

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації

до практичного заняття

«Організація постачання закладів ресторанного господарства»

(для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа)

ХАРКІВ – ХНЕУ ім. С. Кузнеця

Методичні рекомендації до виконання практичного заняття «Організація постачання закладів ресторанного господарства» з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (для студ. 3 курсу денної та заочної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа). Укл.: Давидова О.Ю., – Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2022. – 76 с.

Укладач: д.е.н., проф. О.Ю. Давидова

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЗАНЯТТЯ	4
2 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	4
2.1 Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства	16
2.2 Організація матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства	22
3 КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ	28
4 ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИКОНАННЯ ПРАКТИЧНОГО ЗАНЯТТЯ	30
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ	33
ДОДАТОК А	34
ДОДАТОК Б	42
ДОДАТОК В	45
ДОДАТОК Г	51
ДОДАТОК Д	61
ДОДАТОК Е	73

ВСТУП

Одним із важливих етапів підготовки фахівців є виконання практичних занять.

Стратегічна мета практичного заняття – систематизація, закріплення та поглиблення теоретичних і практичних знань, придбання навичок з визначення потреби закладів ресторанного господарства у сировині, напівфабрикатах, покупних товарах, предметів матеріально-технічного забезпечення.

Практична мета – підготовка студентів до виконання курсових і дипломних робіт.

Оперативна мета – виявлення студентами вміння творчо застосовувати знання на практиці.

1. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЗАНЯТТЯ

1. Опитування студентів за темою.
2. Вивчення методики виконання роботи.
3. Виконання завдання.
4. Оформлення роботи.
5. Обговорення результатів заняття й підведення підсумків.

2. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Заклади ресторанного господарства виконують три важливі функції: виробництво продукції, її реалізацію й організацію споживання. Тобто, заклад (підприємство) ресторанного господарства є складною виробничо-торговельною системою, до складу якої входить кілька підсистем: виробнича, організаційно-обслуговуюча, забезпечувальна, керівна. У кожній з цих підсистем вирішуються певні питання, від успішного розв'язання яких залежить кінцевий результат роботи всієї системи.

Використання системного підходу передбачає забезпечення високої якості «виходу» у першій підсистемі підприємства ресторанного господарства, який одночасно є «входом» до другої підсистеми. При цьому передбачається, що «вихід» має високу якість, яка обов'язково підтверджується якістю процесів у підсистемі «Склад».

За умов, що «вихід» у першій підсистемі буде низький, то і вихід у наступній підсистемі також буде низький.

Місце забезпечувальної підсистеми в системі підприємства ресторанного господарства можна умовно представити у вигляді схеми (рис. 2.1).

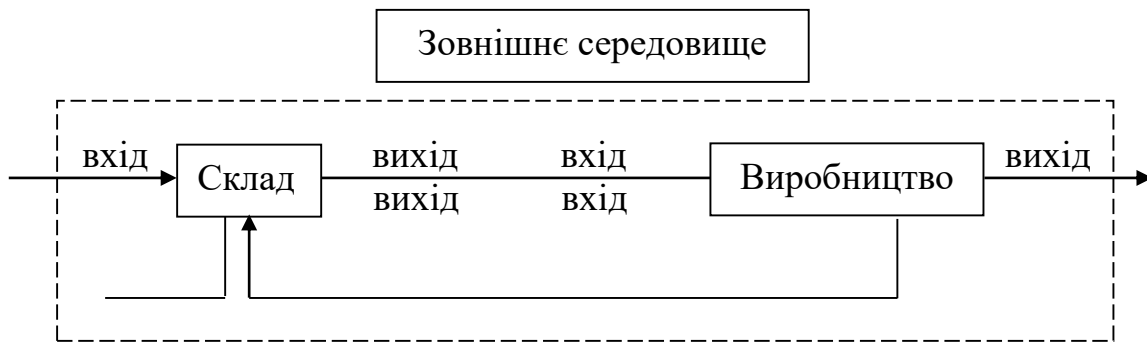


Рисунок 2.1 - Схема взаємодій підсистем підприємства і зовнішнього середовища

Система продовольчого і матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства – це складний динамічний комплекс, узагальнену схему якого наведено на рис. 2.2.

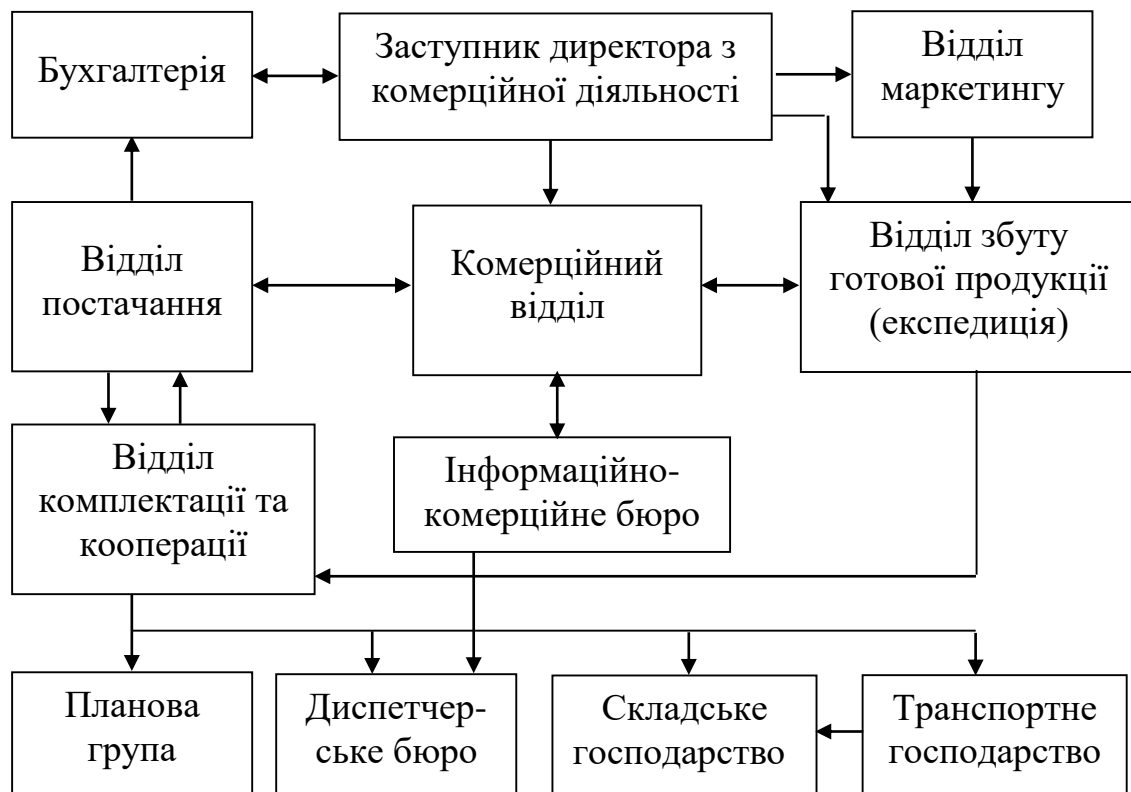


Рисунок 2.2 - Загальна схема системи організації постачання в закладах ресторанного господарства

В умовах ринкових відносин, особливо в розвинутих країнах, сьогодні

широко використовують внутрішньо фірмове планування. При цьому багато підприємств розробляють не тільки поточні, а також і довгострокові плани. Так, наприклад, систему довгострокових планувань застосовують 70-80% великих японських корпорацій.

Довгостроковий план підприємства відображає загальну стратегію підприємства, тобто концепцію його розвитку, основні проекти та пріоритети. Такі плани розробляються на рівні вищого керівництва.

Процес довгострокового планування закладу в умовах ринка передбачає три стадії. На першій формують мету закладу, збирають зовнішню інформацію про середовище, що оточує заклад, галузь, конкурентів. На другому – визначають рівень претензій, темпи зростання основних показників діяльності, частку підприємства на ринку, визначають різницю поміж тими значеннями показників, які прогнозують і тими, на які претендує підприємство. На третій стадії розробляють нову стратегію для подолання різниці поміж тими значеннями показників, які прогнозують і тими, на які претендує підприємство.

Сьогодні на підприємствах України практично відсутнє довгострокове матеріальне планування. У таких умовах доцільним вважається поточне планування матеріально-технічного забезпечення. Головна ціль поточного матеріального планування підприємства є забезпечення гарантій поставок за низьких витрат. Планування матеріально-технічного забезпечення – важливий інструмент, який дозволяє передбачити ризик, який може виникнути у сфері ресторанного господарства.

У великих фірмах, закладах ресторанного господарства незалежно від форм власності створюють відділи постачання, у невеликих закладах призначають працівника, відповідального за організацію постачання. Відділ постачання, зазвичай, працює самостійно, виконуючи свої певні функції. За логістичного підходу до роботи підприємства служба постачання є елементом мікрологістичної системи, що забезпечує проходження матеріального потоку в ланцюзі «постачання – виробництво – збут».

Логістика - це планування, організація і контролювання усіх видів

діяльності з переміщення матеріального потоку від пункту закупівлі до пункту кінцевого споживача. Забезпечення високого ступеня погодженості дій з керівництва матеріальними потоками між службою постачання і службами виробництва, збуту є завданням логістичної організації підприємства в цілому.

Для забезпечення закладу усіма видами ресурсів необхідно вирішити наступні завдання:

- що закупити?
- скільки закупити?
- у кого закупити?
- на яких умовах закупити?

Крім того, необхідно:

- укласти договір;
- проконтролювати виконання договору;
- організувати доставку;
- організувати складування і збереження.

У закладах ресторанного господарства необхідно формувати список потенційних постачальників, який буде постійно оновлюватися і доповнюватися.

Складений перелік постачальників аналізують на підставі спеціальних критеріїв:

- 1) ціна продукції;
- 2) якість продукції, що поставляється;
- 3) надійність постачань;
- 4) відстань постачальника від споживача;
- 5) терміни виконання замовлення;
- 6) організація управління якістю у постачальника;
- 7) фінансовий стан постачальника,
- 8) кредитоспроможність постачальника тощо.

Заклади ресторанного господарства через відділи постачання, або окремих відповідальних працівників самостійно шукають постачальників, укладають договори на постачання, без яких неможлива робота підприємств.

Договір на поставку продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення укладають за формою, яку наведено у додатках А і Б.

Договір постачання є основним документом, що визначає права й обов'язки сторін щодо постачання усіх видів продукції. Під час складання договорів необхідно керуватися Цивільним кодексом України та іншими законодавчими актами України. При намірі укласти контракт варто чітко знати, яку мету необхідно досягти під час його реалізації, і уточнити найбільш важливі моменти, пов'язані з його оформленням, підписанням та виконанням.

Поряд із дуже короткими договорами, що містять мінімум умов, часто використовують багатосторонні, дуже докладні договори, що передбачають значну кількість додаткових умов.

Заклад ресторанного господарства може безпосередньо укладати договір із виготовлювачами або використовувати послуги оптових ярмарків, центрів аукціонної торгівлі; може закупити товар у торговельній і збутовій мережі. У багатьох містах створюють сервісні центри, що допомагають у постачанні сировини, напівфабрикатів, меблів, столового посуду, білизни тощо, усім, що необхідно для організації обслуговування на високому рівні. Невеликі заклади можуть скористатися послугами дрібнооптових магазинів.

Раціональна організація постачання закладів ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними предметами є найважливішою передумовою ефективної та ритмічної роботи виробництва.

Основною метою продовольчого й матеріально-технічного забезпечення підприємства є вчасне забезпечення підсистем підприємства необхідними видами ресурсів у потрібній кількості й якості з урахуванням підвищення продуктивності праці, фондівіддачі, скорочення тривалості виробничих циклів виготовлення продукції, зменшення терміну обігу оборотних коштів, забезпечення ритмічності процесів, підвищення ефективності інновацій та інвестицій тощо.

До організації і продовольчого постачання закладів ресторанного

господарства пред'являються такі вимоги:

- забезпечення різноманітного асортименту товарів у достатній кількості та належній якості протягом року;
- своєчасність та ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення;
- скорочення ланкового просування товарів;
- оптимальний вибір постачальників та своєчасне укладення з ними договорів на постачання товарів.

Сировина, напівфабрикати та продовольчі товари на підприємства ресторанного господарства можуть надходити з підприємств-виготовлювачів, оптових баз, вихідних баз, торговельно-закупівельних баз, торговельних баз.

Підприємства-виготовлювачі сировини, напівфабрикатів, продовольчих товарів різних форм власності: державні підприємства харчової промисловості, акціонерні товариства, об'єднання, приватні фірми, що виготовляють продукти харчування. Великий внесок в організацію продуктового постачання вносять виробники сільськогосподарської продукції, фермерські господарства, приватники, що пропонують надлишки сільськогосподарської продукції. Заклади ресторанного господарства можуть закуповувати продукти на ринках, оптових ринках, у магазинах, у приватників. У сезон овочів, фруктів багато закладів ресторанного господарства для розширення асортименту своїх залів займаються самозаготівлею (солених, квашених, консервованих овочів, фруктів і т.п.). Великі фірми, підприємства, комбінати й фабрики можуть організувати підсобні господарства (парники, невеликі пункти вирощування свиней та ін.). Багато видів продуктів надходять до підприємств через посередників — оптові бази і холодильники, що постачають м'ясо, олію, рибу й гастрономічні продукти; оптові бази - бакалійну продукцію. Необхідність користуватися послугами посередників виникає в тих випадках, коли підприємству необхідно мати широкий асортимент продуктів і в нього є умови, необхідні для їх збереження. У цих випадках посередник повинний узяти на себе функції, пов'язані із просуванням товару від виготовлювача до споживача.

Оптові бази закупають товари у підприємств-виготовлювачів для наступного їхнього продажу роздрібним торговельним підприємствам і закладам (підприємствам) ресторанного господарства.

Вихідні бази розміщуються безпосередньо при великих промислових підприємствах. Головна їхня функція — організація процесу руху товарів з пунктів виробництва до пунктів споживання. Вони організують оптовий продаж товарів великими партіями оптовим і роздрібним підприємствам.

Торговельно-закупівельні бази розташовуються в районах, де багато підприємств-виготовлювачів накопичують товари для продажу їх у місця споживання.

Торговельні бази знаходяться в місцях споживання. Вони закупають товари у виготовлювачів, вихідних і торгово-закупівельних баз та інших посередників і продають їх роздрібним підприємствам торгівлі та ресторанного господарства.

Як посередники між виготовлювачем і споживачем можуть виступати брокери, торговельні агенти. Діяльність цих посередників відрізняється від функцій оптових баз наступним:

- вони не беруть на себе право власності на товар;
- виконують обмежену кількість функцій.

Головна їх функція - сприяння купівлі-продажу, основне завдання - знайти покупця й продавця, звести їх, допомогти домовитися про умови купівлі-продажу, постачання. За свої послуги вони одержують комісійну винагороду.

У закладах ресторанного господарства необхідно формувати список потенційних постачальників, який буде постійно оновлюватися і доповнюватися.

Складений перелік постачальників аналізують на підставі спеціальних критеріїв. Найчастіше обмежуються ціною і якістю продукції, що поставляється, а також надійністю постачань.

Кожне підприємство повинно підвищувати ефективність руху товарів (рух матеріального потоку).

Рух товарів - це транспортування товарів від місць їхнього виробництва до місць споживання.

Кількість операцій з товаром залежить від схеми руху товарів.

Основні принципи руху товарів:

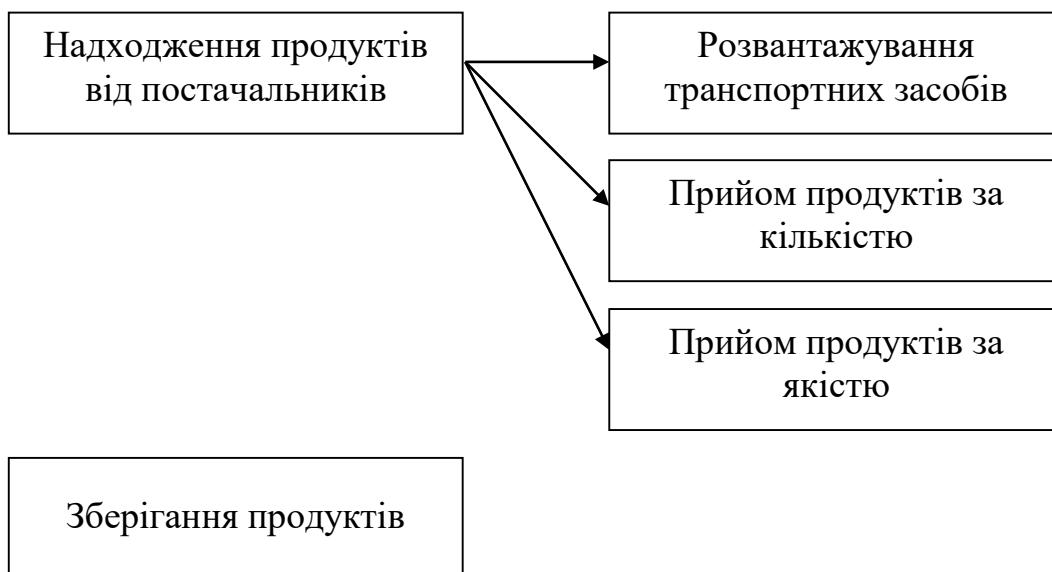
- оптимальна ланковість руху товарів;
- ефективне використання транспортних засобів;
- ефективне використання торговельно-технологічного устаткування;
- скорочення кількості операцій з товаром.

Технологічний процес руху товарів показано на рис. 2.3.

Існує таке поняття, як *складська ланковість*, тобто через скільки складів проходить товар на шляху його руху від виробництва до споживача. Наприклад: товар зі складу виготовлювача транспортують на склади вихідних баз, потім на торговельно-закупівельні бази, потім - на склади торговельних баз, потім - на склади споживача.

За такої схеми товар проходить не менше, ніж через чотири склади, що може призвести до погіршення якості товару. Така форма постачання називається *складською*. За складської форми постачання забезпечується краща комплектність товарів різного призначення.

Транзитна форма постачання припускає прямі зв'язки «постачальник-підприємство», мінуючи проміжні склади і бази.



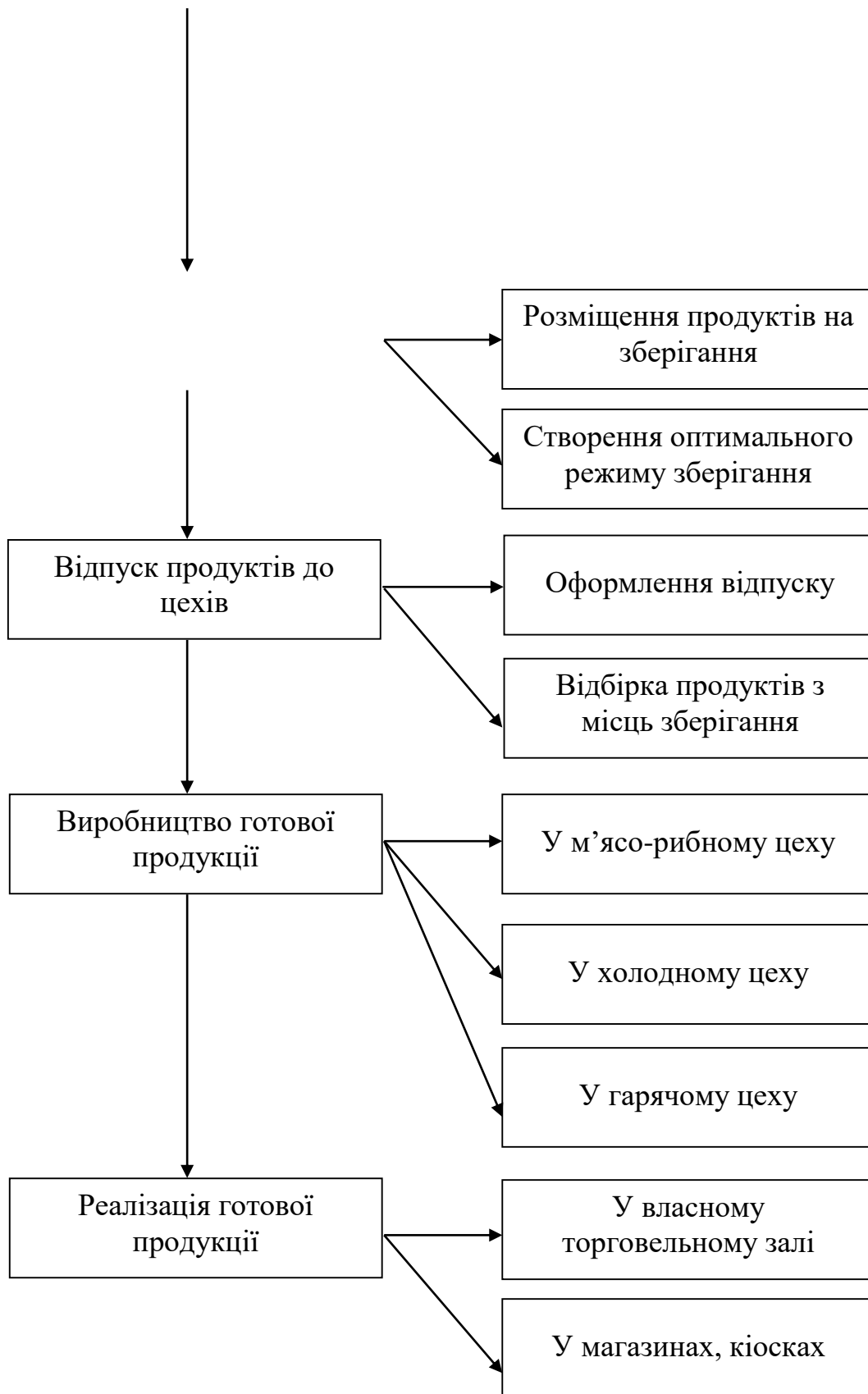


Рисунок 2.3 - Технологічний процес товароруху

Для швидкопсувних, а також для великогабаритних товарів (борошно, цукор, макаронні вироби і т. ін.) використовують транзитну форму, для нешвидкопсувних - складську, а в більшості випадків застосовують змішану форму постачання.

Доставка продуктів може відбуватися централізованим і децентралізованим способами.

Централізовану доставку товарів на підприємства здійснюють силами і засобами постачальників. За централізованої доставки підприємство звільняється від необхідності мати свій транспорт.

За *децентралізованої доставки* вивіз товарів від постачальників забезпечує безпосередньо саме підприємство ресторанного господарства, використовуючи свій або орендований транспорт.

Зі способами доставки тісно пов'язані і маршрути завезення продуктів.

За децентралізованої доставки продукти завозять на підприємство тільки маятниковими (лінійними) маршрутами, а за централізованої, завезення продуктів здійснюють, здебільшого, за кільцевими маршрутами, тобто на одній машині товар доставляють на кілька підприємств за кільцем відповідно до графіка і розробленого маршруту. Для великих підприємств, при цьому, застосовують і маятникові рейси. Кільцевий маршрут дозволяє більш повно використовувати вантажопідйомність транспорту, скоротити транспортні витрати, прискорити повернення тари.

Важливу роль у русі товарів виконує транспорт. Транспортні організації під час пересування товарів повинні забезпечити:

- зберігання вантажу під час транспортування;
- своєчасну доставку вантажу;
- дотримання правил завантаження та транспортування вантажу;
- ефективне використання транспорту.

Для перевезення продовольчих товарів використовують спеціалізований транспорт, що має маркірування «Продукти». Кузов таких машин зсередини оббивають оцинкованим залізом або листовим алюмінієм. На кожну машину,

призначену для перевезення продуктів, повинен бути санітарний паспорт, виданий установами санітарно-епідеміологічної служби терміном не більше, ніж на один рік. Швидкопсувні продукти доставляють ізотермічним транспортом.

Приймання продовольчих товарів у підприємствах ресторанного господарства є важливою складовою частиною технологічного процесу. Приймання проводять у два етапи (рис. 2.4).

Продукти одержують за кількістю та якістю. Перший етап — попередній.



Рисунок 2.4 - Поопераційна схема документального оформлення прийому товарів

Приймання продукції за кількістю здійснюють за товарно-транспортними

накладними, рахунками-фактурами, шляхом перерахування тарних місць, зважування і т. ін. Якщо товар надійшов у несправній тарі, крім перевірки ваги брутто підприємство має право вимагати розкриття тари і перевірити вагу нетто.

Другий етап - остаточне приймання. Маса нетто і кількість товарних одиниць перевіряються одночасно з розкриттям тари, але не пізніше 10 днів, а швидкопсувну продукцію - не пізніше 24 годин з моменту приймання товарів. Масу тари перевіряють одночасно з прийманням товару. При неможливості зважування продукції без тари (солоні огірки, квашена капуста в бочках, сметана, сир у бідонах) масу нетто визначають як різницю між вагою брутто і вагою тари. У випадку розбіжності фактичної ваги тари, результати перевірки оформлюють актом на розбіг ваги тари, що повинен бути складений не пізніше 10 днів після її звільнення. На кожному тарному місці (шухляді, флязі, коробці) повинен бути ярлик із зазначеною датою, годиною виготовлення і кінцевим терміном реалізації.

Під час виявлення нестачі складають однобічний акт про виявлену нестачу. Цей товар зберігають окремо, забезпечують його зберігання і викликають представника постачальника швидкопсувних товарів негайно після виявлення нестачі, інших товарів - не пізніше 24 годин. Постачальник швидкопсувних товарів зобов'язаний з'явитися протягом 4 годин після виклику, інші - не пізніше, ніж наступного дня. Після завершення остаточного приймання складають акт у 3 примірниках.

Одночасно з прийманням товарів за кількістю, товар приймають також і за якістю. Термін перевірки якості для швидкопсувних товарів - 24 годин, для нешвидкопсувних - 10 днів.

Приймання товарів за якістю проводять за органолептичними показниками (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція). При цьому перевіряють відповідність стандартам, технологічним умовам. До транспортних документів додають сертифікати або Посвідчення якості, де зазначають дату виготовлення, термін реалізації, назву фірми, гігієнічні сертифікати (із зазначенням допустимого і фактичного рівня важких металів).

Відповідно до закону «Про захист прав споживачів», санітарних норм і правил товар повинен бути безпечним для здоров'я споживачів.

Забороняється приймати:

- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма і ветеринарного свідчення;
- сільськогосподарської птиці і яєць без ветеринарного свідчення, а також з неблагополучних за сальмонельозом господарств;
- консерви з порушенням герметичності, бомбажем;
- овочі і плоди з ознаками гнилі;
- гриби солоні, мариновані, сушені без наявності документа про якість;
- продукцію рослинництва без якісного посвідчення,

У випадку виявлення невідповідності якості складають акт, як зазначено раніше.

Для забезпечення безперебійної роботи виробництва і реалізації продукції в достатньому асортименті з урахуванням попиту споживачів необхідні товарні запаси.

Запаси сировини, напівфабрикатів, готової продукції, предметів матеріально-технічного призначення мають важливе значення як для підприємства, створюючи резерв матеріальних цінностей, так і для споживачів – для задоволення їх потреб. Як свідчать результати досліджень, заклади ресторанного господарства вкладають у матеріальні запаси до 30% поточних активів і до 90% оборотного капіталу.

Товарні запаси повинні бути мінімальними, але достатніми для ритмічної роботи підприємства. Для закладів ресторанного господарства рекомендуються такі норми товарних запасів за нормальних умов зберігання:

- нешвидкопсувні продукти (борошно, цукор, крупа) – 8-10 днів;
- швидкопсувні продукти (м'ясо, риба, птах і ін.) - 2-5 днів;
- запаси хліба, молока не повинні перевищувати одnodенну реалізацію.

Наднормативні запаси збільшують втрати під час збереження, сповільнюють оборотність товарів, ускладнюють облік, захаращують складські

приміщення, при цьому погіршуються умови збереження.

2.1 Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства

Необхідні обсяги запасів сировини, напівфабрикатів, продовольчих товарів для діючих закладів ресторанного господарства можна визначити за меню, фізіологічними нормами вживання продуктів харчування для різних груп населення за віком та інтенсивності праці, збільшеними показниками (на одну людину та на одне місце на підприємстві).

Розрахунок необхідної кількості сировини *за меню* передбачає визначення кількості сировини, необхідної для приготування страв, що входять до виробничої програми підприємства:

$$Q = g \cdot n / 1000$$

де Q – кількість сировини даного виду, кг;

g – норма сировини даного виду на одну страву, г;

n – кількість страв з сировини даного виду, од. (згідно виробничої програми).

Загальну кількість сировини даного виду, необхідну для реалізації виробничої програми, визначають за формулою:

$$Q_{\text{заг}} = Q_1 + Q_2 + \dots + Q_n = \sum (g \cdot n / 1000)$$

Приклад розрахунку необхідної кількості сировини для пивного бару за меню наведено у табл. 2.1

Розрахунок сировини за *фізіологічними нормами* полягає у виборі відповідної норми харчування для певного контингенту споживачів за формулою:

$$Q = g_n \cdot 1000$$

Таблиця 2.1 - Добова потреба сировини для пивного бару на 25 місць

Найменування продуктів	Найменування страв										
	Т.к. Бутерброд з кав'яром		Т.к. Бутерброд з баликом		Т.к. Бутерброд з бужениною		14 Бутерброд з оселедцем		45 Скумбрія г/к		Усього, кг
	Кількість продуктів										
	На 1 пор., г	на 20 пор., кг	на 1 пор., г	на 30 пор., кг	на 1 пор., г	на 30 пор., кг	на 1 пор., г	на 30 пор., кг	на 1 пор., г	на 80 пор., кг	Q _{заг}
G	n	g	n	g	n	g	n	g	n		
Масло вершкове	2	0,04					10	0,3			0,34
Кав'яр	20,4	0,41									0,41
Хліб	30	0,6	30	0,9	30	0,9	30	0,9			3,2
Балик			41	1,23							1,23
і т. ін.											

де g_n – добова фізіологічна норма вживання продуктів даного виду на одну людину, г (додаток В).

Розраховану кількість сировини поділяють за асортиментом, тобто визначають потрібну кількість сировини за видами. Зазначене співвідношення може змінюватися залежно від сезону та специфіки контингенту. Так, наприклад, якщо обирається розрахунковий період серпень-вересень, то з асортименту фруктів та ягід виключають малину, полуницю, смородину, відповідно збільшив кількість фруктів, характерних для сезону. А під час визначення необхідної кількості харчових продуктів для лікарень, санаторіїв з розрахунків виключають свинину та збільшують інші м'ясопродукти.

Приклад розрахунку необхідної кількості продуктів на добу для 330 дітей, що відпочивають у таборі в серпні, наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2 - Розрахунок кількості продуктів на добу для дітей, що

відпочивають у таборі

Продукти	Норма на одну дитину, г (g_n)	Розрахункова кількість на 330 дітей, кг (Q)
Хліб пшеничний	200	66,0
Хліб житній	300	99,0
Борошно картопляна	5	1,65
Борошно пшеничне	60	19,8
Крупи, бобові, макаронні вироби	80	26,4
Картопля	500	165,0
і т. ін.		

Розрахунок сировини за *збільшеними показниками* виконують враховуючи фізіологічні норми харчування, тип, клас закладу ресторанного господарства, а також кількість прийомів харчування відвідувачами.

Середня кількість сировини на одного відвідувача $g_0 = 0,4 \cdot g_n$, а для шкільної їдальні $g_0 = 0,3 \cdot g_n$ (де g_n – добова фізіологічна норма вживання даного продукту, г).

Для підприємств ресторанного господарства класу «люкс», «вищого», «першого» додатково враховують коефіцієнт вживання страв і коефіцієнт перерахунку сировини за формулою:

$$g_{0_{зб}} = m / m_0 \cdot k_{пер}$$

де $g_{0_{зб}}$ - кількість сировини даного виду на одного відвідувача за день для підприємства (збільшений показник), г;

$k_{пер}$ - коефіцієнт перерахунку сировини для підприємства.

Таблиця 2.3 - Розбивка продуктів за асортиментом

Продукти	% від загальної кількості	Розрахункова кількість на 330 дітей, кг
Крупи, бобові, макаронні вироби (26,4 кг)		
Гречана крупа	30	7,92
Пшоно	13,2	3,48
Рис	14	3,7
Манна крупа	10,6	2,8
Вівсяна крупа	9,1	2,4
Ячнева та перлова крупа	6,2	1,64
Кукурудзяна крупа	3,7	0,98
Бобові	13,2	3,48
Разом	100	26,4
і т. ін.		

Коефіцієнт перерахунку сировини – це співвідношення норм закладки однієї страви на підприємстві, для якого виконують розрахунки та для робочої їдальні. Для підприємств, що відпускають готові страви додому він дорівнює 1. Для поза розрядних підприємств – 1,3, для ресторанів класу «люкс» та «вищий» – 2. Цей коефіцієнт доцільно використовувати, коли визначають кількість основних видів сировини (м'ясо, риба, цукор, яйця, жири). Для визначення кількості інших продуктів враховують тільки коефіцієнти споживання страв.

Співвідношення m/m_0 показує, на скільки разів коефіцієнт споживання страв на підприємстві, для якого виконують розрахунок m , більше (менше) коефіцієнта споживання страв у робітничі їдальні m_0 .

Загальну кількість сировини для даного виду розраховують за формулами.

Для робочої їдальні: $Q = g_0 \cdot N / 1000$,

для інших закладів: $Q = g_{0,зб} \cdot N / 1000$.

Після цього кількість сировини розбивають на окремі види асортименту згідно з додатком Г.

Приклад розрахунку необхідної кількості м'ясопродуктів на добу для ресторану першого класу, який відвідують 330 споживачів на день, наведено у

табл. 2.4, 2.5.

Таблиця 2.4 - Розрахунок м'ясопродуктів для ресторану за збільшеними показниками

Продукти	Добова фізіологічна норма, г $*(g_o)$	Середня кількість продукту, г $0,4 \cdot g_n$	Співвідношення m/m_o	Коефіцієнт перерахунку $k_{пер}$	Кількість на 1 відвідувача, г/ на 330, кг $Q \cdot N$
М'ясопродукти	219	87,6	3,5/2,5	2	69,12/ 22,81

Таблиця 2.5 - Розподіл м'ясопродуктів за асортиментом

М'ясопродукти	% від загальної кількості	Розрахункова кількість, кг
Яловичина	35	7,98
Телятина	2	0,48
Свинина	8	1,83
Баранина	17	3,88
Птиця та дичина	30	6,85
Субпродукти	8	1,83
Разом	100	22,81

Під час визначення потреби в сировині для заготівельних підприємств враховують те, що не усі види сировини надходять до доготівельних підприємств у вигляді централізовано виготовлених напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів – частка їх (гастрономія, зелень, помідори, огірки) постачаються без посередників. Для заготівельних підприємств необхідну кількість сировини визначають за формулою:

$$Q = g_{0,ср} \cdot N_{\varphi} / 1000$$

де φ – коефіцієнт, що враховує частку сировини у вигляді централізовано виготовленої продукції в загальному обсязі витрат сировини, для чого треба скористатися даними табл. 2.6

Розраховуючи сировину для заготівельних підприємств можна

користуватися нормами на одне місце в залі, які наведені в табл. 2.7.

Таблиця 2.6 - Частка сировини, яку використовують у вигляді напівфабрикатів для різних типів закладів ресторанного господарства

Продукти	Їдальня	Ресторан	Кафе	Закусочна
М'ясо	0,95	0,85	0,5	0,7
Риба	0,90	0,80	-	0,8
Овочі	0,65	0,65	0,25	0,6

Таблиця 2.7 - Норми сировини, які використовують у вигляді напівфабрикатів, виготовлених централізовано, за розрахунком на одне місце

Тип підприємства	М'ясопродукти, кг	Риба, кг	Овочі, кг	Картопля, кг	Кондитерські вироби, од.
Їдальня при промисловому підприємстві:					
механізована праця	0,76	0,13	0,68	0,96	3
немеханізована праця	1,06	0,13	0,83	1,28	3
Їдальня при ЗВО	0,95	0,14	0,87	1,33	3
Шкільна їдальня	0,14	0,06	0,23	0,35	3
Загальнодоступна їдальня	0,99	0,17	0,99	1,35	3
Ресторан	1,22	0,21	0,68	0,93	4
Кафе	0,23	-	0,13	0,45	11
Закусочна	0,40	0,08	0,38	0,57	5

Сьогодні у закладах ресторанного господарства широко застосовують систему складського обліку Store House, яка дозволяє контролювати процес управління виробництвом у ресторанах, кафе та ресторанах швидкого обслуговування. Сумісність автоматизованої ресторанної діяльності Store House з системою R-KEEPER дозволяє виконувати автоматичний обмін даними між системами.

Система виконує функції обліку пересування товарів, (надходження, витрати, комплектації і т. ін.); калькуляцію страв; списування продуктів, як

використаних на виготовлення страв, так і внаслідок їх знешкодження; багатофункціональної інвентаризації; обробки прибуткових і не прибуткових накладних; заповнення документів на повернення товарів постачальнику та на списування знешкоджених продуктів; визначення залишків товарів після усіх операцій з ними; під час проведення інвентаризації система надає інформацію про недолік товарів і багато іншого.

Використання цієї системи надає змогу значно прискорити складські операції у закладах ресторанного господарства.

2.2 Організація матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства

До організації матеріально-технічного постачання висуваються такі вимоги:

- своєчасність і комплектність постачань;
- безперебійність, тому що перебої у постачанні порушують чіткий ритм роботи підприємств, погіршують обслуговування;
- визначення потреби в матеріально-технічних предметах і розміри товарних запасів;
- надійність і висока якість постачань, тобто всі предмети повинні поставлятися відповідно до діючих стандартів і технічних умов;
- правильний вибір форми постачання.

Прийом предметів матеріально–технічного забезпечення на підприємствах ресторанного господарства повинен вестись з обов'язковим дотриманням певних правил стосовно матеріальних цінностей.

Так, наприклад, під час приймання устаткування, що надійшло в тарі, перевіряють цілісність пакування, відповідність технічним умовам, супровідним документам, що засвідчують якість і комплектність (технічний паспорт). За наявності будь-яких дефектів, відхилень складають акт. Порядок складання акта (терміни, склад комісії і т. ін.) визначається договорами й інструкціями. На

підставі актів пред'являються претензії до постачальників. Постачальників предметів матеріально-технічного забезпечення сьогодні представлено широким вибором.

У закладах ресторанного господарства для постачання предметів матеріально-технічного призначення також використовують дві форми – транзитну та складську.

Транзитна форма постачання матеріалів (матеріально-технічних ресурсів) передбачає постачання від постачальника безпосередньо на місце споживання матеріалу, минаючи проміжні пункти його складування. За цією схемою може постачатися устаткування, скляний, металевий та порцеляновий посуд, набори тощо.

Складська форма постачання передбачає обов'язкове постачання матеріалів через систему складів – проміжних пунктів складування, зберігання, попередньої підготовки до виробництва, що потребує утворення складського господарства. Склади закладів ресторанного господарства можуть розташовуватися в окремих будівлях, а також на перших, цокольних поверхах і підвальних приміщеннях. Вони повинні мати зручний зв'язок із виробничими приміщеннями.

Кількість матеріальних ресурсів, необхідних підприємству, може визначатися на основі норм витрат, експлуатаційних норм та норм оснащення.

Норми витрат встановлюються для визначення потреби в предметах малоцінного інвентарю та на матеріали і предмети одноразового користування. Ці норми передбачають забезпечення необхідних санітарно-гігієнічних умов на підприємстві. Наприклад, одноразовий посуд, миючі засоби, папір та інші матеріали, які цілком споживаються під час торговельно-виробничої діяльності.

Експлуатаційні норми визначають мінімальні і максимальні терміни зносу, норм амортизації залежно від навантаження, умов експлуатації устаткування, інвентарю тощо.

Норми розробляються для різних груп інвентарю з урахуванням типу підприємства, потужності та умов роботи. Розрахунок потреби в матеріально-

технічних предметах виконується за формулою

$$P = P_{\phi} \cdot K_{\text{вир}} \cdot K_e,$$

де P_{ϕ} – фактична витрата за минулий період,

$K_{\text{вир}}$ – коефіцієнт зміни обсягу виробництва,

K_e – коефіцієнт планової економії.

Норми оснащення встановлюються для визначення потреби в предметах багаторазового використання (інвентар, устаткування тощо). Кількість необхідного устаткування для нових підприємств і переустаткованих при реконструкції визначаються за “Рекомендованими нормами технічного оснащення закладів ресторанного господарства” від 3 січня 2003 року (Додаток Г). Норми оснащення устаткуванням залежать від типу підприємства, його потужності.

Потреба у столовому посуді, столових наборах, меблях і кухонному інвентарі розраховується за “Нормами оснащення підприємств ресторанного господарства посудом, столовими наборами, меблями і кухонним інвентарем” (Додаток Д). Наприклад, у розділі “Норми оснащення порцеляново-фаянсовим, скляним і металевим посудом, столовими наборами” наводиться весь перелік асортименту посуду й наборів, що повинен бути на підприємствах залежно від його типу, для кожного виду посуду пропонується норма на одне місце в залі. Щоб визначити потребу у столовому посуді й наборах, норму за кожним видом множать на кількість місць у торговельному залі.

Норми складені з розрахунку 2,5-3,5 комплекти на одне місце в залі, що передбачає заповнення збитку під час експлуатації. За нормальних умов роботи підприємства потреба у посуді та наборах визначається у 2,5-кратному розмірі відносно до кількості місць у залі (один комплект знаходиться на столах, другий – в мийній столового посуду, половина комплекту – на роздавальні). Якщо у залі швидко зміна відвідувачів, то кількість комплектів збільшується.

У робочих і шкільних їдальнях, там, де прийом їжі триває 10-15 хвилин, кількість комплектів приймають 3-кратним.

Потребу підприємства, що вже діє, на посуд і набори на одне місце в залі можна визначити за формулою:

$$P = P_z \cdot K_k / 100,$$

де P_z – відсоток страви в годину найбільшого завантаження залу;

K_k – кількість комплектів, одиниць.

Потребу нового підприємства в посуді, наборах, склі визначають як:

$$P = N \cdot m,$$

де N – норма на одне місце, од.;

m – кількість місць у залі, місць.

Крім того, необхідно враховувати поповнення збитків при експлуатації, для чого треба визначити кількість оборотів посуду :

$$O = n / P,$$

де n – кількість страв, що реалізуються за день, од.;

P – кількість посуду, од.

Також необхідно визначити збитки посуду за один оборот за формулою:

$$Z_0 = n \cdot K_z,$$

де K_z – збитки посуду, інвентарю, наборів, % (для порцеляново-фаянсового посуду складає 0,05-0,08 %, а для скляного посуду – 0,3-0,5%).

Збитки посуду за рік визначаються за формулою:

$$Z_p = P \cdot O \cdot Z_0 \cdot D / 100,$$

де D – кількість робочих днів за рік, днів.

Приклад розрахунку необхідної кількості глибоких столових тарілок для їдальні на 100 місць, де за день харчується 1100 відвідувачів, а коефіцієнт споживання супів дорівнює 0,75, наведено у табл. 2.8.

Кількість і номенклатуру для різних груп інвентарю визначають залежно

від типу підприємства й кількості місць у залі. За експлуатаційними нормами, які встановлюють для визначення терміну зношення, норм амортизації, залежно від навантаження й умов його експлуатації. Приклад розрахунку необхідної кількості столових наборів для загальнодоступної їдальні на 50 місць та наборів для їдальні наведено у табл. 2.9.

Таблиця 2.8 - Розрахунок необхідної кількості столового посуду для їдальні на 100 місць

Вид посуду	Норматив на одне місце, од.	Загальна кількість за нормою, од.	Реалізація страв, тис. порцій за		Кількість оборотів посуду в день	Збитки посуду %	Кількість на заміну збитку, од.	Усього потрібно, од.
			день	рік				
Тарілки глибокі столові і т.д.	4	400	825	301125	2,1	0,07	215	615

Таблиця 2.9 - Розрахунок річної потреби в наборах для їдальні на 50 місць

Назва наборів	Норматив на місце, од.	Комплект за нормативом, од.	Наявність, од.	Необхідно для комплекту, од.	Усього треба, од.
Ложки столові і т. ін.	3,5	175	130	45	168

Потребу в меблях розраховують з урахуванням норм співвідношення місць за столами різної місткості на підприємстві. Рекомендоване співвідношення місць за столами різної місткості наведено в додатку Е.

Приклад розрахунку необхідної кількості меблів для ресторану на 60 місць наведено в табл. 2.10. Поправочний коефіцієнт враховує знос меблів під час експлуатації.

Норма спецодягу для робітників підприємств ресторанного господарства в середньому складає два комплекти для кожного працівника на рік. Так,

наприклад, для кухаря в комплект спецодягу входять куртка, брюки, фартух, ковпак, які видають один раз на 4 місяці; для офіціанта чоловіка – костюм (рондель і брюки), біла сорочка, краватка, полуботинки чорні й білі, для жінок – костюм або плаття, біла сорочка, краватка, туфлі чорні й світлі, для швейцара, туалетного робітника – костюм, сорочка біла, кашкет, краватка-метелик, які видають на 12 місяців.

Таблиця 2.10 - Розрахунок необхідної кількості меблів для ресторану першого класу на 60 місць

Меблі	Кількість місць за нормативом, од.	Кількість столів, од.	Поправочний Коефіцієнт	Загальна кількість, од.
Столи:				
двомісний	6	3	1,1	4
чотиримісний	27	6	1,1	7
шестимісний	27	5	1,1	6
Стілець	60	-	1,2	72

Для кожного підприємства з метою зменшення збитків необхідно проводити аналіз стану організації постачання, виявляти забезпеченість сировиною, продуктами, матеріалами тощо, щоб визначити вплив роботи служби забезпечення на обсяг збитків виробництва, а також стан складського господарства. За показниками проведеного аналізу розробляють організаційно-технічні заходи для скорочення бою посуду та скла, брухту інвентарю, організації їх збереження.

3. КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Які підсистеми входять до складу виробничо-торговельної системи закладів (підприємств) ресторанного господарства?
2. Які відділи входять до системи організації постачання?
3. Який вид планування постачання найбільш поширений сьогодні в розвинутих країнах?
4. У чому перевага довгострокового планування постачання?
5. Який документ є основним для організації постачання усіх видів продукції?
6. У чому полягає основна мета продовольчого й матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства?
7. Яким вимогам повинно відповідати продовольче постачання закладів ресторанного господарства?
8. Назвіть основні джерела продовольчого постачання.
9. Хто може виступати посередником між підприємством-виготовлювачем і підприємством-споживачем?
10. Що таке логістика?
11. Які критерії беруть до уваги при виборі постачальника?
12. Назвіть основні принципи товарообігу.
13. Назвіть форми постачання, які використовують у ресторанному господарстві.
14. Назвіть способи доставки товарів у заклади ресторанного господарства.
15. Які маршрути завезення товарів використовуються при різних способах доставки товарів?
16. Яким вимогам повинні відповідати транспортні організації, що забезпечують завезення товарів?
17. Які правила треба виконувати при отриманні товарів?
18. Як поводитися у разі виявлення нестачі товарів?

19. Яке призначення товарних запасів?
20. Як можна визначити необхідний обсяг запасів сировини, напівфабрикатів, купованих товарів для діючих закладів ресторанного господарства?
21. Як визначають необхідну кількість сировини за меню?
22. Для якого типу споживачів визначають необхідну кількість продовольчих запасів за фізіологічними нормами?
23. У чому полягає сутність розрахунку продовольчих запасів за збільшеними показниками?
24. Що поєднує в собі поняття матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства?
25. Назвіть основну мету матеріально-технічного забезпечення підприємства.
26. Які заходи повинна проводити система матеріально-технічного забезпечення для досягнення своєї мети?
27. За допомогою яких методів визначають необхідну кількість предметів матеріально-технічного забезпечення для закладів ресторанного господарства?
28. Назвіть приблизні норми збитків на порцеляново-фаянсовий та скляний посуд за одне обертання.
29. Що враховує поправочний коефіцієнт при розрахунках кількості меблів для різних підприємств ресторанного господарства?
30. Назвіть види нормативів, які використовують під час визначення необхідної кількості предметів матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства.

4. ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИКОНАННЯ ПРАКТИЧНОГО ЗАНЯТТЯ

Завдання 1.

Визначити необхідну кількість та асортимент м'ясопродуктів для шкільної їдальні, в якій отримують обід 200 учнів першої вікової групи.

Завдання 2.

Визначити необхідну кількість овочів і фруктів у зимовий період для їдальні, яка розташована при дитячому спортивному інтернаті на 100 учнів.

Завдання 3.

Визначити необхідну кількість картоплі та інших овочів для загально-терапевтичного санаторію на 150 місць.

Завдання 4.

Визначити необхідну кількість м'яса та м'ясопродуктів, риби та рибопродуктів для кафе, в якому харчуються 115 відвідувачів на день.

Завдання 5.

Визначити необхідну кількість молока та молочнокислої продукції для шкільної їдальні на 120 учнів.

Завдання 6.

Визначити необхідну кількість та асортимент молочно-жирових продуктів для ресторану, в якому харчуються щоденно 330 відвідувачів.

Завдання 7.

В їдальні на 60 місць за день харчується 660 відвідувачів. Визначити необхідну кількість фаянсового посуду.

Завдання 8.

Визначити необхідну кількість скляного й кришталевого посуду для ресторану на 40 місць, який відвідують 220 споживачів на день.

Завдання 9.

Визначити необхідну кількість столового посуду і наборів за асортиментом на рік для пивного бару на 30 місць.

Завдання 10.

Підібрати для ресторану першого класу на 52 місця з гриль-баром на 20 місць необхідні меблі для залів.

Завдання 11.

Підібрати холодильне устаткування для ресторану на 100 місць.

Завдання 12.

Підібрати механічне устаткування для кафе загального типу на 60 місць з пивним баром на 25 місць.

Завдання 13.

Підібрати меблі, визначити їх кількість для шкільної їдальні на 200 місць.

Завдання 14.

Визначити кількість столових наборів для їдальні на 350 місць, що обслуговує споживачів пансіонату.

Завдання 15.

Визначити кількість порцелянового посуду, якщо в залі загальнодоступного кафе на 70 місць реалізуються супи в глибоких столових тарілках кількістю 50%, у бульйонних чашках - 30%.

Завдання 16.

Визначити асортимент та кількість скляного посуду для винного бару на 35 місць.

Завдання 17.

У кафе на 48 місць харчуються 288 відвідувачів. Підрахуйте кількість наборів і металевого посуду.

Завдання 18.

Визначити потребу в столовому порцеляновому посуді для ресторану на 60 місць, який відвідує 360 споживачі на день.

Завдання 19.

Визначити необхідну кількість столових наборів для кафе загального типу на 60 місць.

Завдання 20.

Підібрати для комплексного підприємства ресторанного господарства, до складу якого входить ресторан першого класу на 80 місць та десертний бар на 30 місць, холодильне устаткування.

Завдання 21.

Підібрати технологічне устаткування для ресторану на 65 місць.

Завдання 22.

Визначити кількість закусточних тарілок і мілких столових тарілок на день у ресторані на 75 місць, який відвідує 450 споживачів за день.

Завдання 23.

В кафе загального типу на 45 місць харчується 315 відвідувачів, визначити кількість сортового скляного посуду.

Завдання 24.

Підібрати холодильне та роздавальне устаткування для шкільної їдальні на 120 місць.

Завдання 25.

Визначити необхідну кількість ваговимірювального й підйомно-транспортного обладнання для виробництва їдальні на 1000 місць.

Завдання 26.

Визначити необхідну кількість металевого посуду для кафе загального типу на 75 місць.

Завдання 27.

Підібрати механічне обладнання для закусточної на 80 місць.

Завдання 28.

Скласти договір на постачання м'ясної сировини в кафе на 48 місць.

Завдання 29.

Підібрати роздавальне і барне устаткування для пивного бару на 38 місць.

Завдання 30.

Скласти договір поставки холодильного обладнання з гарантійним обслуговуванням для ресторану на 75 місць.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Усіна А. І. Організація послуг харчування : підручник / А. І. Усіна, О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда, Т. П. Кононенко. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
2. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент : підручник / О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Сегеда. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 279 с.
3. Давидова О. Ю. Організація виробництва : навч. посібник / О. Ю. Давидова. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 228 с.
4. Малюк Л.П. Організація ресторанного господарства : підручник / Л. П. Малюк, О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 488 с.
5. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / Н. О. П'ятницька, Л. П. П'ятницька та ін. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : підручник / Л. А. Радченко. – 7-е изд., доп. и перераб. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. – 373 с.
7. Барановский В. А. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания : уч. пособие / В.А. Барановский. – Ростов-на-Дону, Феникс. – 2004 г. – 324 с.
8. Малюк Л. П. Столовая посуда и наборы для предприятий ресторанного хозяйства разных типов и классов : довідковий посібник / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Т. Л. Колесник. – Х. : ХДАТОХ, 2004. – 204 с.
9. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2.
10. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Х. : Фавор ЛТД, 2003. – 440 с.
11. П'ятницька Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – К, 2010. – 430 с.
12. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : ученик / В. В. Усов. – М. : Академия, 2016. – 416 с.
13. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. – К. : Інкос, 2012 – 280 с.

ДОГОВІР

постачання товару

м. _____ " ____ " _____ р.

ПОСТАЧАЛЬНИК: _____

В особі _____

що дії на підставі _____

з одного боку, і ПОКУПЕЦЬ: _____

в особі _____

що діє на підставі _____

з іншого боку, уклали даний Договір про наступне:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРУ

1.1. ПРОДАВЕЦЬ зобов'язується виготовляти та систематично постачати і передавати у власність (повне господарське користування) ПОКУПЦЮ певний товар, а ПОКУПЕЦЬ зобов'язується приймати цей товар і своєчасно здійснювати його оплату на умовах Даного Договору:

1.2. Предметом постачання є наступний товар:

1.2.1. _____.

1.2.2. _____.

1.2.3. _____.

1.2.4. _____.

2. ОБСЯГ (КІЛЬКІСТЬ) ТА ТЕРМІН ПОСТАЧАННЯ

3. АСОРТИМЕНТ

3.1. Асортимент товару передбачається у сертифікації, яка додається до Даного Договору (Додаток N 1 до Даного Договору).

3.2. У випадку необхідності для ПОКУПЦЯ змінити деякі пропозиції з

асортименту товару, що постачається, він зобов'язаний подати ПОСТАЧАЛЬНИКУ нову сертифікацію для узгодження у строк до настання нового терміну постачання.

3.3. Нова сертифікація вважається прийнятою в редакції ПОКУПЦЯ, якщо ПОСТАЧАЛЬНИК протягом _____ після її отримання не заявить щодо неї свої заперечення.

4. ЯКІСТЬ ТА КОМПЛЕКТНІСТЬ

4.1. Якість та комплектність товару, що постачається, повинна відповідати

(ГОСТу, ТУ, сертифікату виготовлювача, зразку та ін.)

4.2. Підтвердженням якості та комплектності з боку ПОСТАЧАЛЬНИКА є _____.

(найменування документу про якість та комплектність товару)

4.3. Додаткові до комплекту виробу _____.

4.4.3 комплекту товару виключаються наступні вироби, що не потрібні ПОКУПЦЮ: _____.

4.5. Узгодження між сторонами уточнених характеристик і додаткових вимог щодо якості та комплектності, не передбачених п. 4.1., 4.3., 4.4. Даного Договору, здійснюється сторонами в окремому порядку.

5. ГАРАНТІЙНИЙ СТРОК

5.1. ПОСТАЧАЛЬНИК гарантує якість та надійність товару, що постачається протягом з моменту _____.

5.2. При виявленні виробничих дефектів у товарі при його прийманні, а також при монтажі, налагоджуванні та експлуатації, в період його гарантійного строку виклик представника ПОСТАЧАЛЬНИКА обов'язковий.

5.3. Термін усунення недоліків або заміни товару (доукомплектування) визначається у розмірі з моменту виявлення дефектів.

6. ТЕРМІНИ ТА ПОРЯДОК ПОСТАЧАННЯ

6.1. Товар повинен бути поставлений ПОКУПЦЮ не пізніше __числа__

першого місяця відповідного періоду постачання.

6.2. ПОСТАЧАЛЬНИК має право на дострокове постачання кожної партії товару з обов'язковим повідомленням ПОКУПЦЯ про це в термін з моменту її відвантаження (може бути передбачена інша умова).

7. ЦІНА

7.1. ПОКУПЕЦЬ оплачує поставлений ПОСТАЧАЛЬНИКОМ товар за ціною, передбаченою у сертифікації, яка додається до даного Договору (Додаток N 1 до Даного Договору).

7.2. Ціни в сертифікації за Договором зазначені без урахування ПДВ(з урахуванням ПДВ).

8. ПОРЯДОК РОЗРАХУНКІВ

8.1. Розрахунки за кожну поставлену партію товару здійснюється в безготівковому порядку протягом _____ з моменту (може бути передбачена передоплата).

8.2. Порядок оплати: _____.

(поштовий, телеграфний)

8.3. Форма розрахунків: _____ .

(платіжне доручення, чек, вимога-доручення, акредитив)

8.4. ПОКУПЕЦЬ повинен повідомити ПОСТАЧАЛЬНИКА про здійснення платежу в термін _____ з моменту _____ ШЛЯХОМ

(телеграма з повідомленням, факс та ін.)

9. УМОВИ ПОСТАЧАННЯ

9.1. Постачання здійснюється на умовах: _____.

(франко-склад, франко-вагон та ін.)

9.2. Перехід права власності на товар відбувається в момент: _____ .

9.3. Перехід ризиків на товар відбувається в момент: _____ .

10. ПУНКТ ПОСТАВКИ

Пунктом постачання товару за Даним Договором є: _____ .

11. ТАРА І ПАКУВАННЯ

11.1. Товар повинен бути затарений і спакований ПОСТАЧАЛЬНИКОМ таким чином, щоб не допустити псування та/або знищення його на період постачання до прийняття товару ПОКУПЦЕМ.

11.2. Товар повинен бути затарений наступним чином: _____.

11.3. Товар повинен бути спаковано наступним чином: _____.

11.4. Вартість тари та пакування входить(не входить) до ціни товару: ____.

11.5. Порядок і строки повернення тари: _____.

11.6. Умови розрахунків при поверненні тари: _____.

12. МАРКІРУВАННЯ

12.1. Товар повинен бути промаркированим наступним чином:

(зазначається текст та/або малюнок маркірування на тарі, або робиться посилання на стандарт, ГОСТ)

13. ВІДВАНТАЖЕННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

13.1. Пункт відвантаження: _____.

13.2. Терміни відвантаження: протягом _____ з моменту _____.

13.3. Вид транспорту: _____.

13.4. Мінімальною нормою відвантаження _____.

транспортом є _____.

(вагон, контейнер, інші мінімальні норми)

13.5. Особливості відвантаження: _____.

13.6. ПОСТАЧАЛЬНИК повинен повідомити ПОКУПЦЯ про відвантаження в термін _____ з моменту шляхом _____.

(телеграма з повідомленням, факс та ін.)

У повідомленні зазначають: дату відвантаження, номер накладної, номер вагону (назва судна, N автомашини, N рейсу) номер і дату договору, найменування та кількість товару.

14. ПЕРЕДАЧА ТОВАРУ

14.1. Передача (приймання-здача) товару здійснюється в пункті поставки.

14.2. Приймання товару за кількістю здійснюється сторонами в порядку, що визначається чинним законодавством.

14.3. Отримавши товар, ПОКУПЕЦЬ повинен телеграфом з повідомленням підтвердити отримання товару протягом з _____ моменту _____.

15. ТЕРМІН ДІЇ ДАНОГО ДОГОВОРУ

15.1. Даний Договір набирає чинності з моменту підписання його сторонами і діє до "___" _____ р.

15.2. У випадку, якщо жодна зі сторін не заявить про свій намір розірвати або змінити договір за _____ до його закінчення, Даний Договір вважається пролонгованим на строк _____.

16. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ СТОРІН

16.1. За порушення умов Даного Договору винна сторона відшкодовує спричинені цим збитки, в тому числі не отриманий прибуток, у порядку, передбаченому чинним законодавством.

16.2. ПОКУПЕЦЬ за Даним Договором несе наступну відповідальність:
за _____ штрафна неустойка в розмірі % від суми _____.
(конкретне порушення) (договору, боргу)

16.3. ПОСТАЧАЛЬНИК за Даним Договором несе наступну відповідальність:
за _____ штрафна неустойка в розмірі % від суми _____.
(конкретне порушення) (договору, боргу)

16.4. За односторонню необґрунтовану відмову від виконання своїх зобов'язань протягом дії Даного Договору винна сторона сплачує штраф у розмірі _____.

16.5. За порушення інших умов Даного Договору винна сторона несе наступну відповідальність: _____.

17. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗОБОВ'ЯЗАНЬ ЗА ДАНИМ ДОГОВОРОМ

(можуть передбачатися умови про заставу, страхування чи поручництво)

18. РОЗВ'ЯЗАННЯ СПОРІВ

18.1. Усі спори між сторонами, в яких не було досягнуто згоди, розв'язуються відповідно до законодавства України в Арбітражному суді (третейському суді із зазначенням конкретного третейського суду чи вказати порядок формування цього третейського суду).

18.2. Сторони визначають, що всі ймовірні претензії за даним Договором повинні бути розглянуті сторонами протягом _____ днів з моменту отримання претензії.

19. ЗМІНА УМОВ ДАНОГО ДОГОВОРУ

19.1. Умови Даного Договору можуть бути змінені за взаємною згодою сторін з обов'язковим укладанням письмового документа.

19.2. Жодна зі сторін не має права передавати свої права за Даним Договором третій стороні без письмової згоди другої сторони.

20. УМОВИ УЗГОДЖЕННЯ ЗВ'ЯЗКУ МІЖ СТОРОНАМИ

Повноважними представниками сторін за Даним Договором є:

ПОСТАЧАЛЬНИК: _____ телефон _____.

ПОКУПЕЦЬ: _____ телефон _____.

21. ОСОБЛИВІ УМОВИ

22. ІНШІ УМОВИ

22.1. Даний Договір укладено у двох оригінальних примірниках, по одному для кожної із сторін.

22.2. У випадках, не передбачених Даним Договором, сторони керуються чинним цивільним законодавством (або зазначається конкретний нормативний документ).

22.3. Після підписання Даного Договору усі попередні переговори за ним, листування, попередні угоди та протоколи про наміри з питань, що так чи інакше стосуються Даного Договору, втрачають юридичну силу.

23. ЮРИДИЧНІ АДРЕСИ, БАНКІВСЬКІ ТА ВІДВАНТАЖУВАЛЬНІ РЕКВІЗИТИ СТОРІН НА МОМЕНТ УКЛАДАННЯ ДАНОГО ДОГОВОРУ

23.1. ПОКУПЕЦЬ:

Місцезнаходження офісу: _____.

Поштова адреса та індекс: _____, факс _____.

Телефон _____, телетайп _____, факс _____.

Розрахунковий рахунок N _____ В

(найменування банківської установи)

МФО _____, КОД _____.

Кореспондентський рахунок банку ПОКУПЦЯ: _____.

Відвантажувальні реквізити із зазначенням кодів:

1. Для вагонних відправлень: _____.

2. Для контейнерів: _____.

3. Для відправлення водяним транспортом: _____.

4. Для відправлення повітряним транспортом: _____.

23.2. ПОСТАЧАЛЬНИК:

Місцезнаходження офісу: _____.

Поштова адреса та індекс: _____, факс _____.

Телефон _____, телетайп _____, факс _____.

Розрахунковий рахунок N _____ В

(найменування банківської установи)

МФО _____, КОД _____.

Кореспондентський рахунок банку ПОКУПЦЯ: _____.

Відвантажувальні реквізити із зазначенням кодів:

5. Для вагонних відправлень: _____.

6. Для контейнерів: _____.

7. Для відправлення водяним транспортом: _____.

8. Для відправлення повітряним транспортом: _____.

23.3. Сторони зобов'язуються негайно письмово повідомляти одна одну у випадку зміни відомостей, вказаних в п. 23 Даного Договору. Повідомлення ПОКУПЦЯ про зміну своїх відвантажувальних реквізитів приймається до виконання ПОСТАЧАЛЬНИКОМ для відвантаження товару, якщо таке повідомлення надійде до ПОСТАЧАЛЬНИКА не пізніше _____ днів до початку періоду постачання.

Повідомлення ПОСТАЧАЛЬНИКА про зміну своїх банківських реквізитів приймається до виконання ПОКУПЦЕМ для оплати товару, якщо таке повідомлення надійде до ПОКУПЦЯ не пізніше ____ днів до початку терміну оплати.

24. ДОДАТКИ ДО ДАНОГО ДОГОВОРУ

1. Додаток N 1 на ___ стор. Специфікація на ___ стор.

Додаток до Даного Договору складає його невід'ємну частину.

ПОКУПЕЦЬ

ПРОДАВЕЦЬ

М.П.

М.П.

ДОГОВІР

**поставки товару з допродажною підготовкою та гарантійним
обслуговуванням**

м. _____ “ ____ ”
_____ р.

ПОСТАЧАЛЬНИК: _____ в особі
_____, що діє на основі _____, з
одного боку і ПОКУПЕЦЬ: _____ в особі
_____, що діє на основі
_____, з другого боку, уклали цей Договір про наступне.

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРУ

1.1. ПОСТАЧАЛЬНИК бере на себе зобов'язання виготовити і здійснити поставку товару (холодильників) в асортименті, кількості та у строки згідно зі сертифікацією, а ПОКУПЕЦЬ – прийняти й оплатити товар, здійснивши його допродажну підготовку, та проводити гарантійне обслуговування відповідно до гарантійних зобов'язань ПОСТАЧАЛЬНИКА.

2. ЦІНА ТА ПОРЯДОК РОЗРАХУНКІВ

2.1. Товар і вартість роботи з допродажної підготовки і гарантійного обслуговування оплачується Сторонами відповідно до протоколів N 1 і N 2 від та калькуляцій на гарантійне обслуговування (ремонт).

2.2. Розрахунок за товар здійснюється ПОКУПЦЕМ шляхом попередньої оплати за п'ять днів до початку періоду поставки.

2.3. Роботи з допродажної підготовки оплачуються ПОСТАЧАЛЬНИКОМ щомісячно шляхом перерахування ПОКУПЦЕВІ суми відповідно до кількості відвантаженого товару.

2.4. Роботи з гарантійного обслуговування оплачуються Постачальником не пізніше трьох днів з дня отримання від Покупця документів про проведення гарантійного обслуговування (ремонт): акта обстеження, талона по

гарантійному обслуговуванню (ремонт), калькуляції.

3. ЯКІСТЬ ТА КОМПЛЕКТНІСТЬ ТОВАРУ

3.1. Товар повинен відповідати за якістю ТУ 69-70.

3.2. Гарантійний термін експлуатації встановлюється технічними умовами (12 місяців з дня продажу) і обчислюється з дня роздрібного продажу товару Покупцем.

3.3. Доставка товару здійснюється у комплекті відповідно до технічних умов.

3.4. Товар підлягає маркуванню відповідно до технічних умов.

4. ПОРЯДОК ВІДВАНТАЖЕННЯ

4.1. ПОСТАЧАЛЬНИК відвантажує товар у строки, передбачені сертифікацією.

4.2. Відвантаження товару здійснюється автомобільним транспортом за рахунок ПОСТАЧАЛЬНИКА.

5. ОBOB'ЯЗКИ СТОPIН

5.1. ПОСТАЧАЛЬНИК зобов'язаний:

5.1.1. Протягом гарантійного строку на товар забезпечити ПОКУПЦЯ асортиментом запасних частин, необхідних для проведення гарантійного обслуговування (ремонт), допродажної підготовки, а у разі необхідності – не пізніше наступного дня після отримання заявки Покупця здійснювати відвантаження запасних частин для своєчасного гарантійного обслуговування, допродажної підготовки;

5.1.2. Протягом трьох днів з дня отримання вимоги ПОКУПЦЯ здійснити обмін товару, що не підлягає ремонту під час гарантійного строку експлуатації;

5.1.3. Протягом 20 днів здійснювати обмін товару та запасних частин до нього, що не підлягають ремонту, якщо це виявлено в процесі допродажної підготовки;

5.1.4. Проводити підготовку обслуговуючого персоналу Покупця, який здійснюватиме допродажну підготовку та гарантійне обслуговування товару.

5.2. ПОКУПЕЦЬ зобов'язаний:

5.2.1. Проводити допродажну підготовку отриманого для реалізації товару;

5.2.2. Своєчасно проводити гарантійне обслуговування (ремонт) проданого товару під час гарантійного строку експлуатації (12 місяців для роздрібного продажу) за умови дотримання користувачем умов експлуатації, транспортування та зберігання товару;

5.2.3. Протягом трьох днів після проведення гарантійного обслуговування (ремонту), а також при виявленні дефекту в процесі допродажної підготовки відправити ПОСТАЧАЛЬНИКОВІ акт обстеження, талон на гарантійне обслуговування, запасну частину, яка вийшла з ладу.

6. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ СТОРІН

6.1. Сторони несуть відповідальність за невиконання чи неналежне виконання умов даного Договору відповідно до чинного законодавства України.

6.2. У разі розірвання договору з ініціативи однієї зі Сторін вона зобов'язана відшкодувати іншій збитки, завдані невиконанням цього Договору

7. СТРОК ДІЇ ДОГОВОРУ

7.1. Цей Договір вступає в силу з дня його підписання сторонами і до __р.

8. ДОДАТКОВІ УМОВИ

8.1. Взаємовідносини, не врегульовані цим Договором, регулюються чинним законодавством України.

8.2. Зміни до цього Договору вносяться тільки за взаємною згодою Сторін.

ЮРИДИЧНІ АДРЕСИ СТОРІН

ПОСТАЧАЛЬНИК

назва:

адреса:

р/р

МФО

код

підпис

тел/факс

печатка

ПОКУПЕЦЬ

підпис

печатка

ДОДАТОК В**Рекомендовані норми споживання продуктів для людей різних вікових та соціальних груп**

Таблиця В.1- Рекомендовані набори продуктів для дітей, г

Продукт	Діти 7-11 років	Діти 11-14 років	Діти - спортсмени	Діти, що відпочивають у таборах відпочинку
Хліб пшеничний	150	200	250	200
житній	75	125	200	300
Борошно картопляне	5	5	5	5
пшеничне	20	35	10	60
Крупи, бобові та макаронні вироби	65	80	75	80
Картопля	300	400	400	500
Овочі	300	400	400	200
Фрукти свіжі	100	100	200	100
сухі	20	20	-	20
Солодощі	15	15	120	100
Цукор	60	60	120	100
Сіль	10	10	10	15
Чай	0,2	0,2	0,4	0,3
Какао, кава	1	1	1,3	2
Масло рослинне	8	15	20	10
М'ясо, птиця	120	175	200	120
Риба	60	75	30	50
Яйця, шт..	1	1	0,5	1
Масло вершкове	40	50	40	50
Молоко	500	500	400	400
Сир м'який	45	50	60	30
Сметана	15	20	15	20
Сир твердий	10	15	-	-
Ковбасні вироби	-	-	60	-

Таблиця В.2 - Норми добового споживання продуктів харчування для дорослого населення за групами інтенсивності праці, г

Продукт	I група	II група	III група	IV група	У середньому на особу
Хліб житній	130	160	195	230	134
пшеничний	270	340	405	470	238
Борошно пшеничне	25	25	25	25	22
картопляне	5	5	5	5	5
Макаронні вироби	10	15	20	20	14
Крупи і бобові	30	40	60	75	44
Картопля	300	300	300	400	283
Овочі	325	325	400	400	320
Баштанні	100	100	100	100	85
Фрукти свіжі	240	240	240	240	234
сухі	10	10	12,5	12,5	9
Цукор	100	100	100	100	88
Масло рослинне і маргарин	20	25	30	35	20
Чай	1	1	1	1	0,7
Какао	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6
М'ясо і м'ясні продукти	200	250	300	350	219
Риба і рибні продукти	45	45	45	45	40
Кисломолочні продукти, кефір	400	500	500	600	485
Масло тваринне	18	18	18	18	20
Сир м'який	15	15	15	15	20
Сметана	20	20	20	25	18
Сир твердий	20	20	20	20	16,5
Яйця, шт.	1	1	1	1	1

Таблиця В.3 - Норми споживання продуктів харчування для санаторіїв і будинків відпочинку (середні із розрахунку на койко-день),

г

Продукт	Будинок відпочинку	Санаторій загально-терапевтичний	Санаторій кардіологічний	Санаторій бальнеологічний	Санаторій туберкульозний
Хліб житній	300	300	250	200	200
пшеничний	300	300	350	400	400
Борошно пшеничне					
картопляне	50	100	100	100	100
Макарони і вермішель	10	10	10	10	10
Крупи різні	20	20	20	20	25
Рис	70	60	70	55	60
Птиця	10	30	30	35	35
М'ясо	200	50	50	50	50
Риба	50	150	150	150	150
Масло тваринне	50	100	100	100	100
рослинне	10	70	75	80	70
Яйця	1	10	10	5	10
Молоко	400	1,5	1,5	2	2
Сметана	20	400	500	600	600
Сир м'який	30	30	50	40	40
Сир твердий	20	50	50	60	70
Копчення	20	20	20	20	20
Ікра	-	20	20	20	20
Цукор	75	5	10	10	10
Чай	1	100	100	100	100
Кава	2	1	1	1	1
Фрукти сухі	20	4	3	3	5
свіжі	-	30	40	30	30
Овочі	500	100	150	150	200
Картопля	500	500	500	500	500
		600	600	600	600

Таблиця В.4 - Норми споживання продуктів харчування для учнів міських професійно-технічних училищ, г

Продукти	Загальна норма, г	Для учнів, які навчаються професій, пов'язаних з роботою у гарячих і шкідливих цехах	Для учнів, які навчаються професій, пов'язаних з роботою у підземних умовах
Хліб пшеничний	250	350	400
житній	300	450	650
М'ясо	125	145	145
Оселедець	105	130	130
Масло тваринне	20	20	30
рослинне	25	25	25
Сало	15	15	15
Цукор	65	65	65
Крупи	70	70	95
Макаронні вироби	40	40	40
Борошно пшеничне	40	40	40
Молоко	250	250	250
Сир м'який	33	33	33
Сметана	17	17	17
Сир твердий	10	10	10
Яйця, шт.	$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$
Картопля	400	400	400
Овочі	400	400	400
Томат-пюре	10	10	10
Чай	1	1	1
Фрукти сухі	40	40	40

Таблиця В.5 - Розбивка сировини на окремі види асортименту при розрахунку за фізіологічними нормами харчування, %

№ п/п	Сировина	Закусочна	Кафе	Їдальня	Ресторан
1	2	3	4	5	6
	М'ясні продукти				
1	Яловичина	25	25	40	37
2	Свинина	15	-	30	8
3	Баранина	15	-	16	17
4	Птиця і дичина	10	25	6	30
5	Субпродукти	5	-	8	8
	Разом	70	50	100	100
	Гастрономія:				
7	М'ясна	20	30	60	80
8	Рибна	10	20	40	20
9	Разом	100	100	200	200
	Рибні продукти				
10	Осетрова риба	10	-	10	35
11	Частикова риба	70	-	80	60
12	Оселедець	20	-	10	5
13	Разом	100	100		
	Овочі				
14	Картопля	40	20	45	40
15	Капуста свіжа білокачанна	20	15	15	13
16	Капуста квашена	20	5	3	2
17	Помідори та огірки солоні	-	-	3	3
18	Помідори та огірки свіжі	-	-	4	7
19	Цибуля зелена та зелень	-	-	2	6
20	Буряк	-	-	6	3
21	Морква	3	3	8	7
22	Цибуля ріпчаста	7	7	5	7
23	Інші	10	50	9	12
	Разом	100	100	100	100
	Молочні продукти і жири				
24	Молоко цільне	20	20	60	28
25	Сир	10	5	2	2
26	Вершки	-	10	-	-
27	Сметана	9	8	5	15

28	Сир м'який	20	12	8	4
----	------------	----	----	---	---

Продовження табл. В.5

29	Масло вершкове	5	10	4	16
30	Жири рослинні	6	12	8	5
31	Жири тваринні	12	5	7	10
32	Яйця	10	10	5	10
33	Кефір	8	8	-	-
34	Морозиво	-	-	1	10
	Разом	100	100	100	100
	Фрукти і ягоди				
35	Яблука	42,5	32,5	30	10
36	Груші	12	17	10	5
37	Абрикоси	-	5	5	5
38	Мандарини, апельсини	8	10	17	40
39	Журавлина	10	6	2	1
40	Лимони	3	2	-	23
41	Вишні	6,5	6,5	2	2
42	Полуниця	6	6	2	2
43	Сливи	-	3	4	2
44	Сухі фрукти	5	2	20	2
45	Виноград	7	10	8	8
	Разом	100	100	100	100
	Крупи				
46	Гречана	50	-	6	1
47	Рис	30	70	5	7
48	Манна	-	10	2	1
49	Кукурудзяна	10	20		
50	Бобові	10	-	2	-
51	Інші	-	-	85	91
	Разом	100	100	100	100

ДОДАТОК Г

Таблиця Г.1 - Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням
закладу ресторанного господарства типу «Ресторан»

№ з/п	Устаткування: тип, вид, найменування	Показники потужності, продуктивності	Градація за місткістю зали, місць		
			24-50	51-80	81-100
1	2	3	4	5	6
1	Теплове (електричне або газове)		М 600-М 700		серії М800-900
1.1	Печі конвекційні універсальні (конвектомати)	Деко	4	6	6
1.2	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	Деко	4	6	6
1.3	Фритюрниці	Л	4	6	6
1.4	Сковороди (жаровні)	Л	21	21	33
1.5	Сковороди перекидні	Л	-	-	44
1.6	Плити конфоркові (поверхня різна)	м ² площа для смаження	0,36	0,36	0,72
1.7	Плити безпосереднього смаження	м ² площа для смаження	0,22	0,35	0,35
1.8	Плити (жаровні)-гриль	м ² площа для смаження	0,22	0,35	0,35
1.9	Гриль ротаційний(планетарний)	кільк. шпажок	-	-	4
1.10	Кип'ятильники	л/год.	25	50	50
1.11	Шафи для смаження	деко	4	6	6
1.12	Пекарські (кондитерські) шафи	деко	4	6	6
2	Роздавальне і барне				
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20
2.2	Гостер	шт.	-	1	1
2.3	Саламандр	шт.	-	1	1
2.4	Марміти водяні	деко	2	2	4
2.5	Марміти сухі	л	1	1	1
2.6	Марміти сухі	л	-	10	10
2.7	Барні(буфетні, коктейльні) стійки	компл.	(1)	1	1
2.8	Комплект – “шведський стіл“	компл.	-	-	1
2.9	Пристрої підігріву посуду	тарілок	50	50	50
2.10	Каво(чає)варка	блок	1	2	3
2.11	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1

Продовження табл. Г.1

2.12	Соковижималки	шт.	1	1	1
2.13	Блендери	шт.	1	1	1
2.15	Міксери	шт.	1	1	1
2.16	Льодогенератори	кг/ добу	10	10	10
2.17	Охолоджувачі напоїв і соків	л	6	6	12
2.18	Ларі морозильні	л	200	200	200
2.19	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	-	-	1
2.20	Візки офіціантські	шт.	-	1	2
3	Холодильне (технологічне)				
3.1	Камери середньо температурні	м ³	4	8	12
3.2	Камери низькотемпературні	м ³	-	4	4
3.3	Шафи холодильні середньо температурні	л600	2	2	2
		л1200	-	1	1
3.4	Шафи низькотемпературні	л	-	600	600
3.5	Ларі морозильні	л	200	200	200
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	140	270
4	Механічне				
4.1	Машини очищення овочів	ємність завантаження, кг	4	8	15
4.2	М'ясорубка	кг/ год.	50	50	150
4.3	Овочерізка	кг/ год.	50	50	50
4.4	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	-	-	1
4.5	Машини нарізки гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1
4.6	Машини збивальні(міксери планетарні)	л	5	5	5
5	Мийне				
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./ год.	-	-	400
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./ год.	400	540	540
5.3	Ванни мийні	шт.	9	9	11
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	-	-	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/ год.	25	25	50
6	Ваговимірювальне і підіймальсько-транспортне (технологічне)				
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	200
6.2	Ваги настільні електронні	шт.	1	2	3
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1	1

Таблиця Г.2 – Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «Кафе»

№ п/п	Устаткування: тип, вид, найменування	Показники потужності, продуктивності	Градація за місткістю зали, місць		
			24-50	51-80	81-100
1	2	3	4	5	6
1	Теплове (електричне або газове)		М 600-М 700		серії М800-900
1.1	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко	4	4	6
1.2	Фритюрниці	л	4	4	4
1.3	Плити конфоркові (поверхня різна)	м ² площа для смаження	0,36	0,36	0,72
1.4	Плити безпосереднього смаження	м ² площа для смаження	0,22	0,22	0,35
1.5	Плити (жаровні)—гриль	м ² площа для смаження	0,22	0,22	0,35
1.13	Кип'ятильники	л/год.	25	25	25
2	Роздавальне і барне				
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20
2.2	Гостер	шт.	1	1	1
2.3	Саламандр	шт.	1	1	1
2.4	Термостати	л	-	-	10
2.5	Барні (буфетні, коктейльні) стійки	комплект	1	1	1
2.6	Пристрої підігріву посуду	тарілок	50	50	50
2.7	Каво(чає)варка	блок	1	2	3
2.8	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1
2.9	Соковижималки	шт.	1	1	1
2.10	Блендери	шт.	1	1	1
2.11	Міксери	шт.	1	1	1
2.12	Льодогенератори	кг/ добу	10	10	25
2.13	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	12	18
2.14	Ларі морозильні	л	200	200	370
2.15	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	1	1	1
2.16	Візки для посуду	шт.	1	1	2

Продовження табл. Г.2					
3	Холодильне (технологічне)				
3.1	Камери холодильні середньо температурні	м ³	4	8	12
3.2	Камери холодильні низькотемпературні	м ³	-	-	4
3.3	Шафи холодильні середньо температурні	л	1200	1200	1800
3.4	Шафи низькотемпературні	л	400	400	400
3.5	Ларі морозильні	л	200	200	370
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	-	-	140
3.7	Льодогенератор	кг/ добу	10	10	10
4	Механічне				
4.1	Машини очищення овочів	ємність, завантаження, кг	-	4	4
4.2	М'ясорубка	кг/ год.	50	50	50
4.3	Овочерізка	кг/ год.	50	50	50
4.4	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	комплект	-	-	1
4.5	Машини нарізки гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1
4.6	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5	10
4.7	Хліборізки	комплект	1	1	1
4.8	Спеціалізоване механічне	комплект	-	1	1
5	Мийне				
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./ год.	400	400	540
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./ год.	400	540	540
5.3	Ванни мийні	шт.	9	9	11
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/ год.	25	25	25
6	Ваговимірювальне і підіймально-транспортне (технологічне)				
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	200
6.2	Ваги настільні електронні	шт.	1	1	1
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1	1

Таблиця Г.3 – Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «Бар»

№ п/п	Устаткування: тип, вид, найменування	Показники потужності, продуктивності	Градація за місткістю зали, місць	
			24-49	50-80
1	2	3	4	5
1	Теплове (електричне або газове)		М 600-М 700	
1.1	Плити конфоркові (поверхня різна)	м ² площа для смаження	0,36	0,36
1.2	Кип'ятильники	л/год.	25	25
2	Роздавальне і барне			
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20
2.2	Тостер	шт.	1	1
2.3	Саламандер	шт.	1	1
2.4	Каво(чає)варка	блок	2	3
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1
2.6	Соковижималки	шт.	1	1
2.7	Соковижималки оранж-фреш	шт.	1	1
2.8	Блендери	шт.	1	1
2.9	Міксери	шт.	1	1
2.10	Льодогенератори	кг/ добу	25	25
2.11	Вітрини(прилавки) охолоджувальні	довжина, м	1	1,5
2.12	Охолоджувачі напоїв та соків	л	18	18
2.13	Ларі морозильні	л	200	200
2.14	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	1	1
2.15	Ваги настільні електронні, 0,2-2 кг	шт.	1	1
3	Холодильне (технологічне)			
3.1	Камери середньо температурні	м ³	4	4
3.2	Шафи холодильні середньо температурні	л	1400	1400
3.3	Шафи низькотемпературні	л	400	400
4	Механічне			
4.1	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	комплект	-	1
4.2	Машини нарізки гастрономії (слайсери)	шт.	1	1
4.3	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5
4.4	Спеціалізоване механічне	комплект	1	1

Продовження табл. Г.3

5	Мийне			
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./ год.	400	400
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./ год.	540	540
5.3	Ванни мийні	шт.	3	3
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	1	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/ год.	25	25
6.	Ваговимірювальне (технологічне)			
6.1	Ваги товарні	кг	100	100
6.2	Ваги настільні технологічні 2-10 кг	шт.	1	1

Таблиця Г.4 – Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «Закусочна»

№ п/п	Устаткування: тип, вид, Найменування	Показники потужності, продуктивності	Градація за місткістю зали, місць	
			50-80	81-100
1	2	3	4	5
1	Теплове (електричне або газове)		серія М700	серія М800
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	Деко	4	6
1.2	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	Деко	6	8
1.3	Фритюрниці	Л	6	10
1.4	Сковороди (жаровні)	Л	21	21
1.5	Плити конфоркові (поверхня різна)	м ² площа для смаження	0,36	0,72
1.6	Плити безпосереднього смаження	м ² площа для смаження	0,22	0,36
1.7	Плити (жаровні) – гриль	м ² площа для смаження	0,22	0,36
1.2	Кип'ятильники	л/год.	25	25
2	Роздавальне і барне			
2.1	Термостати	Л	10	10
2.2	Лінії роздавальні (комплект)	Комплект	1	1
2.3	Пристрої підігріву посуду	Тарілок	50	50
2.4	Каво(чає)варка	Блок	1	2
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1
2.6	Льодогенератори	кг/ добу	10	10
2.7	Охолоджувачі напоїв та соків	Л	8	8
2.8	Ваги настільні електронні	шт.	2	2
2.9	Візки для посуду	шт.	1	1
3	Холодильне (технологічне)			
3.1	Камери середньо температурні	м ³	4	6
3.2	Шафи холодильні середньо температурні	Л	1800	2800
3.3	Шафи низькотемпературні	Л	400	400
3.4	Столи з охолоджувальними шафами	Л	400	400
3.5	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	Комплект	1	1

4	Механічне			
4.1	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	Комплект	-	1

Продовження табл. Г.4

4.2	М'ясорубка	кг/ год.	50	50
4.3	Овочерізка	кг/ год.	50	50
4.4	Машини нарізки гастрономії (слайсери)	шт.	1	1
4.5	Хліборізки	шт.	1	1
4.6	Спеціалізоване механічне	комплект	1	1
5	Мийне			
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./ год.	400	540
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./ год.	400	540
5.3	Ванни мийні	шт.	7	7
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	-	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/ год.	25	25
6.	Ваговимірювальне (технологічне)			
6.1	Ваги товарні	кг	200	200
6.2	Ваги настільні технологічні 2-10 кг	шт.	1	1

Таблиця Г.5 – Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «Їдальня»

№ п/п	Устаткування: тип, вид, найменування	Показники потужності, продуктивності	Градація за місткістю зали, місць		
			50-80	81-100	101-150
1	2	3	4	5	6
1	Теплове (електричне або газове)		серія М700	серії М800-М900	
1.1	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко	6	6	10
1.2	Фритюрниці	л	4	6	8
1.3	Сковороди (жаровні)	л	21	21	33
1.4	Сковороди перекидні	л	-	44	44
1.5	Плити конфоркові (поверхня різна)	м ² площа для смаження	0,72	1,08	1,44
1.6	Плити безпосереднього смаження	м ² площа для смаження	0,35	0,35	0,35
1.7	Котли	л	40	60	60
1.8	Кип'ятильник	л/год	25	50	50
1.9	Макароніварки	л	6	6	10
1.10	Пекарські (кондитерські) шафи	деко	4	6	6
2	Роздавальне і барне				
2.1	Термостати	л	10	20	20
2.2	Лінії роздавальні (комплектовані)	комплект	1	1	2
2.3	Пристрої підігріву посуду	тарілок	80	100	160
2.4	Каво(чає)варка	блок	2	2	3
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1
2.6	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	комплект	1	1	1
2.7	Ваги настільні електронні	шт.	5	5	6
2.8	Візки для посуду	шт.	1	2	2
3	Холодильне (технологічне)				
3.1	Камери середньо температурні	м ³	12	12	14
3.2	Камери низькотемпературні	м ³	4	4	4
3.3	Шафи холодильні середньо температурні	л	3400	3800	4200

3.4	Столи з охолоджувальними Шафами	л	-	200	200
3.5	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	комплект	-	1	1
4	Механічне				
4.1	Машини очищення овочів	ємність завантаження, кг	8	8	15
4.2	М'ясорубка	кг/ год.	50	100	120
4.3	Куттер кухонний	шт.			1
4.4	Овочерізка	кг/ год.	50	50	100
4.5	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	комплект	1	1	1
4.6	Машини нарізки гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1
4.7	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	-	10	20
4.8	Тістомісильні машини	л	-	-	40
4.9	Тісторозкатувальні машини	шт.	-	-	1
4.10	Просіювачі	шт.	-	-	1
4.11	Хліборізки	комплект	-	-	1
4.12	Спеціалізоване механічне	комплект	1	1	1
5	Мийне				
5.1	Універсальні посудомийні Машини	шт./ год.	720	1080	1200
5.2	Ванни мийні	шт.	11	13	13
5.3	Столи з мийними ваннами	шт.	-	1	2
5.4	Утилізатори харчових відходів	кг/ год.	50	50	80
6	Ваговимірювальне і підіймально-транспортне (технологічне)				
6.1	Ваги товарні	кг	400	400	500
6.2	Стелажі пересувні	шт.	1	1	2
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1	1

ДОДАТОК Д

Рекомендовані норми оснащення посудом закладів ресторанного господарства

Таблиця Д.1 - Рекомендовані норми оснащення посудом закладів ресторанного господарства

N п/п	Посуд	Їдальні			закусочна
		загальнодос тупна /дістична	робоча, студентська	шкільна	
1	2	3	4	5	6
Металевий посуд					
1	Кавник одно або двох порційний	0,2/-	-	-	-
2	Креманка	1,0/0,3	-	-	-
3	Миска супова чотирьох порційна з кришкою		0,6	0,6	-
4	Підніс	1,5/1,5	1,5	1,5	1,5
5	Сковорідка для яєчні	0,1/-		0,2	0,2
Порцеляново-фаянсовий посуд					
6	Таріль 5 та 6- порційна, кругла 300 мм	0,1/-	-	-	-
7	Таріль 10-12- порційна овальна 400 - 450 мм	0,1/0,05	0,1	-	0,05
8	Блюдце	0,3/0,3	0,3	1,0	0,4
9	Блюдце для варення	0,1/0,1	0,1/0,1	-	-
10	Ваза для серветок	0,3/0,3	0,3/-	0,3	0,3
11	Ваза для тістечок	0,5/0,5	0,5	-	0,05
12	Гірчичниця	0,3/-	0,3	-	0,3
13	Кружка	-/-	-	0,3	-
14	Перечниця	-/-	0,3	-	0,3
15	Набор для спецій	0,3/-	0,3	0,3	0,3
16	Салатник на одну або дві порції	1,2/0,8	1,0	0,8	1,0
17	Сільничка	0,3/0,3	0,3	0,3	0,3

Продовження табл. Д.1

18	Оселедниця на одну порцію		0,2	-	0,15
19	Оселедниця на дві порції	0,15/-	0,05	-	0,15/12
20	Тарілка глибока столова	4,0/3,0	4,0	0,1	0,2
21	Тарілка мілка столова	4,0/3,0	4,0	-	0,2
22	Тарілка закусочна	3,5/1,0	3,0	4,0	6,3
23	Тарілка глибока десертна	3,0/3,0	2,6	4,0	-
24	Тарілка мілка десертна	2,0/1,5	0,5	4,0	0,3
25	Тарілка пиріжкова	3,5/3,5	3,5	4,0	3,25
26	Чашка кавова з блюдцем	0,25/-	-	-	0,25
27	Чашка більйона з блюдцем	0,3/0,5	0,25	-	0,25
28	Чайник для заварки чаю	0,05/0,05	0,02	-	0,05
29	Чайник доливний	0,05/0,5	0,02	-	0,05
Сортовий скляний посуд					
30	Келих для шампанського 120см.3	1,0/-	1,0	-	-
31	Ваза для крему	1,0/1,0	-	-	-
32	Ваза для квітів	0,3/0,3	0,3	0,3	0,3
33	Ваза для фруктів	0,05/0,05	0,05	0,02	0,05
34	Графин для горілки і вина 0,5л	0,25	0,25	-	0,25
35	Кухля пивна 0,5л	-/-	-	-	0,6
36	Кухля пивна 0,25л	-	-	-	0,4
37	Глечик для води і соків	0,2/0,2	0,5	0,2	-
38	Мензурка	-/-	-	2,0	3,0
39	Чарка для лікерів 30 см ³	1,0/-	1,0	-	1,5

Продовження табл. Д.1

40	Чарка мадерна для міцних і десертних вин 75 см ³	1,0/-	1,0	-	1,5
41	Чарка рейнвейна для білих сухих виноградних вин 100 см ³	1,0/-	1,0	-	1,5
42	Чарка лафітна для червоних сухих виноградних вин 120-150 см ³	1,0/-	1,0	-	-
43	Склянка тонка	6,0	6,0	-	4,0
44	Склянка пресована	10,0/10,0	10,0	3,0	6,0
45	Склянка для коктейлів	0,3/0,3	-	-	0,3
46	Склянка для кави-глясе і какао з морозивом 125-200 см ³	0,05	-	-	0,5
47	Фужер для фруктової, мінеральної води і пива 250 см ³	1,0/0,7	1,0	-	0,3

Таблиця Д.2 - Рекомендовані норми оснащення закусочних металевим, порцеляново-фаянсовим посудом і склом

№ п/п	Посуд	Спеціалізовані закусочні					
		Пельменна	шашликова	чебуречна	піріжкова	пивний бар	винний бар
1	2	3	4	5	6	7	8
Металевий посуд							
1	Таріль овальна на одну порцію	-	2,0	-	-	-	-
2	Таріль овальна на 2, 3-порції	-	0,8	-	-	-	-
3	Цеберко для охолодження вина і напоїв	-	-	-	-	-	0,1
4	Кокотниці	-	-	-	-	-	0,1
5	Соусник на одну порцію	-	1,0	-	-	-	-
6	Соусник на дві порції	-	0,2	-	-	-	-
7	Шейкер	-	-	-	-	-	2,0
Порцеляново-фаянсовий посуд							
8	Таріль овальна на 10-12 порцій, d 400-450 мм	0,05	0,05	0,05	0,05	-	-
9	Блюдце	0,4	0,4	0,4	0,4	-	-
10	Серветниця	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
11	Ваза для тістечок	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,1
12	Гірчичниця	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
13	Перечниця	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
15	Попільниця	0,3	0,3	0,3	-	0,3	0,3
15	Салатник на 1-2 порції	1,0	1,0	1,0	-	1,0	1,0
16	Сільничка	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
17	Соусник на 1-2 порції	-	0,4	0,2	-	-	-
18	Соусник на 4 порції	-	0,1	-	-	-	-
19	Оселедниця на одну порцію	-	-	0,15	-	-	-

Продовження табл. Д.2

20	Оседниця на дві порції	-	-	0,15	-	-	-
21	Тарілка глибока столова	4,0	0,2	0,2	0,2	-	-
22	Тарілка мілка столова	4,0	4,0	4,0	2,0	-	-
23	Тарілка закусочна	4,0	4,0	4,0	3,0	4,0	4,0
24	Тарілка десертна	2,0	2,0	2,0	2,0	-	2,0
25	Тарілка пиріжкова	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
26	Чашка кавова з блюдцем	0,25	0,25	0,25	0,25	-	-
27	Чашка бульйонна з блюдцем	0,25	-	0,25	3,0	-	-
28	Чайник для заварки чаю	0,02	-	0,02	0,02	-	-
Сортовий скляний посуд							
29	Келих для шампанського 120 см ³	-	-	-	-	-	3,0
30	Ваза для квітів	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
31	Ваза для фруктів	-	-	-	-	-	0,05
32	Ваза для печива	-	-	-	-	-	0,05
33	Графин для горілки і вина 0,5л	-	0,3	-	-	-	-
34	Графин для горілки 0,25л	-	-	-	-	-	0,25
35	Набір для крешону	-	-	-	-	-	0,03
36	Кухля для пива 0,5л	-	-	-	-	2,00	-
37	Кухля для пива 0,25л	-	-	-	-	1,0	-
38	Глечик для води і соків	-	0,02	0,02	0,02	0,05	-
39	Мензурка	3,0	3,0	3,0	-	5,0	5,0
40	Чарка для міцних лікерів 25 см ³	-	0,2	-	-	-	0,2
41	Чарка для коньяку 25 см ³	-	0,1	-	-	-	-

Продовження табл. Д.2

42	Чарка мадерна для міцних і десертних вин 75 см ³	-	-	-	-	-	1,5
43	Чарка рейнвейна для білих сухих виноградних вин 100 см ³	-	1,5	-	-	-	1,5
44	Чарка лафітна для червоних сухих виноградних вин 120-150 см ³	-	1,5	-	-	-	1,5
45	Склянка тонка	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
46	Склянка пресована	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	-
47	Склянки для коктейлів	-	-	-	-	-	2,0
48	Склянка для вин 100-125 см ³	-	0,3	-	-	-	0,5
49	Склянка конічна для кави-глясе і какао з морозивом 125-200 см ³	-	0,5	-	-	-	1,5
50	Склянка для віскі	-	-	-	-	-	0,2
51	Фужер для фруктової, мінеральної води і пива 250 см ³	-	0,3	-	-	-	1,5

Таблиця Д.3 - Рекомендовані норми оснащення підприємств ресторанного господарства наборами

№ п/п	Найменування наборів	Для ресторану		кафе	для їдалень		
		з мільхіору	інші матеріали		Дієтичних	при виробничих підприємствах	при школах
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Виделка столова	2,0	2,0	2,5	3,5	3,0	3,0
2	Виделка для риби	1,0	-	0,5	-	-	-
3	Виделка закусточна	2,0	2,0	1,5	-	-	-
4	Виделка десертна	0,5	0,5	0,3	-	-	-
5	Виделка д/ шпрот	0,05	-	-	-	-	-
6	Виделка д/ раків	0,05	-	-	-	-	-
7	Виделка д/ устриць	0,05	-	-	-	-	-
8	Виделка д/ лимона	-	1,0	1,0	-	-	-
9	Виделка-скидач	-	0,1	0,1/3	-	-	-
10	Ложка столова	2,0	2,5	2,5/1	3,5	3,5	3,0
11	Ложка чайна	2,0	2,5	2,5	2,0	3,0	3,0
12	Ложка десертна	1,0	0,5	1,5	1,0	-	-
13	Ложка для варення	-	0,2	0,2	-	-	-
14	Ложка для кави	1,0	1,5	2,0	-	-	-
15	Ложка розливальна	0,2	0,2	0,1	-	0,5/2	0,5/2
16	Ложка д/ гарячих закусок	-	0,2	-	-	-	-
17	Ложка для коктейлів і крющонів	-	0,2	0,2	-	-	-
18	Ложка д/ морозива	-	0,2	0,4	-	-	-
19	Ложка для гірчиці	-	0,3	0,3	-	0,3	-
20	Ложка для солі	-	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
21	Лопатка кондитерська	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
22	Лопатка для сардин	-	0,2	0,2	-	-	-
23	Лопатка для ікри	0,5	-	0,2	-	-	-
24	Лопатка д/паштету	-	0,2	0,2	-	-	-
25	Лопатка д/перекладання рибних страв	-	0,3	-	0,02	0,02	0,02
26	Ніж столовий	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	1,0
27	Ніж для риби	1,0	-	0,5	-	-	-

Продовження табл. Д.3

28	Ніж закусочний	2,0	2,0	1,5	-	-	-
29	Ніж десертний	0,5	0,5	0,3	-	-	-
30	Ніж для лимона	0,2	0,2	0,2	-	-	-
31	Ніж для масла	1,0	-	0,2	-	-	-
32	Ніж для сиру	-	0,2	0,1	-	-	-
33	Ніж для фруктів	-	0,25	0,10	-	-	-
34	Набір інструментів для офіціантів	-	0,12	0,12	-	-	-
35	Набір для спецій	-	0,5	0,5	-	-	-
36	Салатний набір з виделки та ложки	-	0,3	-	-	-	-
37	Щипці для цукру	-	0,05	0,05	-	-	-
38	Щипці для льоду	-	0,1	0,1/3	-	-	-
39	Щипці кондитерські	0,3	0,3	0,1	-	-	-
40	Щипці для горіхів	-	0,1	-	-	-	--
41	Шухляда д/ наборів	-	-	0,02	0,02	0,02	0,02

Таблиця Д.4 - Рекомендовані норми оснащення закусочними наборами

№ п/п	Найменування наборів	закусочна	спеціалізовані закусочні					
			пельменна	шашликова	чебуречна	піріжкова	пивний бар	винний бар
1	Виделка столова	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	1,5
2	Виделка закусочна	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	1,5
3	Виделка десертна	-	-	-	-	-	-	0,5
4	Виделка для лимона	-	-	-	-	-	-	0,2
5	Ложка столова	0,2	3,0	0,2	0,2	0,2		-
6	Ложка чайна	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	0,1	0,1
7	Ложка десертна	0,8	0,8		2,0	2,0	-	-
8	Ложка для кави	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	-	0,25
9	Ложка д/коктейлів і крющонів	-	-	-	-	-	-	0,2
10	Ложка для гірчиці	0,3	0,3	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
11	Ложка для солі	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
12	Лопатка кондитерська	0,01	0,01	-	-	0,01	-	0,01
13	Лопатка для перекладання рибних страв	0,01	0,01	-	-	-	-	-
14	Ніж столовий	2,0	2,0	2,0	2,0	1,0	1,0	1,0
15	Ніж десертний	-	-	-	-	-	-	0,5
16	Щипці для льоду	-	-	-	-	-		0,1
17	Шухляда д/наборів	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2

Таблиця Д.5 - Рекомендовані норми оснащення посудом закладів ресторанного господарства

№ з/п	Посуд	Ресторан			Кафе
		Люкс	Вищий клас	Перший клас	
Металевий посуд					
1.	Баранчик одно порційний овальний	1	1	0,4	0,2
2.	Баранчик одно порційний круглий	1	1	0,4	0,2
3.	Баранчик двох порційний овальний	0,5	0,5	0,2	-
4.	Баранчик двох порційний круглий	0,5	0,5	0,2	-
5.	Таріль одно порційна овальна	1,5	1,5	1,2	1,2
6.	Таріль двох порційна овальна	0,7	0,6	0,5	-
7.	Таріль трьох порційна овальна	0,7	0,6	0,5	-
8.	Таріль чотирьох порційна овальна	0,3	0,3	0,25	-
9.	Таріль п'яти порційна овальна	0,3	0,3	0,25	-
10.	Таріль десяти порційна овальна	0,1	0,1	-	-
11.	Таріль чотирьох порційна кругла	0,1	0,1	-	-
12.	Цеберка для охолодження вин та напоїв	0,5	0,5	0,2	0,1
13.	Ікорниця одно порційна	0,5	0,5	0,3	0,2
14.	Ікорниця двох порційна	0,3	0,3	0,2	0,1
15.	Ікорниця чотирьох порційна	0,5	0,5	0,2	-
16.	Кокільниця	1,5	1,5	1,0	0,5
17.	Колотниця	1,5	1,5	1,0	0,5
18.	Кофейник	0,3	0,3	0,25	0,25
19.	Креманка	0,5	0,5	0,7	1,0
20.	Миска супова одно порційна	1,5	1,5	1,2	0,4
21.	Миска супова двох порційна	0,5	0,5	0,2	-
22.	Миска супова чотирьох порційна	0,2	0,2	0,15	-
23.	Молочник одно порційний	0,5	0,5	0,3	0,3
24.	Молочник двох порційний	0,2	0,2	0,12	0,12

Продовження табл. Д.5

25.	Пашотниця для яєць	0,7	0,7	0,5	0,3
26.	Підсклянник	0,5	0,5	0,6	0,4
27.	Таці	0,7	0,7	0,5	0,5
	З них:				
28.	Круглий	0,5	0,5	0,3	0,3
29.	Прямокутний	0,2	0,2	0,15	0,15
30.	Решітка та щипці для спаржі	0,5	0,5	0,3	-
31.	Сковорода для порційних страв	0,5	0,5	0,2	0,2
32.	Сковорода для яєчні	0,1	0,1	0,2	0,4
33.	Вершковник одно порційний	0,5	0,5	0,3	0,3
34.	Вершковник двох порційний	0,2	0,2	0,12	0,12
35.	Соусник одно порційний	0,8	0,7	0,6	0,1
36.	Соусник двох порційний	0,5	0,5	0,4	-
37.	Соусник чотирьох порційний	0,3	0,3	0,25	-
38.	Таганчик для подачі страв	0,1	0,1	-	-
39.	Турка для кави по-східному одно порційна	0,3	0,3	0,2	0,2
40.	Турка для кави по-східному двох порційна	0,2	0,2	0,1	0,1
Порцеляновий посуд					
1.	Таріль одно порційна овальна	0,2	0,2	0,15	0,1
2.	Таріль одно порційна кругла	0,2	0,2	0,15	0,1
3.	Блюдце	0,5	0,5	0,2	1,0
4.	Розетка для варення	0,7	0,7	0,5	1,0
5.	Ваза для серветок	0,5	0,5	0,3	0,3
6.	Ваза для салату	0,5	0,5	0,3	0,1
7.	Ваза для тістечок	0,5	0,5	0,3	0,3
8.	Гірчичниця	0,5	0,5	0,3	0,3
9.	Кофейник	1,0	1,0	0,5	0,5
10.	Молочник одно порційний	0,5	0,5	0,2	0,05
11.	Перечниця	0,5	0,5	0,3	0,3
12.	Попільниця	0,5	0,5	0,3	0,3
13.	Пашотниця для яєць	1,0	1,0	1,0	0,2
14.	Салатники різні	5,0	5,0	2,0	1,2
15.	Цукорниця	0,5	0,5	0,2	0,2
16.	Вершковник одно порційний	0,2	0,2	0,1	0,05
17.	Сільниця	0,5	0,5	0,3	0,3
18.	Соусник різні	1,5	1,5	1,25	0,25
19.	Оседлиниці та лотки різні	1,5	1,5	1,2	0,3

Продовження табл. Д.5

21.	Тарілка мілка столова	5,0	5,0	4,0	3,0
22.	Тарілка закусочна	6,0	6,0	5,0	3,0
23.	Тарілка глибока десертна	0,5	0,5	0,3	0,25
24.	Тарілка мілка десертна	5,0	5,0	3,0	0,5
25.	Тарілка мілка пиріжкова	5,0	5,0	4,0	4,0
26.	Хрінниця	0,5	0,5	0,3	0,1
27.	Чашка чайна з блюдцем	1,0	1,0	0,65	1,5
28.	Чашка кавова з блюдцем	1,0	1,0	0,75	1,5
29.	Чашка бульйонна з блюдцем	1,5	1,5	0,8	3,0
30.	Чайник для заварювання чаю	0,5	0,5	0,7	0,7
31.	Чайник доливний	0,2	0,2	0,1	0,1
Скляний посуд					
1.	Бокал для шампанського 120см ³	5,0	5,0	3,0	2,0
2.	Ваза для квітів	0,5	0,5	0,3	0,3
3.	Ваза для варення	0,2	0,2	0,1	0,1
4.	Ваза для фруктів	0,2	0,2	0,1	0,1
5.	Ваза для печива	0,2	0,2	0,1	0,1
6.	Ваза для торта	0,2	0,2	0,1	0,1
7.	Графин 0,5 л	0,5	0,5	0,4	0,1
8.	Графин 0,25 л	0,5	0,5	0,4	0,1
9.	Креманка	0,5	0,5	0,3	0,2
10.	Крюшонниця	0,1	0,1	0,06	-
11.	Кувшин для води та соків	0,5	0,5	0,3	0,3
12.	Мензурка	16	16	16	5
13.	Стакан для коктейлів	0,5	0,5	0,3	1,5
14.	Стакан «Колінз»	0,5	0,5	0,3	0,5
15.	Фужер для води та пива	5,0	5,0	4,0	3,0

**Співвідношення місць за столами різної місткості для підприємств
ресторанного господарства**

Таблиця Е.1 - Співвідношення місць за столами різної місткості для
підприємств ресторанного господарства

Тип, клас підприємства	Питома вага місць за столами різної місткості, %		
	2-х місцеві	4-х місцеві	6-ти місцеві
Ресторан класу “люкс”	50	30	20
Ресторан вищого класу	20	40	40
Ресторан першого класу	10	45	45
Кафе	20	80	-
Бар класу “люкс”	50	30	20
Бар вищого класу	20	80	-
Бар першого класу	15	85	-

Навчальне видання

Методичні рекомендації до виконання практичного заняття «Організація постачання закладів ресторанного господарства» з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (для студ. 3 курсу денної та заочної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа). Укл.: Давидова О.Ю., – Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2022. – 76 с.

Укладач: д.е.н., проф. О.Ю. Давидова