

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна  
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу  
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

ДО ЗАХИСТУ  
завідувачка кафедри міжнародної  
електронної комерції та готельно-ресторанної справи  
доц. Данько Н.І.

---

**Кваліфікаційна робота бакалавра**  
на тему: «Розробка концепції кафе Української кухні на 60 місць в місті  
**Харків»**

Виконав:  
Студент 4 курсу, групи УГР-41  
спеціальності 241 Готельно-ресторанна  
справа  
ОПП «Готельно-ресторанна справа»  
Качанюк Євген Олександр

---

Керівник:  
к.е.н., доц. Данько Наталя Іванівна

---

Рецензент:

---

**Підсумкова оцінка:**  
за шкалою ЗВО: \_\_\_\_\_  
кількість балів: \_\_\_\_\_  
Голова Екзаменаційної комісії

---

(підпис) (прізвище та ініціали)

Харків – 2024 року

Міністерство освіти і науки України  
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені В.Н. КАРАЗІНА

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу  
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної  
справи

ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

Студента Качанюка Євгена Олександровича

Курсу IV групи УГР-41

Тема кваліфікаційної роботи : «Розробка концепції кафе Української кухні  
на 60 місць в місті Харків»

Затверджена наказом від 12.04.2024 року № 4002-5/809

1 Графік виконання робіт:

| Назва розділів роботи  | Дата закінчення | Відмітка про виконання (підпис керівника) |
|--|-----------------|---|
| Теоретичні основи розробки концепції закладу ресторанного господарства             | 10.12.2023      |   |
| Аналіз ринку послуг закладів ресторанного господарства української кухні в Україні | 16.03.2024      |   |
| Розробка концепції закладу ресторанного господарства української кухні             | 21.04.2024      |   |

2 Термін подання роботи на кафедру 10.06.2024 р.

3 Термін та результати попереднього захисту (допуск/ не допуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 20.05.2024 р.

---

КЕРІВНИК РОБОТИ: канд.екон.наук, доцент

Дата видачі завдання 1.12.2023 р.

Завдання прийняте до виконання

Завідувачка кафедри

міжнародної електронної комерції

та готельно-ресторанної справи, доцент

Наталя ДАНЬКО

Качанюк Євген

Наталя ДАНЬКО

## **АНОТАЦІЯ**

Качанюк Є.О. Розробка концепції кафе української кухні на 60 місць.

Кваліфікаційна робота розглядає особливості створення та організації роботи закладів ресторанного господарств, таких як кафе. Проаналізовано теоретико-методичні основи організації та функціонування кафе. Проаналізовано класифікацію, вимоги до роботи кафе, та вимоги до організації виробництва, сучасні тенденції інноваційних форматів закладів ресторанного господарства. Визначено приблизну кількість відвідувачів, кількість страв, розроблено меню, розроблено організацію складу, графік роботи персоналу.

Ключові слова: заклади ресторанного господарства, кафе, страви, організація.

## **ANNOTATION**

Kachaniuk Y.O. Development of the concept Ukrainian cuisine cafe for 60 seats.

The qualification work examines the peculiarities of the creation and organization of the work of restaurants, such as cafes. The theoretical and methodological foundations of the cafe's organization and functioning have been analyzed. The classification, requirements for creating a cafe, and requirements for the organization of production, modern trends of innovative formats of restaurant establishments are analyzed. The approximate number of visitors, the number of dishes, the menu was developed, the organization of the warehouse, the work schedule of the staff was developed.

Keywords: restaurants, cafes, dishes, organization.

## ЗМІСТ

|  |    |
|--|----|
| ВСТУП .....  | 3  |
| РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РОЗРОБКИ КОЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ<br>РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....                     | 5  |
| 1.1 Поняття закладу ресторанного господарства та їх класифікація.....  | 5  |
| 1.2. Особливості функціонування та проектування закладів ресторанного<br>господарства української кухні..... | 7  |
| 1.3. Методи просування закладів ресторанного господарства української<br>кухні.....                          | 11 |
| РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ РИНКУ ПОСЛУГ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО<br>ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ В УКРАЇНІ.....         | 14 |
| 2.1. Аналіз діяльності закладів ресторанного господарства в Україні ..                                       | 14 |
| 2.2. Аналіз діяльності закладів ресторанного господарства в Харкові .  | 17 |
| 2. 3. Аналіз конкурентів.....  | 20 |
| РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКИ КОЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО<br>ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ .....                     | 23 |
| 3.1. Опис концепції закладу .....  | 23 |
| 3.2. Визначення кількості споживачів.....  | 25 |
| 3.3. Розробка розрахункового меню (виробничої програми) закладу ...  | 27 |
| 3.4 Організація роботи виробничих приміщень господарства.....  | 28 |
| 3.5 Складання графіків виходу виробничих працівників на роботу.....  | 35 |
| ВИСНОВКИ.....  | 42 |
| Список використаних джерел .....   | 45 |
| ДОДАТКИ .....  | 49 |

## ВСТУП

Українська кухня — це не лише асортимент смачних страв, але й глибокий культурний спадок, що переплітає історію та традиції поколінь. У світі, де ресторанна індустрія постійно змінюється, відбуваються трансформації в уявленнях про харчування та його функції, проектування кафе української кухні стає актуальним. Цей проект відкриває не тільки можливість насолоджуватися неперевершеними стравами, але й дозволяє відчувати дух і спадщину України через її кулінарні скарби. Розділяючи цю насолоду зі світом, кафе української кухні стає важливим не лише для гурманів, а й для тих, хто цінує культурну спадщину та розмаїття кулінарних традицій.

Багата на різноманітні страви та унікальні рецепти, українська кухня має великий потенціал для приваблення як місцевих жителів, так і туристів. Хоча ситуація у країні досить складна і не сприяє стрімкому розвитку за допомогою туристів. Але місцеві з радістю відпочили в затишній атмосфері, куштуючи смачні та знайомі всім страви. Або після важкого робочого дня, щоб не витратити ті залишки сил, замовили їжу з собою.

Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є планування та організація процесів обслуговування та приготування страв в кафе Української кухні.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є заклад ресторанного господарства.

Предметом дослідження є створення концепції закладу ресторанного господарства, а саме кафе Української кухні.

У відповідності до сформульованої мети дослідження були поставлені наступні завдання:

- 1 Розглянути вимоги роботи кафе;
- 2 Розглянути вимоги для виробництва та реалізації продукції;
- 3 Розглянути сучасні методи просування закладів
- 4 Зробити аналіз ситуації щодо діяльності ЗРГ в Україні;
- 5 Зробити аналіз конкурентів;
- 6 Розробити план організації роботи кафе.

Методологічною базою написання кваліфікаційної роботи бакалавра є роботи вітчизняних авторів та законодавча база.

Практична значущість полягає у плануванні організації роботи кафе.

Робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків, містить 48 сторінок тексту(не враховуючи додатки), 9 рисунків, 7 таблиць, 6 додатків. Список джерел включає 50 найменувань літератури.

## **РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РОЗРОБКИ КОЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **1.1 Поняття закладу ресторанного господарства та їх класифікація**

Ресторанне господарство є галуззю основу якої складають підприємства, що характеризуються єдністю форм організації виробництва і обслуговування споживачів і розрізняються за типами і спеціалізацією. [8]

Згідно ДСТУ 3862-99:

Ресторанне господарство (РГ)

Вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього.

Примітка. Суб'єкти господарської діяльності здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через заклади РГ. [2]

Розвиток ресторанного господарства:

- дає істотну економію суспільної праці завдяки більш раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів;
- надає робітникам і службовцям протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність, зберігає здоров'я;
- дає можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах. [8]

Значний внесок у досягнення соціальних цілей розвитку туризму також вносять заклади ресторанного господарства. Вони виконують соціальну роль, сприяючи спілкуванню між людьми з різних регіонів і країн, адже атмосфера в ресторанах сприяє взаєморозумінню і встановленню корисних ділових і дружніх контактів. Ресторани обслуговують широке коло туристів: вітчизняних та іноземних, організованих груп та індивідуальних туристів. Вони сприяють розвитку всіх видів туризму, створенню умов для «експорту» туристичних і супутніх послуг, а також надходженню валютної виручки. [10]

Для досягнення поставлених цілей підприємство повинно враховувати всі технічні, адміністративні та людські фактори, що впливають на якість і безпеку продукції.

У ситуаціях, коли пропозиція перевищує попит, необхідний маркетинговий підхід до організації роботи та конкуренції в сфері послуг громадського харчування та обслуговування, які забезпечують основні критерії конкуренції - безпеку, якість, асортимент, ціну та сервіс. Важливо проводити дослідження ринку щодо якості послуг. Об'єктом дослідження є споживачі, їх ставлення до послуг, вимоги до якості та класифікації продукції та послуг. [8]

Кафе можуть бути повносервісними або спеціалізованими. Є такі види спеціалізованих кафе: кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне, кафе-варенична, кафе-пельменна тощо. [46]

Кафе це заклад РГ з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами. [2]

Одним з видів кафе є кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня або чайна. У кав'ярні представлений широкий вибір кави та смаколиків до неї ( торти печиво...).

Типовою ознакою кафе-бару є барна стійка у торговому залі кафе, або бару суміжного з торговою залу кафе. Спеціалізація кафе-пекарні – місцеве виробництво та продаж хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів. У чайній (чайному салоні) пропонують широкий вибір чаю, а також солодоці, випічку та десерти. Відмінною рисою таверни є місцева кухня з широким і різноманітним асортиментом алкогольних напоїв на розлив. [46]

Кафетерій — заклад ресторанного господарства самообслуговування, який пропонує прості страви та напої, торговий зал якого обладнаний спеціальним обладнанням для подачі їжі.

Примітка. У навчальних закладах, установах, промислових підприємствах і підприємствах роздрібної торгівлі їдальня зазвичай організовує споживання за прилавком їдальні. [2]

Класифікація ЗРГ є важливим інструментом для розуміння різноманіття закладів харчування, які пропонують різні види послуг та атмосфери. Тому для більш легкого отримання інформації класифікацію ЗРГ відповідно до їх асортиментів та особливостей буде наведено у малюнку 1.1

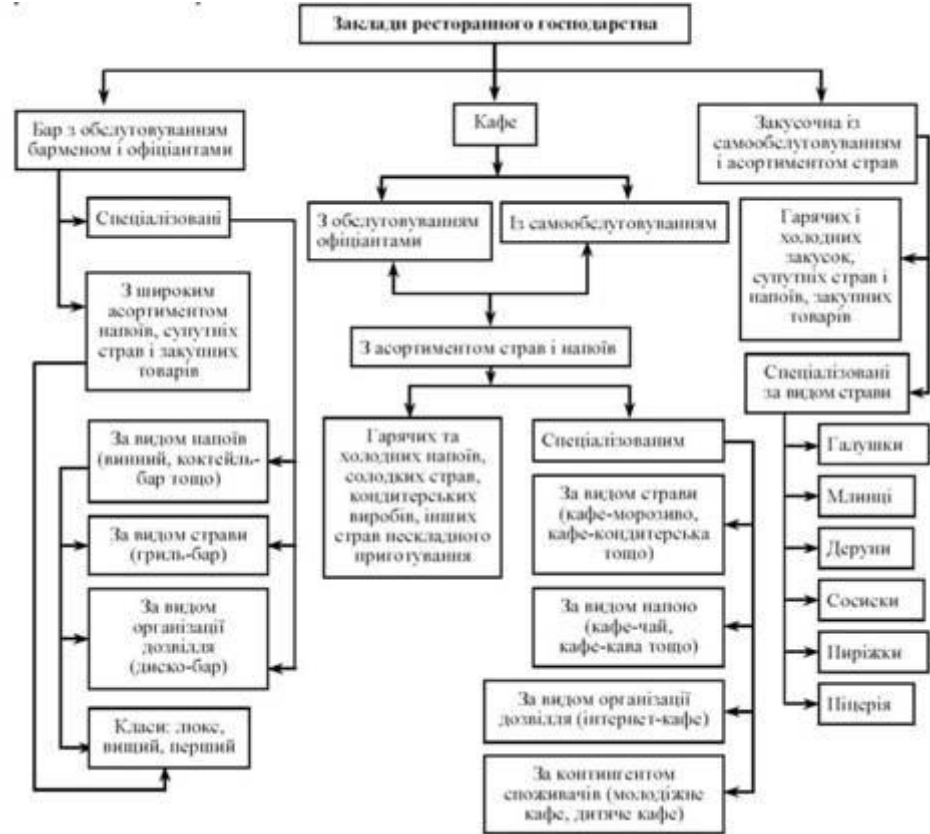


Рис. 1.1. Класифікація ЗРГ. [46]

У даній таблиці підводиться підсумок викладеного вище матеріалу. Та надається більш ширша класифікація.

## 1.2. Особливості функціонування та проектування закладів ресторанного господарства української кухні

У цьому підрозділі ми розглядаємо основні аспекти, які впливають на якість та ефективність ЗРГ, починаючи від регулярного прибирання, вимог до матеріалів та обладнання і закінчуючи вимогами до професійної якості та навичок працівників.

Усі приміщення в закладі повинні утримуватися в чистоті. Поточне прибирання проводиться систематично, оперативно і в міру необхідності. Головною особливістю громадських місць є великий та постійний потік відвідувачів. Основне прибирання місць загального користування відбувається

рано вранці або пізно ввечері. Протягом дня громадські місця прибираються, тільки якщо вони забруднені. Прибирання місць загального користування здійснюється в такому порядку: провітрювання приміщень; Прибирання пилу з крісел, диванів, журнальних столиків, з під квітів, дзеркала тощо; прибирання пилососом паркетної підлоги, тафтингового покриття в холі, миття всіх інших підлог в міру необхідності. [1]

Матеріали, які використовуються для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари, повинні бути дозволені МОЗ України для контакту з харчовими продуктами. Розташування технологічного обладнання має відповідати технологічній схемі, забезпечувати поточність технологічного процесу, найкоротші шляхи проходження сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Під час роботи на технологічному обладнанні виключається можливість контакту сирих та готових до споживання продуктів. При монтажі та розташуванні обладнання дотримуються умов, які забезпечували б можливість його гігієнічного утримання, доступність для огляду та санітарної обробки. Конструкція обладнання повинна забезпечувати легке розбирання і доступність вузлів, що контактують із сировиною і готовими продуктами для чищення, миття, дезінфекції, моніторингу, також для проведення санітарного і технологічного контролю за виробничими процесами. Технологічне обладнання має забезпечувати безпеку працюючих під час монтажу, введення в експлуатація та з експлуатації . Воно не повинно забруднювати навколишнє середовище викидами шкідливих речовин. [32]

Через день протирається електроарматура. Щотижня протираються насухо вогкою ганчіркою паркетні підлоги, обробляється пилососом м'яка частина меблів, протираються вологим способом віконні блоки з підвіконнями.

Двері, батареї, гравюри, літографії, картини тощо, стельові та настінні світильники миють не рідше одного разу на місяць. Кожні два місяці необхідно протирати поверхню стін, підмити стелі, міняти штори і протирати карнизи. Вікна миють не рідше двох разів на рік (навесні і восени). Паркетні підлоги протирають у міру необхідності. Раковини повинні бути забезпечені милом,

електричними рушниками або рулонами паперових рушників. Обов'язкове прибирання обіднього столу після кожного відвідувача. [1]

Поверхня технологічного обладнання та інвентарю має бути гладкою, без щілин, зазорів, болтів, заклепок, що виступають, доступною для огляду, легко піддаватися чищенню, миттю та дезінфекції. ТО та апаратуру із зовнішнього боку фарбують у світлий колір. Не допускається фарбування посуду та інвентарю фарбами, що містять шкідливі домішки. При розміщенні обладнання необхідно дотримуватися санітарних норм відстаней, раціонально та зручно компоувати теплове, механічне та немеханічне обладнання. Відстань між столами, ваннами та тепловим обладнанням має бути не менш ніж 1,3 м, між стіною та плитою – 1,25 м, між тепловим обладнанням і роздатковою – 1,5 м. Ширина робочого місця біля плити на 1 працівника повинна становити не менш ніж 1,25 м. не рекомендується розміщувати теплове обладнання поряд з вікнами, тому що забруднення їх паром та жиром призводить до зниження природного освітлення. Відстань між стіною і котлом має дорівнювати 0,5-1,2 м. [32]

Працівники, зайняті виробництвом, зберіганням і реалізацією харчових продуктів і продовольчої сировини, повинні мати спеціальну професійну підготовку/освіту.

Усі працівники підприємств громадського харчування проходять у встановленому законодавством порядку обов'язковий профілактичний огляд, результати якого заносяться в особисту медичну книжку. Особиста медична книжка подається на вимогу органів державного нагляду (контролю) для здійснення контролю за дотриманням вимог законодавства про охорону здоров'я. [3]

Суб'єкти господарювання, ресторанного господарства, здійснюють діяльність відповідно до затвердженого керівником асортименту продукції залежно від типу та класу відповідного закладу (підприємства), а також забезпечують наявність продукції зазначеної у меню та преїскуранті.

При виготовленні продукції власного виробництва суб'єкти господарювання повинні дотримуватись технологічних режимів виробництва

(сумісність продуктів, їх взаємозамінність, режими холодної та теплової обробки сировини тощо) які визначаються збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних, кондитерських та хлібобулочних виробів. [5]

На підприємствах повинні бути правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування, санітарно-гігієнічний протокол, книги особистої гігієни працівників, протоколи складання вступних інструктажів з питань охорони праці та протоколи реєстрації інструктажів з питань охорони праці. Підприємства також повинні мати протокол для реєстрації перевірок. [3]

Суб'єкти господарювання можуть самостійно розробляти унікальні (фірмові) страви та вироби. Технологічна документація на страви і вироби з підписом складається в довільній формі і затверджується керівником суб'єкта господарювання у сфері ресторанного господарства.

Кухарі та кондитери повинні мати на своїх робочих місцях технологічну документацію на страви та вироби.

Страви випускається в такій кількості, щоб її можна було реалізувати в протягом їх строку придатності. [5]

Вимоги до якості продовольчої сировини, товарів, харчових продуктів і напівфабрикатів, їх пакування, маркування, транспортування, приймання, умови реалізації, терміну придатності, або дати закінчення терміну придатності, а також вимоги до методів лабораторного контролю регулюються законодавством України. [3]

Суб'єкти підприємницької діяльності використовуючи рецептурні збірники мають право:

1. Заміняти або виключати дефіцитні або відсутні види продовольчої сировини і харчових продуктів (за виключенням основних компонентів страви) або додавати їх у достатній кількості без погіршення смакових властивостей страв (продуктів). При цьому заборонено порушувати технологічний режим виробництва, і допускати погіршення споживних властивостей та якості страв (продукції). Зміни до рецептур вносять у технологічну документацію, а також у калькуляційні карти.

2. Змінювати норми відпускання страв (виробів), у тому числі соусів і гарнірів, де дозволяє технологія приготування. [5]

### **1.3. Методи просування закладів ресторанного господарства української кухні.**

У сфері громадського харчування досить висока конкуренція, тому кафе та ресторани постійно придумують нові «хитрощі» та способи для залучення клієнтів у свої заклади. Роздавати флаєри це вже минуле століття. Навіть якщо внутрішньо(організаційно) ви все зробили ідеально, вам все одно потрібно якось залучити людей. Потрібно подумати про маркетинг і рекламу ще на етапі проектування свого закладу. Звичайно це не має бути щось глобальне та коштовне. А оскільки зараз соціальні мережі буквально являються невід'ємною частиною життя будь якої людини, то вистачить просто створити сторінку у застосунку наприклад Instagram (досить популярна мережа).

Способи та методи просування безпосередньо залежать від комунікаційних каналів, які, у свою чергу, висувають вимоги до контенту.

Тому перш ніж почати щось постити у соціальних мережах, треба провести невеликий аналіз, який має враховувати:

- 1 місце, де знаходиться ресторан;
- 2 SWOT-аналіз (Сильні сторони; Слабкості ; Можливості; Загрози.

У результаті має вийти перелік маркетингових завдань, які необхідно вирішити.

Маркетингові завдання можна сформулювати, наприклад:

- 1 Виділити ресторан серед конкурентів;
- 2 Залучити більше відвідувачів;
- 3 Забезпечити рівномірне завантаження
- 4 Створити емоційний зв'язок між цільовою групою та брендом;

Визначення маркетингових завдань і пошук шляхів їх вирішення означає що ви створили маркетингову стратегію. [45]

Розкрутити ресторан в інтернеті – завдання досить складне. Неправильне налаштування рекламної кампанії, чи неефективний маркетинг електронною

поштою для ресторану, лише витратить ваш бюджет, і ви не помітите різниці до та після(окрім зменшення чистого прибутку).

Перший крок це створити групи у всіх популярних соціальних мережах: Facebook, Instagram (звичайно, якщо у вас її ще немає). Спочатку ви можете самостійно керувати групами, але краще найняти спеціального куратора який буде: публікувати фото- та відеоконтент, звіти, оновлювати меню, дизайн інтер'єру тощо, відповідати на відгуки клієнтів, коментарі та запитання. [47]

При створенні сайту необхідно враховувати важливий момент:

Більшість відвідувань веб-сайтів відбувається з мобільних пристроїв. І, звичайно, ви мусите очікувати, що кількість учасників цієї цільової групи продовжуватиме зростати. Тому варто подбати про адаптивну версію веб-ресурсу. [37]

Додайте свій заклад до Google My Business, Google Maps і 2GIS – найпопулярніших пошукових ресурсів – і переконайтеся, що інформація про ваш ресторан є достовірною. [47]

Але пам'ятайте дизайн має бути привабливим, а інформація — вичерпною. Рішення відвідати заклад приймається швидко, тому «захоплювати» увагу доводиться з першої сторінки. [37]

Не бійтеся робити репости, відповідати на коментарі постійних відвідувачів - все, що так чи інакше пов'язане з вашим закладом або його кухнею є важливим. Це можна і потрібно використовувати як рекламу, особливо якщо ініціатором поста чи діалогу є не ви чи ваш менеджер. [47]

Зробіть професійні фото ваших страв, дизайну інтер'єру тощо. Не рекомендується купувати фотографії у сторонніх ресурсах, особливо у фотостоках. Краще зробити власні. [37]

Відстежуйте згадки про свій бізнес за допомогою хештегів і геолокації. Намагайтеся не пропускати жодного обговорення свого кафе, бару чи ресторану в соціальних мережах. [47]

Додайте пошук і фільтри. Людина навряд чи буде гортати хоча б 3 сторінки, поки не знайде те, що її цікавить - вона просто піде з сайту і ви втратити потенційного клієнта. [37]

## **РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ РИНКУ ПОСЛУГ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ В УКРАЇНІ**

### **2.1. Аналіз діяльності закладів ресторанного господарства в Україні**

Незважаючи на всі труднощі та загальний напружений стан, сфера гостинності продовжує функціонувати й розвиватися. Особливо позитивна ситуація спостерігається в "спокійних" регіонах України, таких як Львів, Західна та Центральна Україна, а також у Києві, що є ключовими зонами подальшого розвитку ресторанного сектору.

Перерозподіл не лише людських ресурсів з окупованих або "гарячих" регіонів країни та відповідних фінансових активів, але й відновлення після втрат стали важливими передумовами для активного розвитку та відкриття нових проєктів. [43]

Кількість реєстрацій ФОП та ТОВ з ресторанными кведами.

Згідно з даними дослідження:

у пандемічний 2019 рік було зафіксовано 5 430 реєстрацій;

у 2020 році – 6 290 реєстрацій;

у 2021 році – 12 699 реєстрацій;

у 2022 році – 8 059 реєстрацій;

у 2023 році – 13 721 реєстрація. [39]

Попри загальну позитивну торгову динаміку ринку, що зросла на понад 35% у постковідний 2021 рік і сформувала показники обсягу ринку в Україні на понад 26,5 млрд. грн., або близько \$963,4 млн. доларів США.

В перший воєнний 2022 рік сфера гостинності зазнала суттєвих втрат і скоротилася більше ніж на 65%-70% у грошовому доларовому еквіваленті та біля на 55%-60% в кількості працюючих закладів.

Починаючи з другої половини 2022 року, зокрема з вересня-жовтня, ситуація стала більш стабільною, а в деяких регіонах України відзначається позитивна динаміка, майже удвічі краща, ніж у попередній період цього року. [43]

Щодо впливу блекаутів на ринок ЗРГ, то після масованого обстрілу цивільної інфраструктури та першого блекауту 16 листопада, кількість

працюючих закладів істотно не змінилась, за винятком Житомирської та Одеської областей, де зафіксовано найбільша кількість закриттів 5% та 3% протягом тижня. [42]

Аналогічна тенденція "відносної стабілізації" спостерігається й упродовж 2023 року, з особливо позитивними показниками у Києві, Львові, Західній та Центральній Україні, які відображають зростання в обсягах прибутків та ринковому розвитку, балансуючи між відкритими та закритими закладами.

На цей момент досить складно зробити фінансові прогнози, проте, виходячи з наявних даних та оцінок колег та партнерів по ринку, можна очікувати, що торгові показники ресторанного сектору у 2023 році становитимуть близько 18-19 млрд. грн., або приблизно \$470-\$475 млн. доларів США. Ці цифри відповідають зростанню на рівні від 25% до 35% порівняно з 2022 роком. [43]

В середньому, другий блекаут скоротив обіг кафе та ресторанів в Україні також на 8% за тиждень. Найбільше обіги просіли в Кіровоградській (-16%), Волинській (-14%), Миколаївській (-13%), Одеській (-12%), Києві, Полтавській та Чернігівській областях (-11%).

Як зазначають в Poster, відключення світла змушують рестораторів адаптувати роботу закладів: зменшувати години роботи, скорочувати меню, готувати лише холодні страви, розпалювати гриль на вулиці, працювати при свічках. [42]

Оціночна кількість діючих ресторанних закладів в Україні, на грудень 2023 року, приблизно складає біля 21,5-23 тисяч, з яких від 10% до 15% в залежності від регіону країни, почали працювати протягом цього року. [43]

Оборот кафе та ресторанів в середньому зменшився на 8%, з найбільшим спадом у Чернівецькій (-15%), Тернопільській (-14%) та Хмельницькій (-13%) областях. Після обстрілів 23 листопада найбільше постраждали Черкаська та Рівненська області (закрилися 4% за тиждень), а також Івано-Франківська, Вінницька та Тернопільська (-3%). Проте, Житомирська область відзначилася збільшенням активних закладів на 4% протягом тижня. [42]

Активне зростання та нові відкриття відбувались у Києві, де протягом року для своїх Гостей почали працювати трохи більше 300 нових закладів. Також достатньо висока динаміка нових проектів у Львові з біля 100 новими проектами у місті.

Також, протягом 2023 року, нові проекти достатньо активно відкривали в Одесі – більш ніж 35 закладів, в Черкасах – 24 заклади, в Івано-Франківську та Вінниці – більше 10 проектів в кожному місті, в Дніпро та Харкові – більше 25 кафе та ресторанів у кожному з міст. [43]

Більш детальну інформацію можна побачити на рисунку 2.1(Кількість ЗРГ в Україні)- 2.2 (Кількість ЗРГ в областях)

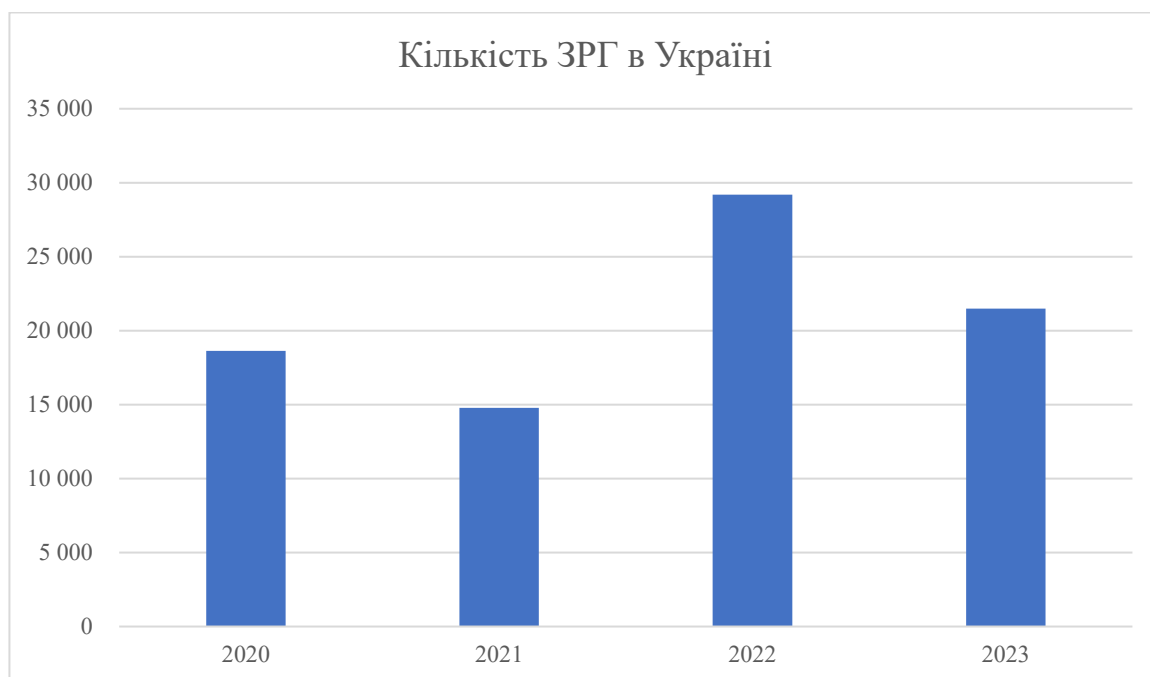


Рис 2.1. Кількість ЗРГ в Україні. [43], [49]

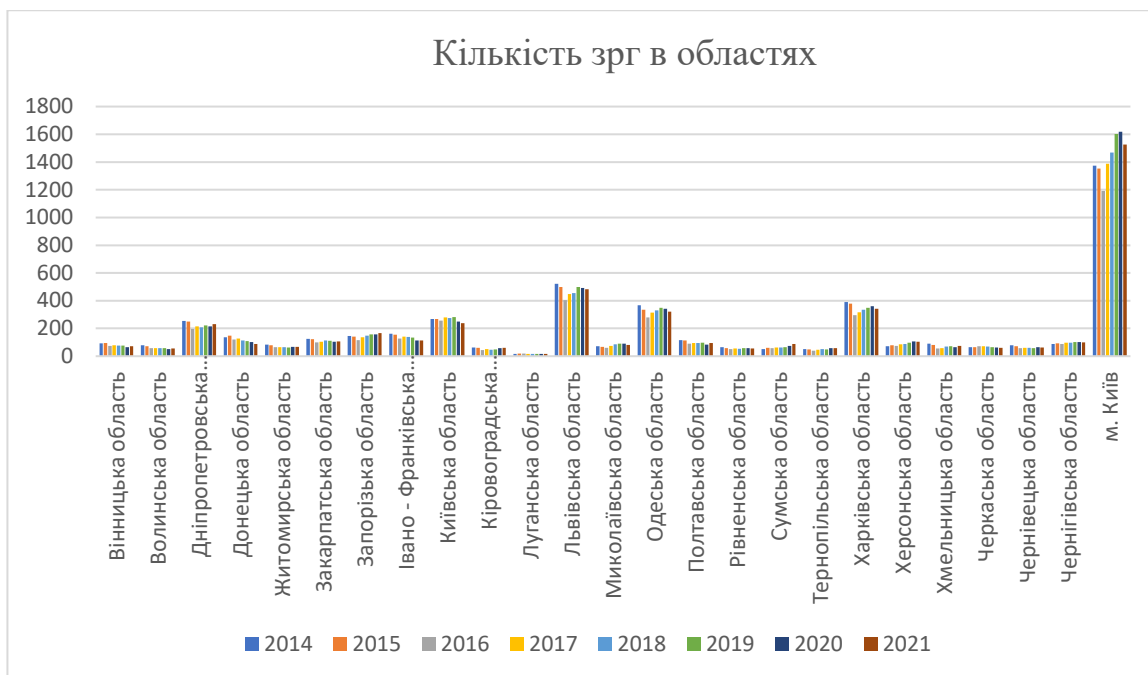


Рис 2.2. Кількість ЗРГ в областях. [50]

Ті підприємці, хто встиг вже встановити генератори, почуваються краще і, навіть, бачать зростання у касах. Заклади стають водночас і робочими хабами, де можна попрацювати за ноутбуком, поки вдома немає світла, і пунктами незламності, в яких можна зарядити телефони та зігрітися», – сказав Родіон Єрошек, CEO та співвласник компанії Poster. [42]

## 2.2. Аналіз діяльності закладів ресторанного господарства в Харкові

З початку активних бойових дій на території міста Харкова об'єкти споживчого ринку (підприємств торгівлі, ресторанного господарства, побутового обслуговування населення, ринки та торговельні майданчики) зазнали значних пошкоджень та руйнувань.

Станом на 01.01.2023 населення міста обслуговують 2,9 тис. підприємств торгівлі (на 01.01.2022 – 3,3 тис.); 1,4 тис. підприємств ресторанного господарства (на 01.01.2022 – 2,9 тис.); 1,0 тис. підприємств побутового обслуговування населення (на 01.01.2022 – 1,9 тис.); 44 ринки та торговельні майданчики (на 01.01.2022 – 53), у тому числі 38 змішаних, продовольчий, 5 непродовольчих. [4]

На початку 2023 року у Харкові працюють близько 50% довоєнної кількості закладів ресторанного бізнесу, повідомляє мерія.

Поступово відновлюють свою роботу мережі ресторанного господарства: «Маранелло», «Якіторія», «Мафія», «Япошка», «Good Time», «Арома кава», «Львівські круасани» (загалом відкрито 32 заклади цих мереж). Також працюють заклади на території саду ім. Шевченка («Кристал», «Той самий Баранчик», «Villa Tartufo», «Ті Амо», «Зоопарк»), у центральній частині міста («Феліче», «Імбирний пряник», «Париж», «Some like it hot», «Koritz», «Аргентина гриль») та в інших районах («Меркурій», «Рашель», «Zori», «Корона», «Трактор») тощо. [21]

"Частково клієнти повернулися, торгівля зараз — на 40% менша довоєнного рівня, клієнтів — приблизно десь половина. У деяких районах краще, десь гірше. Приблизно 30% наших співробітників поїхали з міста, 70% залишилися і працюють", — так оцінює ситуацію директорка мережі Good Time Валентина Даниленко.

В інших сегментах ринку ситуація з відвідувачами — ще гірша. За оцінкою директорки ресторану "Пробка" Олександри Рудь, пити пиво до них зараз ходить на 60% менше людей людей, ніж до війни. Вона пов'язує це з тим, що в місті стало менше людей, крім того, увечері в Харкові темно, а це не сприяє прогулянкам.

Якщо влітку та восени заклади харчування намагалися просто відчинитися та почати роботу, зараз ресторатори змушені думати над тим, чим привабити відвідувачів, які за час війни відучилися ходити в ресторани. "Пробка" поступово повертає концерти. Вечірки та виступи кавер-гуртів почали проходити в ресторані ще влітку, у грудні на гастролі приїхали справжні зірки — гурт "Скрябін", днями виступатиме "Друга ріка". [31]

Відкриваються нові заклади, зокрема, в другій половині 2022 року почали роботу кафе «Люди», «Vilena's Pies & Burgies», «Трипіччя», «Бункер».

13 підприємств продовжують готувати безкоштовні обіди для українських захисників, лікарів, літніх людей та всіх, хто цього потребує. Серед них — «Вечірні зорі», «Навруз», «Шоті», «Шоті-парк», «Пробка», «Япошка», «Пюре». [21]

Заклади громадського харчування зараз розподілені містом дуже нерівномірно. Найбільше кафе та ресторанів працюють у саду Шевченка: "Кристал", "Той самий Баранчик", "Villa Tartufo", "Ті Амо", "Зоопарк". У віддалених районах, наприклад, поблизу метро "Героїв Праці", їх майже немає: нещодавно у 524-му мікрорайоні відновили роботу "Кулиничі", але відвідувачів там мало – здебільшого люди беруть хліб та смакоти на виніс. Мережі швидкого харчування загалом почуються краще, ніж маленькі кафе. [31]

Підприємства торгівлі, заклади ресторанного господарства, ринки та торговельні майданчики, об'єкти побутового обслуговування населення, автозаправні станції поступово відбудовують пошкоджені будівлі, відновлюють діяльність, деякі частково знаходять нових постачальників, налагоджують поставки товарів, відпрацьовують нову логістику. [4]

Повернулися до концертів в ресторані "Альтбір". Тепер, щоправда, вечірки розпочинаються не о 20:00, як у мирний час, а ще засвітло, о 16:00. Привабити клієнтів у цьому ресторані намагаються знижками на караоке-бар. Проходять концерти і в пабі Kefir. Більшість і з них — благодійні, на підтримку ЗСУ. У цьому закладі вирішили дати суттєву знижку на ланч для військових, поліцейських та рятувальників, тому в обідні часи паб не простоює.

Волонтерською діяльністю на початку війни займався майже кожен заклад харчування, який лишився працювати в Харкові. За даними міськради, 13 із них досі продовжують готувати безкоштовні обіди для військових, рятувальників, лікарів. [31]

Продовжується поступове відновлення та часткова відбудова зруйнованих об'єктів ринкової торгівлі. З початку активних бойових дій у місті Харкові зруйновано або частково пошкоджено 18 ринків та торговельних майданчиків, з них 13 – вже відновили роботу. [4]

Чимало закладів проводять різноманітні благодійні акції та інші заходи для підтримки ЗСУ або незахищених верств населення міста та переселенців. [21]

Попри труднощі з оплатою комунальних послуг та невелику кількість клієнтів, харківські ресторатори в основному намагаються ще й допомагати

військовим та цивільним. Зараз це вже, як правило, не безкоштовні обіди, а в основному збори на ті чи інші потреби підрозділів. У липні харківські волонтери, які до війни працювали в ресторанній галузі, а в перші місяці повномасштабного вторгнення готували обіди, відкрили власний кафе-бар "Люди". Під час війни у місті відчинилося ще кілька закладів. "Vilena's Pies & Burgies" планували почати роботу у лютому 2022 року. Планам завадила війна, але все ж таки заклад відчинився наприкінці серпня. Серед новачків на ресторанному ринку — "Кава-медіа", BUNKER BAR, "Трипіччя". [31]

Частина закладів забезпечені генераторами та іншими джерелами автономного живлення для безперебійної роботи та обслуговування своїх гостей на випадок тривалого відключення електроенергії («Koritza», «Bufet», «Basta lounge» та ін.). [21]

Про прибутки, за словами рестораторів, поки не йдеться, вони будуть можливі вже після завершення воєнного стану. За даними аналітичного центру "Ресторани України", війна удвічі-утричі зменшила платоспроможну аудиторію ресторанної галузі, у той же час, знизила конкуренцію. За прогнозами аналітиків, у найближчий час матимуть успіх ресторани швидкої їжі (McDonalds у Харкові не працює, тож у різноманітних бургерних є шанс), ресторани, що працюють на доставку, паби та бари у підвалах. [31]

### 2. 3. Аналіз конкурентів

Puri Chveni: Сучасний грузинський ресторан з автентичними рецептами різних регіонів Грузії та авторськими подачами.

У них є : швидка доставка, Pet friendly WI-FI, працює генератор

Меню цього закладу наведено у додатку А

Філософія гостинності:

1/Гість - посланник Бога.

2/Життя занадто коротке, щоб пити погані вина.

3/Puri Chveni - Наш Хліб. Хліб - це життя, а життя у нашому домі завжди!

Відгуки

Всі komponують тут дивовижні. Страви чарівні, персонал ввічливий, а керуюча рестораном – професіонал. Я дуже люблю відпочивати у цьому місці та можу рекомендувати кожному, хто хоче неперевершено провести свій час.

1 раз була тут з колегами, і вдруге з ними, втретє прийшла з дитиною, щоб мій син спробував ваші божественні хінкалі, дуже смачно, і обслуговування завжди на висоті, дякую

Хороша кухня Особлива пікантність у травах та спеціях додані до страв Швидко обслуговується, персонал надзвичайно оперативний та ввічливий Рекомендую. [17]

Япошка

Доставка суші в Харкові

Історія служби доставки суші Япошка у Харкові розпочалася у 2011 році, коли планувалося відкриття невеликого суші бару. Однак після невеликого аналізу вони зупинилися на ідеї онлайн-служби з доставки суші і піци в Харкові. Коли вони створювали ресторан Япошка, вони хотіли насамперед запропонувати людям якісний продукт за справедливою ціною. Япошка зараз – це безліч виробництв та кілька ресторанів, розташованих по всьому Харкову.

Тепер можна замовити суші та інші страви азійської та європейської кухні. У ресторані Япошка ви можете скуштувати всі популярні страви з розділу суші: класичні нігірі, гункани, а також роли, сети і спрінг роли. Ціни на меню ресторанів Япошка збігаються із цінами доставки суші у Харкові.

Доставка суші у воєнний час

До 24 лютого у службі доставки Япошка ви могли замовити суші у Харкові цілодобово, проте на час війни ми обмежили час доставки комендантською годиною. Ми сподіваємося на якнайшвидшу перемогу та відновлення цілодобового режиму роботи нашої доставки суші у місті Харків. Водночас ми цінуємо час клієнтів і не змушуємо їх чекати надто довго. Якщо кур'єр затримається, ви отримуєте компенсацію!

Робіть замовлення суші та відслідковуйте кур'єра

Один із наших головних принципів – це чесність. Доставка суші в Харкові має величезний попит, тому ми завжди повідомляємо приблизний час доставки, на нас завжди можна покластися. Після того, як ви зробили замовлення, ви можете наживо відстежувати його в додатку. Для того, щоб бачити переміщення кур'єра на карті, достатньо зайти в розділ «Трекінг» у своєму особистому кабінеті.

Пропонується безкоштовна доставка в будь-який район Харкова від певної суми, дізнатися яку ви можете у наших операторів або у розділі "Доставка та оплата". Якщо ви оформляєте замовлення з доставкою суші до передмістя, то її час та вартість ви також можете уточнити у оператора. [36]

Ціна за суші наведена у додатку Б.

## РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКИ КОЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

### 3.1. Опис концепції закладу

Ласкаво просимо до кафе «Старий млин». Наш заклад носить цю назву на честь одного з найважливіших винаходів в історії людства: млина. Він відіграв ключову роль у розвитку української культури та сільського господарства.

Тож вітаємо вас у «Старому млині» – місці, де ви відчуєте справжній смак України! Наше кафе спеціалізується на приготуванні старовинних страв української кухні, передаючи дух і традиції нашого народу через автентичні рецепти та неймовірні але такі знайомі смаки.

Наше меню створено за рецептами наших батьків наших батьків і відображає багатство української кулінарної спадщини. Ми пропонуємо різноманітні страви, які були на столах наших предків: ароматний борщ, ніжні вареники з різними начинками, смачні деруни, щедрі голубці та багато іншого. Наші кухарі ретельно дотримуються традиційних рецептів і використовують тільки свіжі високоякісні продукти.

Процес обслуговування в нашому кафе дуже простий і зручний. Це часткове самообслуговування: сучасний формат ЗРГ, який поєднує в собі переваги класичного ресторану та фастфуду. Головною особливістю є те, що гості мають можливість побачити готові страви, вслід самостійно вибрати ті які найбільш сподобалися, а потім отримати їх від офіціанта. Такий підхід забезпечує швидке обслуговування та зручність відвідувачів. Адже страви вже готові і їх треба покласти і відати гостю.

Недалеко від входу всередині кафе розташовані роздавальні, де за великими вітринами представлений великий вибір готових страв: від закусок і салатів до гарячих основних страв і десертів. Гості можуть уважно переглянути всі доступні варіанти, вибрати ті, що до душі, і одразу замовити у офіціанта.

Звичайно розуміючи що гостю може бути не комфортно ходити і обирати страви, перед роздавальною буде стояти стійка з меню. І на кожному столі також буде лежати меню щоб гість міг заздалегідь обрати страви.

Після вибору страви наші офіціанти швидко та ввічливо від дадуть ваше замовлення, гарантуючи бездоганне обслуговування.

Такий формат обслуговування дозволяє економити час і насолоджуватися свіжоприготованою їжею без зайвих очікувань. Ви можете легко та швидко вибрати улюблені страви, поспілкуватися з друзями чи родиною, насолоджуючись атмосферою та смачною їжею.

Основна аудиторія нашого кафе – це активні та динамічні люди, які цінують свій час та прагнуть до якісної їжі. Серед наших гостей ви знайдете студентів, які шукають швидкого та смачного обіду між лекціями та семінарами. Вони постійно в русі, тому важливо, щоб вони мали доступ до поживних і здорових продуктів, які не тільки вгамують голод, але й додають їм енергії на решту дня. Наше кафе ідеально підходить для студентів завдяки швидкому обслуговуванню та різноманітному меню, яке включає як традиційні українські страви. Бонусом є непримітні кімнати, де студенти можуть зробити домашнє завдання або підготуватися до іспиту.

Також у центрі нашої уваги працюючі люди від 30 до 45 років, які потребують швидкого та ситного перекусу під час обідньої перерви чи після важкого робочого дня. Цій категорії гостей може сподобатися можливість швидко отримати якісну та здорову їжу, не чекаючи надто довго. Ми розуміємо, що їхній графік часто не залишає часу на довгі обіди, тому наш частковий формат самообслуговування є ідеальним рішенням. Крім того, ми пропонуємо широкий асортимент страв, що задовольняють різні гастрономічні уподобання, від легких салатів до ситних інших страв.

Ми також пропонуємо щотижня нову пропозицію «все включено»: сніданок, обід і вечеря, що дешевше, ніж брати все окремо. І це допоможе гостям заощадити ще більше часу.

Ми намагаємося врахувати потреби кожного гостя, тому кожного сезону оновлюємо меню та додаємо нові страви та пропозиції відповідно до ваших смаків та побажань.

Інтер'єр:

Стіни: Стіни кафе будуть прикрашені мальовничими розписами, які відображають старовинні образи українського села та культури . На них будуть зображені хатини з солом'яними стріхами, поля засаджені пшеницею та овочами , працюючі хлібороби, і запряжених у вози воли які тягнуть важкі вози з урожаєм.

Столи: Столики в кафе на 6 та 2 осіб, вони будуть накриті різнокольоровими українськими рушниками з традиційним орнаментом, щоб додати інтер'єру тепла та затишку . На кожному столі мають стояти штучні овочі як нагадування про багатство української землі та її родючі поля.

Декор: Біля стін буде стояти тин, це створить атмосферу справжнього українського двору, а також запобіжить стиранню фарби. Глиняні горщики будуть охайно розташовані на ньому, відображаючи давні традиції гончарства та додаючи автентичності інтер'єру.

Атмосфера:

У кафе панує приємна, душевна атмосфера, яка одразу занурює гостей у спокійний та затишний світ українського села. М'яке світло надасть інтер'єру шарму і зробить перебування в кафе ще приємнішим. Легка народна музика в залі створює відчуття єдності з традиціями та культурою і допомагає розслабитися.

Приблизний вигляд залу наведено у додатку В. Ці картини згенеровано штучним інтелектом.

### **3.2. Визначення кількості споживачів**

На підставі динаміки визначаємо прогнозовану кількість споживачів , завантаженість торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день (табл. 3.1)

Прогнозована динаміка завантаженості кафе Української кухні на 60  
місць

| Кафе Української кухні |  |                                    |                                  | 60  |
|------------------------|--|------------------------------------|----------------------------------|-----|
| Години роботи, год     | Оборотність<br>місця за<br>годину, разів | Коефіцієнт<br>завантаження<br>зали | Кількість<br>споживачів,<br>чол. |     |
|                        | $\eta$                                   | КЗ                                 | N <sub>T</sub>                   |     |
| 9.00-10.00             | 1,5                                      | 0,30                               | 27                               |     |
| 10.00-11.00            | 1,5                                      | 0,20                               | 18                               |     |
| 11.00-12.00            | 1,5                                      | 0,20                               | 18                               |     |
| 12.00-13.00            | 1,5                                      | 0,40                               | 36                               |     |
| 13.00-14.00            | 1,5                                      | 0,50                               | 45                               |     |
| 14.00-15.00            | 1,5                                      | 0,40                               | 36                               |     |
| 15.00-16.00            | 1,5                                      | 0,30                               | 27                               |     |
| 16.00-17.00            | 1,5                                      | 0,20                               | 18                               |     |
| 17.00-18.00            | 1,5                                      | 0,40                               | 36                               |     |
| 18.00-19.00            | 0,5                                      | 0,40                               | 12                               |     |
| 19.00-20.00            | 0,5                                      | 0,50                               | 15                               |     |
| 20.00-21.00            | 0,5                                      | 0,30                               | 9                                |     |
| 21.00-21.30            | 0,5                                      | 0,30                               | 9                                |     |
| Разом                  |  |                                    |                                  | 306 |

Оборотність місця протягом години залежить від тривалості приймання їжі приблизно 30 хвилин .

Реалізації продукції на один день по групах розраховують через моніторинг конкурентного середовища за допомогою визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали (табл. 3.2):

$$n = N \cdot m \quad (3.1)$$

де  $n$  – денна кількість страв групи, страв;

$N$  – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали, осіб;

$m$  – коефіцієнт споживання страв.

## Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

| Розрахунок кількості продукції, що реалізовується в підприємстві кафе на 60 місць |            |                                |                             |                             |
|---|------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Назва групи страв   | Од. виміру | Кількість відвідувачів за день | Коефіцієнт споживання страв | Кількість страв і продукції |
| 1   | 2          | 3                              | 4                           | 5                           |
| Холодні закуски   | страви     | 306                            | 0,30                        | 92                          |
| Гарячі закуски  | страви     | 306                            | 0,30                        | 92                          |
| Супи  | страви     | 306                            | 0,50                        | 153                         |
| Другі страви  | страви     | 306                            | 0,60                        | 184                         |
| Солодкі страви  | страви     | 306                            | 0,50                        | 153                         |
| Холодні напої   | порції     | 306                            | 0,30                        | 92                          |
| Гарячі напої  | порції     | 306                            | 0,64                        | 196                         |
| Хліб  | порції     | 306                            | 0,30                        | 92                          |

Згідно прогнозованих розрахунків у таблиці найбільше будуть замовляти другі страви, найменше закуски та напої.

### 3.3. Розробка розрахункового меню (виробничої програми) закладу

Меню є одним із найважливіших аспектів для кафе. Воно не тільки дає інформацію про доступні продукти та напої, а й створює перше враження про заклад у клієнтів. Під час розробки меню потрібно враховувати концепцію підприємства, його тип контингент споживачів, структуру виробничого процесу закладу, попит, сезонність і т.д. Для розробки меню використовуються збірник рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціалізовану літературу з дієтичного харчування, національних кухонь тощо. Складаючи меню, слід дотримуватися порядку написання страв в меню. Частково меню буде наведено у рисунку 3.1. Повне меню буде надано у додатку Г.1 Меню



Рис.3.1. Меню

З огляду на місцевий клімат та кухню було обрано сезонне меню. Сезонне меню – це меню, складене із застосуванням продуктів, що відповідають сезону. Тобто якщо це літо – то, значить, велика кількість свіжих овочів, фруктів. Ближче до осені – більше грибів, всілякі соління і т.д. [41] Меню наведено у додатку та рисунку 3.1 є літнім. Залежно від пори року воно буде змінюватися наприклад взимку салати будуть замінені соліннями, та будуть прибрані холодні супи.

### 3.4 Організація роботи виробничих приміщень господарства

Організація роботи складського приміщення у ресторанному господарстві має велике значення для забезпечення ефективності та успіху ресторанного

бізнесу. Враховуючи те що , будь яке ресторанне господарство працює від постійного постачання свіжих та якісних продуктів, які використовуються у приготуванні страв, організоване складське приміщення стає ключовим аспектом для забезпечення безперебійного постачання. Вимоги до організації постачання у закладі ресторанного господарства наступні: поставка необхідного асортименту товарів в достатній кількості та високої якості; своєчасність і ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення; скорочення ланцюга просування товарів; оптимальний вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів на поставку сировини і товарів. Основою розрахунку добової кількості сировини  $Q$  є виробнича програма закладу і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою:

$$Q = (n \cdot gr) / 1000 \quad (3.2)$$

де  $n$  – кількість порцій (виробів), шт.;

$gr$  – норма витрат продукту на порцію/виріб (брутто), г.

Розрахунок добової кількості сировини зводиться у розрахунку продуктової відомість (табл 3.3)

## Розрахункова продуктова відомість

| Найменування сировини | Холодні закуски                    |      |                |      |                 |      |                  |      |              |      | Всього кг |
|-----------------------|------------------------------------|------|----------------|------|-----------------|------|------------------|------|--------------|------|-----------|
|                       | Соковите меживо(рагу з баклажанів) |      | Овочевий салат |      | Овочева нарізка |      | Салат з капустою |      | Салат літній |      |           |
|                       | 12                                 | 23   | 23             | 16   | 23              | 18   |                  |      |              |      |           |
| Баклажани             | 200                                | 2387 |                | 0    |                 | 0    |                  | 0    |              | 0    | 2,387     |
| Помідори              | 75                                 | 895  | 65             | 1492 | 65              | 1014 |                  | 0    |              | 0    | 3,401     |
| Ріпчата цибуля        | 75                                 | 895  |                | 0    |                 | 0    |                  | 0    |              | 0    | 0,895     |
| Оцет                  | 5                                  | 60   |                | 0    |                 | 0    |                  | 0    |              | 0    | 0,060     |
| Цукор                 | 5                                  | 60   |                | 0    |                 | 0    |                  | 0    |              | 0    | 0,060     |
| Сіль                  | 10                                 | 119  | 2              | 46   | 2               | 31   | 5                | 115  | 5            | 92   | 0,403     |
| Петрушка              | 10                                 | 119  |                | 0    |                 | 0    | 5                | 115  |              | 0    | 0,234     |
| Олія рослинна         | 20                                 | 239  | 5              | 115  |                 | 0    | 10               | 230  | 10           | 184  | 0,767     |
| Огірок                |                                    | 0    | 65             | 1492 | 65              | 1014 |                  | 0    | 65           | 1193 | 3,700     |
| Редис                 |                                    | 0    | 65             | 1492 | 65              | 1014 |                  | 0    | 65           | 1193 | 3,700     |
| Капуста               |                                    | 0    |                | 0    |                 | 0    | 200              | 4590 | 65           | 1193 | 5,783     |

Знаючи приблизну кількість сировини яка витрачається у день можна розрахувати складські запаси (додаток Е)

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування товарних запасів

Розрахункова продуктова відомість для кожної групи страв буде наведена у додатку Д Розрахункова продуктова відомість

Гарячий цех є основним цехом підприємства закладів ресторанного господарства де завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів та напівфабрикатів, варіння бульйону, приготування супів, соусів, гарнірів, інших страв, а також виробляється теплова обробка продуктів для холодних та солодких страв. Крім того, у цеху готуються гарячі напої та випікаються борошняні кондитерські вироби. (табл 3.4)

Таблиця 3.4

## Виробничі процеси гарячого цеху

| Технологічні лінії та відділення цеху             | Операції   | Обладнання   |
|---|--|--|
| 1   | 2  | 3  |
| СУПОВЕ<br>ВІДДІЛЕННЯ<br>Приготування супів        | Варка бульйонів  | Харчовий котел   |
|   | Проціджування бульйону   | Сітка вкладиш  |
|   | Пасерування овочів   | Плити, сковороди   |
|   | Підготовка компонентів(переборка крупи, фруктів, нарізка овочів и пр.) | Столи виробничі  |
|   | Підготовка гарнірів до супів (запікання, варка продуктів)              | Плити, сковороди, жарильна шафа  |
| СОУСНЕ<br>ВІДДІЛЕННЯ<br>Приготування других страв | Варка, припускання, тушкування, смаження, запікання                    | Котли харчоварильні, шафа пароварочна<br>Плити, електросковорода шафа жарильна |
|   | Запікання  | Шафа жарильна  |
|   | Підготовчі операції  | Столи виробничі  |
|   | Приготування чаю   | Електрокип'ятильник  |
|   | Промивка сировини  | Ванни  |
|   | Жарка, варка, продуктів  | Плити, сковороди   |

|                                   |   |                                      |
|-----------------------------------|---|--------------------------------------|
|                                   | Короткочасне зберігання продукції               | Марміти, виробничі стелаж            |
|                                   | Короткочасне зберігання швидкопсувних продуктів | Холодильник                          |
| 1                                 | 2   | 3                                    |
| ЛІНІЯ ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ | Переборка фруктів                               | Столи виробничі                      |
|                                   | Варка компотів, Запікання                       | Котли, плити                         |
|                                   | Протирання компотів, віджимання соку            | Шафа жарильна                        |
|                                   | Варка   | Протиральний механізм, соковижималки |
|                                   |   | Каструлі плити                       |

Розуміння виробничих процесів що проходять у гарячому цеху допоможе організувати роботу, та надасть розуміння необхідного обладнання

Підбір устаткування проводиться згідно виробничої програми та схеми виробничого процесу . Підбір теплового обладнання здійснюється виходячи з того, що устаткування повинно забезпечувати вимоги технологічного процесу за години максимального завантаження залів з урахуванням терміну реалізації страв. Нейтральне устаткування (виробничі столи, полиці, шафи, стелажі, тощо) вибирається після вибору основного за технологічною необхідністю. Забезпечення обладнанням процесу виготовлення кулінарної продукції надається у вигляді (табл. 3.5)

## Перелік обладнання гарячого цеху

| Розрахунок площі гарячого цеху |                                  |                       |                                   |   |                             |  |               |               |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---|-----------------------------|--|---------------|---------------|
| № з/п                          | Найменування обладнання          | Марка обладнання      | Кількість одиниць обладнання, шт. | Габарити обладнання, довжина, ширина, м | Площа одиниці обладнання, м | Сумарна площа обладнання, м <sup>2</sup> | Ціна          | Ціна всього   |
| 1                              | 2                                | 3                     | 4                                 | 5                                       | 6                           | 7  | 8             | 9             |
| 1                              | Плита електрична                 | Electrolux EHF6240IOK | 4                                 | 0,56 x 0,49                             | 0,27                        | 1,10                                     | 7<br>289,00   | 29<br>156,00  |
| 2                              | Пароконвектомат                  | FEDL10NEMIDVH2O       | 1                                 | 0,84x0,91                               | 0,76                        | 0,76                                     | 118<br>330,20 | 118<br>330,20 |
| 3                              | Жарова шафа                      | BOSCH                 | 1                                 | 0,595x0,595                             | 0,35                        | 0,35                                     | 17<br>339,00  | 17<br>339,00  |
| 4                              | Котел                            | КПЭ-60                | 1                                 | 0,7x0,9                                 | 0,63                        | 0,63                                     | 59<br>424,63  | 59<br>424,63  |
| 5                              | Кип'ятильник електричний         | Saro CAPPONO          | 1                                 | 0,26                                    | 0,26                        | 0,26                                     | 5<br>520,00   | 5<br>520,00   |
| 6                              | Стіл виробничий                  |                       | 2                                 | 0,7x1,1                                 | 0,77                        | 1,54                                     | 2<br>317,00   | 4<br>634,00   |
| 7                              | Стіл виробничий з мий-ною ванною |                       | 1                                 | 0,7x1,2                                 | 0,84                        | 0,84                                     | 5<br>295,00   | 5<br>295,00   |
| 8                              | Стіл з охолоджуваною шафою       | PREMIUM               | 1                                 | 0,7x1,4                                 | 0,98                        | 0,98                                     | 44<br>644,49  | 44<br>644,49  |

| 1  | 2                     | 3 | 4 | 5           | 6    | 7    | 8           | 9            |
|----|-----------------------|---|---|-------------|------|------|-------------|--------------|
| 9  | Стелаж<br>пересувний  |   | 3 | 0,91x0,45   | 0,41 | 1,23 | 4<br>833,75 | 14<br>501,25 |
| 10 | Бачок для<br>відходів |   | 2 | 0,50 × 0,50 | 0,25 | 0,50 | 450,00      | 900,00       |

Перелік необхідного обладнання є дуже важливим елементом в будь-якому підприємстві. Він допомагає забезпечити належний розвиток та функціонування проекту, а також гарантує, що всі необхідні ресурси будуть доступні в потрібний момент. Ось декілька причин, чому перелік необхідного обладнання є важливим: визначення обладнання, яке необхідно для підприємства, допомагає зробити реалістичну оцінку витрат і планування бюджету, наявність потрібного обладнання забезпечує ефективну та продуктивну роботу та допомагає уникнути непередбачених простоїв у робот.

### **3.5 Складання графіків виходу виробничих працівників на роботу**

Кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження визначають за формулою:

$$n_{\max} = K \cdot n_{\text{день}}, \quad (3.3)$$

де  $n_{\max}$ . – кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження, шт.;

$n_{\text{день}}$  – кількість порцій одного виду страв за день, шт.;

$K$  – коефіцієнт перерахунку, що визначається як співвідношення прогнозованої кількості відвідувачів, які користуються послугами закладу протягом години максимального завантаження ( $N_{\max}$ ) до загальної кількості відвідувачів за день ( $N_{\text{день}}$ ) за формулою:

$$K = N_{\max} / N_{\text{день}} \quad (3.4)$$

Графік погодинної реалізації продукції наведено в таблиці 3.6

Графік погодинної реалізації продукції закладу

| Гарячі напої                                |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 | Кількість<br>страв за<br>день |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-------------------------------|
|   | 9:00 -<br>10:00 | 10.00-<br>11.00 | 11:00-<br>12:00 | 12:00-<br>13:00 | 13:00-<br>14:00 | 14:00-<br>15:00 | 15:00-<br>16:00 | 16:00-<br>17:00 | 17:00-<br>18:00 | 18:00-<br>19:00 | 19.00-<br>20.00 | 20.00-<br>21.00 | 21.00-<br>21.30 |                               |
| Кількість<br>споживачів                     | 27              | 18              | 18              | 36              | 45              | 36              | 27              | 18              | 36              | 12              | 15              | 9               | 9               |                               |
| Коефіцієнт<br>перерахунку                   | 0,0882          | 0,0588          | 0,0588          | 0,1176          | 0,1471          | 0,1176          | 0,0882          | 0,0588          | 0,1176          | 0,0392          | 0,0490          | 0,0294          | 0,0294          |                               |
| 1   | 2               | 3               | 4               | 5               | 6               | 7               | 8               | 9               | 10              | 11              | 12              | 13              | 14              | 15                            |
| Холодні закуски                             |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                               |
| Соковите<br>меживо(рагу<br>з<br>баклажанів) | 1,053           | 0,702           | 0,702           | 1,404           | 1,755           | 1,404           | 1,053           | 0,702           | 1,404           | 0,468           | 0,585           | 0,351           | 0,351           | 12                            |
| Овочевий<br>салат                           | 2,025           | 1,35            | 1,35            | 2,7             | 3,375           | 2,7             | 2,025           | 1,35            | 2,7             | 0,9             | 1,125           | 0,675           | 0,675           | 23                            |
| Овочева<br>нарізка                          | 1,377           | 0,918           | 0,918           | 1,836           | 2,295           | 1,836           | 1,377           | 0,918           | 1,836           | 0,612           | 0,765           | 0,459           | 0,459           | 16                            |
| Салат з<br>капустою                         | 2,025           | 1,35            | 1,35            | 2,7             | 3,375           | 2,7             | 2,025           | 1,35            | 2,7             | 0,9             | 1,125           | 0,675           | 0,675           | 23                            |
| Салат літній                                | 1,62            | 1,08            | 1,08            | 2,16            | 2,7             | 2,16            | 1,62            | 1,08            | 2,16            | 0,72            | 0,9             | 0,54            | 0,54            | 18                            |
| Гарячі закуски                              |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                               |
| Запечені<br>томати з<br>сиром               | 0,81            | 0,54            | 0,54            | 1,08            | 1,35            | 1,08            | 0,81            | 0,54            | 1,08            | 0,36            | 0,45            | 0,27            | 0,27            | 9                             |

| 1                   | 2     | 3    | 4    | 5    | 6     | 7    | 8     | 9    | 10   | 11   | 12    | 13    | 14    | 15 |
|---------------------|-------|------|------|------|-------|------|-------|------|------|------|-------|-------|-------|----|
| Смажені баклажани   | 0,81  | 0,54 | 0,54 | 1,08 | 1,35  | 1,08 | 0,81  | 0,54 | 1,08 | 0,36 | 0,45  | 0,27  | 0,27  | 9  |
| Деруни з грибами    | 2,43  | 1,62 | 1,62 | 3,24 | 4,05  | 3,24 | 2,43  | 1,62 | 3,24 | 1,08 | 1,35  | 0,81  | 0,81  | 28 |
| Деруни з сиром      | 2,025 | 1,35 | 1,35 | 2,7  | 3,375 | 2,7  | 2,025 | 1,35 | 2,7  | 0,9  | 1,125 | 0,675 | 0,675 | 23 |
| Деруни зі шкварками | 2,025 | 1,35 | 1,35 | 2,7  | 3,375 | 2,7  | 2,025 | 1,35 | 2,7  | 0,9  | 1,125 | 0,675 | 0,675 | 23 |
| Супи                |       |      |      |      |       |      |       |      |      |      |       |       |       |    |
| Борщ                | 4     | 3    | 3    | 5    | 7     | 5    | 4     | 3    | 5    | 2    | 2     | 1     | 1     | 46 |
| Куліш               | 3     | 2    | 2    | 4    | 5     | 4    | 3     | 2    | 4    | 1    | 2     | 1     | 1     | 31 |
| Крупник             | 1     | 1    | 1    | 2    | 2     | 2    | 1     | 1    | 2    | 1    | 1     | 0     | 0     | 15 |
| Грибна юшка         | 3     | 2    | 2    | 4    | 5     | 4    | 3     | 2    | 4    | 1    | 2     | 1     | 1     | 31 |
| Холодник            | 1     | 1    | 1    | 2    | 2     | 2    | 1     | 1    | 2    | 1    | 1     | 0     | 0     | 15 |
| Окрошка             | 1     | 1    | 1    | 2    | 2     | 2    | 1     | 1    | 2    | 1    | 1     | 0     | 0     | 15 |
| Другі страви        |       |      |      |      |       |      |       |      |      |      |       |       |       |    |
| Вареники            | 2,43  | 1,62 | 1,62 | 3,24 | 4,05  | 3,24 | 2,43  | 1,62 | 3,24 | 1,08 | 1,35  | 0,81  | 0,81  | 28 |
| Голубці             | 2,43  | 1,62 | 1,62 | 3,24 | 4,05  | 3,24 | 2,43  | 1,62 | 3,24 | 1,08 | 1,35  | 0,81  | 0,81  | 28 |
| Банош               | 2,43  | 1,62 | 1,62 | 3,24 | 4,05  | 3,24 | 2,43  | 1,62 | 3,24 | 1,08 | 1,35  | 0,81  | 0,81  | 28 |
| Крученники          | 2,43  | 1,62 | 1,62 | 3,24 | 4,05  | 3,24 | 2,43  | 1,62 | 3,24 | 1,08 | 1,35  | 0,81  | 0,81  | 28 |
| Галушки з грибами   | 2,43  | 1,62 | 1,62 | 3,24 | 4,05  | 3,24 | 2,43  | 1,62 | 3,24 | 1,08 | 1,35  | 0,81  | 0,81  | 28 |
| Галушки з сиром     | 2,43  | 1,62 | 1,62 | 3,24 | 4,05  | 3,24 | 2,43  | 1,62 | 3,24 | 1,08 | 1,35  | 0,81  | 0,81  | 28 |
| Печеня              | 1,62  | 1,08 | 1,08 | 2,16 | 2,7   | 2,16 | 1,62  | 1,08 | 2,16 | 0,72 | 0,9   | 0,54  | 0,54  | 18 |

| Солодкі страви    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |    |
|-------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|----|
| 1                 | 2     | 3     | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     | 9     | 10    | 11    | 12    | 13    | 14    | 15 |
| Вареники з сиром  | 3,375 | 2,25  | 2,25  | 4,5   | 5,625 | 4,5   | 3,375 | 2,25  | 4,5   | 1,5   | 1,875 | 1,125 | 1,125 | 38 |
| Вареники з вишнею | 3,375 | 2,25  | 2,25  | 4,5   | 5,625 | 4,5   | 3,375 | 2,25  | 4,5   | 1,5   | 1,875 | 1,125 | 1,125 | 38 |
| Макові шулики     | 2,025 | 1,35  | 1,35  | 2,7   | 3,375 | 2,7   | 2,025 | 1,35  | 2,7   | 0,9   | 1,125 | 0,675 | 0,675 | 23 |
| Гамбовці          | 2,7   | 1,8   | 1,8   | 3,6   | 4,5   | 3,6   | 2,7   | 1,8   | 3,6   | 1,2   | 1,5   | 0,9   | 0,9   | 31 |
| Львівський сирник | 2,025 | 1,35  | 1,35  | 2,7   | 3,375 | 2,7   | 2,025 | 1,35  | 2,7   | 0,9   | 1,125 | 0,675 | 0,675 | 23 |
| Холодні напої     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |    |
| Узвар             | 4,32  | 2,88  | 2,88  | 5,76  | 7,2   | 5,76  | 4,32  | 2,88  | 5,76  | 1,92  | 2,4   | 1,44  | 1,44  | 49 |
| Кисіль            | 4,32  | 2,88  | 2,88  | 5,76  | 7,2   | 5,76  | 4,32  | 2,88  | 5,76  | 1,92  | 2,4   | 1,44  | 1,44  | 49 |
| Сита              | 3,456 | 2,304 | 2,304 | 4,608 | 5,76  | 4,608 | 3,456 | 2,304 | 4,608 | 1,536 | 1,92  | 1,152 | 1,152 | 39 |
| Квас              | 3,456 | 2,304 | 2,304 | 4,608 | 5,76  | 4,608 | 3,456 | 2,304 | 4,608 | 1,536 | 1,92  | 1,152 | 1,152 | 39 |
| Свіжі соки        | 1,728 | 1,152 | 1,152 | 2,304 | 2,88  | 2,304 | 1,728 | 1,152 | 2,304 | 0,768 | 0,96  | 0,576 | 0,576 | 20 |
| Гарячі напої      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |    |
| Компот            | 2,43  | 1,62  | 1,62  | 3,24  | 4,05  | 3,24  | 2,43  | 1,62  | 3,24  | 1,08  | 1,35  | 0,81  | 0,81  | 28 |
| Трав'яний чай     | 2,025 | 1,35  | 1,35  | 2,7   | 3,375 | 2,7   | 2,025 | 1,35  | 2,7   | 0,9   | 1,125 | 0,675 | 0,675 | 23 |
| Чорний чай        | 1,62  | 1,08  | 1,08  | 2,16  | 2,7   | 2,16  | 1,62  | 1,08  | 2,16  | 0,72  | 0,9   | 0,54  | 0,54  | 18 |
| Зелений чай       | 2,025 | 1,35  | 1,35  | 2,7   | 3,375 | 2,7   | 2,025 | 1,35  | 2,7   | 0,9   | 1,125 | 0,675 | 0,675 | 23 |

Графік погодинної реалізації продукції є важливим елементом управління виробництвом, особливо у підприємствах, де процес виробництва вимагає розподілу ресурсів та робочого часу на конкретні завдання та операції. Адже дозволяє: планувати виробничі процеси, полегшує контроль та координацію, раціоналізувати робочий час використання робочого часу та покращує продуктивність, забезпечити вчасні поставки продукції.

Для розрахунку чисельності виробничих робітників розробляється планово-розрахункова програма проектного закладу (табл. 3.7)

Таблиця 3.7

Планово-розрахункова програма проектного закладу

| Найменування страв                 | Питома вага, %<br>(відсоткове співвідношення) | Кількість страв (n) | Норма часу<br>(Ктруд 100) | Сума витрат часу<br>( $\Sigma t_3$ ) $3 \times 4 = 5$ |
|------------------------------------|---|---------------------|---------------------------|---|
| 1                                  | 2   | 3                   | 4                         | 5   |
| 1,00                               | 2,00  | 3,00                | 4,00                      | 5,00  |
| Холодні закуски                    |   |                     |                           |   |
| Соковите меживо(рагу з баклажанів) | 0,13  | 11,93               | 100,00                    | 1193,40   |
| Овочевий салат                     | 0,25  | 22,95               | 70,00                     | 1606,50   |
| Овочева нарізка                    | 0,17  | 15,61               | 70,00                     | 1092,42   |
| Салат з капустою                   | 0,25  | 22,95               | 70,00                     | 1606,50   |
| Салат літній                       | 0,20  | 18,36               | 70,00                     | 1285,20   |
| Гарячі закуски                     |   |                     |                           |   |
| Запечені томати з сиром            | 0,10  | 9,18                | 170,00                    | 1560,60   |
| Смажені баклажани                  | 0,10  | 9,18                | 130,00                    | 1193,40   |
| Деруни з грибами                   | 0,30  | 27,54               | 200,00                    | 5508,00   |
| Деруни з сиром                     | 0,25  | 22,95               | 200,00                    | 4590,00   |
| Деруни зі шкварками                | 0,25  | 22,95               | 200,00                    | 4590,00   |
| Супи                               |   |                     |                           |   |
| Борщ                               | 0,30  | 45,90               | 130,00                    | 5967,00   |
| Куліш                              | 0,20  | 30,60               | 100,00                    | 3060,00   |
| Крупник                            | 0,10  | 15,30               | 100,00                    | 1530,00   |
| Грибна юшка                        | 0,20  | 30,60               | 90,00                     | 2754,00   |
| Холодник                           | 0,10  | 15,30               | 180,00                    | 2754,00   |
| Окрошка                            | 0,10  | 15,30               | 180,00                    | 2754,00   |

| Другі страви      |      |       |        |          |
|-------------------|------|-------|--------|----------|
| 1                 | 2    | 3     | 4      | 5        |
| Вареники          | 0,15 | 27,54 | 90,00  | 2478,60  |
| Голубці           | 0,15 | 27,54 | 100,00 | 2754,00  |
| Банош             | 0,15 | 27,54 | 50,00  | 1377,00  |
| Крученники        | 0,15 | 27,54 | 180,00 | 4957,20  |
| Галушки з грибами | 0,15 | 27,54 | 90,00  | 2478,60  |
| Галушки з сиром   | 0,15 | 27,54 | 90,00  | 2478,60  |
| Печеня            | 0,10 | 18,36 | 90,00  | 1652,40  |
| Солодкі страви    |      |       |        |          |
| Вареники з сиром  | 0,25 | 38,25 | 90,00  | 3442,50  |
| Вареники з вишнею | 0,25 | 38,25 | 90,00  | 3442,50  |
| Макові шулики     | 0,15 | 22,95 | 100,00 | 2295,00  |
| Гамбовці          | 0,20 | 30,60 | 90,00  | 2754,00  |
| Львівський сирник | 0,15 | 22,95 | 100,00 | 2295,00  |
| Холодні напої     |      |       |        |          |
| Узвар             | 0,25 | 48,96 | 30,00  | 1468,80  |
| Кисіль            | 0,25 | 48,96 | 40,00  | 1958,40  |
| Сита              | 0,20 | 39,17 | 10,00  | 391,68   |
| Квас              | 0,20 | 39,17 | 50,00  | 1958,40  |
| Свіжі соки        | 0,10 | 19,58 | 10,00  | 195,84   |
| Гарячі напої      |      |       |        |          |
| Компот            | 0,30 | 27,54 | 30,00  | 826,20   |
| Трав'яний чай     | 0,25 | 22,95 | 20,00  | 459,00   |
| Чорний чай        | 0,20 | 18,36 | 20,00  | 367,20   |
| Зелений чай       | 0,25 | 22,95 | 20,00  | 459,00   |
| Всього            |      |       |        | 83534,94 |

Кількість виробничих робітників визначаємо за формулою:

$$N = (\sum tz \times \alpha) / 3600 \times T = (\sum n \times (K_{\text{тр}} \times 100) \times \alpha) / 3600 \times T, \quad (3.5)$$

де:  $\sum tz$  – сума витрат часу на виготовлення страв,

$n$  – кількість страв даного виду, які готуються протягом дня;

$K_{\text{тр}}$  – коефіцієнт трудомісткості виготовлення страви;

$K_{\text{труд-100}}$  – норма часу на виготовлення страви,

$\alpha$  – коефіцієнт, який враховує режим роботи закладу та відсутність працівників внаслідок поважних причин (1,14 – при 8-годинному робочому дні та двох вихідних; 1,58 – при тривалості робочого дня 11 год. 30 хв. і роботі через день);

$T$  – тривалість зміни;

N – загальна кількість працівників цехів.

Для виконання виробничої програми необхідно 6 робітників:

$$N = ((83534,94 * 1,58) / (3600 * 6,15)) = 6$$

В закладі працює шість робітників. Робота кухні розпочинається о 8 годині, коли кухар, прийшовши на роботу, перевіряє залишки продуктів, робить список тих що треба поповнити, вмикає теплове устаткування для його розігріву і проводить підготовчі операції для приготування. Другий кухар у цей час робить облік продуктів та підчас отримання нових робіт відповідний запис. Потім вони роблять заготовки ,паралельно готуючи заклади, на час пік. О другій годині приходить кухар який приймає зміну та проводить огляд кухні. О третій годині закінчується перша зміна і залишається лише один кухар на кухні . Об 21 30 зачинається заклад і кухар прибирає своє місце роботи миє посуд та робить список продуктів які треба поповнити. О 22 робота в кухаря завершуються. Повний графік роботи наведено на Рис 2.2 графік виходу працівників на роботу

Графік виходу на роботу є важливим елементом організації праці та встановлення режиму дня бо дозволяє визначити час, коли співробітники повинні бути присутніми на робочому місці. Графік виходу на роботу дозволяє забезпечити належну координацію між співробітниками, особливо у випадку, коли їх робота вимагає взаємодії або спільної присутності. Встановлення регулярного графіка роботи допомагає співробітникам планувати свій час і забезпечує баланс між роботою та особистим життям.

| Графік |        |           |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |              |
|--------|--------|-----------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| Посада | Розряд | Кількість | День тижня  |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             | Усього годин |
|        |        |           | Понеділок   | Вівторок    | Середа      | Четверг     | П'ятниця    | Суббота     | Неділя      | Понеділок   | Вівторок    | Середа      | Четверг     | П'ятниця    | Суббота     | Неділя      |              |
| 1      | 2      | 3         | 4           | 5           | 6           | 7           | 8           | 9           | 10          | 11          | 12          | 13          | 14          | 15          | 16          | 17          | 18           |
| Кухар  | IV     | 1         | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 49           |
| Кухар  | IV     | 1         | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 49           |
| Кухар  | IV     | 1         | 14,00-22,00 |             | 14,00-22,00 |             | 14,00-22,00 |             | 14,00-22,00 |             | 14,00-22,00 |             | 14,00-22,00 |             | 14,00-22,00 |             | 56           |
| Кухар  | IV     | 1         |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  | 49           |
| Кухар  | IV     | 1         |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  |             | 8,00-15,00  | 49           |
| Кухар  | IV     | 1         |             | 14,00-22,01 |             | 14,00-22,01 |             | 14,00-22,01 |             | 14,00-22,01 |             | 14,00-22,01 |             | 14,00-22,01 |             | 14,00-22,01 | 56           |

Рис 3.2 графік виходу працівників на роботу

## ВИСНОВКИ

Останнім часом під впливом багатьох факторів сфера громадського харчування України зазнала серйозних втрат. Основна причина - поточна нестабільна та небезпечна ситуація, викликана воєнними діями, і пройшла ситуація з епідемією, які призвели до значного зниження купівельної спроможності населення. Але, незважаючи на це, сфера гостинності продовжує працювати та відновлюватись. Вона також адаптується до змін. І незважаючи на ситуацію, все ж таки залишається досить затребуваними.

У процесі виконання кваліфікаційної роботи було вирішено наступні завдання:

1 Розглянуто вимоги роботи кафе: Прибирання та утримання приміщень повинні проводитися систематично та з урахуванням постійного потоку відвідувачів. Важливо підтримувати встановлені стандарти чистоти, щоб забезпечити комфорт і безпеку відвідувачів.

Технічне обладнання та інвентар повинні відповідати вимогам гігієни та безпеки. Працівники, які працюють з харчовими продуктами, повинні проходити спеціальне навчання і регулярні медичні огляди.

Підприємства громадського харчування повинні також дотримуватись умов щодо якості продовольчої сировини, маркування, умов зберігання та реалізації. Всі ці аспекти сприяють створенню безпечних і комфортних умов для клієнтів і співробітників закладу.

2 Розглянуто вимоги для виробництва та реалізації продукції: В закладах ресторанного господарства основним обов'язком суб'єктів підприємницької діяльності є забезпечення якості та різноманітності продукції. Необхідно забезпечити наявність продуктів, які відповідають меню і преїскуранту і узгоджені з технологічними процесами виробництва згідно з рецептурними книгами. За умови збереження якості страви суб'єкти підприємницької діяльності можуть вносити обмежені зміни до рецептів. Важливо, щоб кухарі та кондитери мали доступ до всієї необхідної технічної документації. Забезпечення виробництва необхідної кількості продукту з правильним терміном зберігання також є важливим аспектом ресторанного господарства.

3 Розглянуто сучасні методи просування закладів: Конкуренція в індустрії гостинності постійно зростає, тому кафе та ресторани постійно шукають нові способи залучення клієнтів. Рекламні флаєри вже втратили ефективність, тому розробка маркетингових стратегій є важливим кроком у управлінні закладом. Соціальні мережі стають основним каналом спілкування з потенційними клієнтами, тому створення сторінок у таких популярних програмах, як Instagram, може мати вирішальне значення. Аналіз розташування магазинів і SWOT аналіз допомагають визначити маркетингові завдання і розробити рекламну стратегію. Також важливо бути активним в Інтернеті, зокрема керувати своїми сторінками в соціальних мережах, додавати заклад у пошукові ресурси та відповідати на відгуки клієнтів. Розробка ефективної рекламної кампанії та створення інформативного та привабливого веб-сайту також є важливими складовими успішної маркетингової стратегії ресторану.

4 Зробили аналіз ситуації щодо діяльності ЗРГ в Україні: Незважаючи на виклики, з якими стикається ресторанна індустрія, вона продовжує функціонувати та розвиватися. Особливо позитивна динаміка спостерігається в «спокійних» регіонах України, таких як Львів, Західна та Центральна Україна та Київ, які стали ключовими регіонами для подальшого розвитку індустрії гостинності. Незважаючи на складну ситуацію під час війни, перерозподіл людських і фінансових ресурсів сприяє відновленню та активному розвитку нових проектів. Хоча індустрія гостинності зазнала значних втрат, з часом ситуація стабілізувалася, а деякі регіони навіть демонструють позитивну динаміку. Згідно з прогнозом, показники торгівлі в індустрії гостинності зростуть у 2023 році порівняно з минулим роком, що свідчить про поступове відновлення галузі. Ця позитивна тенденція сприяє збільшенню кількості реєстрацій нових ресторанів і кафе, особливо в містах-лідерах, таких як Київ, Львів та Одеса. Загалом, незважаючи на труднощі, галузь готова до подальшого розвитку та поступового відновлення.

5 Зробили аналіз основних конкурентів: Проаналізувавши основних конкурентів, зокрема Puri Chveni та Япошка, можна зробити такі висновки. Обидва заклади становлять значну конкуренцію з точки зору громадського

харчування. Puri Chveni відомий своєю кухнею з автентичними стравами, а Jaroshka – якісним обслуговуванням і широким вибором суши та японських страв.

Варто звернути увагу на їх маркетингові стратегії, цінову політику, якість обслуговування, а також реакцію споживачів на їх пропозиції. Це допоможе нам визначити сильні та слабкі сторони наших конкурентів і розробити стратегію, яка дозволить нам ефективно конкурувати на ресторанному ринку.

6 Розробили план організації роботи кафе: Очікувана максимальна кількість відвідувачів кафе – 306 осіб у день . Для забезпечення якісного обслуговування та задоволення попиту на продукцію визначено кількість реалізованої продукції. На основі цього зроблено попередній розрахунок та визначено організацію складу і розроблено роботу гарячого цеху.

На підставі проведених розрахунків визначено, що для виконання всіх завдань та забезпечення потреб споживачів необхідна певна кількість працівників. Це 6 кухарів. Після чого складено графік виходу роботу, що забезпечить належний рівень обслуговування та ефективну роботу об'єкту.

Таким чином, можна відзначити, що мету кваліфікаційної роботи бакалавра: планування та організація процесів обслуговування та приготування страв в кафе Української кухні, виконано.

### Список використаних джерел

1. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів - Головна. Головне управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області. URL: <https://www.gudpss-zp.gov.ua/?page=post&id=75>
- 2 ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. (40988). ДНАОП - Нормативно-правова бібліотека інструкції документи. URL: [https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ\\_3862-99](https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99)
- 3 ІПС ЛІГА:ЗАКОН - система пошуку, аналізу та моніторингу нормативно-правової бази. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/view/reg6968?an=67>
- 4 Офіційний сайт Харківської міської ради, міського голови, виконавчого комітету URL: <https://www.city.kharkiv.ua/ru/document/osnovni-pokazniki-ekonomichnogo-i-sotsialnogo-rozvitku-m-kharkova-za-2022-rik-67723.html>
- 5 Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. / Архіпов В.В., Русавська В.А. – Київ: Центр учбової літератури, 2009.
- 6 Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції. Київ: Центр учбової літератури, 2019.
- 7 Барден Ф. Зламування маркетингу. Наука про те, чому ми купуємо. Київ: Форс, 2020.
- 8 Все про туризм: туристична бібліотека. Ресторанне господарство в сучасних умовах. URL: [https://tourlib.net/books\\_ukr/arhipov1.htm](https://tourlib.net/books_ukr/arhipov1.htm)
- 9 Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпіченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Кондор, 2019.
- 10 Ефективна економіка URL: [chrome-extension://efaidnbnmnibpcajpcglclefindmkaj/http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/11\\_2021/108.pdf](chrome-extension://efaidnbnmnibpcajpcglclefindmkaj/http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/11_2021/108.pdf)
- 11 Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга

12. Puri Chveni Харків (@puri\_chveni\_kharkiv) Instagram photos and videos. Instagram. URL: [https://www.instagram.com/puri\\_chveni\\_kharkiv/](https://www.instagram.com/puri_chveni_kharkiv/)
- 13 Капліна Т., Іванова О. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. Суми : Університетська книга, 2010.
- 14 Карпенко В.Д., - Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003.
- 15 Колін Г, Що я знаю про роботу кав'ярень. Реалії бізнесу від власника мережі 3fe Coffee. Київ: Наш Формат, 2021.
- 16 Ліндстром М. Buyology. Захоплююча подорож до мозку сучасного споживача. Print2print, 2020.
- 17 Лупашко А. Більше ніж сервіс. Харків: punkt publishing, 2023
- 18 Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ: Центр учбової літератури, 2013.
- 19 Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра- К,
- 20 Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч.посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2003.
- 21 Об'єктив. URL: <https://www.objectiv.tv/uk/objectively/2023/01/12/v-yanvare-2023-goda-v-harkove-rabotaet-polovina-dovoennyh-restoranov-i-kafe/>
- 22 Подольчак Н.Ю. Стратегічний менеджмент: навч. посіб. Нац. ун-т "Львів. політехніка". 2-ге вид., зі змін. та допов. Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2016.
- 23 Поплавський М. М. Готельно–ресторанний сервіс : навч.посіб. Київ : Макрос, 2011.
- 24 Русаловський А. В. Правові та організаційні питання охорони праці / А. В. Русаловський. – К. : Знання, 2005.
- 25 Сало Я. М. Ресторанна справа: організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я.М. в-во Афіша 2004 р. / Я. М. Сало. – Львів, : Афіша, 2004.

- 26 Самодай В.П., Кравченко А.І., Організація ресторанної справи: навч. посіб. Київ: ЗНУ, 2015.
- 27 Скараманга В.П. Фірмовий стиль в гостинності / В.П. Скараманга. –М.: Фінанси і статистика, 2005.
- 28 Стахів О. Г., Явнюк О. І., Волощук В. В. Основи менеджменту: навч. посіб. Івано-Франківськ, «Лілея-НВ», 2015.
- 29 Страшинська Л.В. Маркетинг готельного і ресторанного господарства / Л.В. Страшинська. К.: НУХТ, 2011.
- 30 Трахтенберг І. М. Гігієна праці та виробнича санітарія / І. М. Трахтенберг, М. М. Коршун, О. В. Чебанова. – К. : 1997.
- 31 Харків Тудей URL: <https://2day.kh.ua/ua/kharkow/vtratyly-polovynu-kliyentiv-yak-pratsyuyut-kafe-ta-restorany-kharkova>
- 32 Шавель Х. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу Підручник для студентів ВНЗ. URL: [https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/25860/1/%D0%9B%D0%B5%D0%BA\\_4\\_%D0%A8%D0%B0%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D1%8C.pdf](https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/25860/1/%D0%9B%D0%B5%D0%BA_4_%D0%A8%D0%B0%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D1%8C.pdf)
- 33 Шалимінов О.В.; Дятченко Т.П.; Кравченко Л.О.; Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ: А. С. К., 2003.
- 34 Шаповал Н.І. Технологія продукції ресторанного господарства. Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2008.
- 35 Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. – К.: Кондор. – 2008.
- 36 Япошка сайт ресторану. URL: <https://yaposhka.com.ua/ua/>
- 37 Ag.marketing. URL: <https://ag.marketing/blog/prosuvannya-restoraniv-i-kafe-v-interneti/>
- 38 Bing Image Creator. URL: <https://www.bing.com/>
- 39 Borgexpert. URL: <https://borgexpert.com/news/iak-zminyvsia-restoranni-rynok-ukrainy-u-2023-rotsi>
- 40 Deep Dream Generator. URL: <https://deepdreamgenerator.com/processing/8159819>

- 41 Foodguide. URL: <https://foodguide.in.ua>
- 42 Forbes.ua. URL: <https://forbes.ua/news/obigi-zakladiv-kafe-ta-restoraniv-skorotilisya-na-8-cherez-obstrili-i-blekauti-doslidzhennya-30112022-10129>
- 43 HoReCa. URL: <https://horeca-ukraine.com/restorannij-rinok-u-2023-roci-zmini-ta-pidsumki/>
- 44 Lexica Aperture. URL: <https://lexica.art/aperture>
- 45 No-b.kiev.ua. URL: <https://www.no-b.kiev.ua/uk/portfolio/content-restaurant-uk/>
- 46 Pidru4niki.com. URL:  
[https://pidru4niki.com/15290527/turizm/tipi\\_zakladiv\\_restorannogo\\_gospodarstva](https://pidru4niki.com/15290527/turizm/tipi_zakladiv_restorannogo_gospodarstva)
- 47 Poster POS. URL: <https://joinposter.com/ua/post/prosuvannya-restoranu-v-interneti>
- 48 Purichveni.com.ua. URL: <https://kh.purichveni.com.ua/menyu-u-zakladi>
- 49 Ua.news. URL: <https://ua.news/ua/covid/posledstviya-lokdauna-v-ukraine-podschitali-skolko-restoranov-prishlos-zakryt-za-minuvshij-god>
- 50 Ukrstat. URL: [https://www.ukrstat.gov.ua/operativ/oper\\_new.html](https://www.ukrstat.gov.ua/operativ/oper_new.html)


## **ДОДАТКИ**

## Додаток А


Рис А.1. Великодне меню. [48]

### Меню у закладі


- Паски до Великодня
- Пісне меню
- SPECIAL PURI CHVENI: Only In Puri
- За 5 хвилин до першого тосту
- 5 хвилин після першого тосту
- Supra
- Хінкалі ручної роботи
- Тандир
- ЧА-ЧА-ЧА
- Хачапурі та друзі
- Те, що зазвичай їдять у мами на другий день після застілля
- Риба та море Грузії
- Душа грузинської кухні - соуси домашні
- Те, що грузини їдять з м'ясом
- Vegetables Georgia
- Десерти




**Класична паска баранчик**  
700 г  
**480 грн**




**Паска Баунті баранчик**  
800 г  
**580 грн**




**Паска Снікерс баранчик**  
800 г  
**580 грн**




**Паска Франжипан**  
600 г  
**380 грн**




**Медовик сексуальний**  
230 г  
**138 грн**



**Наполеон з горіхами**  
220 г  
**108 грн**



**Пахлава медова**  
230 г



**Асорті Пхалі**  
240 г

Рис: А.2. Пісне меню. [12]



|   | <b>гр</b> | <b>€</b> |
|---|-----------|----------|
| Овочевий суп з сочевицею, шпинатом, селерою та томатами       | 330       | 98       |
| Харчо овочево з горіхами                                      | 330       | 98       |
| Лобіо гаряче з червоною квасолею в гострому соусі з соліннями | 280       | 168      |
| Зелена квасоля з броколі в цитрусовому соусі                  | 200       | 138      |
| Оджахурі з картоплі смаженої з чорносливом                    | 250       | 95       |
| Хінкалі з грибами   | 3 шт      | 102      |
| Хінкалі з вишнею  | 3 шт      | 102      |
| Сванський салат з овочами, м'ятним соусом та веган бринзою    | 190       | 148      |
| Салат з пряними травами та картоплею                          | 310       | 128      |
| Пісний салат з буряком, маринованою морквою та чорносливом    | 240       | 108      |
| Авокадо гриль з томатами чері та веган бринзою                | 220       | 258      |
| Дикий рис з веган бринзою та буряком                          | 180       | 138      |
| Яблуко печене з курагою, горіхами та родзинками               | 230       | 98       |

\* Всі ціни вказані в національній валюті України - гривні. Додаток проставлені з розрахунку курсу гривні до євро. Будь ласка, уточнювати інформацію в асортиментному розписку у відділі продажів.

**ДНІПРО**  
вулиця Слов'ян Стрільців, 4  
+38 (066) 884 56 64  
Puri Chveni georgian restaurant Dnipro  
@puri\_chveni\_dnipro

**КРИВИЙ РІГ**  
проспект Миру, буд. 17-А  
+38 (067) 122 73 73  
Puri Chveni georgian restaurant Kyyiv Riv  
@puri\_chveni\_kr

**ЗАПОРІЖЖЯ**  
пр. Соборний, 186  
+38 (096) 484 08 49  
Puri Chveni georgian restaurant Zaporizhzhia  
@puri\_chveni\_zp

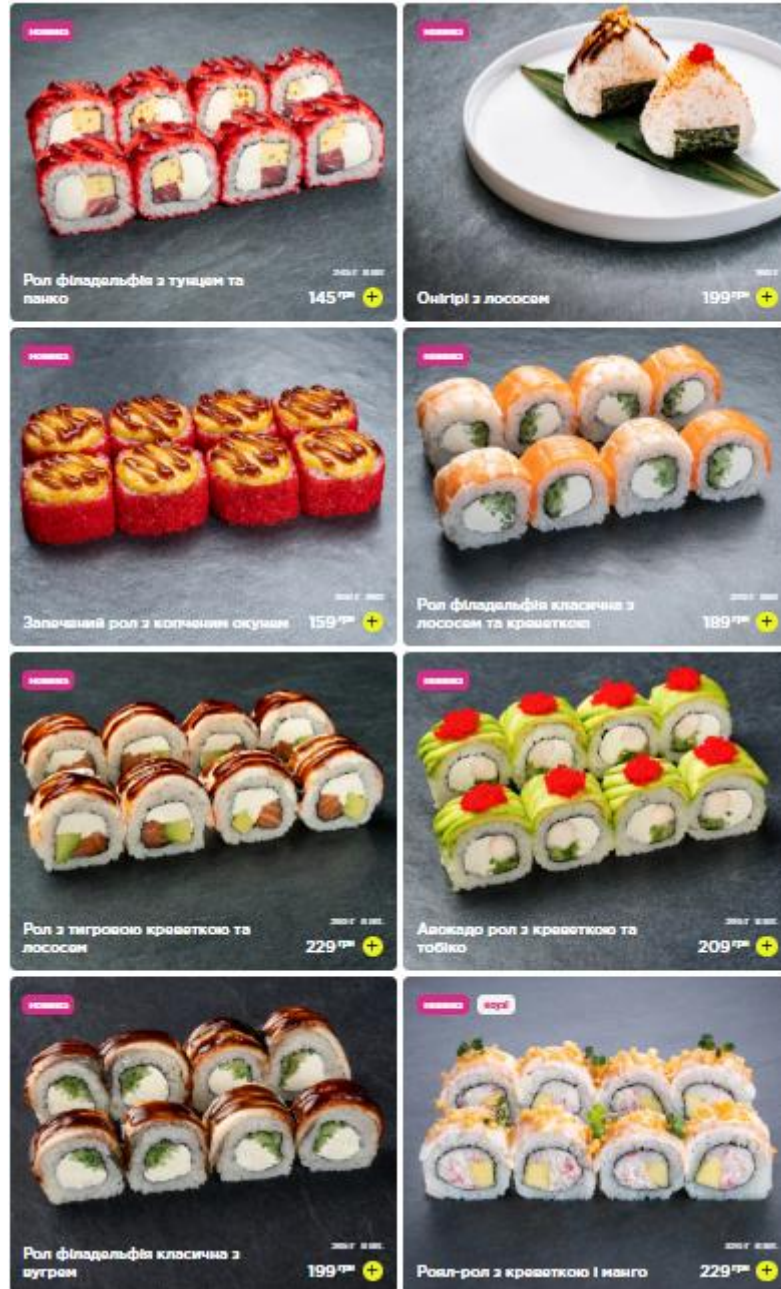
**ХАРКІВ**  
вул. Микомосицька, 52  
+380 (96) 899 98 99  
Puri Chveni georgian restaurant Kharkiv  
@puri\_chveni\_kharkiv

Рис А.3 Сніданки. [15]

| Сніданки ☀ 5 октября 2023 г.  |   |                                  |     |
|---|---|----------------------------------|-----|
|      | <b>Сирники</b>  |                                  |     |
|   | Запіканка з надугі з малиновим соусом, виноградом і ванільним морозивом                             | 200                              | 98  |
|   | Сирники з малиновим мусом, гранолою та сезонними ягодами  | 250                              | 138 |
|   | Сирники з кумкватом подаються з джемом та сметаною  | 190 / 40 / 40                    | 178 |
|      | <b>Вівсянка та злаки</b>  |                                  |     |
|   | Солона вівсянка з креветкою та кукурудзою   | 350                              | 238 |
|   | Солодка вівсянка з бананом, кокосовими чіпсами та лохиною   | 330                              | 95  |
|   | Манговий йогурт з чаї, сезонними ягодами та кокосовими чіпсами                                      | 290                              | 189 |
|    | <b>Оладки та вафлі</b>  |                                  |     |
|   | Страчетелла з сулугуні, томатами, болгарським перцем та яйцем пашот - подаємо на кукурудзяній вафлі | 270                              | 118 |
|   | Гуакамоле з креветкою та яйцем пашот - подаємо з вафлею   | 250                              | 288 |
|   | Чорнячні оладки з кремом та лохиною   | 400                              | 198 |
|   | Шпинатні оладки з курячим шашликом, горіховим соусом і гливами                                      | 370                              | 228 |
|    | <b>Яйця</b>   |                                  |     |
|   | Омлет з міксом салату, томатами та редисом  | 140                              | 98  |
|   | Шакшука з солоним крем-сиром, зеленню та рваним бріошем   | 320                              | 178 |
|   | Яєчня з ростбіфом та пряною сальсою - подаємо з вафлею  | 240                              | 278 |
|   | Ідеальне лійце з лососем з тандира, червоною ікрою та вершковим соусом - подаємо на тості бріош     | 220                              | 388 |
|   | Яєчня з фетою, буряковим надугі, відвареною сочевицею в куркумі, та чорним кминном                  | 180                              | 98  |
|   | Яйце пашот зі слабосолоним лососем та авокадо - подаємо з вафлею                                    | 240                              | 358 |
|    | <b>Green and Avocado</b>  |                                  |     |
|   | Яйце пашот з диким рисом, мусом з буряка і надугі та міксом салату                                  | 150                              | 78  |
|   | Авокадо гриль з томатами чері, моцарелою, базиліком, тархуном та зеленим маслом                     | 250                              | 268 |
|   | Салат з жовтими томатами, перепелиними яйцями, квасолею, авокадо та міксом салату                   | 200                              | 138 |
|   | Севиче з лосося та авокадо з перцем чилі - подаємо на бріош з авокадо мусом                         | 300                              | 398 |
|  | <b>Напій у подарунок !</b>  |                                  |     |
|   | Понеділок - П'ятниця :  | Субота - Неділя :                |     |
|   | Сік Sandora в асортименті   | Келих ігристого вина             |     |
|   | Чай зелений / чорний / трав'яний  | Сік Sandora в асортименті        |     |
|   | Американо з молоком / без молока  | Чай зелений / чорний / трав'яний |     |
|   |   | Американо з молоком / без молока |     |

## Додаток Б

Рис Б.1 Ціна ролів. [36]



## Додаток В

Рис. В.1 Приклад вигляду стін закладу.



Рис. В.2 Приклад вигляду стін закладу та інтер'єру. [38]



Рис. В.3 Приклад вигляду столів та інтер'єру.



Рис. В.4 Приклад вигляду столів та інтер'єру. [44]



Рис. В.5 Приклад вигляду інтер'єру.



Рис. А.6 Приклад вигляду закладу ззовні. [40]



## ДОДАТОК Г

Рис. Г.1 Меню титульна сторінка.



Рис. Г.2 Меню холодні закуски.



Рис. Г.3 Меню гарячі закуски.



Рис. Г.4 Меню супи.



Рис. Г.5 Меню другі страви.

**Другі страви**

|                   |       |      |
|-------------------|-------|------|
| Вареники          | 250гр | 110₴ |
| Голубці           | 250гр | 100₴ |
| Банош             | 250гр | 120₴ |
| Крученники        | 250гр | 100₴ |
| Галушки з грибами | 250гр | 130₴ |
| Галушки з сиром   | 250гр | 120₴ |
| Печеня            | 300гр | 115₴ |

Рис. Г.6 Меню солодкі страви.



Рис. Г.7 Меню напоїв.



*Холодні напої*

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Узвар 250гр                | 25₴ |
| Кисіль 250гр               | 30₴ |
| Сита(мед з водою)<br>250гр | 20₴ |
| Квас 250гр                 | 30₴ |
| Свіжі соки 250гр           | 35₴ |
| <i>Гарячий напої</i>       |     |
| Компот 250гр               | 25₴ |
| Трав'яний чай 250гр        | 45₴ |
| Чорний чай 250гр           | 30₴ |
| Зелений чай 250гр          | 30₴ |

## ДОДАТОК Д

Таблиця Д.1 Розрахункова продуктова відомість холодні закуски

| Найменування сировини | Холодні закуски                          |      |                |      |                 |      |                  |      |              |      | Всього кг |
|-----------------------|--|------|----------------|------|-----------------|------|------------------|------|--------------|------|-----------|
|                       | Соковите<br>меживо(рагу з<br>баклажанів) |      | Овочевий салат |      | Овочева нарізка |      | Салат з капустою |      | Салат літній |      |           |
|                       | 12                                       | 23   | 23             | 16   | 23              | 18   |                  |      |              |      |           |
| Баклажани             | 200                                      | 2387 |                | 0    |                 | 0    |                  | 0    |              | 0    | 2,387     |
| Помідори              | 75                                       | 895  | 65             | 1492 | 65              | 1014 |                  | 0    |              | 0    | 3,401     |
| Ріпчата цибуля        | 75                                       | 895  |                | 0    |                 | 0    |                  | 0    |              | 0    | 0,895     |
| Оцет                  | 5  | 60   |                | 0    |                 | 0    |                  | 0    |              | 0    | 0,060     |
| Цукор                 | 5  | 60   |                | 0    |                 | 0    | 5                | 115  |              | 0    | 0,174     |
| Сіль                  | 10                                       | 119  | 2              | 46   | 2               | 31   | 5                | 115  | 5            | 92   | 0,403     |
| Петрушка              | 10                                       | 119  |                | 0    |                 | 0    |                  | 115  |              | 0    | 0,234     |
| Олія рослинна         | 20                                       | 239  |                | 0    |                 | 0    |                  | 0    | 10           | 184  | 0,422     |
| Огірок                |  | 0    | 65             | 1492 | 65              | 1014 |                  | 0    | 65           | 1193 | 3,700     |
| Сметана               |  |      | 20             | 459  |                 | 0    |                  | 0    |              | 0    | 0,459     |
| Редис                 |  | 0    | 65             | 1492 | 65              | 1014 |                  | 0    | 65           | 1193 | 3,700     |
| Капуста               |  | 0    |                | 0    |                 | 0    | 200              | 4590 | 65           | 1193 | 5,783     |

Таблиця Д.2 Розрахункова продуктова відомість гарячі закуски

| Найменування сировини | Гарячі закуски          |      |                   |      |                  |      |                |      |                     |      | Всього кг |
|-----------------------|-------------------------|------|-------------------|------|------------------|------|----------------|------|---------------------|------|-----------|
|                       | Запечені томати з сиром |      | Смажені баклажани |      | Деруни з грибами |      | Деруни з сиром |      | Деруни зі шкварками |      |           |
|                       | 9,18                    |      | 9,18              |      | 27,54            |      | 22,95          |      | 22,95               |      |           |
| Томати                | 150                     | 1377 |                   | 0    |                  | 0    |                | 0    |                     | 0    | 1,37700   |
| Сир                   | 70                      | 643  |                   | 0    |                  | 0    | 25             | 574  |                     | 0    | 1,21635   |
| Сир кисломолочний     |                         | 0    |                   | 0    |                  | 0    | 25             | 574  |                     | 0    | 0,57375   |
| Орегано               | 1                       | 9    |                   | 0    |                  | 0    |                | 0    |                     | 0    | 0,00918   |
| Сіль                  | 4                       | 37   | 4                 | 37   | 4                | 110  | 4              | 92   | 3                   | 69   | 0,34425   |
| Перець                | 4                       | 37   | 4                 | 37   | 4                | 110  | 4              | 92   | 3                   | 69   | 0,34425   |
| Баклажан              |                         | 0    | 200               | 1836 |                  | 0    |                | 0    |                     | 0    | 1,83600   |
| Часник                |                         | 0    | 10                | 92   | 5                | 138  |                | 0    |                     | 0    | 0,22950   |
| Олія                  | 10                      | 92   | 10                | 92   | 10               | 275  | 10             | 230  | 10                  | 230  | 0,91800   |
| Картопля              |                         | 0    |                   | 0    | 250              | 6885 | 250            | 5738 | 250                 | 5738 | 18,36000  |
| Цибуля                | 30                      | 275  |                   | 0    | 30               | 826  |                | 0    | 30                  | 689  | 1,79010   |
| Яйце                  |                         | 0    |                   | 0    | 25               | 689  | 25             | 574  | 25                  | 574  | 1,83600   |
| Грибний соус 1        |                         | 0    |                   | 0    | 50               | 1377 |                | 0    |                     | 0    | 1,37700   |
| Шкварки               |                         | 0    |                   | 0    |                  | 0    |                | 0    | 50                  | 1148 | 1,14750   |

Таблиця Д.3 Розрахункова продуктова відомість супи

| Найменування сировини | Супи |        |       |        |         |        |             |        |          |        |         |        | Всього кг |
|-----------------------|------|--------|-------|--------|---------|--------|-------------|--------|----------|--------|---------|--------|-----------|
|                       | Борщ |        | Куліш |        | Крупник |        | Грибна юшка |        | Холодник |        | Окрошка |        |           |
|                       | 46   |        | 31    |        | 15      |        | 31          |        | 15       |        | 15      |        |           |
| Бульон                | 167  | 7665,3 | 167   | 5110,2 | 167     | 2555,1 |             | 0      |          | 0      |         | 0      | 15,3306   |
| Вершки                |      | 0      |       | 0      |         | 0      | 167         | 5110,2 |          | 0      |         | 0      | 5,1102    |
| Яловичина             | 27   | 1239,3 | 27    | 826,2  | 25      | 382,5  |             | 0      |          | 0      | 27      | 413,1  | 2,8611    |
| Картопля              | 27   | 1239,3 | 30    | 918    |         | 0      |             | 0      |          | 0      | 27      | 413,1  | 2,5704    |
| Буряк                 | 27   | 1239,3 |       | 0      |         | 0      |             | 0      | 40       | 612    |         | 0      | 1,8513    |
| Цибуля                | 13   | 596,7  | 14    | 428,4  | 13      | 198,9  | 20          | 612    |          | 0      |         | 0      | 1,8360    |
| Морква                | 6    | 275,4  | 8     | 244,8  | 8       | 122,4  |             | 0      |          | 0      |         | 0      | 0,6426    |
| Капуста               | 20   | 918    |       | 0      |         | 0      |             | 0      |          | 0      |         | 0      | 0,9180    |
| Томатна паста         | 3,5  | 160,65 |       | 0      |         | 0      |             | 0      |          | 0      |         | 0      | 0,1607    |
| Олія                  | 7    | 321,3  | 7     | 214,2  |         | 0      | 7           | 214,2  |          | 0      |         | 0      | 0,7497    |
| Сіль                  | 3    | 137,7  | 2     | 61,2   | 3       | 45,9   | 3           | 91,8   | 3        | 45,9   | 3       | 45,9   | 0,4284    |
| Сметана               | 20   | 918    |       | 0      |         | 0      |             | 0      |          | 0      |         | 0      | 0,9180    |
| Перець                | 3    | 137,7  | 3     | 91,8   | 3       | 45,9   | 3           | 91,8   | 3        | 45,9   | 3       | 45,9   | 0,4590    |
| Пшонна каша           |      | 0      | 30    | 918    |         | 0      |             | 0      |          | 0      |         | 0      | 0,9180    |
| Гриби                 |      | 0      |       | 0      | 50      | 765    | 100         | 3060   |          | 0      |         | 0      | 3,8250    |
| Каша перлова          |      | 0      |       | 0      | 15      | 229,5  |             | 0      |          | 0      |         | 0      | 0,2295    |
| Коріння петрушки      |      | 0      |       | 0      | 12      | 183,6  |             | 0      |          | 0      |         | 0      | 0,1836    |
| Кефір                 |      | 0      |       | 0      |         | 0      |             | 0      | 167      | 2555,1 | 167     | 2555,1 | 5,1102    |
| Огірок                |      | 0      |       | 0      |         | 0      |             | 0      | 30       | 459    | 30      | 459    | 0,9180    |
| Яйця                  |      | 0      |       | 0      |         | 0      |             | 0      | 25       | 382,5  | 25      | 382,5  | 0,7650    |
| Цибуля зелена         |      | 0      |       | 0      |         | 0      |             | 0      |          | 0      | 10      | 153    | 0,1530    |

Таблиця Д.4 Розрахункова продуктова відомість другі страви

| Найменування сировини | Другі страви |       |         |       |       |       |            |       |                   |      |                 |      |        |        | Всього кг |
|-----------------------|--------------|-------|---------|-------|-------|-------|------------|-------|-------------------|------|-----------------|------|--------|--------|-----------|
|                       | Вареники     |       | Голубці |       | Банош |       | Крученники |       | Галушки з грибами |      | Галушки з сиром |      | Печеня |        |           |
|                       | 28           |       | 28      |       | 28    |       | 28         |       | 28                |      | 28              |      | 18     |        |           |
| 1                     | 2            | 3     | 4       | 5     | 6     | 7     | 8          | 9     | 10                | 11   | 12              | 13   | 14     | 15     | 16        |
| Тісто                 | 150          | 4131  |         | 0     |       | 0     |            | 0     | 150               | 4131 | 150             | 4131 |        | 0      | 12,393    |
| Картопля              | 100          | 2754  |         | 0     |       | 0     |            | 0     |                   | 0    |                 | 0    | 170    | 3121,2 | 5,8752    |
| Цукор                 |              | 0     | 3       | 82,62 |       | 0     |            | 0     |                   | 0    |                 | 0    |        | 0      | 0,08262   |
| Сіль                  | 2            | 55,08 | 2       | 55,08 | 2     | 55,08 | 2          | 55,08 |                   | 0    |                 | 0    |        | 0      | 0,22032   |
| Перець                | 3            | 82,62 | 3       | 82,62 | 3     | 82,62 | 3          | 82,62 |                   | 0    |                 | 0    | 2      | 36,72  | 0,3672    |
| Сметана               | 20           | 550,8 | 20      | 550,8 |       | 0     |            | 0     |                   | 0    |                 | 0    | 3      | 55,08  | 1,15668   |
| Капуста               |              | 0     | 50      | 1377  |       | 0     |            | 0     |                   | 0    |                 | 0    |        | 0      | 1,377     |
| Фарш                  |              | 0     | 200     | 5508  |       | 0     |            | 0     |                   | 0    |                 | 0    |        | 0      | 5,508     |
| Рис                   |              | 0     | 15      | 413,1 |       | 0     |            | 0     |                   | 0    |                 | 0    |        | 0      | 0,4131    |
| Томатна паста         |              | 0     | 5       | 137,7 |       | 0     |            | 0     |                   | 0    |                 | 0    |        | 0      | 0,1377    |
| Цибуля                |              | 0     | 10      | 275,4 |       | 0     | 10         | 275,4 |                   | 0    |                 | 0    | 20     | 367,2  | 0,918     |
| Морква                |              | 0     | 10      | 275,4 |       | 0     | 10         | 275,4 |                   | 0    |                 | 0    | 20     | 367,2  | 0,918     |
| Кукурудзяна каша      |              | 0     |         | 0     | 50    | 1377  |            | 0     |                   | 0    |                 | 0    |        | 0      | 1,377     |
| Молоко                |              | 0     |         | 0     | 200   | 5508  |            | 0     |                   | 0    |                 | 0    |        | 0      | 5,508     |
| Свинина               |              | 0     |         | 0     |       | 0     | 200        | 5508  |                   | 0    |                 | 0    |        | 0      | 5,508     |
| Сир                   |              | 0     |         | 0     |       | 0     | 100        | 2754  |                   | 0    | 50              | 1377 | 30     | 550,8  | 4,6818    |
| Сухарі                |              | 0     |         | 0     |       | 0     | 50         | 1377  |                   | 0    |                 | 0    |        | 0      | 1,377     |
| Грибний соус 2        |              | 0     |         | 0     |       | 0     |            | 0     | 100               | 2754 |                 | 0    |        | 0      | 2,754     |
| Сир кисломолочний     |              | 0     |         | 0     |       | 0     |            | 0     |                   | 0    | 100             | 2754 |        | 0      | 2,754     |

|         |   |   |    |       |   |   |   |   |    |    |    |       |     |        |        |
|---------|---|---|----|-------|---|---|---|---|----|----|----|-------|-----|--------|--------|
| 1       | 2 | 3 | 4  | 5     | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13    | 14  | 15     | 16     |
| Вершки  |   | 0 |    | 0     |   | 0 |   | 0 |    | 0  | 30 | 826,2 |     | 0      | 0,8262 |
| Бульон  |   | 0 |    | 0     |   | 0 |   | 0 |    | 0  |    | 0     | 150 | 2754   | 2,754  |
| Свинина |   | 0 |    | 0     |   | 0 |   | 0 |    | 0  |    | 0     | 70  | 1285,2 | 1,2852 |
| Олія    |   | 0 | 10 | 275,4 |   | 0 |   | 0 |    | 0  |    | 0     |     | 0      | 0,2754 |

Таблиця Д.5 Розрахункова продуктова відомість солодкі страви

| Найменування сировини | Солодкі страви   |        |                   |        |               |        |          |      |                   |        | Всього кг |
|-----------------------|------------------|--------|-------------------|--------|---------------|--------|----------|------|-------------------|--------|-----------|
|                       | Вареники з сиром |        | Вареники з вишнею |        | Макові шулики |        | Гамбовці |      | Львівський сирник |        |           |
|                       | 38               |        | 38                |        | 23            |        | 31       |      | 23                |        |           |
| 1                     | 2                | 3      | 4                 | 5      | 6             | 7      | 8        | 9    | 10                | 11     | 12        |
| Тісто                 | 150              | 5737,5 | 150               | 5737,5 |               | 0      |          | 0    |                   | 0      | 11,475    |
| Сир кисломолочний     | 100              | 3825   |                   | 0      |               | 0      | 200      | 6120 | 200               | 4590   | 14,535    |
| Цукор                 | 20               | 765    | 25                | 956,25 |               | 0      | 50       | 1530 | 20                | 459    | 3,71025   |
| Вишня                 |                  | 0      | 100               | 3825   |               | 0      | 50       | 1530 |                   | 0      | 5,355     |
| Сметана               | 20               | 765    | 20                | 765    |               | 0      |          | 0    | 30                | 688,5  | 2,2185    |
| Мука                  |                  | 0      |                   | 0      | 250           | 5737,5 | 25       | 765  |                   | 0      | 6,5025    |
| Яйце                  |                  | 0      |                   | 0      | 25            | 573,75 | 25       | 765  | 25                | 573,75 | 1,9125    |
| Молоко                |                  | 0      |                   | 0      | 50            | 1147,5 |          | 0    |                   | 0      | 1,1475    |
| Мед                   |                  | 0      |                   | 0      | 100           | 2295   |          | 0    |                   | 0      | 2,295     |
| Мак                   |                  | 0      |                   | 0      | 100           | 2295   |          | 0    |                   | 0      | 2,295     |
| Масло вершкове        |                  | 0      |                   | 0      | 8             | 183,6  |          | 0    | 10                | 229,5  | 0,4131    |
| Кислота лимонна       |                  | 0      |                   | 0      | 1             | 22,95  |          | 0    |                   | 0      | 0,02295   |
| Сода                  |                  | 0      |                   | 0      | 3             | 68,85  |          | 0    |                   | 0      | 0,06885   |
| Сіль                  |                  | 0      |                   | 0      |               | 0      | 2        | 61,2 |                   | 0      | 0,0612    |
| Крупа кукурудзяна     |                  | 0      |                   | 0      |               | 0      | 50       | 1530 |                   | 0      | 1,53      |

| 1           | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11     | 12      |
|-------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--------|---------|
| Крупа манна |   | 0 |   | 0 |   | 0 |   | 0 | 5  | 114,75 | 0,11475 |
| Родзинки    |   | 0 |   | 0 |   | 0 |   | 0 | 10 | 229,5  | 0,2295  |
| Глазур      |   | 0 |   | 0 |   | 0 |   | 0 | 10 | 229,5  | 0,2295  |

Таблиця Д.6 Розрахункова продуктова відомість холодні напої

| Найменування сировини | Холодні напої |       |        |        |      |      |      |      |            |        | Всього кг |
|-----------------------|---------------|-------|--------|--------|------|------|------|------|------------|--------|-----------|
|                       | Узвар         |       | Кисіль |        | Сита |      | Квас |      | Свіжі соки |        |           |
|                       | 49            | 49    | 39     | 39     | 39   | 39   | 20   | 20   | 20         |        |           |
| Вода                  | 250           | 12240 | 220    | 10771  | 220  | 8617 |      | 0    |            | 0      | 31,62816  |
| Сушені фрукти         | 50            | 2448  |        | 0      |      | 0    |      | 0    |            | 0      | 2,448     |
| Ягоди                 |               | 0     | 30     | 1468,8 |      | 0    |      | 0    |            | 0      | 1,4688    |
| Мед                   |               | 0     |        | 0      | 30   | 1175 |      | 0    |            | 0      | 1,17504   |
| Квас                  |               | 0     |        | 0      |      | 0    | 250  | 9792 |            | 0      | 9,792     |
| Фрукти                |               | 0     |        | 0      |      | 0    |      | 0    | 416        | 8146,9 | 8,146944  |
| Цукор                 |               | 0     | 20     | 979,2  |      | 0    |      | 0    | 20         | 391,68 | 1,37088   |
| Крохмаль              |               | 0     | 10     | 489,6  |      | 0    |      | 0    |            | 0      | 0,4896    |

Таблиця Д.7 Розрахункова продуктова відомість гарячі напої

| Найменування сировини | Гарячі напої |      |               |        |            |       |             |        | Всього кг |
|-----------------------|--------------|------|---------------|--------|------------|-------|-------------|--------|-----------|
|                       | Компот       |      | Трав'яний чай |        | Чорний чай |       | Зелений чай |        |           |
|                       | 28           | 28   | 23            | 23     | 18         | 18    | 23          | 23     |           |
| Вода                  | 250          | 6885 | 250           | 5737,5 | 250        | 4590  | 250         | 5737,5 | 22,95     |
| Фрукти                | 50           | 1377 |               | 0      |            | 0     |             | 0      | 1,377     |
| Трав'яний чай         |              | 0    | 25            | 573,75 |            | 0     |             | 0      | 0,57375   |
| Чорний чай            |              | 0    |               | 0      | 1,5        | 27,54 |             | 0      | 0,02754   |
| Зелений чай           |              | 0    |               | 0      |            | 0     | 1,5         | 34,425 | 0,03443   |

## ДОДАТОК Е

Таблиця Е.1 Перелік продуктів, умови зберігання та ціна.

| Товарна група           | Назва сировини, продукту, напівфабрикату | Добова потреба, кг | Термін зберігання, днів | Умови зберігання |              | Оптимальний обсяг запасу, кг | Ціна кг |
|-------------------------|--|--------------------|-------------------------|------------------|--------------|------------------------------|---------|
|                         |  |                    |                         | Температура, °С  | Вологість, % |                              |         |
| 1                       | 2  | 3                  | 4                       | 5                | 6            | 7                            | 8       |
| М'ясо                   | Сало                                     | 2,86875            | 4                       | 2...4            | 75...85      | 11,475                       | 200,00  |
|                         | Свинина                                  | 8,262              | 4                       | 2...4            | 75...85      | 33,048                       | 260,00  |
|                         | Яловичина                                | 2,754              | 4                       | 2...4            | 85...95      | 11,016                       | 300,00  |
| Молоко молочні продукти | Вершки                                   | 8,0019             | 5                       | 2...6            | 75...85      | 30                           | 200,00  |
|                         | Кефір                                    | 13,0662            | 3                       | 2...6            | 75...85      | 39,1986                      | 45,00   |
|                         | Сметана                                  | 4,75218            | 5                       | 2...6            | 75...85      | 23,7609                      | 105,00  |
|                         | Молоко                                   | 1,1475             | 5                       | 2...6            | 75...85      | 5,7375                       | 42,24   |
|                         | Масло                                    | 0,4131             | 15                      | 2...6            | 75...85      | 6,1965                       | 395,00  |
|                         | Сир                                      | 5,89815            | 6                       | 2...6            | 75...85      | 35,3889                      | 168,00  |
|                         | Сир кисломолочний                        | 17,86275           | 6                       | 2...6            | 75...85      | 107,1765                     | 160,00  |
| Яйця                    | Яйця                                     | 5,508              | 12                      | 2...4            | 75...80      | 66,096                       | 170,00  |
| 1                       | 2  | 3                  | 4                       | 5                | 6            | 7                            | 8       |
| Овочі фрукти та зелень  | Гриби                                    | 6,7856             | 7                       | 1...8            | 75...80      | 27,1422                      | 200,00  |
|                         | Баклажани                                | 4,2228             | 15                      | 1...8            | 75...80      | 16,8912                      | 200,00  |
|                         | Помідори                                 | 4,77819            | 10                      | 1...8            | 75...80      | 19,11276                     | 100,00  |

|                  |                  |          |     |       |         |          |        |
|------------------|------------------|----------|-----|-------|---------|----------|--------|
|                  | Петрушка         | 0,23409  | 10  | 1...8 | 75...80 | 0,93636  | 267,00 |
|                  | Огірок           | 4,61754  | 10  | 1...8 | 75...80 | 18,47016 | 100,00 |
|                  | Редис            | 3,69954  | 10  | 1...8 | 75...80 | 14,79816 | 112,00 |
|                  | Капуста          | 8,0784   | 30  | 1...8 | 75...80 | 32,3136  | 47,00  |
|                  | Картопля         | 26,8056  | 60  | 1...8 | 75...80 | 107,2224 | 30,00  |
|                  | Часник           | 0,2295   | 20  | 1...8 | 75...80 | 0,918    | 140,00 |
|                  | Цибуля           | 6,024375 | 30  | 1...8 | 75...80 | 24,0975  | 16,00  |
|                  | Цибуля зелена    | 0,153    | 5   | 1...8 | 75...80 | 0,612    | 361,00 |
|                  | Буряк            | 1,8513   | 30  | 1...8 | 75...80 | 7,4052   | 18,80  |
|                  | Морква           | 1,5606   | 30  | 1...8 | 75...80 | 6,2424   | 16,00  |
|                  | Коріння петрушки | 0,1836   | 30  | 1...8 | 75...80 | 0,7344   | 99,40  |
|                  | Вишня            | 5,355    | 15  | 1...8 | 75...80 | 21,42    | 129,00 |
|                  | Родзинки         | 0,2295   | 60  | 20    | 75...80 | 0,918    | 185,00 |
|                  | Ягоди            | 1,4688   | 10  | 1...8 | 75...80 | 5,8752   | 100,00 |
|                  | Фрукти           | 9,523944 | 10  | 1...8 | 75...80 | 38,09578 | 19,00  |
| 1                | 2                | 3        | 4   | 5     | 6       | 7        | 8      |
| Бакалійні товари | Оцет             | 0,05967  | 240 | 26    | 70...75 | 1,7901   | 17,30  |
|                  | Олія рослинна    | 3,36753  | 240 | 26    | 70...75 | 101,0259 | 70,00  |
|                  | Цукор            | 6,333435 | 240 | 26    | 70...75 | 190,0031 | 40,00  |
|                  | Сіль             | 1,702737 | 240 | 26    | 70...75 | 51,08211 | 20,00  |
|                  | Перець           | 1,278315 | 240 | 26    | 70...75 | 38,34945 | 206,00 |
|                  | Кістки           | 4,52115  | 240 | 26    | 70...75 | 135,6345 | 40,00  |
|                  | Перець духмянний | 0,361692 | 240 | 26    | 70...75 | 10,85076 | 204,00 |

|                  |          |     |    |         |          |        |
|------------------|----------|-----|----|---------|----------|--------|
| Мука             | 23,2101  | 240 | 26 | 70...75 | 696,303  | 15,30  |
| Орегано          | 0,00918  | 240 | 26 | 70...75 | 0,2754   | 200,00 |
| Лавровий лист    | 0,361692 | 240 | 26 | 70...75 | 10,85076 | 282,50 |
| Сода             | 0,14841  | 240 | 26 | 70...75 | 4,4523   | 12,00  |
| Томатна паста    | 0,29835  | 240 | 26 | 70...75 | 8,9505   | 70,00  |
| Каша перлова     | 0,2295   | 30  | 26 | 70...75 | 6,885    | 20,00  |
| Пшонна каша      | 0,918    | 30  | 26 | 70...75 | 27,54    | 30,00  |
| Кукурудзяна каша | 2,907    | 30  | 26 | 70...75 | 87,21    | 15,00  |
| Сухарі           | 1,377    | 240 | 26 | 70...75 | 41,31    | 50,00  |
| Глазур           | 0,2295   | 240 | 26 | 70...75 | 6,885    | 100,00 |
| Сушені фрукти    | 2,448    | 240 | 26 | 70...75 | 73,44    | 110,00 |
| Кислота лимонна  | 0,02295  | 240 | 26 | 70...75 | 0,6885   | 80,00  |
| Крупа манна      | 0,11475  | 30  | 26 | 70...75 | 3,4425   | 19,00  |
| Мак              | 2,295    | 240 | 26 | 70...75 | 68,85    | 180,00 |
| Мед              | 1,17504  | 240 | 26 | 70...75 | 35,2512  | 80,00  |
| Крохмаль         | 0,4896   | 240 | 26 | 70...75 | 14,688   | 72,85  |
| Трав'яний чай    | 0,57375  | 240 | 26 | 70...75 | 17,2125  | 480,00 |
| Чорний чай       | 0,02754  | 240 | 26 | 70...75 | 0,8262   | 400,00 |
| Зелений чай      | 0,034425 | 240 | 26 | 70...75 | 1,03275  | 450,00 |