

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Криворізький національний університет

Навчально-науковий інститут економіки і торгівлі імені

Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної
справи та туризму

ДОПУСКАЮ ДО ЗАХИСТУ

Гарант освітньої програми

_____ Горайнова Ю.А.

« ____ » _____ 2026 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА (ПРОЄКТ)

на здобуття ступеня вищої освіти бакалавр
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньої програми «Ресторанні технології»

на тему:

**«Проект стилізованого ресторану слов'янської кухні з чарочною
в м. Кропивницький»**

Виконав:

здобувач вищої освіти

Сластнікова Віолетта Олександрівна

(прізвище та ініціали)

_____ (підпис)

Керівник: доцент кафедри ТРГГРСТ, к.т.н., доц. Сімакова О.О.

(посада, науковий ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

_____ (підпис)

Засвідчую, що у кваліфікаційній роботі (проєкті)
немає запозичень з праць інших авторів без
відповідних посилань.

Здобувач вищої освіти _____

(підпис)

Консультанти по розділах:

Прізвище та ініціали

Підпис

Інженерний розділ

Коренець Ю.М.

Кривий Ріг
2026

ЗМІСТ

Стор.

Завдання до виконання кваліфікаційної роботи.....	
Інформаційна карта, паспорт підприємства.....	
Реферат та анотація.....	
1. Техніко-економічне обґрунтування.....	
1.1. Дослідження ринку.....	
1.2. Характеристика проєктованого підприємства.....	
2. Організаційно-технологічний розділ.....	
2.1. Виробнича програма.....	
2.2. Розрахунок приміщень для прийому і збереження сировини.....	
2.3. Проєктування процесів механічної обробки сировини.....	
2.4. Проєктування процесів теплової обробки продуктів.....	
2.5. Проєктування торгових, допоміжних, адміністративно- побутових і технічних приміщень.....	
3. Інженерний розділ.....	
Висновки.....	
Список використаних джерел.....	
Додатки.....	

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>			
					Проєкт стилізованого ресторану слов'янської кухні з чарочною в м. Кропивницький			
Зм.	Лист	№ документу	Підпис	Дата	ресторан – 60 місць, чарочна – 30 місць	Літ.	Аркуш	Аркушів
Розробив		Сластнікова В.О.				Н	2	66
Перевірив		Сімакова О.О.			КНУ, кафедра ТРГГРСТ			
Н. контроль		Горайнова Ю.А.						
Затвердив		Горайнова Ю.А.						
					Пояснювальна записка			

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та туризму

Форма здобуття вищої освіти заочна

Ступінь бакалавр

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Гарант освітньої програми

_____ Горайнова Ю.А.

29 січня 2026 р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Сластніковій Віолетті Олександрівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Проект стилізованого ресторану слов'янської кухні з чарочною в м. Кропивницький»

Керівник роботи кандидат технічних наук, доцент Сімакова О.О.
науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ініціали

Затверджені наказом Криворізького національного університету від 28 січня 2026 року № 22-с.

2. Строк подання здобувачем ВО роботи 17 квітня 2026 року

3. Вихідні дані до роботи

1. Підприємство розташоване в окремій будівлі
2. Водопостачання, електропостачання, каналізація – від міської мережі
3. Технологічне паливо – електрика
4. Підприємство працює на сировині
5. Холодопостачання – від власного устаткування

4. Зміст роботи

Завдання до виконання кваліфікаційної роботи

Інформаційна картка, паспорт підприємства

Реферат та анотація

1. Техніко-економічне обґрунтування
2. Організаційно-технологічний розділ
3. Інженерний розділ

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

- 5.1. Схеми відповідно до тематики кваліфікаційної роботи – 1 од.
- 5.2. Компоновочне рішення приміщень підприємства – 2 од.
- 5.3. Фасад, розріз, генеральний план – 1 од.

Консультанти за розділами роботи

Розділ	П.І. по-Б. консультанта	Відмітка про видачу завдання	
		Дата	Підпис
Інженерний розділ	Коренець Ю.М.		

6. Дата видачі завдання 29 січня 2026 року

7. Календарний план

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання	Примітка
1.	Техніко-економічне обґрунтування	02.02-23.02.2026	
2.	Організаційно-технологічний розділ	24.02-01.04.2026	
3.	Інженерний розділ	02.04-15.04.2026	
4.	Підготовка доповіді та презентації	16.04-19.04.2026	
5.	Попередній захист кваліфікаційної роботи	20.04-24.04.2025	
6.	Отримання рецензії та підготовка до захисту	25.05-24.05.2026	
7.	Захист кваліфікаційної роботи	25.05-29.05.2026	

Здобувач вищої освіти

_____ (підпис)

Керівник

_____ (підпис)

Сластнікова В.О.

(прізвище та ініціали)

Сімакова О.О.

(прізвище та ініціали)

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

Найменування підприємства Ресторан, чарочна

Вид власності Приватна

Юридична адреса м. Кропивницький, р-н Фортечний

Вид діяльності Ресторанне господарство

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА

1. Найменування підприємства ресторан, чарочна
2. Місткість підприємства ресторан - 60 місць, чарочна - 30 місць
3. Район будівництва м. Кропивницький, р-н Фортечний
4. Вид будівництва (капітальне, реконструкція, капітальний ремонт, переспеціалізація)
5. Тип будинку – цивільне, промислове
6. Конструктивна схема будинку: безкаркасне, каркасне, напівкаркасне
7. Поверховість, клас капітальності (I, II, III) двоповерхова

ЧАСТИНИ БУДИНКУ

1. Фундаменти (під стіни, під колони і матеріал фундаментів) бетонні блоки 600*600*2400 мм
2. Стіни зовнішніз лицьвої цегли товщиною 510 мм
3. Стіни внутрішні товщиною 210 мм
4. Перегородки з цегли товщиною 120 мм
5. Сходи двомаршеві
6. Перекриття плоскі багатопустотні плити ПТК 220160*600 мм
7. Дах многоскатне покриття
8. Стріха безстріховий

ІНЖЕНЕРНЕ УСТАТКУВАННЯ

1. Водопостачання холодне внутрішня водопровідна система
2. Водопостачання гаряче водонагрівачі внутріквартального теплопункту
3. Опалення і вид теплоносія центральна система паро-водяного опалення t=130 °C
4. Вентиляція (кондиціонування) приточно-витяжна
5. Електропостачання централізоване

ТЕХНІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Площа забудови, м² 378
2. Загальна площа, м² 781
3. Корисна площа, м² 651
4. Будівельний об'єм, м³ 2940

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

АНОТАЦІЯ

Сластнікова В.О. Проєкт стилізованого ресторану слов'янської кухні з чарочною в м. Кропивницький. Кваліфікаційна робота на правах рукопису.

Кваліфікаційна робота (проєкт) на здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» за освітньою програмою «Ресторанні технології», за спеціальністю 181 «Харчові технології», Кривий Ріг, 2026.

Проведено маркетингові дослідження ринку та обґрунтовано доцільність будівництва підприємства харчування у м. Кропивницький. Розроблені необхідні технологічні розрахунки: виробнича програма підприємств, розраховані приміщення для прийому і збереження напівфабрикатів і сировини, спроектовані процеси механічної та теплової обробки продуктів, спроектовані торгові, допоміжні, адміністративно-побутові і технічні приміщення. Розроблені об'ємно-планувальні і конструктивні рішення будинку підприємства.

Ключові слова: *ресторан, чарочна, виробнича програма, доготовочний цех, холодний цех, гарячий цех.*

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

- вигідне розташування в центрі міста;
- близькість до культурних об'єктів;
- широкий спектр цільової аудиторії.

У сукупності це створює сприятливі умови для успішного функціонування стилізованого ресторану слов'янської кухні з чарочною та забезпечує його конкурентоспроможність на ринку ресторанних послуг.

Відведена для будівництва земельна ділянка повністю відповідає санітарним нормам та вимогам пожежної безпеки. У радіусі 20 метрів від ділянки прокладені міські комунікації: електромережі, теплотраса, водопровід та центральна каналізація. Наявність поруч автомобільної дороги забезпечує зручний під'їзд автотранспорту до підприємства.

Визначені джерела постачання для об'єкту, що проектується, відображені в таблиці 1.2.

Таблиця 1.3 - Постачальники харчових продуктів

Категорія товарів, напівфабрикатів, сировини	Постачальники	Частота доставки
М'ясо, м'ясні напівфабрикати	М'ясокомбінат, ринок	Кожні два дні
Риба, рибні напівфабрикати	Рибокомбінат, ринок	Щодня
Птиця, напівфабрикати з птиці	Птицефабрика, ринок	Кожні два дні
Молочні продукти	Молокозавод	Щодня
Бакалея, гастрономія	Продуктова база, ринок	Кожні два дні
Овочі, фрукти	Овочева база, ринок	Щодня
Хліб та хлібобулочні вироби	Хлібокомбінат	Щодня
Алкогольна продукція	Завод-виробник, закупівля	Раз на 5 днів
Кондитерські вироби	Кондитерський концерн	Щодня

2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

2.1 Виробнича програма

Визначаємо кількість споживачів, що обслуговуються комплексом підприємств за день. Визначення проводимо за графіком завантаження залу, складеного з урахуванням режиму роботи підприємства по формулі:

$$N = P \cdot X / 100,$$

де X – середній відсоток завантаження залу;

N - кількість споживачів за годину;

γ - Оборотність за 1 годину, раз;

P – кількість посадкових місць

Таблиця 2.1 - Графік завантаження залу ресторану на 60 місць

Години роботи	Кількість посадок у годину	Відсоток завантаження залу	Кількість споживачів
10-11	1,5	60	54
11-12	1,5	60	54
12-13	1,5	90	81
13-14	1,5	100	91
14-15	1,5	90	81
15-16	1,5	60	54
16-17	1,5	50	45
17-18	перерва		
18-19	0,4	50	12
19-20	0,4	100	24
20-21	0,4	100	24
21-22	0,4	100	24
22-23	0,4	80	19
24-24	0,4	60	14
Разом за день			576

Таблиця 2.4 - Розрахунок кількості страв з комплексу

Найменування груп страв	Ресторан					Літній майданчик					Чарочна	
	коэф. спожив.		кількість страв			коэф. спожив.		кількість страв			коэф спож-я	Кіл-ть страв
	удень	увечері	удень	увечері	усього	удень	увечері	удень	вечером	усього		
Холодні закуски	0,55	1,7	252	199	451	0,55	1,7	107	82	189	0,5	146
Бутерброди											0,4	116
Гар. закуски	0,15	0,2	69	23	92	0,15	0,2	29	10	39		
Перші страви	0,6	0,2	275	23	298	0,6	0,2	116	29	145		
Другі страви	1,05	1,2	482	140	622	1,05	1,2	204	58	262		
Солод. страви	0,4	0,5	184	59	243	0,4	0,5	77	24	101		
Гарячі напої	0,25	0,2	115	23	138	0,25	0,2	49	10	59		
Холодні напої											0,1	29
Соки											0,05	15
Разом					1844					798		306

Для визначення кількості іншої продукції власного виробництва та купуваних товарів користуються нормами споживання.

Таблиця 2.5 - Розрахунок кількості іншої продукції ресторана з літнім майданчиком

Найменування групи товарів	Одиниці виміру	Норма на 1 спожив.	Загальна кіл-ть на 576	Загальна кіл-ть на 242
Холодні напої в т.ч.	л	0,25	144	61
Фруктова вода	л	0,05	29	12
Мінеральна вода	л	0,08	46	19
Натуральні. соки	л	0,02	12	5
Пиво	л	0,025	14	6
Хліб и хлібоб. вир.	г	150	86400	36300
в т.ч. хліб ржаний	г	40	230404	9680
Конд. вир. власн. виробництва	шт	0,85	490	206
Цукерки и печиво	кг	0,03	17	7
Фрукти	кг	0,03	17	7
Вино-водочн. вир.	л	0,01	6	2

Млинці з грибами	100	20
Жульєн з грибами та куркою	100	25
	100	25
Перші страви		
Борщ український з пампушками	300	75
Солянка м'ясна збірна	300/50	35
Юшка рибна	300	35
Капусняк	300	75
Суп грибний	300	35
Бульйон курячий з локшиною	300	35
Другі страви		
Котлета по-київськи	100/50/20	50
Голубці з м'ясом та рисом	100/75/150	50
Свинина запечена з картоплею	100/50/150	45
Куряче філе в вершковому соусі	100	45
Печінка тушкована з цибулею	100/150	45
Риба запечена з овочами	100/50/150	45
Гарніри		
Картопля по-селянськи	100/20/50	45
Картопляне пюре	100	40
Гречана каша	150	35
Рис відварний	100	35
Овочі гриль	200	35
Капуста тушкована	200	40
		30
Солодкі страви		
Млинці зі згущеним молоком	150	30
Сирники зі сметаною	200	40
Сирники з родзинками	200	50
Запіканка сирна	150	25
Яблука запечені з медом і горіхами	125/30	50
Галушки солодкі з маком	150	25
Узвар з фруктами (як десертна страва)	220	25
Фрукти		
Яблука свіжі	100	30
Груші	100/15	30
Виноград	100	20
Апельсини	200	25
Сезонні фрукти	200/9	25
Гарячі напої		
Чай чорний	200	20

Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Лист

	Чай трав'яний	200	20
	Чай з м'ятою та медом	200	30
	Кава еспресо	200	30
	Кава американо	200	50
	Узвар гарячий	200	40
	Холодні напої		
	Узвар охолоджений	200	20
	Морс ягідний	200	20
	Компот із сухофруктів	200	30
	Вода мінеральна	200	30
	Соки фруктові	200	50
	Квас хлібний	200	20
	Кондитерські і хлібобулочні вироби		
	Медівник	150	20
	Наполеон	150	20
	Сирник	150	30
	Пиріг з яблуками	200	30
	Пиріжки з капустою	75	50
	Пиріжки з м'ясом	75	20
	Пампушки з часником	50	50
	Хліб домашній	100	50
	Вино-горілочні вироби		
	Горілка класична	0,5	10
	Горілка медова	0,5	51,5
	Горілка перцева	0,5	18
	Настоянка вишнева	0,5	10,5
	Настоянка хріновуха	0,5	10,1
	Наливка сливова	0,5	16,3
	Вино червоне сухе	0,75	20,4
	Вино червоне напівсухе	0,75	24,6
	Вино червоне напівсолодке	0,75	15
	Вино біле сухе	0,75	10,4
	Вино біле напівсухе	0,75	17,8
	Вино біле напівсолодке	0,75	28,7
	Вино рожеве	0,75	10
	Вино домашнє (виноградне)	0,75	51,5
	Вино плодово-ягідне	0,75	18
	Вино ігристе біле	0,75	10,5
	Вино ігристе рожеве	0,75	10,1
	Шампанське класичне	0,75	16,3
	Напівсолодке ігристе вино	0,75	20,4
	Пиво світле	0,5	24,6

Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Лист

	Пиво темне	0,5	15
	Пиво нефільтроване	0,5	10,4
	Медовуха	0,5	17,8
	Сидр яблучний	0,5	28,7
	Сидр грушевий	0,5	15

Таблиця 2.8 - Меню чарочної

№ по сб.	Назва страв	Вихід, г	Кіл-ть л,кг, порцій
	Горілчані вироби		
	Горілка «Хортиця»	50	10
	«Золоте кільце»	50	10
	«Старка»	50	10
	«Столична»	50	10
	«Пшенична»	50	10
	Коньяк «Борисфен»	50	5
	«Старий Кахеті»	50	5
	«Три зірки»	50	5
	Холодні закуски		
	Бутерброд з оселедецем	50/25	38
	Асорті м'ясне на хлібі	50/25	38
	Бутерброд по-староруські	50/25	38
	Гриби солоні з цибулею	200/30	29
	Закуска зі свіжих овочів із шинкою	75/100	29
	Сирна закуска	100	29
	Вінегрет рибний	100	29
	Вінегрет м'ясний	100	29
	Холодні напої		
	Сік яблучний	200	20
	Сік журавлинний	200	15
	Вода мінеральна «Оболонь»	200	55
	Квас	200	30

Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

Кількість сировини і напівфабрикатів для збереження розраховуємо по формулі:

$$Q = \frac{g \cdot n}{1000},$$

де Q – кількість сировини даного виду, кг;

g – норма сировини цього виду на одну страву;

n – кількість страв із сировини даного виду.

Таблиця 2.9 - Зведена продуктова відомість

Найменування сировини і напівфабрикатів	Од ізм.	Кількість сировини на день, кг	Термін збережен ня, днів	Загальна к-ь сировини, що подвержена зберіганню
М'ясо – рибні	кг	101,6	1,5	152,4
Свинина	кг	5,2	1,5	7,8
Телятина	кг	23,8	1,5	35,7
Яловичина	кг	4,6	1,5	6,9
Баранина	кг	10,3	2	20,6
Печінка	кг	4,8	2	9,6
Язик	кг	11,8	1,5	17,7
Курчата	кг	13,1	1,5	19,6
Кури	кг	0,5	2	1
Мозок	кг	8,9	2	17,8
Сало	кг	2,2	2	4,4
Легені	кг	1,5	2	3
Кишки	кг	2	1	2
Кров	кг	22,3	1	22,3
Карп	кг	19,5	1	19,5
Осетер	кг	2,2	1	2,2
Сардини	кг	2,7	1	2,7
Излука	кг	4,1	1	4,1
Скумбрія	кг	7,2	1	7,2
Форель				
Судак	кг	7,2	1	7,2
Вугор	кг	2,4	1	2,4
Раки	кг	2,3	1	2,3
Кістки м'ясні	кг	56,8	1,5	85,2
Молочно-жирові продукти і гастрономія	кг	0,5	2	1
Ковбаса варена	кг	1,8	2	3,6
Ковбаса с/к	кг	47,3	1,5	70,9
Сметана	кг	16,7	3	50,1
Масло вершкове	кг	27,2	0,5	13,6

Молоко	кг	1,1	5	5,5
Маргарин	кг	3,8	1	3,8
Вершки	кг	10,3	1,5	15,5
Сир твердий	кг	11,4	3	34,2
Сир	кг	4,3	5	21,5
Смалець	кг	0,5	5	2,5
Бринза	л	4,4	3	132
Олія рослинна	шт	1019	5	5095
Яйце	кг	3	3	9
Горчиця	кг	5,7	2	11,4
Майонез	кг	3,7	2	74
Морозиво	кг	12,2	5	61
Оселедець	кг	1,8	3	5,4
Лосось	кг	6,4	3	19,2
Ікра чорна	кг	6,4	3	19,2
Ікра червона				

**Овочі фрукти, зелень,
напої**

Картопля	кг	133	1	133
Морква	кг	28,5	1	28,5
Цибуля ріпчаста	кг	34,4	1	34,4
Буряк	кг	9,2	1	9,2
Помідори	кг	33,6	2	67,2
	кг	16,7	2	33,4
	кг	6,4	2	12,8
Огірки	кг	16,3	5	81,5
Кабачки	кг	1,4	3	4,2
Зелений горошек	кг	0,3	2	0,6
(консерв.)	кг	2,1	3	6,3
Баклажани	кг	8,9	3	26,7
Капуста червонокочанна	кг	3,6	3	10,8
Капуста кольрабі	кг	6,4	1	64
Капуста кольорова	кг	1,5	3	4,5
Капуста брюссельська	кг	2,4	5	12
Капуста белокачанна	кг	3,2	1,5	4,8
Перец солодкий	кг	7,2	1,5	10,8
Часник	кг	1,3	1,5	2
Шпинат	кг	24,1	1	24,1
Зелень	кг	0,6	1,5	0,9
Сельдерей	кг	3,7	5	18,5
Гриби свіжі	кг	3,0	1,5	57
Щавель	кг	17,3	2	34,6
Корінь петрушки	кг	23,6	3	70,8
Цибуля зелена	кг	3,2	3	9,6
Абрикоси				

Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Лист

Чай	кг	0,2	10	2
Кава	кг	0,3	10	3
Сухарі	кг	3	5	15
Борошно	кг	57,2	10	572
Рис	кг	9,5	10	95
Гречка	кг	6,7	10	67
Жито	кг	0,2	10	2
Дріжджі сухі	кг	0,1	10	1
Ізюм	кг	1,3	10	13
Горіхи	кг	0,6	10	6
Шоколад	кг	2,8	5	64
Маслини	кг	0,5	10	5
Оцет	л	5,1	20	10,2
Горох	кг	0,1	5	0,5
Квасоля	кг	6,3	5	31,5
Цукерки	кг	4	5	20
Печиво	кг	4	5	20
Вино-горілчані вироби				
Горілка класична	л	7	10	70
Горілка медова	л	11	10	110
Горілка перцева	л	15	10	150
Настоянка вишнева	л	23	10	230
Настоянка хріновуха	л	25	10	250
Наливка сливова	л	5,5	5	27,5
Вино червоне сухе	л	10	5	50
Вино червоне напівсухе	л	51,5	5	154,5
Вино червоне напівсолодке	л	0,5	5	52,5
Вино біле сухе	л	14,2	5	71
Вино біле напівсухе	л	10,1	5	50,5
Вино біле напівсолодке	л	16,3	5	81,5
Вино рожеве	л	20,4	5	100,2
Вино домашнє (виноградне)	л	24,6	5	123
Вино плодово-ягідне	л	15	5	75
Вино ігристе біле	л	10,4	5	52
Вино ігристе рожеве	л	17,8	5	89
Шампанське класичне	л	28,7	5	143,5

Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Лист

2.2 Розрахунок приміщень для прийому та зберігання сировини

У підприємстві передбачений максимальний запас сировини, що забезпечує безперебійний технологічний процес. Збереження сировини відбувається з урахуванням їхніх фізико-хімічних особливостей при дотриманні умов їхнього призначення та товарного сусідства.

У проектуваному підприємстві виділяємо наступні складські приміщення:

- 1) Охолоджуваний блок камер;
 - м'ясо-рибна;
 - молочно-жирова і гастрономії;
 - фруктів, зелені.
- 2) Не охолоджувані комори:
 - сухих продуктів;
 - напоїв;
 - овочів.

Таблиця 2.10 - Розрахунок м'ясо-рибної камери

Найменування Напівфабрикатів	Загальне в кг	Вид функціонально-	Місткість кг	Кількість шт.	Вид стелажа	Місткість стелажа кг.	Кількість стелажів	Габарити, мм			Корисна площа, Скор.
								l	b	h	
М'ясні	208,7	7	10	30	230	58	6	700	600	1500	2,52
Субпрод	58,4	7	10	9							
Птах	44,4	7	10	7							
Риба	78,1	7	10	12							

$$S_{\text{заг.}} = \frac{S_{\text{ппо}}}{\eta},$$

де: $S_{\text{заг.}}$ – загальна площа камери, м²;

$S_{\text{кор.}}$ – корисна площа камери, м²;

η – коефіцієнт використовуваної площі камери.

$$S_{\text{заг.}} = \frac{2,52}{0,4} = 6,3 \text{ м}^2$$

Продовження таблиці 2.12.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Маслини	5	220	0,02	Стел					
Баклажани	4,2	300	0,02	Стел					
Капуста	108,4	300	0,4	Підт					
Перець слад.	4,5	300	0,02	Стел					
Зелень	24,2	100	0,2	Підт					
Гриби свіжий.	24,1	200	0,1	Підт					
Часник	30,5	200	0,2	Підт					
Фрукти	170,6	200	0,85	Підт					
Соління	34,2	200	0,2	Підт					
Хрін	7,5	200	0,04	Стел					
Томат-паста	19,5	220	0,09	Стел					
Повидло	9,3	400	0,02	Стел					
Пиво, води	926	200	4,6	Підт					
На підтоварн.			7,3	ПТ -1	1470	840	280	6	7,38
На стелажах			0,3	УПС -2	1050	840	2000	1	0,88

$$S_{заг.} = \frac{8.26}{0.4} = 20,7\text{м}^2$$

Таблиця 2.13- Розрахунок комори сухих продуктів

Найменуван- ня сировини	Загаль- на кїл-ь,кг	Нор- ма нагр. кг/м	Уде- льна площ. м ²	Вид облад.	Габарити мм			К-ь обл.	Корис- на площ. Скор.
					l	b	h		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Борошно, крупа, цукор	914	500	1,8	Підт					
Ізюм	13	100	0,1	Стел					
Сіль	165	600	0,3	Підт					
Приправи	62,2	100	0,6	Підт					
Чай, кава	5	100	0,05	Стел					
Горіхи	6	200	0,03	Стел					
Шоколад	64	120	0,5	Підт					
Жолуді	2,5	100	0,005	Стел					
Оцет	51	220	0,2	Підт					
Мед	17	200	0,09	Стел					

Продовження таблиці 2.13.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Цукерки	40	100	0,4	Підт					
Сірники	18,75	100	0,2	Стел					
Цигарки	21,6	100	0,2	Підт					
На підтоварн.			4	ПТ 1	1470	840	280	2	2,46
На стеллажах			0,39	СПС-2	1050	840	2000	1	0,88

$$S_{\text{заг.}} = \frac{3,34}{0,4} = 8,35 \text{ м}^2$$

Таблиця 2.14 - Розрахунок комори вино-горітьчаних виробів

Найменування сировини	Заг. кіл-ть, кг	Норма нагр. кг/м ²	Уд. площ. м ²	Вид обл.	Габарити, мм			Кіл-ть обору-ія	S _{кор.} , м ²
					l	b	k		
Вино-горітьчани	1104,4	220	5,02	Подг					
На підтов.			5,02	ПТ-1	1470	840	280	73	3,7
				ПТ-2А	1050	630	280	2	1,32

$$S_{\text{общ}} = \frac{5,02}{0,4} = 12,55 \text{ м}^2$$

Таблиця 2.15- Розрахунок комори овочів

Найменування сировини	Заг. кіль-ь кг	Норма нагр. кг/м ²	Уд. площ. м ²	Вид облад-нання	Габарити, мм			Кл-ть облад-нання	Скор, м ²
					l	b	k		
Картопля	133	200	0,7	ЛО-1	1470	1050	1500	1	1,51
Морква	28,5	200	0,2						
Цибуля	34,4	180	0,2						
Огірки квашені	3,6	240	0,01						

$$S_{\text{общ}} = \frac{1,51}{0,4} = 3,8 \text{ м}^2$$

Камера овочів має невелику загальну площу, то доцільніше буде її об'єднати з камерою фруктів, зелені, напоїв.

2.3 Проектування процесів механічної обробки сировини

Заготовочні цехи призначені для механічної обробки м'яса, птаха, овочів, зелені, тому що в підприємстві переробляється досить велика кількість овочів і м'ясопродуктів, ми передбачаємо роздільну їхню обробку.

2.3.1. Розрахунок овочевого цеху

В овочевому цеху робимо обробку овочів, зелені, фруктів, їхню мийку і нарізку.

У цеху виділяємо наступні лінії:

- обробку корене- та бульбоплодів;
- обробку зелені і інших фруктів.

Таблиця 2.16- Виробнича програма цеху

Найменування сировини	Кількість, кг
Яблука	23,6
Цибуля ріпчаста	34,4
Морква	28,5
Помідори	33,6
Картопля	13,3
Салат	3,2
Зелень	7,2
Огірки	16,7
Редис	3,3
Печериці	2,3
Лимон	3,2
Капуста кольорова	8,9
Буряк	9,2
Слива	7,5
Вишня	2,2
Абрикос	1,5
Малина	0,6
Щавель	0,6
Кабачки	6,4
Баклажани	1,4

Помідори, огірки, зелень, салат, редис, печериці нарізаємо вручну. Частина картоплі (27,1 кг) цілком для варіння (на салати, картопляне пюре, картопля варена).

Для нарізки овочів приймаємо універсальний привід П-П-І. Час роботи приводу:

$$t = \frac{138.4}{100} = 1,38 \text{ години}$$

Коефіцієнт використання:

$$\eta = \frac{1.38}{8} 0,2$$

Таблиця 2.18 - Розрахунок робочої сили

Найменування страв	Кількість страв	Коеф-т трудомісткості	Кількість люд.
1	2	3	4
Печеня по-слов'янськи в горщику	30	1,5	45
Ребра свинячі запечені з медом та гірчицею	35	1,5	53
Ковбаски домашні з дров'яної печі	25	0,6	15
Сало солоне з часником	20	1,5	30
Оселедець з цибулею	25	0,6	15
Асорті солінь (огірки, помідори, капуста квашена)	25	0,2	25
Буженина домашня	20	1,5	30
Курка, фарширована грибами та сиром	25	1,5	38
Свинина по-козацьки	25	1,6	40
Асорті м'ясне «Слов'янська гостина»	30	1,5	45
Язик відварний з хроном	25	2	50
Паштет печінковий	20	2,2	44
Сирна тарілка по-домашньому	20	1	20
Деруни зі сметаною	30	2	60
Деруни з м'ясом	30	3,5	105
Вареники з картоплею та грибами	25	1,4	3,5
Вареники з сиром	20	0,3	6
Млинці з м'ясом	25	0,8	20
Млинці з грибами	25	2,2	55
Жульєн з грибами та куркою	75	3	225
Борщ український з пампушками	70	2,2	152
Солянка м'ясна збірна	70	0,7	49
Юшка рибна	75	1,1	78
Капусняк	40	1,3	52
	30	1,1	33

Продовження таблиці 2.18.

1	2	3	4
Суп грибний	35	3	105
Голубці з м'ясом та рисом			
Свинина запечена з картоплею	35	1,5	55
Куряче філе в вершковому соусі	30	1,2	36
Печінка тушкована з цибулею	35	1,5	53
Риба запечена з овочами	30	1,2	36
Картопля по-селянськи	40	1,3	52
Картопляне пюре	40	2,3	92
Гречана каша	45	2	90
Рис відварний	45	3	135
Овочі гриль	40	0,3	12
Млинці зі згущеним молоком	35	0,5	18
Сирники зі сметаною	40	0,5	20
Сирники з родзинками	30	0,6	18
Запіканка сирна	30	0,3	9
Яблука запечені з медом і горіхами	145	0,3	44
Галушки солодкі з маком	60	0,2	12
Узвар з фруктами (як десертна страва)	20	0,2	4
Сирник	70	0,2	14
Пиріг з яблуками	15	1,5	23
Пиріжки з капустою	15	1,2	8
Пиріжки з м'ясом	20	0,3	6
Пампушки з часником	30	0,4	12
Хліб домашній	40	0,4	16
Разом			2352

Розрахунок чисельності робимо для всіх цехів за коефіцієнтами трудомісткості по формулі:

$$N = \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot \eta}, \text{ люд.},$$

$$N = \frac{2352 \cdot 100}{3600 \cdot 8 \cdot 12 \cdot 1 \cdot 14} = 7 \text{ люд.},$$

Кількість працівників виробництва розраховуємо по формулі:

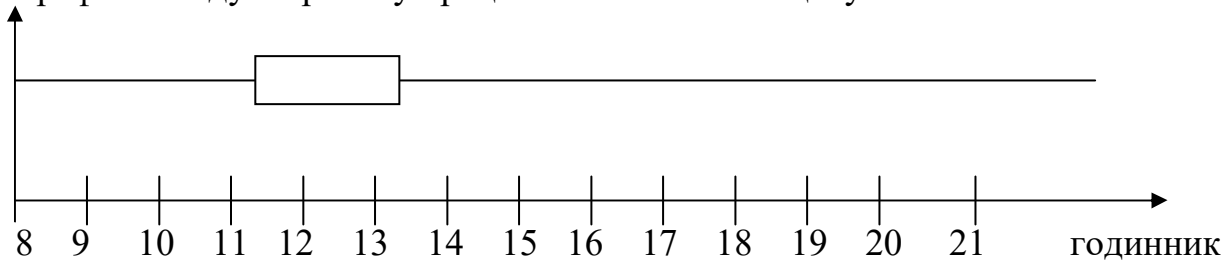
$$N_2 = 7 \cdot K, \text{ люд.},$$

де K- коефіцієнт, що враховує вихідні і святкові дні.

$$N_2 = 7 \cdot 1,59 = 11 \text{ люд.}$$

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Графік виходу на роботу працівників овочевого цеху



Роботу цеху передбачаємо з 8⁰⁰ до 21⁰⁰.

Підбір немеханічного устаткування

Підбор виробничих столів робимо відповідно до виділених технологічних ліній.

Оскільки в цеху виділені 2 лінії, те передбачаємо:

- стіл для обробки коренів і коренеплодів СПК-1 шт.;
- стіл для обробки зелені і фруктів і інших овочів СПСМ – 5 – 2 шт.;
- стіл для очистки цибулі СПЛ - 1шт.;
- для установки овочерізки стіл СПСМ – 2 – 1шт.

Для обробки корене- і бульбоплодів встановлюємо в цеху 1 ванну ВМ – 1, для овочів і фруктів –1 ванну ВМ – 1. Для короткочасного збереження сировини, що надходить зі складської групи, необхідно в цеху установити підтоварник. Для збереження змінних механізмів овочерізки, нарізаних овочів, інвентарю, необхідно передбачити стелаж УПС – 1. Холодильне устаткування цеху не передбачаються тому що оброблені і нарізані овочі збереженню не піддаються.

Таблиця 2.19 -Розрахунок площі овочевого цеху

Найменування устаткування	Тип облад-я	К-ь,шт	Габарити, мм			S _{кор} м ²
			l	b	h	
Стіл виробничий	СПСМ-5	2	1470	840	860	2,4
Стіл (для овочерізки)	СПСМ-2	1	840	840	860	0,7
Стіл для обробки коренів і коренеплодів	СПК	1	840	840	860	0,7
	СПЛ	1	840	840	860	0,7
Стіл для очистки цибулі						
Ванна мийна	ВМ –1	2	840	840	860	0,14
Підтоварник	ПТ –1	1	1470	840	280	1,23
Стелаж	УПС –1	1	1470	840	2200	1,23
Картоплечистка	МОО-1-	1	530	380	830	0,2
Раковина	01		500	400	-	0,2

$$\text{Площа цеху } S_{\text{заг.}} = \frac{6.76}{0.4} = 16.9\text{м}^2$$

2.3.2 Розрахунок м'ясо-рибного цеху

У м'ясо-рибному цеху ресторану робимо обробку м'ясних крупношматкових напівфабрикатів, птиці і риби.

Відповідно до ці в цеху виділяємо лінії:

- обробки м'яса, птаха;
- обробка риби.

Таблиця 2.20 - Виробнича програма цеху

Найменування сировини	Кількість, кг
1	2
Свинина	152,4
Яловичина	35,7
Телятина	7,8
Печінка	20,6
Сало	17,8
Кури п/п	19,6
Язик	9,6
Карп	9,7
Оселедець	61
Окунь	1,6
Осетер	19,5
Щука	2,7
Форель	7,2
Судак	7,2
Угорь	2,4
Сардина	2,2
Скумбрия	4,1
Раки	85,2

Яловичина, телятина и свинина поступають в вигляді крупношматкових п/ф, а птиця и риба піддається механічній обробці.

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Таблиця 2.21 - Розрахунок виходу напівфабрикатів та відходів із птиці та риби

Назва сировини	Кіл-ть кг	відходи		Наім. п/ф	Вихід п/ф кг	Кіл-ть порцій	Загальна вага, кг
		%	кг				
Кури п/ф	19,6	30,1	5,8	жарен	98	45	4,4
Печінка	20,6	17	3,5	жарен	147	45	6,6
Язик	9,6			варен	42	20	0,8
Карп	9,2	31	2,85	жарен	250	20	5,1
Сельдь	61	26	15,8	салат	330	20	6,6
Окунь	1,6	32	0,5	жарен	217	15	3,2
Осетр	19,5	36	7	тушен.	311	65	20,2
Щука	2,7	28	0,7	жарен.	265	15	4
Форель	7,2	25	1,8	жарен	249	20	5
Судак	7,2	45	3,2	жарен	254	25	6,3
Вугорь	2,4	10	0,2	холод	211	25	5,3
Сардина	2,2	30	0,7	салат	249	20	5
Скумбрія	4,1	30	1,2	салат	256	20	6,4
Раки	85,2	20	68,2	варен	10 шт	20	200 шт.

Розрахунок та підбор механічного обладнання

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Таблиця 2.22 - Розрахунок кількості продуктів, що піддається механічній обробки для готування січених п/ф

Найм-я прод.	Тільне з курки		Тільне з риби		Бігочки по - козацьки		Пельмені сibirські	
	норма на 1 пор.,г	на 25 порцій, кг	норма на 1 порцію, г	на 70 порц- ій, кг	норма на 1 пор- цію, г	на 30 порцій, кг	нор- ма на 1 пор., г	на 40 пор-цій, кг
Судак			80	5,6				
Хліб пшенич.	14	0,35	24	1,7	18	0,54		
Молоко	22	0,55	32	2,2	24	0,72	32	1,3
Цибуля			17	1,2			5,6	0,2
Жир			5	0,4				
Гриби білі			15	1				
Яйце			10	0,7				
Кури (філе)		1,5						
Сіль	0,6							
Свинина					74	2,22		
Сухарі					10	0,3		
М'ясо яловичини							40	1,6
М'ясо свинини							48	2

12,9 без наповн.

24,13 кг із наповн.

$$t = \frac{12.9}{70} + \frac{24.1}{60} = 0.18 + 0.4 = 0.58 \text{ година}$$

$$\eta = \frac{t}{t_{\text{ц}}} = \frac{0.58}{8} = 0.07$$

$$t_{\text{p.g}} = \frac{24.1}{150} = 0.16 \text{ година}$$

$$\eta = \frac{t}{t_{\text{ц}}} = \frac{0.16}{8} = 0.02 \quad \eta = 0.09$$

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Приймаємо до установки привід ПП II – I зі змінними механізмами.

Розрахунок холодильного устаткування.

У цеху холодильник необхідний для короткочасного збереження сировини і напівфабрикатів.

Необхідний обсяг холодильної шафи розраховуємо по формулі:

$$U = \sum \frac{G}{\gamma}, \text{ кг}$$

Одночасно в шафі зберігаємо 0,5 норми продуктів, що переробляються за зміну.

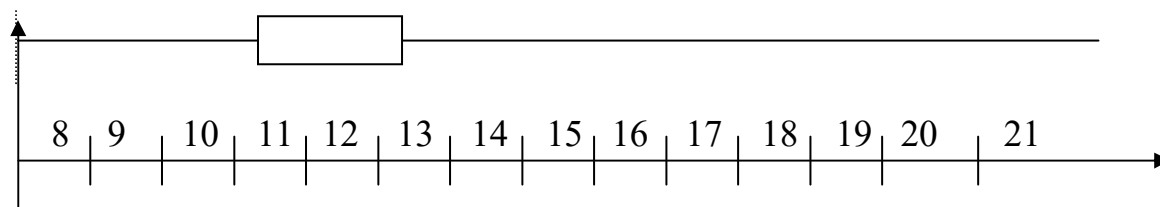
Таблиці 2.23 - Розрахунок холодильного устаткування

Найменування сировини	В за ½ зміни	Коефіцієнт врах. тару	Маса для збереження ,кг
Свинина	70,2		
Яловичина	17,8		
Телятина	3,9		
Печінка	10,3		
Сало	8,9		
Кури	9,8		
Язик	4,8		
Карп	4,6		
Оселедець	30,5		
Окунь	0,8		
Осетер	9,6		
Щука	1,3		
Форель	3,6		
Судак	3,6		
Вугор	1,2		
Сардина	1		
Скумбрія	2		
Раки	42,6		
	232,5	0,8	290,6

Приймаємо до установки холодильну шафу ШХ – 0,80ю ємністю 150 кг – 2шт.

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Роботу цеху передбачали з 8⁰⁰ до 21⁰⁰ година.



Розрахунок немеханічного устаткування

Так як у цеху виділені 2 лінії обробки продуктів підбираємо наступне устаткування:

- 1) Для нарізки п/ф зі свинини і яловичини стіл Парри – 1895
- 2) Для обробки птаха і субпродуктів стіл СПР+ВМ з убудованою ванною – 1 шт.
- 3) Для обробки риби – стіл з убудованою ванною СПР+ВМ 1 шт.
- 4) Для мийки м'ясопродуктів ванну 1ВМП – 1 шт.
- 5) Для виробничих залишків у випадку зміни меню – розрубочну колоду РС-1.
- 6) Обпалювання птаха робимо за допомогою сухого спирту на металевому піддоні, установленому на розрубочній колоді.
- 7) Для збереження інвентарю, спецій, сухарів, борошна в цеху встановлюємо стелаж СП.
- 8) Для короткочасного збереження п/ф застосовуємо холодильну шафу.

Таблиця 2.24 - Розрахунок площі м'ясо-рибного цеху

Найменування устаткування	Тип устаткування	Кількість	Габарити, мм			Кор., м ²
			l	b	h	
1. Шафа холодильна	ШХ – 0,80ю	2	1120	800	1920	1,8
2. Стіл. виробничий	Парри – 1895	1	1200	600	850	0,72
3. Стіл виробничий	1ВМП	2	1400	500	860	0,84
4. Ванна	1ВМПА	1	600	600	860	1,2
5. Стелаж	СП	1	900	500	1600	0,45
6. Стілець розрубочний	РС-1	1	-	α = 500	780	6,4
7. Раковина		1	500	400	-	0,2
8. Універсал привід	П-П-І	1	512	325	-	0,3

$$S_{\text{заг.}} = \frac{5.26}{0.4} 13.2 \text{ м}^2$$

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Таблиця 2.28 - Виробнича програма цеху

Найменування страв	Кількість	Вихід,г
Деруни зі сметаною	30	100
Деруни з м'ясом	30	100
Вареники з картоплею та грибами	30	100
Вареники з сиром	20	100
Млинці з м'ясом	20	300
Млинці з грибами	25	300/50
Жульєн з грибами та куркою	25	300
Борщ український з пампушками	75	300
Солянка м'ясна збірна	70	300
Юшка рибна	70	300
Капусняк	75	100/50/20
Суп грибний	40	100/75/150
Голубці з м'ясом та рисом	30	100/50/150
Свинина запечена з картоплею	35	100
Куряче філе в вершковому соусі	35	100/150
Печінка тушкована з цибулею	35	100/50/150
Риба запечена з овочами	35	100/20/50
Картопля по-селянськи	40	100
Картопляне пюре	40	150
Гречана каша	45	100
Рис відварний	45	200
Овочі гриль	40	200
Капуста тушкована	35	150
Млинці зі згущеним молоком	35	200
Сирники зі сметаною	35	200
Сирники з родзинками	40	150
Запіканка сирна	30	125/30
Яблука запечені з медом і горіхами	30	150
Галушки солодкі з маком	30	220
Узвар з фруктами (як десертна страва)	70	200
Печеня по-слов'янськи в горщику	30	200/75/25
Ребра свинячі запечені з медом та гірчицею	30	250
Ковбаски домашні з дров'яної печі	30	200/20

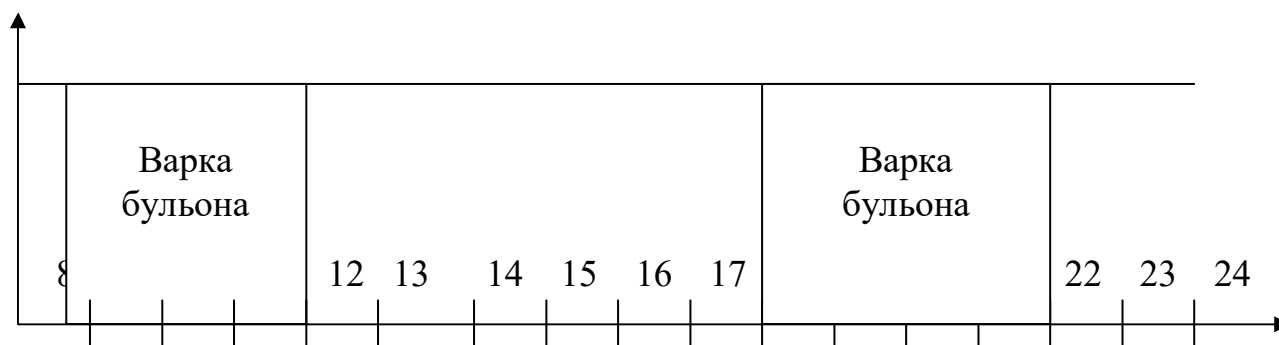
Для розрахунку теплового устаткування складаємо графік реалізації страв у залі ресторану.

Розрахунок теплового устаткування

$$V = \frac{\sum V_{\text{прод}} + V_{\ell} - \sum V_{\text{прод}}}{K}, \text{ ДМ}^3;$$

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Графік завантаження казана



Таблиця 2.31 - Визначення коефіцієнта використання казана

Марка казана	Обсяг казана, дм ³	Час роботи казана	Час роботи цеху	Коеф. використання
Lotus PI 70-78 ET	70	8	14	0,57

Борщі готуються на 3 години реалізації.

Розрахунок обсягу казанів для варіння 1 блюдо робимо по формулі:

$$U_k = \frac{\eta \cdot U_1}{K}, \text{ дм}^3$$

Розрахунок будемо робити на годину максимальної реалізації.

Таблиця 2.32 - Розрахунок обсягу казанів для варіння 1 страв

Найменування 1 страв	К-ь шт.	Норма на 1 пор., кг	ДО	Розрахунк. обсяг, дм ³	Прийнятий обсяг, дм ³
Борщ	33	0,3		11,6	1x15
Юшка	30	0,3	0,85	10,5	1x15
Консоме	33	0,3		11,6	1x15

Розрахунок обсягу казанів для варіння II страв і гарнірів робимо по формулі:

$$U_k = \frac{U_{\text{прод}} + U_{\text{вода}}}{K}, \text{ дм}^3$$

Для гасіння $U_K = \frac{U_{\text{прод}}}{K}, \text{ дм}^3$

Таблиця 2.33 - Розрахунок обсягу казанів для варіння II страв і гарнірів

с 14⁰⁰ до 16⁰⁰

Найменування страв	К-ь порцій за день	Норма прод. на 1 пір., м	γ кг/дм ³	Норма води на 1 кг	К	К-ь порцій	К-ь порцій, кг	Упрод дм ³	Увода дм ³	Урасч. дм ³	Уприним. дм ³
Яловичина тушкована	35	100	0,81	1,0	0,85	35	3,6	2,8	0,42	3,2	1x5
Картопля відвар.	35	150	0,65	1,0	0,85	40	6	4	2,8	5,4	1x10
Рис варений	30	50	0,81	3,7	0,85	30	3,5	2,8	5,6	9,8	1x10
Каша гречана	30	150	0,75	1,5	0,85	30	1,5	1,2	2,4	4,2	1x5
Осетрина відвар.	30	100	0,5	1,5	0,85	40	3	1,5	1,11	1,5	1x5
Пельмені	40	200	0,65	1,0	0,85	40	8	6,8	27,2	40	2x20

Яловичину й осетрину відварюємо відразу з ранку на весь день реалізацій. Раки також варимо в години мінімального завантаження плити.

Каша гречана вариться на 4 години реалізації.

Інше на 2 розрахункових години тому, що термін їхньої реалізації не перевищує цей час.

Таблиця 2.34 - Расчет обсягу котлов для варки солодких страв и гарячих напоїв

Найменування страв	К-ь за день	Норма на 1 порц.	К	8-10			14-16		
				К-ь порц.	Розрах. об'єм	Прийнят. об'єм	К-ь порц.	Розрах. об'єм	Прийн. об'єм
Кисель	30	0,2		30	6	1x8	-	-	-
Кофе	60	0,1		30	3	1x4	30	3	1x4
Капучіно	20	0,1	0,85	5	0,5	1x4	15	1,5	1x4
Чай	70	0,2		40	8	1x8	30	6	1x8
Шоколад	50	0,200		35	7	1x8	15	3	1x4

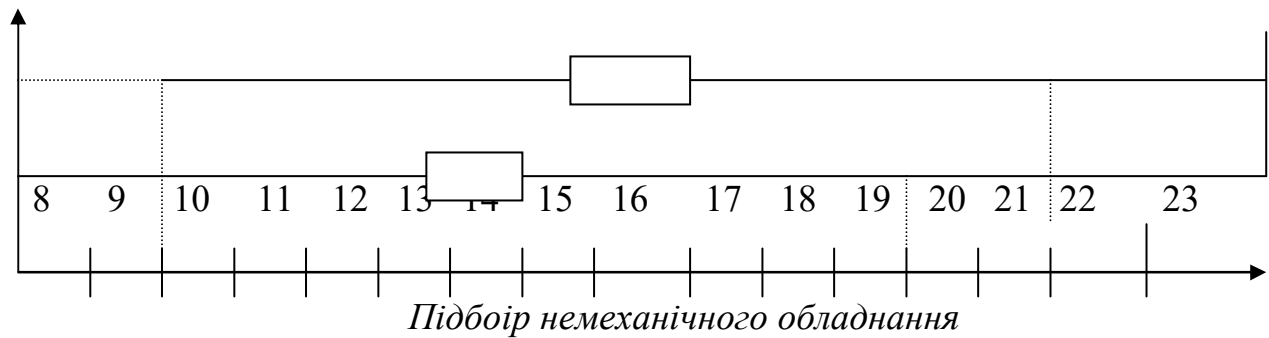
Солодкі страви готуються утрім, с 8⁰⁰, в години мінімальної загрузки плити.

Розрахунок апаратури для смаження.

Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист

Приймаєм до установки універсальний привід П-П-І зі змінними механізмами.

Графік виходу на роботу.



Розрахунок кількості столів робимо відповідно до технологічних ліній і нормой довжини на 1 людину. У зв'язку з тим приймаємо 3 стола СПСМ-5.

Для промивання гарнірів необхідно передбачити ванну пересувну ВПСМ. Для виробничих потреб установлюємо стелаж СПП.

Між тепловим обладнанням установлюємо вставки ВСМ-20.

Передбачаємо лінію видачі страв, яка складається з прилавків – для І і ІІ страв і роздавальної стійки з підігрівом.

Таблиця 2.39 - Розрахунок площі цеху

Найменування обладнання	Тип	Габарити, мм			Кіл-ть шт.	Скор. м ²
		l	b	h		
Казан харчоварочн.	Lotus PI 70-78E T	800	700	875	1	0,56
Плита електрична	КИЙ-В ПЕД-4	840	840	860	1	0,71
Фритюрниця	Bertos E 7F10-4 B	420	840	860	1	0,35
Стіл виробничий	ПАРРИ-1892	600	600	850	1	0,36
	ПАРРИ-1893	900	600	850	1	0,54
	ПАРРИ-1895	1200	630	860	1	0,53
Ванна пересувна	ВПСМ	840	300	325	1	0,26
Універсальний привід	П –П-І	525	600	1600	1	0,36
Стелаж	СПП	600	905	855	1	0,63
Стійка раздавальна	СПТ	600	640	860	1	0,38
Мармити ІиІІ страв		1050	840	860	1	0,88
Вставка	ВСМ-20	400	500	-	1	0,2
Раковина		1000	500	860	1	0,5
Стіл з ванною	СПР+ВМ					10,08

$$S_{\text{общ}} = \frac{10,08}{0,4} = 27\text{м}^2$$

2.43 Виробниче приміщення чарочної

Виробниче приміщення рюмочної визначено для короткочасного зберігання готової продукції перед реалізацією, порціонування, виготовлення нескладних виробів.

У приміщенні встановлюємо виробничий стіл, стелаж для зберігання сировини, холодильна шафа «міні» (360x380x520), місткістю 7,5 кг.

Обслуговування споживачів через барну стійку, яку обладнуємо:

- низькотемпературним прилавком для зберігання морозива;
- льодогенератором для виробки льоду, ДТ-25;
- кофеваркою «Експрес», кип'ятильником «Сапуо»;
- сокоохолоджувачем.

2.44 Розрахунок борошняного цеху

Таблиця 2.40 - Виробнича програма цеху

Найменування виробів	Кількість, шт.	Вихід, г
Пиріг з яблуками	200	2104
Пиріжки з капустою	100	500
Пиріжки з м'ясом	100	500
Пампушки з часником	50	50

Борошняний цех працює з 6⁰⁰ до 18⁰⁰. Режим роботи устанавлюємо з урахуванням роботи підприємства, яке реалізує його продукцію.

Таблиця 2.41 - Розрахунок кількості тіста

Найменування виробів	Кількість, шт.	Кількість тіста, на 100 шт, кг	Кількість тіста, кг
Пиріг з яблуками	200	10	20
Пиріжки з капустою	100	6	12
Пиріжки з м'ясом	100	6	12
Пампушки з часником	50	1,3	0,8
			54,8

Таблиця 2.42 - Розрахунок кількості н/ф

Найменування виробів	Кількість, шт.	Найменування п/ф	Кількість тіста, на 100 шт, кг	Кількість тіста, кг
Пиріг з яблуками	200	Фарш яблучний	4000	8
Пиріжки з капустою	100	Фарш капусний	5300	10,6
Пиріжки з м'ясом	100	Фарш м'ясний	5300	10,6
Пампушки з часником	50			

Таблиця 2.43 - Розрахунок обладнання для замісу тіста

Найменування тіста	Кількість тіста, кг	Об'ємна вага, кг	Час заміса, хв.	Годинна виробн. кг/год	Час роботи маш., г.	Коеф. мен.	Кількість машин, шт.
Дріжджове тісто	84,5	0,55	30	66	0,8	0,06	1

Розрахунок кількості деж робимо по формулі:

$$P = \frac{\alpha \cdot \tau}{T}; \text{ шт.}$$

де α - кількість деж, шт.;

T – час роботи цеху;

τ - час зайнятості дежи.

Кількість визначаємо по формулі:

$$\alpha = \frac{Q}{U_g \cdot \gamma}, \text{ шт.},$$

де Q кількість тіста, кг;

U_g – об'єм дежи, дм^3 ;

γ - об'ємна вага, кг.

$$\alpha = \frac{54.5}{51 \cdot 0.53} = 2 \qquad P = \frac{2 \cdot 6}{12 - 3} = 1.3$$

Приймаємо 2 дежі.

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Розрахунок і підбір теплового обладнання

Розрахунок необхідної кількості кондитерських шаф робимо відповідно з її годинним виробництвом по формулі:

$$Q = \frac{n \cdot g \cdot n_2 \cdot n_3 \cdot 60}{\tau}; \text{ шт}$$

Таблиця 2.44 - Розрахунок кондитерської шафи

Найменування виробів	Кіль-ь вир., шт	Кіль-ь на 1 лист, шт	Вага 1 вир. g	Кіль-ь листів, n ₂	Кіль-ь камер, n ₂	Час τ	Q кг/час	Вага вир.	Час роботи шафи
Пиріг з яблуками	200	25	0,21	4	3	20	31,5	4,2	0,55
Пиріжки з капустою	100	10	0,5	4	3	20	30	10	0,55
Пиріжки з м'ясом	100	10	0,5	4	3	20	30	10	0,55
Пампушки з часником	50	30	0,05	2	3	20	4,5	1,25	0,37
									2,02

В борошняному цеху приймаємо до установки 1 шафу ШПЕСМ –3

Коефіцієнт використання його равен:

$$\eta = \frac{2.02}{12} = 0.16$$

Розрахунок і підбір тари.

Розрахунок необхідної кількості листів і противнів, робимо по формулі:

$$N = \frac{n}{\alpha \cdot \eta \cdot \beta}, \text{ шт.}$$

Таблиця 2.45 - Розрахунок тари

Найменування виробів	Кіль-ь вир., шт	Кіль-ь вир. на листі, шт	Оберт. η	Коеф. β	К-ь тари
Пиріг з яблуками	200	30	9	0,3	3
Пиріжки з капустою	100	10	9	0,3	3
Пиріжки з м'ясом	100	10	9	0,3	3
Пампушки з часником	50	25	9	0,3	3
					12

$$h = \frac{23}{2 \cdot 20} = 0.6 = 1 \text{ ст.}$$

Таблиця 2.48 Розрахунок ємності холодильної шафи

Найменування продуктів	Кількість, кг	Коефіцієнт урахування тари	Маса для зберігання, кг
Дріжджі	0,75		
Масло вершкове	4,7		
Молоко	1,5		
Разом	7	0,8	5,6

Приймаємо холодильну шафу ШХ-0,6.

Таблиця 2.49 - Розрахунок площі цеху

Найменування обладнання	Тип	К-сть, шт.	Габарити, мм			S _{кор} м ²	S _{заг}
			l	b	h		
1 Стіл	СП-2	11	1050	630	860	0,6	14,2
2 Тістомесильна машина	ТНМ-6	1	750	540	1165	0,4	
3 Дежа		1	06	540		0,2	
4 Шафа пекарська	ШП-3	1	1200	1040	1630	1,25	
5 Стелаж	СПП	1	600	600	1600	0,72	
6 Стіл	СПСМ	1	1470	840	860	1,23	
7 Привід	П-П-І	1	530	853	325	1,4	
8 Підтоварник	ПТ-1	1	1050	840	280	0,76	
9 Раковина			400	500	-	0,88	

$$S_{\text{общ}} = \frac{5,67}{0,4} 14,2 \text{ м}^2$$

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

2.5 Проектування торгових, допоміжних, адміністративно-побутових і технічних приміщень.

2.5.1 Розрахунок мийної столового посуду

2.5.2

Таблиця 2.50 - Розрахунок посудомийної машини

Кількість споживачів		Норма тарілок на 1 споживача	Покр. коеф.	Кількість посуду		Пройв. маш. тар/год с	Час роботи, год	Коеф. викор
за розр. год.	за день			за час	за день			
90	459	4	1,6	576	8060	640	8	0,57

Приймаємо посудомийну машину МЕТОС-80 на 1000 тар/год.

Розрахунок робочої сили робимо по нормам виробітки в –1170 страв за 8-и годинний робочій день.

$$N_1 = \frac{3138}{1170 \cdot 1.4} = 1.9$$

$$N_2 = 1.9 \cdot 1.59 = 3 \text{ люд.}$$

Таблиця 2.51 - Розрахунок мийної столового посуду

Найменування обладнання	Тип	Габарити, мм			К-ь, шт	S _{кор} ² М ²	S _{заг} ² М ²
		l	b	h			
Ресторан							
Мийна машина	МЭТОС-80	600	600	880	1	0,72	21,5
Ванна	МВ-2А	630	630	860	5	2,0	
Стіл для відходів	СО-1	1050	630	860	1	0,66	
Стіл подсобний	СП-3	1050	630	860	1	1,98	
Шафа с передат. вікном	ШП-1А	1470	630	1700	1	0,9	
Раковина		500	400	-	1	1,2	
						8,62	
Чарочна							
Ванна мийна	МВ-1А	630	630	860	2	1,2	10,75
Стіл для відходів	СО-1	1050	630	860	1	0,66	
Стіл подсобний	СП-3	1050	630	860	1	0,66	
Шафа	ШП-1А	1050	630	1500	1	0,68	
Раковина		500	400	-	1	0,2	
						4,3	

2.5.2 Розрахунок мийної кухонного посуду

В мийній підбираємо обладнання для мийки посуду і її зберігання. Розрахунок робочої сили проводимо по нормам вирабітки в сравах 2340 т. на 1 людину за 8 годин.

$$N_1 = \frac{2639}{2340 \cdot 1.14} = \frac{5639}{2667.6} = 0.99 = 1 \text{ люд.}$$

$$N_2 = 1 \cdot 1,59 = 1,59 = 2 \text{ люд.}$$

В мийній працює 2 людини по 2-х бригадному графіку через день.

Таблиця 2.52 - Розрахунок площі мийної

Найменування обладнання	Тип	Кіл-ть шт.	Габарити, мм			S _{кор} м ²	S _{заг} м ²
			l	b	h		
Ванна мийна	ВМ-1СМ	2	1050	840	860	1,76	12,2
Підтоварник	ПТ-2	2	1050	840	280	1,76	
Стелаж	СПС-2	1	1050	840	2200	0,88	
Бачок для відходів		1	500	500	-	0,25	
Раковина			500	400	-	0,2	
						4,85	

Таблиця 2.53 - Розрахунок сервізної

Найменування обладнання	Тип	Кіл-ть шт.	Габарити, мм			S _{корл} м ²	S _{заг} м ²
			l	b	h		
Шкаф для посуду	ШП-1А	3	1050	630	2000	1,98	8,75
Стіл подсобний	СП-3	2	1050	630	860	1,32	
Раковина		1	500	400		0,2	
						3,5	

2.5.4 Розрахунок хліборізки

У зв'язку з великою кількістю використовуваного хліба в комплексі виділяємо хліборізку, для його збереження і нарізки. За день реалізується 84,4 кг білі хліби, у розрахунку 150 р. на 1 чоловік. Необхідна хліборізка МРХ-200, продуктивністю 100кг/година.

$$\text{Час роботи } t = \frac{7184.4 \cdot 42.2}{100} = 12.6 \text{ люд.}$$

Коефіцієнт використання:

$$\eta = \frac{0.85}{11.6} = 0.1$$

Таблиця 2.54 -Розрахунок площі хліборізки

Найменування устаткування	Тип	Кіль-ь шт.	Габарити, мм			S _{кор} м ²
			l	b	h	
Стіл для хліборізки	СХ-1	1	1470	840	860	1,24
Стіл для хліба	СП-2	1	1050	840	860	0,88
Шафа для хліба	ШХ-5А	1	1000	600	2000	0,6
Раковина		1	500	400		2,72

$$S_{\text{общ}} = \frac{2,72}{0,4} = 7,3 \text{ м}^2$$

2.5.5 Розрахунок торговельної групи приміщень

Площі торговельних залів визначаємо по нормах на 1 відвідувача по формулі:

$$F = \rho \cdot \alpha$$

$$F_{\text{з. рест}} = 60 \cdot 1,8 = 108 \text{ м}^2$$

$$F_{\text{л. пл.}} = 25 \cdot 1,8 = 45 \text{ м}^2$$

$$F_{\text{з. чайн}} = 30 \cdot 1,3 = 39 \text{ м}^2$$

Площа вестибуля береться з розрахунку $0,35 \text{ м}^2$ на 1 відвідувача.

$$F_{\text{в}} = 115 \cdot 0,35 = 40,3 \text{ м}^2$$

Кількість вішалок у гардеробі приймаємо по числу споживачів у максимальну годину завантаження залу з урахуванням коефіцієнта 1.1

$$n_{\text{в}} = 164 \cdot 1,1 = 180$$

Довжина вішалок з розрахунку 14 гачків на 1м. довжини (із двох сторін-28)

$$l = \frac{180}{28} = 6,4 \text{ м.}$$

Кількість туалетних кабін для відвідувачів приймаємо по нормі 1 унітаз на 60 місць, 1 умивальник на 50 місць:

$$n = \frac{115}{60} = 1,9 = 2 \text{ шт.};$$

$$n = \frac{115}{50} = 2,3 = 3 \text{ шт.}$$

Розмір кабінки $1,2 \times 0,9 \text{ м.}$, тамбури $1,4 \times 0,9 \text{ м.}$

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

2.5.6 Адміністративно – побутові приміщення

В адміністративну групу приміщень включаємо:

- кабінет директора – 6 м²
- контору – 12 м²
- контору для персоналу – 6 м²

Побутові приміщення для персоналу:

- душові чоловічі і жіночі, убиральні – 9 м²
- гардероб для офіціантів – 6 м²

Гардероби обладнуються індивідуальними шафками.

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

3 ІНЖЕНЕРНИЙ РОЗДІЛ

Проектування ресторану з чарочною передбачається в м. Кропивницький.

Відведена під будівництво ділянка дозволяє розмістити крім основного будинку, допоміжні спорудження, під'їзди, дороги, елементи благоустрою, включаючи озеленення. З боку завантажувальної площадки до будинку примикає господарче подвір'я з двірськими будівлями, навісами для сухого сміття. Орієнтація будинку виконана такими чином, що складські й основні виробничі приміщення були звернені на північну частину обр'ю, торгові – на південну. При розробці проекту керувалися діючими нормативними актами.

Таблиця 3.1 - Вихідні дані для розробки проекту

Найменування показників	Показники підприємства
Найменування підприємства район будівництва Потужність підприємства	Ресторан, чарочна м. Кропивницький ресторан - 60 місць чарочна - 30 місць літній майданчик – 25 місць
Вид будівництва	Капітальне
Клас капітальності	II клас
Конструктивна схема	Не повний каркас
Поверховість	двоповерхова
Висота поверхів	I поверх – 3,3м, II поверх – 4,2 м.

Об'ємно планувальне рішення

Будівля двоповерхова напівкаркасного типу з несучими зовнішніми стінами і внутрішнім збірним залізобетонним каркасом, складної форми в плані. Габаритні розміри будівлі в осях складають 21×21м.

На першому поверсі проектується розмістити наступні приміщення: зала чарочної, літній майданчик, контора, приміщення складської групи, технічні приміщення і побутові приміщення (гардероби, вбиральня), а також виробничі приміщення (борошняний цех, овочевий цех) та ін.

На другому поверсі проектується розмістити наступні приміщення: зала ресторану, аванзал, бенкетна зала, виробничі приміщення (гарячий цех, холодний цех, м'ясо – рибний цех, мийні кухонного та столового посуду, буфет з хліборізкою, сервізна), побутові (приміщення зав. виробництвом, кімната офіціантів та персоналу, приміщення музикантів).

Дане підприємство проектується, як загальнодоступне підприємство, тому вхід в підприємство розташований з фасадної сторони будівлі. Для зв'язку між поверхами передбачені 2 сходи. Виробничі сходи та сходи для споживачів двохмаршові, укладені в неспалену сходову клітину (ширина маршу 1200 мм). Для транспортування вантажів між поверхами передбачений вантажний ліфт (підйомник) вантажопідйомністю 500кг.

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

глибини промерзання на 300мм. Під колони прийняті збірні залізобетонні фундаменти склянкового типу, типової серії ІІІ-04.

Стіни. Зовнішні несучі стіни виконані з лицьової цегли під розшивку швів. Товщина стін визначається опором теплопередачі і міцністю і складає 510мм. Внутрішні стіни не несучі товщиною 380мм. Перегородки із цегли товщиною 120мм.

Перекрыття. Міжповерхові перекрыття збірні залізобетонні ребристі. Для перекрыттів використовуються плоскі багатопустотні плити з несучою здатністю до 1000кг/м². Плити типу ПТК по серії ІІІ-04 розміром 220×150×6000мм. укладаються на полки ригелів. Ригелі збірні залізобетонні таврового перетину з полицею унизу виготовляються також типовими по серії ІІІ- 04 і укладаються на консолі збірних залізобетонних колон перетином 300×300мм. По перекрыттях укладають підлоги, покриття яких залежить від призначення приміщень.

Вікна, двері. Вікна спроектовані згідно з ГОСТ 112 14-65. В торгових залах використані металеві плетіння з складним заскленням. Відстань від підлоги до підвіконника 0,8-0,9м. У вікнах всіх приміщень передбачені фрамуги.

Зовнішні двері відчиняються у сторону виходу. Двері складських, завантажувальної, виробничих приміщень шириною на менш 1,0м. Двері охолоджувальних камер – 0,9м.

Дах. У будинку застосовано плоске суміщене покриття, із внутрішнім водовідводом дощової і поталої води. Склад покриття: по залізобетонному перекрыттю пароізоляція, керамзитовий грубозернистий гравій, цементна стяжка, бітулін.

У парапеті маються отвори для вентиляції даху. По конику (разжелобку) через кожні 4-5м установлюють витяжні шахти. Такий пристрій даху забезпечує постійний режим утеплювача, що осушує.

Таблиця 3.2 - Обробка приміщень

Назва приміщень	Підлога	Стіни			Потолки
		На всю висоту	Панелі	Вище панелі	
Торгові зали	Ламінат	Емульсійна фарба	_____	_____	Натяжна стеля з ПВХ плівки фірми BARRISOL
Виробничі приміщення	Керамічна плитка	Глазурована плитка	_____	_____	Клейове фарбування
Складські приміщення	Керамічна плитка	Глазурована плитка	_____	_____	Клейове фарбування
Побутові приміщення	Керамічна плитка	_____	Глазурована плитка	Клейове фарбування	Клейове фарбування
Технічні приміщення	Керамічна плитка	_____	Масляне фарбування	Клейове фарбування	Клейове фарбування

Технічні показники будинку

Об'єм будівлі = 2940 м³

Загальна площа = 781 м²

Корисна площа = 651 м²

Площа забудови = 378 м²

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

ВИСНОВКИ

1. Обґрунтовано доцільність створення підприємства харчування у місті Кропивницький, що включає ресторан національної кухні на 60 посадочних місць та бар на 30 місць.

2. Проведено необхідні технологічні розрахунки, включаючи виробничу програму закладів, Розрахунок площ для приймання і зберігання сировини і напівфабрикатів, проектування технологічних процесів механічної і термічної обробки продуктів, а також розробку планувальних рішень для торгових, допоміжних, адміністративно-побутових і технічних приміщень.

3. Розроблено об'ємно-планувальні та конструктивні рішення для будівлі підприємства, виконано відповідні інженерні розрахунки.

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

38. Walker J. R. Introduction to Hospitality Management. Boston : Pearson, 2017. 720 p.
39. Cousins J., Lillicrap D. Food and Beverage Service. London : Hodder Education, 2018. 400 p.
40. Davis B. Food and Beverage Management. London : Routledge, 2019. 390 p.
41. Foskett D. Practical Cookery. London : Hodder, 2016. 600 p.
42. McGee H. On Food and Cooking. New York : Scribner, 2015. 900 p.
43. Reynolds D. Hospitality Services Marketing. New York : Routledge, 2018. 350 p.
44. Офіційний сайт Держпродспоживслужби України. URL: <https://dpss.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2026).
45. Міністерство охорони здоров'я України. URL: <https://moz.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2026).
46. Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2026).
47. FAO official website. URL: <https://www.fao.org> (дата звернення: 01.04.2026).
48. ISO official website. URL: <https://www.iso.org> (дата звернення: 01.04.2026).
49. Hospitality Net. URL: <https://www.hospitalitynet.org> (дата звернення: 01.04.2026).
50. Restaurant Business Online. URL: <https://www.restaurantbusinessonline.com> (дата звернення: 01.04.2026).
51. Ukrainian Culinary Association. URL: <https://uca.org.ua> (дата звернення: 01.04.2026).
52. World Health Organization. URL: <https://www.who.int> (дата звернення: 01.04.2026).
53. European Food Safety Authority. URL: <https://www.efsa.europa.eu> (дата звернення: 01.04.2026).
54. Капліна Т. В. Інновації в ресторанному бізнесі. Харчова промисловість. 2021. № 3. С. 45–52.
55. Романенко О. В. Розвиток ресторанного господарства України. Економіка та держава. 2020. № 5. С. 67–72.
56. Іваненко П. С. Сучасні тенденції дизайну ресторанів. Архітектура. 2022. № 2. С. 30–36.

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

ДОДАТКИ

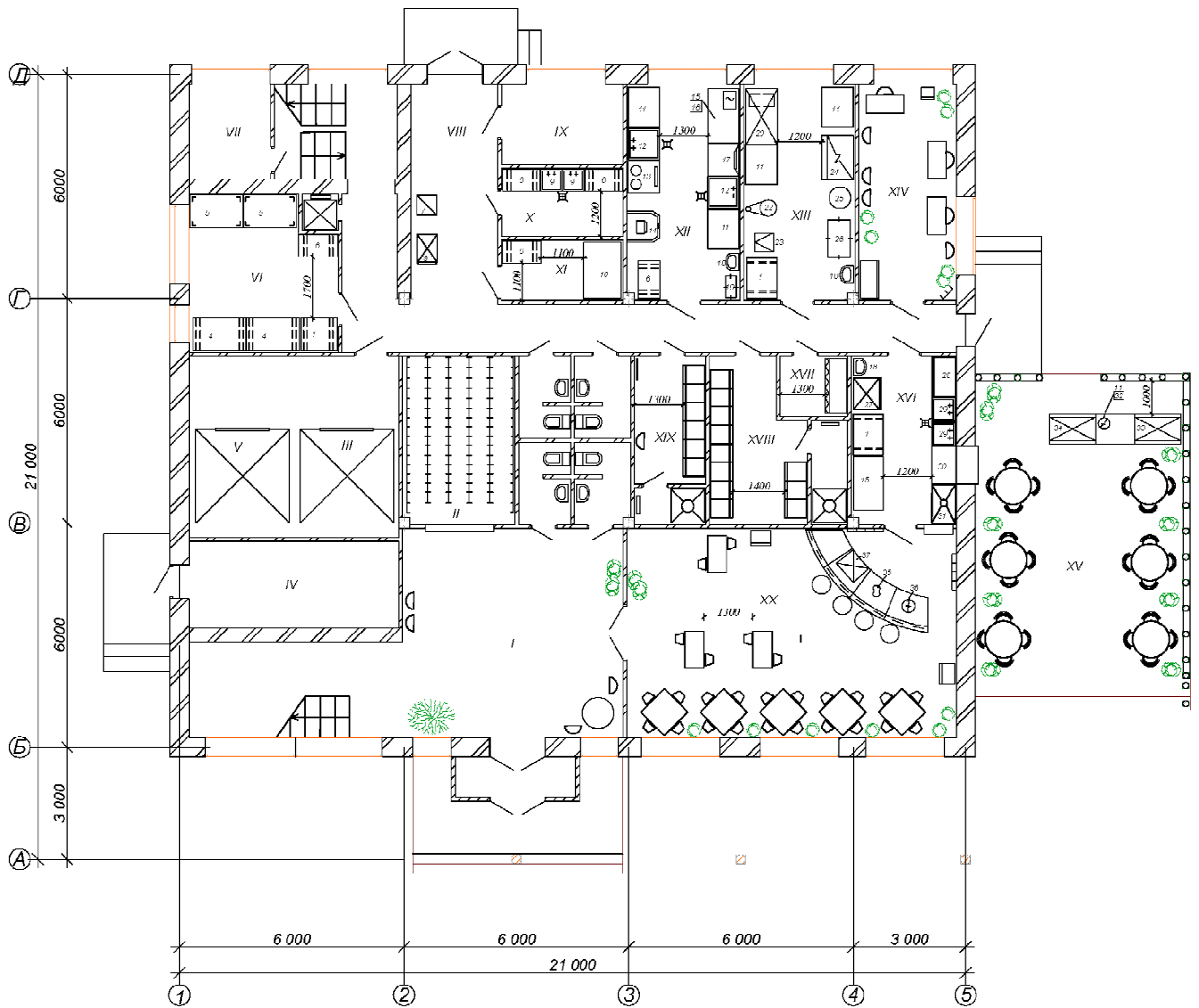
					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Лист
Ізм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Технологічна схема

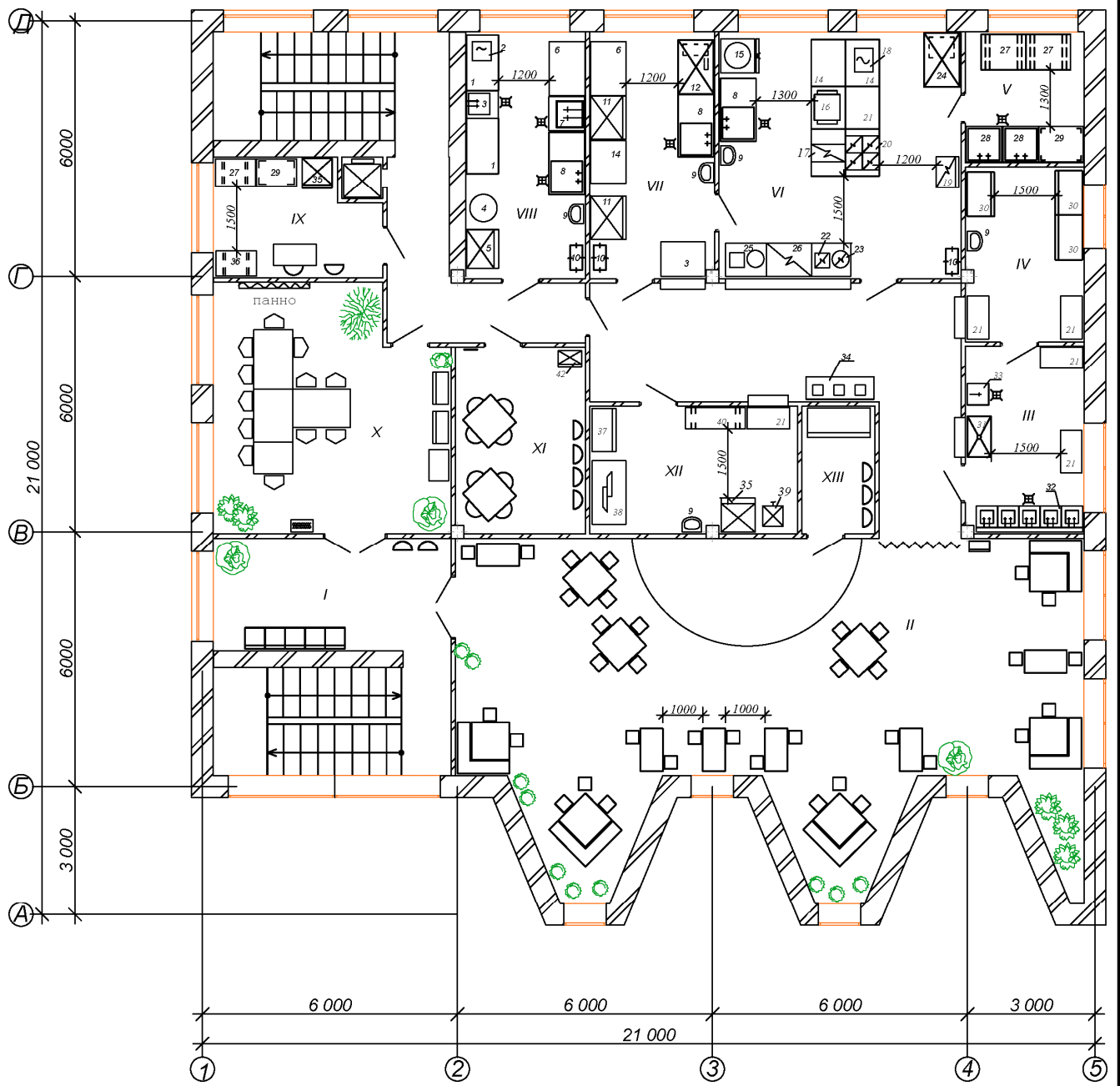
Млинці з джемом



						КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)					
						<i>Проект стилізованого ресторану слов'янської кухні з чарочною в м. Кропивницький</i>					
Зм.	Кіл.	Лист	№ док	Підписи	Дата						
Розробив		Сластнікова				Ресторан на 60 місць, чарочна на 30 місць			Літера	Лист	Листів
Консульт.		Сімакова							Н	1	4
Консульт.						Технологічна схема			КНУ, кафедра ТРГПРСТ		
Керівник		Сімакова									
Н. Контр.		Горайнова									
Затверд.		Горайнова									



						КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)			
						<i>Проект стилізованого ресторану слов'янської кухні з чарочною в м. Кропивницький</i>			
Зм.	Кіл.	Лист	№ док	Підписи	Дата				
Розробив	Сластнікова					Ресторан на 60 місць, чарочна на 30 місць	Літера	Лист	Листів
Консульт.	Сімакова						Н	2	4
Консульт.	Коренець								
Керівник	Сімакова					КНУ, кафедра ТРГГРСТ			
Н. Контр.	Горайнова					<i>План першого поверху з розміщенням обладнання</i>			
Затверд.	Горайнова								



КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Проект стилізованого ресторану слов'янської кухні з чарочною в м. Кропивницький

Зм.	Кіл.	Лист	№ док.	Підписи	Дата
Розробив	Сластнікова				
Консульт.	Сімакова				
Консульт.	Коренець				
Керівник	Сімакова				
Н. Контр.	Горайнова				
Затверд.	Горайнова				

Ресторан на 60 місць,
чарочна на 30 місць

Літера	Лист	Листів
Н	3	4

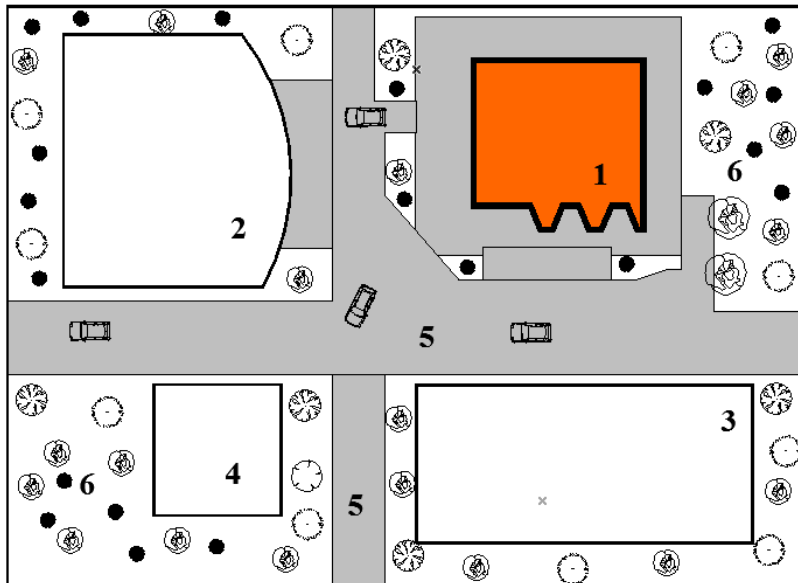
План другого поверху з розміщенням обладнання

КНУ,
кафедра ТРГГРСТ

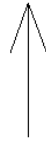
ПЕРСПЕКТИВНА ПРОЕКЦІЯ



ГЕНЕРАЛЬНИЙ ПЛАН



Пн



ЕКСПЛІКАЦІЯ :

1. Будівля ресторану
2. Нічний клуб
3. Житловий будинок
4. Аптека
5. Автомобільна дорога
6. Зелені насадження

						КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)			
						<i>Проект стилізованого ресторану слов'янської кухні з чарочною в м. Кропивницький</i>			
Зм.	Кіл.	Лист	№ док	Підписи	Дата	Ресторан на 60 місць, чарочна на 30 місць	Літера	Лист	Листів
Розробив	Сластнікова						Н	4	4
Консульт.	Коренець								
Керівник	Сімакова								
Н. Контр.	Горайнова					<i>Перспективна проєкція, генеральний план</i>	<i>КНУ, кафедра ТРГПРСТ</i>		
Затверд.	Горайнова								

Формат	Зона	Позиція	Позначення	Найменування	Кіл.	Прим.	
			Експликація приміщень 1-го поверху				
		I	Вестибюль		1		
		II	Гардероб для споживачів		1		
		III	Камера мол.-жир. продуктів і гастрономії		1		
		IV	Машинне відділення		1		
		V	Камера ФЗН		1		
		VI	Комора сухих продуктів і віногорілчаних виробів		1		
		VII	Електрощитова		1		
		VIII	Завантажувальна		1		
		IX	Вентиляційна, тепловий вузол		1		
		X	Комора і мийна тари		1		
		XI	Комора овочів		1		
		XII	Овочевий цех		1		
		XIII	Борошняний цех		1		
		XIV	Контора		1		
		XV	Літній майданчик		1		
		XVI	Підсобка чарочної		1		
		XVII	Білізняна		1		
		XVII i	Гардероб жіночий і офіціантів				
		XIX	Гардероб чоловічій				
		XIX	Рюмочна				
			Специфікація обладнання 1-го поверху				
		1	Підтоварник	ПТ-2	8		
		2	Стелаж	СПС-2	2		
		3	Стелаж пересувний	СПС-230	3		
		4	Підтоварник	ПТ-1	4		
		5	Стелаж	СПС-1	2		
		6	Підтоварник	ПТ-2А	5		
			Проект стилізованого ресторану слов'янської кухні з чарочною в м. Кропивницький				
Ізм	Лист	№ докум.	Підп.	Дата			
Розроб.	Сластнікова				Експликація приміщень і специфікація обладнання 1-го поверху	Лит. 1 Листів 4	
Перевір.	Сімакова						
Н.контр.	Горяйнова						
Затв.	Горяйнова						
					КНУ, кафедра ТРГРСТ		

Формат	Зона	Позиція	Позначення	Найменування	Кіл.	Прим.	
		7	Ваги товарні	РП-150 ЦВТ	1		
		8	Тележка вагова	ТГ-150	1		
		9	Вана мийна	ВМ-1А	2		
		10	Ларь для овочів	ЛО-1	1		
		11	Стіл виробничий	СПСМ-1	5		
		12	Вана мийна	ВМ-1	2		
		13	Стіл для дочистки кренеплод.	СПК	1		
		14	Картоплечистка	МОК-125	1		
		15	Стіл виробничий	СПСМ-5	2		
		16	Овочерізка	МЕТОС	1		
		17	Стіл для очистки цибулі	СПЛ	1		
		18	Раковина		3		
		19	Стелаж пересувний	СПС-125	1		
		20	Стіл з охолоджуваною шафою	СОЕИ-2	1		
		21	Стіл виробничий	СПСМ-3	1		
		22	Машина тістомесільна	ТММ	1		
		23	Просіювач вібраційний	ВП-1	1		
		24	Шафа електрична пекарська	ШПЕСМ-3	1		
		25	Дежа		1		
		26	Стелаж кондитерський	СПК	1		
		27	Шафа холодильна	ШХ-0,40 М	1		
		28	Шафа для посуду	ШП-1А	1		
		29	Вана мийна	2 ВМР	1		
		30	Стіл виробничий	СПП-600	1		
		31	Стіл для збору залишків їжі	СО-1	1		
		32	Електрокавоварка	Компромат-С	1		
		33	Охолоджувальна вітрина	ТАИР	1		
		34	Секція низькотемпературна	СН-0,12	1		
		35	Комбайн барний	GR	1		
		36	Електрочайник	Bosch	1		
			Експликація приміщень 2-го поверху				
		I	Аванзала		1		
		II	Зала ресторану		1		
		III	Мийна столового посуду		1		
		IV	Сервізна		1		
		V	Мийна кухонного посуду		1		
Ізм	Лист	№ докум.	Підп.	Дата	СПЕЦІФІКАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ 1-ГО ПОВЕРХУ ЕКСПЛИКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ 2-ГО ПОВЕРХУ І		
					Лист 2		

Формат	Зона	Позиція	Позначення	Найменування	Кіл.	Прим.	
		VI	Гарячий цех		1		
		VII	Холодний цех		1		
		VIII	М'сорибний цех		1		
		IX	Добова		1		
		X	Банкетна зала		1		
		XI	Приміщення персоналу		1		
		XII	Буфет, хліборізка		1		
		XIII	Приміщення музикантів		1		
		XIV	Роздавальна		1		
			Специфікація обладнання 2-го поверху				
		1	Стіл виробничий	Парі-1805	2		
		2	Універсальний привід	П-П	1		
		3	Вана мийна	ВМ-1А	1		
		4	Стілець розрублювальний	РС-1	1		
		5	Шафа холодильна	ШХ-0,80Ю	1		
		6	Стіл виробничий	СПСМ-3	2		
		7	Вана мийна	ВМ-1	1		
		8	Стіл з вбудованою ванною	СМВСМ	3		
		9	Стіл виробничий		6		
		10	Прилавок низькотемпературний	СН-0,16	1		
		11	Шафа холодильна	ШХ-0,56	1		
		12	Стіл з охолоджуваною шафою і горкою	СОЕІ –3	1		
		13	Стійка роздавальна	OFEGO	1		
		14	Стіл виробничий	СПСМ –1	4		
		15	Котел харчоварочний	КПЕ	1		
		16	Сковорода електрична	СЕСМ-0,2	1		
		17	Фритюрниця	ФЕСМ-20	1		
		18	Кухонний комбайн	Stefan	1		
		19	Пароконвектомат	ЕГР-5,0/380	1		
		20	Плита електрична	ПЕСМ-4	1		
		21	Стіл виробничий	СПП-600	6		
		22	Електрокавоварка	КВЕ-7	1		
		23	Електрокипятильник	КНЕ-25А	1		
		24	Стіл з охолоджуваною шафою	СОЕІ-2	1		
			СПЕЦИФІКАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ 1-ГО ПОВЕРХУ ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ 2-ГО ПОВЕРХУ І				Лист 3
Ізм	Лист	№ докум.	Підп.	Дата			

