюються відповідно до вимог та рекомендацій ДБН А.3.1-5.

Кошторисна документація

Зведення витрат та зведені кошторисні розрахунки вартості будівництва з об'єктними та локальними кошторисами й кошторисними розрахунками.

**СКЛАД ПРОЕКТУ (ЗАТВЕРДЖУВАЛЬНОЇ ЧАСТИНИ РП) НА БУДІВНИЦТВО
ОБ'ЄКТІВ ВИРОБНИЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ЛІНІЙНИХ ОБ'ЄКТІВ
ІНЖЕНЕРНО-ТРАНСПОРТНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ**

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

1. Вихідні дані для проектування.
2. Коротка характеристика об'єкта (будови) та його склад:
 - дані про проектну потужність, номенклатуру, якість та технічний рівень продукції, сировинну базу;
 - результати розрахунків чисельного та професійно-кваліфікаційного складу працівників;
 - кількість та оснащеність робочих місць;
 - відомості про організацію, спеціалізацію та кооперування основного та допоміжного виробництв.
3. Дані інженерних вишукувань.
4. Відомості про потреби в паливі, воді, тепловій та електричній енергії, заходи щодо енергозбереження тощо, окремо на власні потреби та технологію.
5. Відомості про черговість будівництва та пускові комплекси.
6. Дані про ефективність капітальних вкладень (за необхідності).
7. Основні рішення та показники генерального плану, інженерних мереж і комунікацій.
8. Відомості про інженерний захист територій і об'єктів.
9. Охорона праці:

У розділі наводяться такі відомості:

 - перелік основних нормативних документів;
 - заходи щодо гарантування безпеки процесів та виробів;
 - токсикологічна, пожежовибухонебезпечна характеристика матеріалів, продуктів, напівфабрикатів, відходів виробництва; контроль вимог безпеки;
 - характеристика виробничих приміщень, розрахунки або обґрунтування категорій вибухопожежної небезпеки, класів ПБЕ;
 - визначення енергетичного потенціалу вибухонебезпечних блоків, радіуси зон можливих зруйнувань; заходи щодо захисту персоналу від травмування, безпечної евакуації працівників під час можливих аварій і пожеж;
 - дані з освітлення робочих місць, шуму, вібрації, способів вилучення і нейтралізації відходів із небезпечними властивостями;
 - засоби запобігання пожежам, вибухам, зберігання і транспортування матеріалів, напівфабрикатів із небезпечними та шкідливими властивостями, ведення навантаження і розвантаження;
 - заходи щодо захисту працівників від зовнішніх та внутрішніх факторів; наявність санітарно-побутових приміщень, медобслуговування;
 - дані про пільги, допустимість праці жінок і підлітків.
10. Розділ інженерно-технічних заходів цивільного захисту (цивільної оборони) відповідно до ДСТУ Б А.2.2-7.
11. Розділ із забезпечення надійності та гарантування безпеки.
12. Ідентифікація та декларація безпеки об'єктів підвищеної небезпеки.
13. Оцінка впливів на навколишнє середовище (ОВНС). Надається резюме заяви про екологічні наслідки (згідно з ДБН А.2.2-1), якщо їх не виконували у ТЕО (ТЕР) або сталися зміни у технологічному процесі.

14. Оцінка ефективності прийнятих рішень і порівняння техніко-економічних показників проекту з показниками, які схвалені в ТЕО (ТЕР).
15. Оцінка економії, отриманої за результатами впровадження енергоощадних заходів.
16. Розділ із науково-технічного супроводу (у разі потреби).
17. Відомості з обсягами робіт.
18. Розрахунок категорії складності.

Генеральний план і транспорт

Коротка характеристика району будівництва та будівельного майданчика.

Рішення та показники генерального плану, внутрішньомайданчикowego і зовнішнього транспорту.

Основні планувальні рішення, заходи щодо благоустрою та обслуговування територій.

Рішення щодо розташування інженерних мереж та комунікацій.

Організація охорони підприємства (будинку, споруди).

Основні креслення. Ситуаційний план розташування підприємства, будинку або споруди із зазначенням на ньому зовнішніх комунікацій, мереж (наявних та проєктованих) і території, призначеної під забудову, в одному з масштабів: 1:2000, 1:5000 або 1:10000. Для лінійних споруд наводиться план траси (за необхідності – поздовжній профіль).

Генеральний план, на який наносять будинки та споруди (наявні та проєктовані, ті, що реконструюються і підлягають знесенню), об'єкти охорони навколишнього природного середовища і благоустрою, озеленення та спеціальні рішення про розміщення внутрішньомайданчикowych інженерних мереж і транспортних комунікацій, планувальні відмітки території та мережі, які входять до пускових комплексів у масштабі 1:500 або 1:1000.

Картограма земляних робіт.

Технологічна частина

Дані про виробничі та розрахункові програми:

- 1) коротка характеристика і обґрунтування рішень щодо прийнятої технології виробництва;
- 2) виділення технологічних вузлів;
- 3) рішення із застосування маловідходних та безвідходних процесів і виробництв;
- 4) дані про трудомісткість (верстатомісткість) виготовлення продукції, механізацію та автоматизацію технологічних процесів;
- 5) склад та обґрунтування обладнання, яке застосовується (в тому числі придбаного за імпортом);
- 6) кількість робочих місць та їх оснащеність;
- 7) загальна чисельність працівників, у тому числі за категоріями і кваліфікацією;
- 8) рішення з організації ремонтного господарства;
- 9) дані про кількість та склад шкідливих викидів в атмосферу та водні джерела (наводяться за окремими цехами виробництва, спорудами);
- 10) характеристика цехових і міжцехових комунікацій;
- 11) рішення з теплопостачання, електропостачання та електрообладнання;
- 12) пропозиції з експлуатації електроустановок;
- 13) паливно-енергетичний та матеріальний баланси технологічних процесів;
- 14) інженерні рішення щодо протипожежних заходів;
- 15) рішення щодо енергозбереження та застосування енергоощадних технологій.

Основні креслення. Принципові схеми технологічних процесів.

Технологічні компонування або планування за корпусами (цехами) із вказівками розміщення великого, унікального устаткування та транспортних засобів.

Схеми вантажопотоків (для великих підприємств).

Принципові схеми електропостачання підприємства (будинку, споруди).

Схеми трас магістральних і розподільних теплових мереж.

Архітектурно-будівельні рішення

Коротка характеристика району ділянки будівництва.

Короткий опис та обґрунтування архітектурно-будівельних рішень основних будинків та споруд, монтажні схеми, категорії відповідальності конструкцій та їх елементів. Розрахунки основних несучих елементів будинків і споруд.

Принципові рішення із прийнятої конструктивної схеми об'єктів (матеріали і характеристики елементів несучих конструкцій).

Обґрунтування принципів рішень з освітлення робочих місць, зниження виробничих шумів та вібрації, побутового, санітарного обслуговування працівників.

Заходи щодо електро-, вибухо- і пожежобезпеки, захисту будівельних конструкцій, мереж та споруд від корозії.

Основні рішення із водопостачання, каналізації, опалення, вентиляції та кондиціонування повітря.

Рішення з енергозбереження.

Переліки індивідуальних проектів і проектів (проектних рішень) повторного використання.

Рішення щодо доступності об'єкта для маломобільних груп населення.

Основні креслення. Плани фундаментів, поверхів, розрізи та фасади основних будинків і споруд із схематичним зображенням основних несучих та огорожувальних конструкцій в одному з масштабів 1:50, 1:100 або 1:200, основні вузли спряження конструктивних елементів, схеми армування монолітних залізобетонних конструкцій, деталі утеплення огорожувальних конструкцій у масштабі 1:25.

Перелік будинків та споруд із вказівкою використаних індивідуальних проектів і проектів (проектних рішень) повторного використання (основні креслення).

План трас зовнішніх і транспортних комунікацій, внутрішньомайданчикових мереж (для всіх підприємств і споруд) та профілів даних (для великих підприємств і споруд).

Для виробничих будівель із складними системами вентиляції і кондиціонування повітря можна розробляти плани та розрізи цих будівель із нанесенням згаданих систем, а також планів основних споруд водопроводу і каналізації, принципові схеми влаштування інженерного обладнання для виробничих будівель та будівель адміністративно-побутового і лабораторного призначення.

Для великих складних об'єктів промислового виробництва слід зазначити: схеми трас магістральних і розподільних інженерних мереж; структурні схеми електропостачання підприємства (цеху).

Організація будівництва

Склад, обсяг та зміст проектної документації розділу встановлюються відповідно до вимог та рекомендацій ДБН А.3.1-5.

Кошторисна документація

Зведення витрат та зведені кошторисні розрахунки вартості будівництва з об'єктними та локальними кошторисами й кошторисними розрахунками.

(довідниковий)

СКЛАД РОБОЧОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ (Р):

- 1) робочі креслення;
- 2) паспорт опоряджувальних робіт;
- 3) кошторисна документація;
- 4) специфікації обладнання, виробів і матеріалів;
- 5) опитувальні аркуші та габаритні креслення на відповідні види обладнання та виробів;
- 6) робоча документація на будівельні вироби;
- 7) ескізи креслення загальних видів нетипових виробів.

Примітка. Склад Р можна уточнювати і доповнювати.

(довідниковий)

СКЛАД ОСНОВНИХ ДАНИХ І ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ПРОЕКТУ (РП) НА БУДІВНИЦТВО ГРОМАДСЬКИХ БУДИНКІВ

1. Найменування будинку, місце його розташування.
2. Характер будівництва (нове, реконструкція, капітальний ремонт, технічне переоснащення), тривалість експлуатації.
3. Кошторисна вартість будівництва, в тому числі будівельних робіт, устаткування, пускалоагладжувальних робіт, інших витрат (тис. грн).
4. Поверховість (поверх).
5. Ступінь вогнестійкості.
6. Площа ділянки (га).
7. Площа забудови (кв. м).
8. Потужність, місткість, пропускна спроможність.
9. Загальна площа (кв. м).
10. Корисна площа (кв. м).
11. Будівельний об'єм (куб. м).
12. Кількість створених робочих місць (місце).
13. Показники енергоефективності – річна потреба в паливі, воді, електричній та тепловій енергії.
14. Тривалість будівництва (місяців).
15. Інші додаткові техніко-економічні показники та якісні характеристики, одержані у проекті.
16. Звіт експертизи щодо відповідності вимогам будівельних норм, стандартів та правил.

(довідниковий)

до Порядку надання містобудівних умов
та обмежень забудови земельної ділянки,
їх склад та зміст

Містобудівні умови та обмеження забудови земельної ділянки

(адреса або місце розташування земельної ділянки)

Загальні дані:

1. Назва об'єкта будівництва _____
2. Інформація про замовника _____
3. Наміри забудови _____
4. Адреса будівництва або місце розташування об'єкта _____
5. Документ, що підтверджує право власності або користування земельною ділянкою _____
6. Площа земельної ділянки _____ гектарів;
7. Цільове призначення земельної ділянки _____
8. Посилання на містобудівну документацію: генеральний план населеного пункту, план зонування, детальний план території та рішення про їх затвердження (у разі наявності) _____
9. Функціональне призначення земельної ділянки _____
10. Основні техніко-економічні показники об'єкта будівництва _____

Містобудівні умови та обмеження:

1. Гранично допустима висота будівель _____
2. Максимально допустимий відсоток забудови земельної ділянки _____
3. Максимально допустима щільність населення (для житлової забудови) _____
4. Відстані від об'єкта, який проектується, до меж червоних ліній та ліній регулювання забудови _____
5. Планувальні обмеження (зони охорони пам'яток культурної спадщини, зони охоронюваного ландшафту, межі історичних ареалів, прибережні захисні смуги, санітарно-захисні та інші охоронювані зони) _____
6. Мінімально допустимі відстані від об'єктів, які проектуються, до наявних будинків та споруд _____

7. Охоронювані зони інженерних комунікацій _____
8. Вимоги до необхідності проведення інженерних вишукувань згідно з державними будівельними нормами ДБН А.2.1-1-2008 «Інженерні вишукування для будівництва» _____
9. Вимоги щодо благоустрою (в тому числі щодо відновлення благоустрою) _____
10. Забезпечення умов транспортно-пішохідного зв'язку _____
11. Вимоги щодо забезпечення необхідною кількістю місць зберігання автотранспорту _____
12. Вимоги щодо охорони культурної спадщини _____

(ініціали та прізвище керівника
органу містобудування
та архітектури)

М.П.

(підпис, дата)

Додаток М

Наказ Міністерства регіонального розвитку, будівництва
та житлово-комунального господарства України 07.07.2011 № 109
Зареєстровано у Міністерстві юстиції України 22 липня 2011 р.
за № 913/19651

ПЕРЕЛІК

об'єктів будівництва, для проектування яких містобудівні умови та обмеження не надаються

1. Технічне переоснащення одиниць та вузлів технологічного устаткування, систем управління та автоматизації, які морально застаріли та у яких вичерпано технічний ресурс, в існуючих цехах, приміщеннях без перепрофілювання, технічного переоснащення чи реконструкції об'єктів та підприємства в цілому.
2. Об'єкти виробничої потужності гірничих підприємств та буріння свердловин з видобутку природних ресурсів за межами населених пунктів.
3. Артезіанські свердловини, свердловини та споруди бюветних комплексів (альтанки, насосні станції, обладнання).
4. Влаштування систем опалення, вентиляції, водопостачання, водовідведення, газопостачання (включаючи спеціальне), силових та слабкострумових систем, які забезпечують потребу основного функціонального призначення будівель і споруд.
5. Реконструкція, капітальний ремонт виробничих споруд та інженерних мереж, в тому числі допоміжних виробництв, що належать підприємствам, без перепрофілювання та зміни зовнішніх геометричних параметрів.
6. Реконструкція, капітальний ремонт автономних котельних установок (дахових, вбудованих, прибудованих та окремо розташованих) з їх інженерним забезпеченням, трансформаторні підстанції та їх інженерне забезпечення без зміни зовнішніх геометричних параметрів.

7. Реконструкція, капітальний ремонт локального характеру водозахисних дамб, каналів, берегоукріплення (за винятком водойм – джерел господарсько-питного водопостачання) з облаштуванням елементами благоустрою (переїзди, експлуатаційні дороги) та гідротехнічних споруд на дамбах і каналах (водовипуски, шлюзи-регулятори, трубопереїзди тощо).
8. Реконструкція, модернізація, ремонт існуючих колій, земляного полотна, будівель та споруд колійного господарства, що виконуються в межах встановленої смуги відведення, без зміни зовнішніх геометричних параметрів.
9. Реконструкція, капітальний ремонт залізничних пасажирських платформ, постів на залізничних переїздах без зміни зовнішніх геометричних параметрів.
10. Розміщення обладнання або допоміжних споруд транспортної інфраструктури (автомобільного господарства, метрополітенів, залізничного транспорту) в межах відведення земельних ділянок без зміни цільового та функціонального призначення.
11. Реконструкція, капітальний ремонт автомобільних доріг загального користування IV–V категорій, вулиць та доріг місцевого значення в населених пунктах, а також споруд на них, які виконуються в межах існуючої смуги відведення з метою поліпшення матеріалів покриття, транспортно-експлуатаційних характеристик дороги і штучних споруд, де технічні характеристики, геометричні параметри дороги та штучні споруди на них відповідають нормативним вимогам прийнятої категорії дороги.
12. Облаштування автомобільних доріг елементами благоустрою (з'їзди, перехідно-швидкісні смуги, автобусні зупинки, автопавільйони, білетні каси, майданчики для зупинок автотранспорту, пішохідні переходи, крім тих, що влаштовуються на різних рівнях з проїзною частиною дороги), влаштування систем сигналізації та регулювання дорожнього руху, освітлення аварійно небезпечних ділянок і штучних споруд.
13. Розміщення тимчасових споруд для провадження підприємницької діяльності, малі архітектурні форми, пристрої вуличної реклами з легких конструкцій, огорожа територій та ділянок.
14. Реконструкція та капітальний ремонт підземних, надземних та повітряних інженерних мереж та споруд до цих мереж у межах відведення земельних ділянок без зміни цільового та функціонального призначення, без зміни зовнішніх геометричних параметрів.
15. Об'єкти систем раннього виявлення надзвичайних ситуацій і оповіщення населення на потенційно небезпечних об'єктах та об'єктах підвищеної небезпеки.
16. Дообладнання будівель існуючих підприємств приймально-передавальними пристроями та обладнанням супутникового, радіорелейного, рухомого (мобільного) та оптико-волоконного зв'язку, вузлами доступу до загальних інформаційних мереж, спеціальними системами захисту інформації та дообладнання і модернізація автоматичних систем управління технологічними процесами та засобами обліку без зміни зовнішніх геометричних параметрів.
17. Заміна повітряних ліній зв'язку на кабельні.
18. Будівництво, реконструкція та капітальний ремонт елементів благоустрою без знесення (перенесення) інших споруд чи комунікацій, реконструкція, реставрація, капітальний ремонт малих архітектурних форм.
19. Дитячі та спортивні майданчики, передбачені містобудівною документацією, всі типи озеленення, благоустрій прибудинкових територій.

20. Будівництво об'єктів стільникового зв'язку та їх зовнішніх інженерних мереж здійснюється за умови їх відповідності санітарним та будівельним нормам і правилам; архітектурно-планувальним вимогам, що визначаються органом містобудування та архітектури, з урахуванням червоних та інших ліній регулювання забудови. За типовими технічними рішеннями об'єкти стільникового зв'язку поділяються на:
- а) об'єкти, що будуються в існуючих пристосованих, вбудовано-прибудованих приміщеннях та приміщеннях контейнерного типу із встановленням обладнання зв'язку, з використанням легких трубостійок для кріплення антенно-фідерних пристроїв (далі – АФП), встановлених на існуючих будівлях, виробничих спорудах, металевих і цегляних трубах;
 - б) те саме, із встановленням на існуючих будівлях малогабаритних (до 30 м) щогл полегшеної конструкції для кріплення АФП;
 - в) наземні щогли з відтяжками та башти для кріплення АФП із встановленням обладнання зв'язку в існуючих пристосованих, вбудовано-прибудованих приміщеннях та приміщеннях контейнерного типу.
21. Встановлення об'єктів контейнерного типу, зведення яких не потребує виконання робіт із улаштування фундаментів, фіксованого, мобільного зв'язку, ефірного телебачення та мереж бездротового доступу в межах відведення земельних ділянок без зміни цільового та функціонального призначення при дотриманні будівельних норм та правил.
22. Добудова приміщень до 30 кв. м та/або їх дообладнання із встановленням окремих основних засобів при дотриманні будівельних норм та правил.
23. Улаштування лінійно-кабельних споруд волоконно-оптичних ліній зв'язку загального призначення згідно з містобудівною документацією.
24. Будівництво садибних (котеджних) житлових будинків, дачних та садових будинків загальною площею до 300 кв. м з числом надземних поверхів не більше двох, в тому числі з господарськими будівлями та спорудами, індивідуальними гаражами в межах відведення земельних ділянок без зміни цільового та функціонального призначення, що визначається будівельним паспортом земельної ділянки, крім проектної документації на будівництво групи будинків (два будинки і більше).
25. Улаштування в існуючих житлових будинках, адміністративно-побутових будівлях підприємств та громадських будівлях вбудованих приміщень громадського призначення, без зміни зовнішнього геометричного контуру будинку в межах відведення земельних ділянок без зміни цільового та функціонального призначення, за умови їх відповідності архітектурно-планувальним вимогам, що визначаються органом містобудування та архітектури.
26. Зовнішнє оздоблення будівель та споруд (антени, кондиціонери, витяжки тощо), внутрішнє оздоблення.
27. Реконструкція, реставрація, перепланування, капітальний ремонт житлових та нежитлових приміщень без зміни їх зовнішньої конфігурації, в тому числі мансардних поверхів та горищ (без втручання в несучі конструкції), улаштування входних груп.
28. Капітальний ремонт дахів будівель незалежно від їх площ (без зміни конфігурації).
29. Улаштування засобів безперешкодного доступу людей з обмеженими фізичними можливостями до об'єктів житлово-громадського призначення.
30. Положення цього Переліку не поширюються на випадки будівництва на територіях із складними інженерно-геологічними та техногенними умовами (райони з сейсмічністю 6 балів та вище, підроблювані, карстонебезпечні та підтоплювані території, насипні, зсувні, що просідають та набухають, ґрунти, ділянки у районах морської абразії).

Мінімально необхідні площі виробничих приміщень (м²)

№ пор.	Типи підприємств харчування (закладів РГ) і їх місткість	Форми виробництва		
		напівфабрикати з високим ступенем готовності	напів-фабрикати	на сировині
1	Ресторани (без специфіки національних кухонь)			
	на 50 місць	100	125	140
	на 100 місць	189	200	211
	на подальше місце понад 100	0,67	0,73	0,78
2	Їдальні загальнодоступні			
	на 50 місць	70	78	95
	на подальше місце понад 50	0,5	0,6	0,62
3	Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі *)			
	на 50 місць	57/75	58/76	—
	на подальше місце понад 50 до 200	0,44/0,66	0,5/0,72	—
	на 200 місць	120/172	132/184	—
	на подальше місце понад 200	0,29/0,38	0,3/0,39	—
4	Кафе-автомати			
	на 75 місць	66	66	—
	на подальше місце понад 75	0,4	0,4	—
5	Кафе-морозиво			
	на 50 місць	40	40	—
	на подальше місце понад 50	0,26	0,26	—
6	Кафе-кондитерська			
	на 50 місць	79	79	—
	на подальше місце понад 50	0,84	0,84	—
7	Пивні бари			
	на 50 місць	23/29	23/29	23/29
	на подальше місце понад 50	0,4/0,48	0,4/0,48	0,4/0,48
8	Пиріжкові, чебуречні, пельменні, пончикові, сосискові **)			
	на 50 місць	—	26	—
	на подальше місце понад 50	—	0,32	—
9	Шашличні			
	на 50 місць	—	39	—
	на подальше місце понад 50	—	0,32	—
10	Бутербродні **)			
	на 25 місць	24	24	—
11	Бари денні **)			
	на 25 місць	22	22	—
	на подальше місце понад 25	0,28	0,28	—
12	Бари нічні **)			
	на 50 місць	35	35	—
	на подальше місце понад 50	0,3	0,3	—

*) У чисельнику – із самообслуговуванням, у знаменнику – для обслуговування офіціантами.
 **) Площі наведено для виробничо-побутової групи приміщень (див. додатки І, Л)

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «РЕСТОРАН»**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць					
			24– 50	51– 80	81– 100	101– 150	151– 200	понад 200
1	Теплове (електричне або газове)		серії M600–M700			серії M800–M900		
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко ¹⁾	–	–	–	10	10	10
1.2	Печі конвекційні універсальні (конвектомати)	деко ¹⁾	4	6	6	10	10	10
1.3	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	6	6	10	10	12
1.4	Фритюрниці	л	4	6	6	8	10	12
1.5	Сковороди (жаровні)	л	21	21	33	33	33	33
1.6	Сковороди перекидні	л	–	–	44	44	63	63
1.7	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36	0,72	0,72	1,44	1,44
1.8	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,35	0,35	0,59	0,7
1.9	Плити (жаровні) гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,35	0,35	0,59	0,7
1.10	Гриль притискний	шт.	–	–	–	1	1	1
1.11	Гриль ротатійний (планетарний)	кільк. шпажок	–	–	4	4	4	6
1.12	Котли	л	–	–	–	40	60	100
1.13	Кип'ятильники	л/год	25	50	50	100	100	100
1.14	Шафи для смаження	деко ²⁾	4	6	6	10	10	12
1.15	Пекарські (кондитерська) шафи	деко ²⁾	4	6	6	10	10	12
2	Роздавальне і барне							
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20	30	30	30
2.2	Тостер	шт.		1	1	1	1	1
2.3	Саламандр*	шт.	–	1	1	1	1	1
2.4	Марміти водяні	деко ¹⁾	2	2	4	4	6	8
2.5	Марміти сухі	л	1	1	1	1,5	1,5	2
2.6	Термостати	л	–	10	10	20	20	40
2.7	Барні (буфетні, коктейльні) стойки***	компл.	(1)	1	1	1	1–2	1–3
2.8	Комплект «шведський стіл»****	компл.	–	–	1	1	1	1
2.9	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50	50	80	100	160
2.10	Каво(чає)варка	блок	1	2	3	3	3	3–5
2.11	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1	1	1	2–5
2.12	Соковитискачі	шт.	1	1	1	1	2	3
2.13	Блендери**	шт.	1	1	1	1	2	2
2.14	Соковитискачі оранж-фреш	шт.	–	–	–	1	1	1
2.15	Міксери	шт.	1	1	1	1	1	2
2.16	Льодогенератори	кг/добу	10	10	10	25	25	40
2.17	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	6	12	12	18	18
2.18	Камери морозильні	л	200	200	200	370	400	440
2.19	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	–	–	1	1	1	2
2.20	Візки офіціантські	шт.	–	1	2	2	4	4
2.21	Візки для посуду	шт.	1	1	2	2	4	4
3	Холодильне (технологічне)							
3.1	Камери середньотемпературні	м ²	4	8	12	16	20	24
3.2	Камери низькотемпературні	м ²	–	4	4	8	8	12

Продовження дод. П.
Закінчення табл. 1

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць					
			24–50	51–80	81–100	101–150	151–200	понад 200
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³), 600 1200 1400	2 – –	2 1 –	2 1 –	– 2 2	– 1 3	– – 5
3.4	Шафи низькотемпературні	л ³)	–	600 ³)	600 ³)	600 ³)	700	1200
3.5	Камери морозильні	л ³)	200	200 ³)	200 ³)	370 ³)	400	440
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	140	270	540	680	1080
3.7	Льодогенератор	кг/добу	–	–	–	25	25	25
4	Механічне							
4.1	Машина для очищування овочів	ємність завантаження, кг	4	8	15	15	30	30
4.2	М'ясорубка	кг/год	50	50	150	150	150	150
4.3	Кутер м'ясний	шт.	–	–	–	1	1	1
4.4	Кутер кухонний	шт.	–	–	–	1	1	1
4.5	Овочерізка	кг/год	50	50	50	200	200	200
4.6	Машина універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	–	–	1	1	2	2
4.7	Машина для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1	1	1	2
4.8	Машина збивальні (міксери планетарні)	л	5	5	5	10	20	20
4.9	Машина тістомісильні	л	–	–	–	20	45–65	45–65
4.10	Машина тісторозкатувальні	шт.	–	–	–	–	–	1
4.11	Хліборізки	компл.	–	–	–	1	1	1
4.12	Спеціалізоване механічне	компл.	–	–	–	1	1	1
5	Мийне							
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	–	–	400	540	1000	1000
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	400	540	540	1000	1200	1500–1200
5.3	Ванни мийні	шт.	9	9	11	11	13	13
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	–	–	1	1	2	3
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25	50	80	150	300
6	Ваговимірювальне і підйомально-транспортне (технологічне)							
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	200	400	400	500
6.2	Ваги настільні електронні ³)	шт.	1	2	3	4	4	6
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1	1	2	2	2
6.4	Стелажі пересувні	шт.	–	–	–	2	2	2

Таблиця 2

РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «РЕСТОРАН-БАР»

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			24–50	51–80	81–100	101–150
1	Теплове (електричне або газове)		серії M600–M700		Серія M800	
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко ¹⁾	—	—	—	10
1.2	Печі конвекційні універсальні (конвектомати)	деко ¹⁾	4	6	6	10
1.3	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	6	6	10
1.4	Фритюрниці	л	4	6	6	8

Продовження дод. П
Продовження табл. 2

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			24–50	51–80	81–100	101–150
1.5	Сковороди (жаровні)	л	21	21	33	33
1.6	Сковороди перекидні	л	–	–	44	44
1.7	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36	0,72	0,72
1.8	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,35	0,35
1.9	Плити (жаровні) гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,35	0,35
1.10	Гриль притискний	шт.	–	–	–	1
1.11	Гриль ротаційний (планетарний)	кільк. шпажок	–	–	4	4
1.12	Котли	л	–	–	–	40
1.13	Кип'ятильники	л/год	25	50	50	100
1.14	Шафи для смаження	деко ²⁾	4	6	6	10
1.15	Пекарські (кондитерська) шафи	деко ²⁾	4	6	6	10
2	Роздавальне і барне⁴⁾					
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20	30
2.2	Тостер	шт.	–	1	1	1
2.3	Саламандер*	шт.	–	1	1	1
2.4	Марміти водяні	деко ¹⁾	2	2	4	4
2.5	Марміти сухі	л	1	1	1	1,5
2.6	Термостати	л	–	10	10	20
2.7	Барні (буфетні, коктейльні) стойки***	компл.	(1)	1	1	1
2.8	Комплект «шведський стіл»*****	компл.	–	–	1	1
2.9	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50	50	80
2.10	Каво(чає)варка	блок	1	2	3	3
2.11	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1	1
2.12	Соковитискачі	шт.	1	1	1	1
2.13	Блендери**	шт.	1	1	1	1
2.14	Соковитискачі оранж-фреш	шт.	–	–	–	1
2.15	Міксери	шт.	1	1	1	1
2.16	Льодогенератори	кг/добу	10	10	10	25
2.17	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	довжина, м	–	1	1,2	2-2,4
2.18	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	6	12	12
2.19	Камери морозильні	л	200	200	200	370
2.20	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	–	2	2	3
2.21	Візки офіціантські	шт.	–	1	2	
2.22	Візки для посуду	шт.	1	1	2	
3	Холодильне (технологічне)					
3.1	Камери середньотемпературні	м ²	4	8	12	
3.2	Камери низькотемпературні	м ²	–	4	4	8
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾ , 600 1200 1400	2 – –	2 1 –	2 1 –	– 1 2
3.4	Шафи холодильні низькотемпературні	л ³⁾	–	600 ³⁾	600 ³⁾	600 ³⁾
3.5	Камери морозильні	л ³⁾	200	200 ³⁾	200 ³⁾	370 ³⁾
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	140	270	540
3.7	Льодогенератор	кг/добу	–	–	–	25
4	Механічне					
4.1	Машини для очищування овочів	ємність завантаження, кг	4	8	15	15
4.2	М'ясорубка	кг/год	50	50	150	150
4.3	Кутер м'ясний	шт.	–	–	–	1
4.4	Кутер кухонний	шт.	–	–	–	1

Продовження дод. П
Закінчення табл. 2

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			24–50	51–80	81–100	101–150
4.5	Овочерізка	кг/год	50	50	50	200
4.6	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	–	–	1	1
4.7	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1	1
4.8	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5	5	10
4.9	Тістомісильні машини	л	–	–	–	20
4.10	Хліборізки	компл.	–	–	–	1
4.11	Спеціалізоване механічне	компл.	–	–	–	1
5	Мийне					
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	–	–	400	540
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	400	540	540	1000
5.3.	Ванни мийні	шт.	9	9	11	11
5.4.	Столи з мийними ваннами	шт.	–	–	1	1
5.5.	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25	50	80
6	Ваговимірювальне і підйомально-транспортне (технологічне)					
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	200	400
6.2	Ваги настільні електронні ⁵⁾	кг	1	2	3	4
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1	1	2
6.4	Стелажі пересувні	шт.	–	–	–	2

Таблиця 3

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ
УСТАТКУВАННЯМ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ
ТИПУ «РЕСТОРАН ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ (ФАСТ-ФУД)»**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			50–80	81–100	101–150	151–200
1	Теплове (електричне або газове)		серія M700	серія M800	серія M900	
1.1	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	6	10	10
1.2	Фритюрниці	л	4	6	8	10
1.3	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,72	0,72	1,08
1.4	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,42	0,64
1.5	Плити (жаровні) гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,42	0,64
1.6	Гриль притискний	шт.	1	2	2	3
1.7	Гриль ротаційний (планетарний)	кільк. шпажок	-	4	4	4
1.8	Кип'ятильники	л/год	25	25	50	50
1.9	Макароніварки	л	25	50	50	100
2	Роздавальне і барне⁴⁾					
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20	20
2.2	Тостер	шт.	1	1	2	2
2.3	Саламандер*	шт.	1	1	1	1
2.4	Марміти сухі	шт.	1	1	1	1
2.5	Термостати	л	5	10	10	15
2.6	Теплові шафи	деко ¹⁾	4	6	10	12

Продовження дод. П
Закінчення табл. 3

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			50–80	81–100	101–150	151–200
2.7	Барні (буфетні, коктейльні) стойки***	компл.	1	1	1	1
2.8	Лінії роздавальні (комплект)****	компл.	1	1	1	1
2.9	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50	50	100
2.10	Каво(чає)варка	блок	2	2	4	4
2.11	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	2	2
2.12	Льодогенератори	кг/добу	10	10	20	20
2.13	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	довжина, м	1	1,2	1,4	1,4
2.14	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	10	12	16
2.15	Камери морозильні	л	200	200	200	200
2.16	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	1	1	1	1
2.17	Ваги настільні електронні	шт.	2	2	3	4
3	Холодильне (технологічне)					
3.1	Камери середньотемпературні	куб. м	–	–	6	8
3.2	Камери низькотемпературні	куб. м	–	–	6	8
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	1400	1800	–	–
3.4	Шафи низькотемпературні	л	400	400	–	–
3.5	Камери морозильні	л	200	200	300	400
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	140	180	200
4	Механічне					
4.1	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1	1
5	Мийне		–	1	2	2
5.1	Столи з мийними ваннами	шт.	2	2	2	2
5.2	Ванни мийні	шт.	2	3	3	4
5.3	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25	25	25
6	Ваговимірювальне і підіймально-транспортне (технологічне)					
6.1	Ваги настільні ⁵⁾	шт.	1	1	2	2
6.2	Візки вантажні	шт.	1	1	1	1

Таблиця 4

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ
УСТАТКУВАННЯМ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ
ТИПУ «КАФЕТЕРІЙ» (РЕСТОРАН САМООБСЛУГОВУВАННЯ)**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			50–80	81–100	101–150	151–200
1	Теплове (електричне або газове)		серія M700	серія M800	серія M900	
1.1	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	6	10	10
1.2	Фритюрниці	л	4	6	8	10
1.3	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,72	0,72	1,08
1.4	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м	0,22	0,35	0,42	0,64
1.5	Плити (жаровні) гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,42	0,64
1.6	Кип'ятильники	л/год	25	25	50	50

Продовження дод. П
Закінчення табл. 4

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			50–80	81–100	101–150	151–200
2	Роздавальне і барне⁴⁾					
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20	20
2.2	Тостер	шт.	1	1	2	2
2.3.	Саламандер*	шт.	1	1	1	1
2.4	Марміти сухі	шт.	1	1	1	1
2.5	Термостати	л	5	10	10	15
2.6	Барні (буфетні, коктейльні) стойки***	компл.	1	1	1	1
2.7	Комплект «шведський стіл»****	компл.	1	1	1	1
2.8	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50	50	100
2.9	Каво(чає)варка	блок	2	2	4	4
2.10	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	2	2
2.11	Соковитискачі	шт.	1	1	1	1
2.12	Блендери**	шт.	1	1	1	1
2.13	Міксери	шт.	1	1	1	1
2.14	Льодогенератори	кг/добу	10	10	20	20
2.15	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	довжина, м	1	1,2	1,4	1,4
2.16	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	10	12	16
2.17	Камери морозильні	л	200	200	200	200
2.18	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	1	1	1	1
2.19	Ваги настільні електронні	шт.	2	2	3	4
3	Холодильне (технологічне)					
3.1	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	1400	1800	2000	2400
3.2	Шафи низькотемпературні	л	400	400	500	600
3.3	Камери морозильні	л	200	200	300	400
3.4	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	140	180	200
4	Механічне					
4.1	Машина для очищування овочів	ємність завантаження, кг	4	4	6	8
4.2	М'ясорубка	кг/год	50	50	50	50
4.3	Овочерізка	кг/год	50	50	50	50
4.4	Машина для нарізання гастрономії (слайсер)	шт.	1	1	1	1
4.5	Машини для збивання (міксери планетарні)	л	5	5	5	5
4.6	Хліборізка	компл.	1	1	1	1
4.7	Спеціалізоване механічне	компл.	-	1	1	1
5	Мийне					
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	400	540	1080	1200
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	400	540	1080	1200
5.3	Ванни мийні	шт.	2	3	3	4
5.4	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25	25	25
6	Ваговимірювальне і підіймально-транспортне (технологічне)					
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	200	200
6.2	Ваги настільні технологічні ⁵⁾	шт.	1	1	2	2
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1	1	1

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «КАФЕ»**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць				
			24–50	51–80	81– 100	101– 150	151– 200
1	Теплове (електричне або газове)		серії М600– М700		серії М800–М900		
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко ¹⁾	–	–	–	–	6
1.2	Печі конвекційні універсальні (конвектомати)	деко ¹⁾	–	–	–	6	6
1.3	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	4	6	8	8
1.4	Фритюрниці	л	4	4	4	6	10
1.5	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36	0,72	0,72	1,44
1.6	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,22	0,35	0,35	0,35
1.7	Плити (жаровні) гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,22	0,35	0,35	0,35
1.8	Гриль притискний	шт.	–	–	–	–	1
1.9	Котли	л	–	–	–	–	40
1.10	Кип'ятильники	л/год.	25	25	25	50	50
2	Роздавальне і барне⁴⁾						
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20	20	30
2.2	Тостер	шт.	1	1	1	1	1
2.3	Саламандер*	шт.	1	1	1	1	1
2.4	Термостати	л	–	–	10	10	10
2.5	Барні (буфетні, коктейльні) стойки***	компл.	1	1	1	1–2	2–3
2.6	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50	50	50	80
2.7	Каво(чає)варка	блок	1	2	3	3	3
2.8	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1	1	1
2.9	Соковитискачі	шт.	1	1	1	1	2
2.10	Блендери**	шт.	1	1	1	1	1
2.11	Соковитискачі оранж-фреш	шт.	–	–	–	1	1
2.12	Міксери	шт.	1	1	1	1	2
2.13	Льодогенератори	кг/добу	10	10	25	25	40
2.14	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	12	18	18	30
2.15	Камери морозильні	л	200	200	370	370	400
2.16	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	1	1	1	2	2
2.17	Візки для посуду	шт.	1	1	1	1	2
3	Холодильне технологічне						
3.1	Камери холодильні середньотемпературні	м ²	4	8	12	16	20
3.2	Камери холодильні низькотемпературні	м ²	–	–	4	6	8
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	1200	1200	1800	2400	3200
3.4	Шафи холодильні низькотемпературні	л ³⁾	400	400	400	400	600
3.5	Камери морозильні	л ³⁾	200	200	370	370	370
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	–	–	140	270	270
3.7	Льодогенератор	кг/добу	10	10	10	25	25

Продовження дод. П
Закінчення табл. 5

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць				
			24–50	51–80	81–100	101–150	151–200
4	Механічне						
4.1	Машини для очищування овочів	ємність завантажування, кг	–	4	4	4	8
4.2	М'ясорубка	кг/год	50	50	50	150	150
4.3	Овочерізка	кг/год	50	50	50	50	200
4.4	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	–	–	1	1	1
4.5	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1	1	1
4.6	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5	10	20	20
4.7	Хліборізки	компл.	1	1	1	1	1
4.8	Спеціалізоване механічне	компл.	–	1	1	1	1
5	Мийне						
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	400	400	540	540	540
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	400	540	540	1000	1200
5.3	Ванни мийні	шт.	9	9	11	11	11
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	–	–	–	1	2
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25	25	50	50
6	Ваговимірювальне і підйомально-транспортне (технологічне)						
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	200	200	400
6.2	Ваги настільні електронні	шт.	1	1	1	1	2
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1	1	2	2
6.4	Стелажі пересувні	шт.	–	–	–	1	2

Таблиця 6

РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «БАР»

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць	
			24–49	50–80
1	Теплове (електричне або газове)		Серії M600–M700	
1.1	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36
1.2	Кип'ятильники	л/год	25	25
2	Роздавальне і барне			
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20
2.2	Тостер	шт.	1	1
2.3	Саламандер*	шт.	1	1
2.4	Каво(чає)варка	блок	2	3
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1
2.6	Соковитискачі	шт.	1	1
2.7	Блендери**	шт.	1	1
2.8	Соковитискачі оранж-фреш	шт.	1	1
2.9	Міксери	шт.	1	1
2.10	Льодогенератори	кг/добу	25	25
2.11	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	довжина, м	1	1,5

Продовження дод. П
Закінчення табл. 6

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць	
			24–49	50–80
2.12	Охолоджувачі напоїв та соків	л	18	18
2.13	Камери морозильні	л	200	200
2.14	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	2	2
2.15	Ваги настільні електронні 0,2–2 кг	шт.	1	1
3	Холодильне (технологічне)			
3.1	Камери середньотемпературні	м ²	4	4
3.2	Шафи холодильні середньотемпературні	л	1400	1400
3.3	Шафи низькотемпературні	л	400	400
4	Механічне			
4.1	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	–	1
4.2	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1
4.3	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5
4.4	Спеціалізоване механічне	компл.	1	1
5	Мийне			
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	400	400
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	540	540
5.3	Ванни мийні	шт.	3	3
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	1	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25
6	Ваговимірювальне (технологічне)			
6.1	Ваги товарні	кг	100	100
6.2	Ваги настільні технологічні 2–10 кг	шт.	1	1

Таблиця 7

РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «ГРИЛЬ-БАР»

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць	
			50–80	81–100
1	Теплове (електричне або газове)		серія М700	серія М800
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко ¹⁾	4	4
1.2	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	4
1.3	Фритюрниці	л	6	8
1.4	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36
1.5	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,36
1.6	Плити (жаровні) гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,22
1.7	Гриль притискний	шт.	1	1
1.8	Гриль ротаційний (планетарний)	кільк. шпажок	6	8
1.9	Кип'ятильники	л/год	25	25

Продовження дод. П
Закінчення табл. 7

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць	
			50–80	81–100
2	Роздавальне і барне⁴⁾			
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	23	23
2.2	Тостер	шт.	1	1
2.3	Саламандер*	шт.	1	1
2.4	Марміти сухі	л	1	1
2.5	Термостати	л	20	20
2.6	Барні (буфетні, коктейльні) стойки***	компл.	1	1
2.7	Теплові шафи	деко ¹⁾	6	8
2.8	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50
2.9	Каво(чає)варка	блок	2	3
2.10	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1
2.11	Соковитискачі	шт.	1	1
2.12	Блендери**	шт.	1	1
2.13	Міксери	шт.	1	1
2.14	Льодогенератори	кг/добу	25	25
2.15	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	12
2.16	Камери морозильні	л	200	200
2.17	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	—	1
2.18	Візки офіціантські	шт.	2	4
2.19	Візки для посуду	шт.	1	2
3	Холодильне (технологічне)			
3.1	Камери середньотемпературні	м ²	8	12
3.2	Камери низькотемпературні	м ²	4	4
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л, 600 1200	2 1	2 1
3.4	Шафи холодильні низькотемпературні	л ³⁾	600 ³⁾	600 ³⁾
3.5	Камери морозильні	л ³⁾	200 ³⁾	200 ³⁾
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	270
4	Механічне			
4.1	Машини для очищення овочів	кг/год	8	15
4.2	М'ясорубка	ємність завантажування, кг	50	150
4.3	Кутер м'ясний	шт.	—	—
4.4	Кутер кухонний	шт.	—	—
4.5	Овочерізка	кг/год	50	50
4.6	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	—	1
4.7	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1
4.8	Машини збивальні (міксери планетарні)		5	5
5	Мийне			
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	—	400
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	540	540
5.3	Ванни мийні	шт.	9	11
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	—	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	50
6	Ваговимірювальне і підйомально-транспортне (технологічне)			
6.1	Ваги товарні	кг	200	200
6.2	Ваги настільні електронні ⁵⁾	шт.	2	3
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «ПІВНИЙ БАР»**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць		
			24–49	50–80	81–100
1	Теплове (електричне або газове)		серії M60–M700	серія M800	
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко ¹⁾	–	4	4
1.2	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	6	6
1.3	Фритюрниці	л	4	4	6
1.4	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36	0,36
1.5	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,22	0,22
1.6	Плити (жаровні) гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,22	0,22
1.7	Гриль ротаційний (планетарний)	кільк. шпажок	4	6	6
1.8	Кип'ятильники	л/год	25	25	50
2	Роздавальне і барне⁴⁾				
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	23	23	30
2.2	Тостер	шт.	1	1	1
2.3	Саламандер*	шт.	1	1	1
2.4	Грилі	шпажок	4	6	6
2.5	Каво(чає)варка	блок	1	2	2
2.6	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1
2.7	Льодогенератори	кг/добу	10	10	10
2.8	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	довжина, м	1	1,5	1,5
2.9	Охолоджувачі напоїв та соків	л	12	18	18
2.10	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	2	3	3–4
2.11	Ваги настільні електронні	компл.	3	3	4
2.12	Візки для посуду	шт.	1	1	1
3	Холодильне (технологічне)				
3.1	Камери холодильні середньотемпературні	м ²	6	8	12
3.2	Камери холодильні низькотемпературні	м ²	–	–	4
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	2800	2800	3400
3.4	Шафи холодильні низькотемпературні	л	–	–	400
3.5	Столи з охолоджувальними шафами	л	200	200	400
4	Механічне				
4.1	Кутер кухонний	шт.	50	50	50
4.2	Овочерізка	кг/год	50	50	50
4.3	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	–	1	1
4.4	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1
4.5	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5	5
4.6	Хліборізки	компл.	–	–	1
4.7	Спеціалізоване механічне	компл.	–	–	1
5	Мийне				
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	400	540	700
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	400	400	540
5.3	Ванни мийні	шт.	5	5	7
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	–	–	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год.	25	50	50
6	Ваговимірювальне і підіймально-транспортне (технологічне)				
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	400
6.2	Візки вантажні	шт.	1	1	2
6.3	Стелажі пересувні	шт.	–	1	1

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «ЗАКУСОЧНА (ШИНОК)»**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць	
			50–80	81–100
1	Теплове (електричне або газове)		серія M700	серія M800
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко ¹⁾	4	6
1.2	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	6	8
1.3	Фритюрниці	л	6	10
1.4	Сковороди (жаровні)	л	21	21
1.5	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,72
1.6	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,36
1.7	Плити (жаровні) гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,35
1.8	Кип'ятильники	л/год		25
2	Роздавальне і барне⁴⁾			
2.1	Термостати	л	10	10
2.2	Лінії роздавальні (комплект)***	компл.	1	1
2.3	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50
2.4	Каво(чає) варка	блок	1	2
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1
2.6	Льодогенератори	кг/добу	10	10
2.7	Охолоджувачі напоїв та соків	л	8	8
2.8	Ваги настільні електронні	шт.	2	2
2.9	Візки для посуду	шт.	1	1
3	Холодильне (технологічне)			
3.1	Камери середньотемпературні	м ²	4	6
3.2	Шафи холодильні середньотемпературні	Л	1800	2800
3.3	Шафи низькотемпературні	л ³⁾	400	400
3.4	Столи з охолоджувальними шафами	Л	400	400
3.5	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	1	1
4	Механічне			
4.1	М'ясорубка	кг/год	50	50
4.2	Овочерізка	кг/год	50	50
4.3	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	—	1
4.4	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1
4.5	Спеціалізоване механічне	компл.	1	1
4.6	Хліборізки	шт.	1	1
5	Мийне			
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	400	540
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	400	540
5.3	Ванни мийні	шт.	7	7
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	—	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25
6	Ваговимірювальне і підйомально-транспортне (технологічне)			
6.1	Ваги товарні	кг	200	200
6.2	Візки вантажні	шт.	—	1

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «ЇДАЛЬНЯ»**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			50–80	81–100	101– 150	151– 200
1	Теплове (електричне або газове)		серія M700	серії M800–M900		
1.1	Печі пароконвектомати	деко ¹⁾	6	6	10	10
1.2	Фритюрниці	л	4	6	8	10
1.3	Сковороди (жаровні)	л	21	21	33	33
1.4	Сковороди перекидні	л	-	44	44	63
1.5	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,72	1,08	1,44	1,9
1.6	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,35	0,35	0,35	0,59
1.7	Котли	л	40	60	60	120
1.8	Кип'ятильники	л/год	5	50	50	100
1.9	Макаронівари	л	6	6	10	10
1.10	Пекарські (кондитерська) шафи	деко ²⁾	4	4	6	6
2	Роздавальне і барне⁴⁾					
2.1	Термостати	л	10	20	20	30
2.2	Лінії роздавальні комплект****	компл.	1	1	2	2
2.3	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	80	100	160	160
2.4	Каво(чає)варка	блок	2	2	3	3
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1	1
2.6	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	1	1	1	1
2.7	Ваги настільні електронні	шт.	5	5	6	6
2.8	Візки для посуду	шт.	1	2	2	3
3	Холодильне (технологічне)					
3.1	Камери середньотемпературні	м ²	12	12	14	16
3.2	Камери низькотемпературні	м ²	4	4	4	4
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	3400	3800	4200	4200
3.4	Столи з охолоджувальними шафами	л	–	200	200	600
3.5	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	–	1	1	2
4	Механічне					
4.1	Машини для очищування овочів	ємність завантаження, кг	8	8	15	30
4.2	М'ясорубка	кг/год	50	100	120	150
4.3	Кутер м'ясний	шт.	–	–	–	1
4.4	Кутер кухонний	шт.	–	–	1	1
4.5	Овочерізка	кг/год	50	50	100	120
4.6	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	1	1	1	2
4.7	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1	1
4.8	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	–	10	20	20
4.9	Тістомісильні машини	л	–	–	40	65
4.10	Тісторозкатувальні машини	шт.	–	–	1	
4.11	Тісторозділювач	шт.	–	–	–	
4.12	Просіювачі	шт.	–	–	1	
4.13	Хліборізки	компл.	–	–	1	

Продовження дод. П
Закінчення табл. 10

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць			
			50–80	81–100	101–150	151–200
4.14	Спеціалізоване механічне	компл.	1	1	1	
5	Мийне					
5.1	Універсальні посудомийні машини	шт./год	720	1080	1200	2000
5.2	Ванни мийні	шт.	11	13	13	13
5.3	Столи з мийними ваннами	шт.	-	1	2	2
5.4	Утилізатори харчових відходів	кг/год	50	50	80	100
6	Ваговимірювальне і підйомально-транспортне (технологічне)					
6.1	Ваги товарні	кг	400	400	500	500
6.2	Стелажі пересувні	шт.	1	1	2	2

Таблиця 11

РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «ДІЄТИЧНА ЇДАЛЬНЯ»

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація, за місткістю залу, місць		
			24–50	51–80	81–100
1	Теплове (електричне або газове)		серії М600–М700	серія М800	
1.1	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	6	6	6
1.2	Сковороди (жаровні)	л	21	21	21
1.3	Сковороди перекидні	л	–	–	44
1.4	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,72	0,72	1,08
1.5	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,35	0,35	0,35
1.6	Котли	л	40	60	100
1.7	Кип'ятильники	л/год	25	25	50
1.8	Макаронівари	л	16	16	16
1.9	Пекарські (кондитерські) шафи	деко ²⁾	4	4	4
2	Роздавальне і барне⁴⁾				
2.1	Термостати	л	10	10	20
2.2	Лінії роздавальні (комплект)****	компл.	1	1	1
2.3	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	80	80	100
2.4	Каво(чає)варка	блок	2	2	2
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1
2.6	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	1	1	1
2.7	Ваги настільні електронні	шт.	5	5	5
2.8	Візки для посуду	шт.	1	1	2
3	Холодильне (технологічне)				
3.1	Камери холодильні середньотемпературні	м ²	12	12	12
3.2	Камери низькотемпературні	м ²	4	4	4
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	3400	3400	3800
3.4	Столи з охолоджувальними шафами	л	–	–	200
3.5	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	–	–	1

Продовження дод. П
Закінчення табл. 11

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація, за місткістю залу, місць		
			24–50	51–80	81–100
4	Механічне				
4.1	Машини для очищування овочів	ємність завантажування, кг	8	8	8
4.2	М'ясорубка	кг/год	50	50	100
4.3	Кутер м'ясний	шт.	1	1	1
4.4	Кутер кухонний	шт.	1	1	1
4.5	Овочерізка	кг/год	50	50	50
4.6	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	1	1	1
4.7	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1
4.8	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	—	—	10
4.9	Хліборізки	компл.	1	1	1
4.10	Спеціалізоване механічне	компл.	1	1	1
5	Мийне				
5.1	Універсальні посудомийні машини	шт./год	720	720	1080
5.2	Ванни мийні	шт.	11	11	13
5.3	Столи з мийними ваннами	шт.	—	—	1
5.4	Утилізатори харчових відходів	кг/год	50	50	50
6	Ваговимірювальне і підіймально-транспортне (технологічне)				
6.1	Ваги товарні	кг	400	400	400
6.2	Стелажі пересувні	шт.	1	1	1

Таблиця 12

РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «ЇДАЛЬНЯ-РОЗДАВАЛЬНЯ»

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць		
			24–50	51–80	81–100
1	Теплове (електричне або газове)		серії М600-М700		серія М800
1.1	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко ¹⁾	4	4	4
1.2	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36	0,72
1.3	Кип'ятильники	л/год	25	25	50
2	Роздавальне і барне⁴⁾				
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20
2.2	Термостати	л	10	10	20
2.3	Теплові шафи	деко ¹⁾	6	6	12
2.4	Лінії роздавальні (комплект) ^{****}	компл.	1	1	1
2.5	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50	80
2.6	Каво(чає) варка	блок	—	—	1
2.7	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	—	—	2
2.8	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	—	1	1
2.9	Візки для посуду	шт.	1	1	1

Продовження дод. П
Закінчення табл. 12

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць		
			24–50	51–80	81–100
3	Холодильне (технологічне)				
3.1	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	1200	2х600	2000
3.2	Столи з охолоджувальними шафами	л	–	–	200
3.3	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	–	–	1
4	Механічне				
4.1	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	–	–	1
4.2	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	–	1	1
4.3	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	–	–	10
4.4	Спеціалізоване механічне	компл.	–	–	1
5	Мийне				
5.1	Універсальні посудомийні машини	шт./год	540	720	1080
5.2	Ванни мийні	шт.	4	6	6
5.3	Столи з мийними ваннами	шт.	–	–	1
5.4	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	50	50
6	Ваговимірювальне і підіймально-транспортне (технологічне)				
6.1	Ваги товарні	кг	400	400	400
6.2	Ваги настільні технологічні ⁵⁾	шт.	1	1	1
6.3	Стелажі пересувні	шт.	–	–	1
6.4	Візки вантажні	шт.	1	1	1

Таблиця 13

РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «БУФЕТ»

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць	
			8–24	24–50
1	Теплове (електричне або газове)		Серія M600	
1.1	Кип'ятильники	л/год	25	25
2	Роздавальне і барне⁴⁾			
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	10	10
2.2	Тостер	шт.	1	1
2.3	Саламандер*	шт.	–	1
2.4	Термостати	л	5	10
2.5	Каво(час) варка	блок	2	2
2.6	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1
2.7	Соковитискачі	шт.	1	1
2.8	Блендери**	шт.	–	1
2.9	Міксери	шт.	–	1
2.10	Льодогенератори	кг/добу	10	10
2.11	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	10
2.12	Камери морозильні	л	200	200
2.13	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	–	1
2.14	Ваги настільні електронні	шт.	1	1
3	Холодильне (технологічне)			
3.1	Шафи холодильні середньотемпературні	л	1400	2000
3.2	Шафи низькотемпературні	л ³⁾	–	600 ³⁾
3.3	Камери морозильні	л ³⁾	200	200 ³⁾

Продовження дод. П
Закінчення табл. 13

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць	
			8–24	24–50
4	Механічне			
4.1	Машина для нарізання гастрономії (слайсер)	шт.	1	1
4.2	Хліборізка	компл.	–	1
4.3	Спеціалізоване механічне	компл.	–	1
5	Мийне			
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год	540 ³⁾	540 ³⁾
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год	540 ⁵⁾	540 ³⁾
5.3	Ванни мийні	шт.	2	3
5.4	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	25
6	Ваговимірювальне і підйомальнотранспортне (технологічне)			
6.1	Ваги товарні	кг	50	200
6.2	Ваги настільні технологічні	шт.	1	1
6.3	Візки вантажні	шт.	-	1

Таблиця 14

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ
«КІОСК СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ»**

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Мінімальний набір торговельно-технологічного устаткування ¹⁾
1	Теплове (електричне або газове)		Серія M600
1.1	Плита конфоркова (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,21
1.2	Спеціалізоване технологічне теплове устаткування	шт.	1
1.3	Кип'ятильник	л/год	25
2	Роздавальне і барне⁴⁾		
2.1	Піч мікрохвильова (НВЧ)	л	20
2.2	Тостер	шт.	1
2.3	Саламандер*	шт.	1
2.4	Гриль	шпажок	4
2.5	Каво(чає)варка	блок	1
2.6	Соковитискач	шт.	1
2.7	Блендер**	шт.	1
2.8	Соковитискач оранж-фреш	шт.	1
2.9	Міксер	шт.	1
2.10	Льодогенератори	кг/добу	10
2.11	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	л	200
2.12	Охолоджувачі напоїв та соків	л	10
2.13	Ваги настільні електронні	компл.	1
2.14	Камери морозильні	л	200
3	Холодильне (технологічне)		
3.1	Шафи холодильні середньотемпературні	л	700
3.2	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	компл.	1
4	Механічне		
4.1	Машина для нарізання гастрономії (слайсер)	шт.	1

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Мінімальний набір торговельно-технологічного устаткування ¹⁾
5	Мийне		
5.1	Ванни мийні	шт.	2
6	Ваговимірювальне (технологічне)		
6.1	Ваги настільні, 2–10 кг	шт.	1

Примітки:

¹⁾ Вид устаткування в наборі застосовується залежно від спеціалізації кіоска.

* Саламандер – шафа з інфрачервоним підігрівом продуктів.

** Блендер – апарат для приготування коктейлів.

Рекомендований склад устаткування для роздавання готових страв

*** Барні (буфетні, коктейльні) стійки:

- охолоджувальна вітрина для кондитерських виробів і закусок;
- охолоджувальний елемент барної стійки;
- нейтральний елемент барної стійки;
- пристінні шафи;
- пристінні вітрини.

**** Лінії для роздавання готових страв (комплект):

- охолоджувальний прилавок-вітрина;
- прилавок для перших страв;
- прилавок для других страв;
- нейтральний елемент;
- прилавок для касира;
- візок для приборів;
- пристрої для підігріву тарілок – 1–2 шт.;
- термостати – 2 шт.

***** Лінія для роздавання готових страв «шведський стіл»:

- вітрини охолоджувальні – 1–2 шт.;
- марміти для гарячих страв: комплект на 4–8 мармітів GN 1/1 – 1–2 шт.;
- нейтральні елементи (прилавки), 4 GN 1/1 – 1–3 шт.;
- термостати – 2 шт.;
- сокоохолоджувачі – 1–3 шт.;
- пристрої для підігріву тарілок – 1–2 шт.;
- супниці настільні (10 л) – 2–4 шт.

Додаток Р

**Орієнтовна комплектація устаткуванням окремих підрозділів
закладів ресторанного господарства**

Устаткування	Овочевий цех	М'ясо-рибний цех	Гарячий цех	Холодний цех	Доготівельний цех	Кулінарний цех	Суші-цех	Кондитерський цех	Магазин кулінарії	Борошняний цех	Мийна столового посуду	Мийна кухонного посуду	Бар
Стіл виробничий	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Стіл з мийною ванною	+	+		+	+	+							
Ванна мийна	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	
Машина очищення овочів	+												
Овочерізка	+			+	+	+							
Піддон (підтоварник)	+							+				+	
М'ясорубка		+				+							

Устаткування	Овочевий цех	М'ясо-рибний цех	Гарячий цех	Холодний цех	Доготівельний цех	Кулінарний цех	Супі-цех	Кондитерський цех	Магазин кулінарії	Борошняний цех	Мийна столового посуду	Мийна кухонного посуду	Бар
Стіл виробничий	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
М'ясорозпушувач		+											
Стелаж виробничий		+		+	+	+	+	+		+	+	+	
Стелаж кондитерський								+					
Полиці навісні	+	+	+	+	+	+	+	+		+			
Холодильна шафа		+		+	+	+	+	+	+	+			+
Ваги порційні електронні		+	+		+	+	+	+	+	+			
Ваги торгові електронні									+				
Овоскоп								+					
Піч конвекційна спеціалізована (конвектомат)								+					
Шафа розстійна								+					
Пароконвектомат			+		+								
Стіл виробничий для борошняних робіт								+		+			
Плита електрична			+					+					
Фритюрниця			+										
Рисоварка							+						
Гриль			+										
Кип'ятильник			+		+								
Мікрохвильова піч			+		+								
Універсальна кухонна машина			+							+			
Блендер			+	+									+
Слайсер				+	+								
Стіл з охолоджувальною шафою				+				+		+			
Збивальна машина (міксер)				+				+					
Просіювач								+		+			
Тістомісильна машина								+		+			
Тісторозкатувальна машина								+		+			
Стелаж кондитерський								+					
Посудомийна машина											+		
Стіл для збирання залишків їжі											+		
Шафа для посуду											+		
Утилізатор відходів											+	+	
Машина для миття кухонного посуду												+	
Вітрина холодильна									+				
Вітрина холодильна кондитерська									+				
Барна стійка													+
Кавоварка													+
Льодогенератор													+
Барний комбайн													+
Холодильна вітрина													+
Охолоджувач напоїв													+
Соковитискач для овочів і фруктів													+
Стіл морозильний													+
Раковина для миття рук	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+

**Нейтральне (немеханічне) устаткування
закладів ресторанного господарства**

№ пор.	Найменування	Типові розміри, мм			Особливості конструкції
		довжина	ширина	висота	
1	Столи виробничі				
1.1	Столи виробничі обробні	600...1900, з кроком 100 мм	600, 700, 800	850	Пропонують з бортом чи без нього і виготовляють у такому виконанні: – без полиць; – з однією чи двома нижніми полицями; – з нижніми та верхніми полицями; – з висувними шухлядами; – стіл-тумба з дверцятами купе; – стіл-тумба з дверцятами купе і висувними шухлядами. Можливе виконання моделей і розмірів столів за ескізами замовника. Стільниця найчастіше виконується з неіржавної сталі з шумопоглинальним наповненням товщиною 40 мм. Пропонують також столи з пластиковою і мармуровою поверхнею
1.2	Столи виробничі з ванною	1000...2200 з кроком 100 мм	600, 700, 800	850	Виконують без полиці чи з полицею з розміщенням чаші праворуч або ліворуч. Глибина чаші 300 мм
1.3	Столи для збирання залишків їжі	800...1900 з кроком 100 мм	600, 700	850	Виконують без полиці чи з полицею, діаметр отвору для видалення відходів 200 мм
1.4	Столи для обробки м'яса	1200	600, 800	920	Стіл з чотирьох боків оснащений герметичними бортами, що запобігають падінню зі столу продукту обробки на підлогу і забруднення стін. Під стільницею є неіржавний лоток для збирання рідини та відходів обробки м'яса. Рідина стікає в лоток через отвір у стільниці
1.5	Столи для обробки риби	1200, 1500, 1800	700, 800	850	Комплектують поліпропіленовими дошками і перфорованими лотками. Посередині стола можна передбачати паз для скидання відходів у ящик для їх збирання
1.6	Столи для доочистки і обробки овочів	1200, 1800	700	850	
1.7	Столи виробничі кондитерські (для борошняних робіт)	1200, 1400, 1500, 1600, 1800, 2000, 2500	600, 700	850	Стільниця виконана з вологостійкої деревини листяних порід

Продовження дод. С
Продовження таблиці

№ пор.	Найменування	Типові розміри, мм			Особливості конструкції
		довжина	ширина	висота	
2	Ванни мийні	600, 800	600, 700, 800	850	За способом виготовлення поділяються на <i>зварні і штамповані</i> , а також можуть мати <i>одну, дві, три чи п'ять</i> секцій. Виконуються з полицею чи без неї, а також закритими з дверцятами купе. Глибина чаші – 300, 350, 450 мм
3	Стелажі				
3.1	Стелажі виробничі	600...1900 з кроком 100 мм	400, 500, 600, 700, 800	1800	Виготовляють із суцільними, перфорованими чи решітчастими полицями, комбіновані, можуть бути розбірні, мати 3, 4, 5 полиць
3.2	Стелажі конди-терські пересувні (шпильки)	385	570	1850	Виконуються (в тому числі під гастроемкості) на 12, 16, 18 рівнів. Можуть бути односекційні та двосекційні
3.3	Стелажі пересувні для хлібних лотків	805	635	1800	
3.4	Стелажі для сушіння посуду	600, 750, 900	320	1800	Мають полиці для сушіння тарілок чи склянок
3.5	Стелажі пересувні (шпильки) для підносів	600, 750, 900	320	1800	Використовують для переміщення брудного посуду з торговельної зали в мийну
4	Полиці				
4.1	Полиці кухонні	600...1500 з кроком 100 мм	250, 350	450	Можуть бути одно-, дво- чи триярусними, відкритими або закритими (двійчасті чи купе)
4.2	Полиці для сушіння посуду	600, 750, 900	320	610	Містять дві полиці, призначені для сушіння тарілок і склянок
4.3	Полиці для кришок і дощок	400	310	680, 880, 1080	
4.4	Полиці для спецій	690	180	180	Розраховані на дві ємкості типу GN 1/3-100, чотири ємкості типу GN 1/6-100 чи шість ємкостей типу GN 1/9-80
5	Шафи				
5.1	Шафи для столового посуду	600, 800, 1000, 1200	600	1800	Двері розсувні чи з магнітами
5.2	Шафи для хліба	600, 800, 1000, 1200	600	1800	Мають чотири дерев'яні полиці, двері з магнітами
5.3	Шафи для кухонного посуду та інвентарю	1000, 1200, 1500	600	1800	Двері розсувні
5.4	Шафи для одягу	500, 680	500	1950	Двері із замками
6	Візки				
6.1	Візки для сервірування	550 850	450 600	900/1030	Бувають із двома чи трьома полицями
6.2	Візки заготівельні	800 1130	555	850/1050	Комплектують гастроемкостями різного розміру
6.3	Візки вантажні	700 1200	500 700	1000	Мають вантажопідймальність 100, 200, 300 чи 400 кг
6.4	Візки для пакетних вантажів	440	440	1200	Вантажопідймальність – 150 кг

№ пор.	Найменування	Типові розміри, мм			Особливості конструкції
6.5	Візок для піднімання та переміщення наплитних котлів	850	800	1185	Вантажопідймальність – 100 кг. Висота підняття платформи – 900 мм
7	Підставки під устаткування				
7.1	Підставки під кип'ятильники	500	400	500	
7.2	Підставки під м'ясорубки	500	400	500	
7.3	Підставки для кухонного інвентарю	400...1200 з кроком 100 мм	400	420	
8	Допоміжне устаткування				
8.1	Підтоварники (піддони)	600...1500 з кроком 100 мм	600, 700, 800	230/300	
8.2	Ларьок для овочів	600, 800	600	800	Використовується для тимчасового зберігання овочів
8.3	Стілець для розрубання м'яса	500	500	800	Виготовлений із набірного буку, що зумовлює його міцність і надійність. Максимальне навантаження залежно від моделі – 100 чи 250 кг

Додаток Т

Сайти фірм-постачальників устаткування для закладів ресторанного господарства

1. www.np.com.ua.
2. www.merx.ua.
3. www.efes.com.ua.
4. www.metos.com.
5. www.zanussiprofessional.com.
6. www.shen.org.ua.
7. www.silence.com.ua.
8. www.profitex.com.

Додаток У

Зміст стадій проектування Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО), Техніко-економічний розрахунок (ТЕР)

ТЕО (ТЕР) обґрунтовує основні проектні рішення, потужність виробництва, номенклатуру та якість продукції, якщо вони не задані директивно, кооперацію виробництва, забезпечення сировиною, матеріалами, напівфабрикатами, паливом, електро- та теплоенергією, водою і трудовими ресурсами, включаючи вибір конкретної ділянки для будівництва, вартість будівництва та основні техніко-економічні показники.

Готуючи ТЕО (ТЕР), слід здійснювати всебічну оцінку впливів планованої діяльності на стан навколишнього середовища (ОВНС) згідно з ДБН А.2.2-1; рекомендовані рішення ТЕО (ТЕР) потрібно обґрунтовувати результатами ОВНС; матеріали ОВНС, оформлені у вигляді спеціальної частини (розділу) документації, є обов'язковою складовою ТЕО (ТЕР).

ТЕР виконують у скороченому обсязі порівняно з ТЕО відповідно до характеру об'єкта та вимог завдання.

Склад ТЕО (ТЕР) викладено у додатку В [додаток В ДБН А.2.2-3].

Матеріали ТЕО (ТЕР) передають замовнику на папері (в чотирьох примірниках) та електронному носієві.

Ескізний проект (ЕП)

ЕП розробляють на підставі завдання замовника для принципового визначення вимог до містобудівних, архітектурних, художніх, екологічних та функціональних рішень об'єкта, підтвердження можливості створення об'єкта невикробничого призначення.

У складі ЕП для обґрунтування прийнятих рішень за завданням замовника виконують розрахунки основних проектних рішень, кошторисної вартості та обґрунтування ефективності інвестицій, а також можуть додатково виконувати інженерно-технічні розробки, схеми інженерного забезпечення об'єкта.

ЕП передають замовнику на папері (у чотирьох примірниках) та електронному носієві.

Склад ЕП викладено у додатку Г [додаток Г. ДБН А.2.2-3].

Проект (П)

П розробляють для визначення містобудівних, архітектурних, художніх, екологічних, технічних, технологічних, інженерних рішень об'єкта, кошторисної вартості будівництва на підставі завдання на проектування, вихідних даних та схваленої при тристадійному проектуванні попередньої стадії.

Розділи П необхідно подавати у чіткій і лаконічній формі, без надмірної деталізації, у складі та обсязі, достатньому для обґрунтування проектних рішень, визначення обсягів основних будівельних робіт, потреб в обладнанні, будівельних матеріалах та конструкціях, положень з організації будівництва, а також визначення кошторисної вартості будівництва.

Матеріали П у повному обсязі замовнику передають генеральний проектувальник на папері (у чотирьох примірниках) та електронному носієві, субпідрядний проектувальник – генеральному проектувальнику в п'яти примірниках, а матеріали вишукувань – у двох. *До складу проектної продукції, що передають замовнику, не входять інженерно-технічні, техніко-економічні, екологічні та інші розрахунки, матеріали проектів-аналогів, а також матеріали інженерних вишукувань. Ці матеріали зберігаються у проектувальника згідно з вимогами нормативних документів.*

Склад розділів П на будівництво об'єктів невикробничого призначення наведено у додатку Д [додаток Д. ДБН А.2.2-3], а на будівництво об'єктів виробничого призначення та лінійних об'єктів інженерно-транспортної інфраструктури – у додатку Е [додаток Е. ДБН А.2.2-3].

Робочий проект (РП)

РП розробляють для технічно нескладних об'єктів, а також об'єктів із застосуванням проектів (проектних рішень) повторного використання для визначення містобудівних, архітектурних, художніх, екологічних, технічних, технологічних, інженерних рішень об'єкта, кошторисної вартості будівництва і виконання будівельних робіт.

РП є інтегрувальною стадією проектування і складається з двох частин – затверджувальної та робочої документації.

Для виконання будівельних робіт видають робочу документацію у повному обсязі.

Затверджувальну частину РП та робочу документацію передають замовнику на папері (у чотирьох примірниках) та електронному носієві.

Склад та зміст розділів РП з капітального ремонту об'єктів можна зменшувати залежно від технічної та технологічної складності робіт.

Робоча документація (Р)

Стадію Р розробляють на підставі затвердженої попередньої стадії. Склад Р викладено у додатку Ж [додаток Ж. ДБН А.2.2-3].

Крім того, до складу Р для будівництва повинні входити:

1) переліки робіт, для яких необхідне складання актів на приховані роботи, та актів проміжного прийняття відповідальних конструкцій;

2) вихідні вимоги щодо розроблення конструкторської документації на обладнання індивідуального виготовлення (включаючи нетипове та нестандартизоване), за яким вихідні вимоги на попередніх стадіях не розробляють.

Обсяг та деталізацію робочих креслень потрібно довести до необхідних кількості та рівня.

Після затвердження П за рішенням замовника робочу документацію може розробляти автор проекту або інший проектувальник. Розроблення робочої документації іншими проектувальниками здійснюється з дотриманням авторських рішень затвердженого П та додержанням авторських прав.

За окремими особливо складними об'єктами проектувальник під час виконання робочої документації може здійснювати додаткові розробки, не передбачені нормативними документами і уточнюють матеріали проекту.

Розроблення проектно-конструкторської документації на обладнання і конструкції індивідуального виготовлення, зокрема нетипове та нестандартизоване обладнання, виконує завод-виробник на підставі вихідних даних і технічного завдання, розробленого проектувальником.

Деталювальні креслення металевих конструкцій, технологічних трубопроводів, газо-, повітропроводів та інших необхідних конструкцій розробляє завод-виробник на підставі креслень проектувальника стадії конструкції металеві, наданих замовником.

Додаток Ф

**ФОРМА ТИТУЛЬНОГО АРКУША
ПРОГРАМИ НАУКОВО-ТЕХНІЧНОГО СУПРОВОДУ**

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

(головний виконавець)

(керівник організації замовника)

(підпис та розшифровка підпису)

(підпис та розшифровка підпису)

(дата)

(дата)

ПРОГРАМА НАУКОВО-ТЕХНІЧНОГО СУПРОВОДУ

(найменування об'єкта)

(етап життєвого циклу об'єкта)

Керівник робіт _____

(підпис та розшифровка підпису)

(дата)

Навчальне видання

МАЗАРАКІ Анатолій Антонович,
ШАПОВАЛ Світлана Леонідівна,
ГРИГОРЕНКО Олег Михайлович,
РАСУЛОВ Раміс Асимович,
ТАРАСЕНКО Ігор Іванович,
П'ЯТНИЦЬКА Галина Тезіївна,
РАСУЛОВА Алла Миколаївна,
ПАЛІЄНКО Олена Олексіївна,
РОМАНЕНКО Роман Петрович

**ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Підручник

Редактор О.В. Шульга
Комп'ютерне верстання І.В. Деркачової
Дизайн обкладинки Н.М. Плешкань

Формат 60х84/8. Ум. друк. арк. 10,70. Тираж 300 пр. Зам. 1743.

Видавець і виготовлювач
Київський національний торговельно-економічний університет
вул. Кіото, 19, м. Київ-156, Україна, 02156

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи серія ДК № 4620 від 03.10.2013 р.