

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

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

РАЦІОНАЛІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ

Методичні рекомендації до практичних занять

для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ОП Готельно-ресторанний бізнес

Харків
2022

Раціоналізація виробничого процесу: методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / укладач: О. Ю. Давидова. – Х. : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2022. – 17 с.

Укладач: д.е.н., проф. ДАВИДОВА Оксана Юріївна

ЗМІСТ

	стор.
1. Раціоналізація виробничого процесу	4
1.1. Мета та завдання практичного заняття	4
2. Порядок проведення заняття	4
3. Загальні положення	4
4 Запитання для контролю студентів	8
4.1. Запитання для опитування знань студентів	8
4.2. Тести для самоконтролю	8
5. Методика проведення заняття	10
6. Варіанти завдань	11
7. Список рекомендованої літератури	13
Додаток А Приблизна чисельність працівників закладів ресторанного господарства	14
Додаток Б Приклад графіку виходу на роботу працівників ресторану	15

1. РАЦІОНАЛІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ

1.1. Мета та завдання практичного заняття

Мета заняття: закріпити теоретичні знання та надбання практичних навичок із складання раціональних графіків виходу на роботу працівників закладів ресторанного господарства різних типів.

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЗАНЯТТЯ

1. Опитування студентів за темою.
2. Вивчення методики виконання робіт.
3. Розподіл студентів на мікрогрупи та видача завдань.
4. Виконання завдань.
5. Експертна оцінка графіків виходу на роботу кожною підгрупою.
6. Оформлення робіт.
7. Підведення висновків та аналіз кожної підгрупи студентів викладачем.

3. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Характеристика режимів праці та відпочинку в закладах ресторанного господарства

Під час організації трудових процесів велику увагу приділяють проектуванню раціональних режимів праці та відпочинку. За цього необхідно створювати такі умови, за яких чергування роботи та відпочинку відбувалося за науково обґрунтованим режимом, що попереджує стомлюваність.

Працездатність людини протягом усього робочого часу - основний показник наукової організації праці в закладі ресторанного господарства.

Обґрунтовують і впроваджують такі режими праці та відпочинку:

- змінний;
- тижневий;
- місячний;
- річний.

Найбільший вплив на працездатність чинить *змінний режим*.

Із метою підвищення працездатності та попередження стомлюваності велике значення має комплекс заходів із поліпшення умов праці: створення оптимального мікроклімату на робочих місцях, раціональної організації режимів праці й відпочинку.

Внутрішньозмінні режими праці й відпочинку включають перерву на обід і короткочасні перерви для відпочинку. Обідня перерва призначена для приймання їжі та зняття втоми. Цю перерву слід установлювати приблизно в середині робочого дня (через 3–4 год. після початку роботи). Тривалість перерви протягом робочого дня для приймання їжі й відпочинку встановлюється правилами внутрішнього трудового розпорядку конкретного закладу й може бути різною: 30 хв, 45 хв, 60 хв, 90 хв, але не більше 2 год.

Короткочасні перерви в роботі, на відміну від обідньої перерви, - частина робочого часу, призначена для зменшення втоми, що виникає у процесі праці, а також для особистих потреб. Вони регламентуються й враховуються під час нормування праці. Ці перерви встановлюються для усього колективу цеху, ділянки одночасно. Їх зазвичай використовують для виконання виробничої гімнастики (це так званий активний відпочинок). Під час виконання роботи, яка вимагає великих фізичних зусиль, необхідно забезпечити відпочинок у спокійних умовах (пасивний відпочинок) у спеціально відведеному приміщенні. Залежно від виду й напруженості роботи встановлюється одна перерва протягом першої половини дня та одна-дві перерви протягом другої половини дня загальною тривалістю від 10 до 30 хв.

Кількість робочих днів протягом тижня (місяця), час початку й закінчення зміни зазначають у Правилах внутрішнього розпорядку на цьому підприємстві, які відповідають Типовим правилам і діючому трудовому законодавству. Відповідно до цих правил і з урахуванням вимог виробництва розробляють календарні графіки із зазначенням у них прізвищ, професій (посад), годин виходу на роботу, тривалості робочої зміни та вихідних днів.

Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку в закладах ресторанного господарства

Підґрунтям для розроблення графіків виходу на роботу є Правила трудового внутрішнього розпорядку закладу ресторанного господарства, а також Положення про робочий час і час відпочинку працівників системи Міністерства торгівлі. Законодавством про працю (КЗпП України – кодекс законів про працю України) встановлені нормальна та скорочена тривалість робочого часу. Для працівників галузі можуть також установлюватися неповний робочий час і робочий час із розділенням зміни на дві частини.

Згідно з Основами законодавства про працю КЗпП України *нормальна тривалість робочого часу не може перевищувати 40 год. на тиждень*. За цього може встановлюватися *п'ятиденний робочий тиждень* з двома вихідними днями і тривалістю щоденної праці (зміни) у 8 год.

На підприємствах, де за характером виробництва й умовами роботи введення п'ятиденного тижня є недоцільним, установлюється *шестиденний робочий тиждень* з одним вихідним і тривалістю щоденної роботи не більше 7 год.

У передсвяткові дні (перед 1 січня, 8 березня, 1 й 9 травня та ін.) час роботи скорочується на одну годину як за п'ятиденного, так і за шестиденного робочого тижня.

Робота на підприємствах ресторанного господарства може організовуватися в одну, дві та три зміни на добу, а за підсумованого обліку – за спеціальними графіками. Чергування працівників за змінами має бути рівномірним.

Максимальна тривалість робочого дня не має перевищувати 11 год. 30 хв, за цього наступний день має бути вихідним.

Нічним вважається час із 22.00 до 06.00, за цього встановлена тривалість роботи (зміни) скорочується на одну годину.

Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства: характеристика та основні принципи складання

Погодженість режимів роботи закладів ресторанного господарства забезпечуються застосуванням графіків.

Графік - це документ, який регламентує чергування роботи й відпочинку протягом доби, тижня, місяця, року.

У закладах ресторанного господарства застосовуються такі види графіків виходу на роботу персоналу:

- лінійний;
- стрічковий (ступінчастий, або ковзний);
- двобригадний;
- підсумованого обліку робочого часу;
- неповного робочого дня;
- комбінований.

За *лінійного* графіку всі працівники одночасно приступають до роботи й закінчують її.

Для підприємств ресторанного господарства, які працюють більш ніж в одну зміну (у півтори-дві зміни), із нерівномірним потоком споживачів, рекомендується використання *стрічкового (ступінчастого, ковзного)* графіка, за якого працівники виходять на роботу групами або по одному в різні години протягом робочого дня.

На підприємствах ресторанного господарства, які працюють у дві зміни, застосовують *двобригадний* графік. У цьому випадку організовують дві бригади, однакові за чисельністю та складом.

Двобригадний графік виходу на роботу має два різновиди. Перший полягає в тому, що обидві бригади працюють в один день не більше 8 год. на день. Друга

бригада змінює першу на годину раніше, ніж закінчується робоча зміна в першій бригаді.

Другий різновид полягає в тому, що бригади працюють по 11 год. 30 хв, змінюючись через день.

Графік *підсумованого обліку робочого часу* застосовується на безперервно діючих підприємствах ресторанного господарства, а також на окремих виробництвах, де за умовами роботи не може бути дотримана встановлена для цієї категорії працівників щоденна або щотижнева тривалість робочого часу. За цього нормальним вважається робочий час, який не перевищує нормальної кількості робочих годин, що припадають на обліковий період. На підприємствах ресторанного господарства обліковий період установлений на місяць або на квартал, а для буфетників, офіціантів, касирів, кухарів закладів із сезонним характером роботи – на рік.

Підсумований облік робочого часу дозволяється застосовувати на підприємствах ресторанного господарства, які працюють у півтори зміни (ресторани, кафе), а також у вагонах-ресторанах, купе-буфетах, у ресторанах, барах, буфетах, розташованих на судах річного й морського транспорту й ін.

Комбіновані графіки зазвичай застосовують на великих підприємствах ресторанного господарства із різними умовами (за часом) роботи виробничих і торговельних підрозділів.

Графік роботи за неповним робочим часом застосовується для таких категорій людей:

- від 14 до 16 років максимальна тривалість зміни має складати не більше 4 год. на день;
- від 16 до 18 років – не більше 6 год. на день;
- для пенсіонерів і вагітних жінок, які мають право на скорочений робочий день.

У графіках роботи зазначаються час початку й закінчення щоденної роботи (зміни), час перерв у роботі, порядок надання днів відпочинку, чергування змін (табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Графік виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства

Посада	Розр яд	Кількість осіб	Дні тижня							Перерва	Разом, год.
			Пн.	Вт.	Сер.	Чт.	Пт.	Сб.	Нд.		

4. ЗАПИТАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ СТУДЕНТІВ

4.1. Запитання для опитування знань студентів

1. Характеристика режимів праці та відпочинку в закладах ресторанного господарства
2. Правова основа режимів праці та відпочинку в закладах ресторанного господарства.
3. Характеристика основних показників тривалості робочого часу, встановлених законодавством про працю.
4. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства: їх характеристика та основні принципи складання.
5. Раціоналізація режимів праці та відпочинку в закладах ресторанного господарства.
6. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку.

4.2. Тести для самоконтролю

1. *Згідно КЗпП України нормальна тривалість робочого дня становить:*
 - 1.1. 40 годин;
 - 1.2. 41 година;
 - 1.3. 39 годин;
 - 1.4. 42 години.
2. *Режим праці та відпочинку протягом робочого дня регулюється:*
 - 2.1. Балансом робочого часу;
 - 2.2. Графіком виходу до роботи;
 - 2.3. Умовами праці;
 - 2.4. Виробничою програмою закладу

3. *Обґрунтовують і впроваджують такі режими праці та відпочинку:*
 - 3.1. Однозмінний, напівторизмінний, двозмінний, тризмінний;
 - 3.2. Основний, додатковий, оперативний, заключний;
 - 3.3. Внутрішньозмінний, зовнішньозмінний, короткочасні, довготривалі;
 - 3.4. Змінний, тижневий, місячний, річний;

4. *Найбільший вплив на працездатність чинить такий режим:*
 - 4.1. Тризмінний;
 - 4.2. Змінний;
 - 4.3. Оперативний;
 - 4.4. Тижневий.

5. *Робочий час складається з двох частин:*
 - 5.1. Час роботи та час відпустки;
 - 5.2. Час роботи та час перерв;
 - 5.3. Час роботи та час дозвілля;
 - 5.4. Час перерв та час відпустки.

6. *Стрічковий графік виходу на роботу застосовується у закладах ресторанного господарства, що працюють у:*
 - 6.1. Дві зміни;
 - 6.2. Півтори зміни;
 - 6.3. Одну зміну;
 - 6.4. Три зміни.

7. *Час роботи поділяється на:*
 - 7.1. Підготовчо-заключний час, оперативний час, час обслуговування робочого місця;
 - 7.2. Час основної роботи, час допоміжної роботи, оперативний;
 - 7.3. Підготовчий час, оперативний час, заключний час;
 - 7.4. Час на особисті потреби, час обслуговування робочого місця, заключний час.

8. *Умови праці можна класифікувати на:*
 - 8.1. Оптимальні, відносні, базові;
 - 8.2. Санітарно-гігієнічні, психофізіологічні, соціальні;
 - 8.3. Економічні, фізіологічні, соціологічні;
 - 8.4. Ергономічні, гігієнічні, естетичні.

9. *Максимальна тривалість робочого дня не має перевищувати:*

- 9.1. 7 год. 30 хв;
- 9.2. 8 год.;
- 9.3. 9 год. 30 хв;
- 9.4. 11 год. 30 хв.

10. *На безперервно діючих підприємствах ресторанного господарства застосовується графік:*

- 10.1. Лінійний;
- 10.2. Стрічковий;
- 10.3. Двобригадний;
- 10.4. Підсумованого обліку робочого часу.

5. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ ЗАНЯТТЯ

Розподіл студентів на мікрогрупи. Групу розділити на мікрогрупи, у кожній з яких має бути по 3-4 студенти, до завдання яких входить виконати одне з варіантів, що наведені у табл. 5.4. Можливі інші варіації завдань.

Виконання завдань та оформлення роботи. Студенти послідовно виконують завдання згідно з отриманим варіантом.

Підведення підсумків заняття. Оформлені роботи здаються викладачеві на перевірку.

Заняття закінчується обговоренням результатів проведених розрахунків, а також підведенням висновків щодо розроблених студентами графіків виходу на роботу працівників закладів ресторанного господарства.

6. ВАРІАНТИ ЗАВДАНЬ

6.1. Розробити графік виходу на роботу працівників загальнодоступного ресторану вищого класу на 150 місць, що працює на напівфабрикатах. Режим роботи: з 11⁰⁰ до 24⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.2. Розробити графік виходу на роботу працівників ресторану вищого класу при готелі на 100 місць, який працює на сировині, з 8⁰⁰ до 24⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.3. Розробити графік виходу на роботу працівників загальнодоступного кафе на 250 місць, що працює на сировині. Метод обслуговування споживачів – офіціантами. Режим роботи: з 10⁰⁰ до 22⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.4. Розробити графік виходу на роботу працівників їдальні при ВУЗі на 500 місць із самообслуговуванням, що працює на сировині, з 8⁰⁰ до 16⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.5. Розробити графік виходу на роботу працівників їдальні при санаторії на 250 місць із обслуговуванням споживачів офіціантами, яка працює на сировині. Метод обслуговування споживачів – офіціантами. Режим роботи: з 8⁰⁰ до 21⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.6. Розробити графік виходу на роботу працівників кав'ярні на 50 місць, яка працює з 10⁰⁰ до 22⁰⁰ без вихідних і перерв. Метод обслуговування споживачів – офіціантами.

6.7. Розробити графік виходу на роботу працівників кафе-кондитерської на 75 місць, яка працює з 10⁰⁰ до 21⁰⁰ без вихідних і перерв. Метод обслуговування споживачів – офіціантами.

6.8. Розробити графік виходу на роботу працівників загальнодоступного ресторану вищого класу на 200 місць, що працює на напівфабрикатах. Режим роботи: з 11⁰⁰ до 23⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.9. Розробити графік виходу на роботу працівників ресторану класу «люкс» на 150 місць, який працює з 10⁰⁰ до 02⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.10. Розробити графік виходу на роботу працівників ресторану вищого класу при нічному клубі на 200 місць, що працює на напівфабрикатах. Режим роботи: з 18⁰⁰ до 05⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.11. Розробити графік виходу на роботу працівників кафе-бару на 150 місць, що працює на напівфабрикатах. Метод обслуговування споживачів – офіціантами та барменом. Режим роботи: з 10⁰⁰ до 23⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.12. Розробити графік виходу на роботу працівників ресторану-бару на 100 місць, що працює на сировині. Метод обслуговування споживачів – офіціантами та барменом. Режим роботи з 11⁰⁰ до 01⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.13. Розробити графік виходу на роботу працівників загальнодоступної закусочної на 200 місць, що працює на сировині. Метод обслуговування споживачів – самообслуговування. Режим роботи: з 9⁰⁰ до 22⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.14. Розробити графік виходу на роботу працівників їдальні при школі на 250 місць, що працює на сировині. Метод обслуговування споживачів – самообслуговування. Режим роботи: з 9⁰⁰ до 16⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.15. Розробити графік виходу на роботу працівників загальнодоступного кафе на 200 місць, що працює на сировині. Метод обслуговування споживачів – офіціантами. Режим роботи: з 9⁰⁰ до 23⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.16. Розробити графік виходу на роботу працівників кафе дитячого на 75 місць, яке працює на напівфабрикатах. Метод обслуговування споживачів – офіціантами. Режим роботи: з 10⁰⁰ до 22⁰⁰ без вихідних і перерв.

6.17. Розробити графік виходу на роботу працівників загальнодоступного ресторану першого класу на 100 місць, який працює з 11⁰⁰ до 24⁰⁰ без вихідних і перерв. Підприємство працює на сировині.

6.18. Скласти графік виходу на роботу працівників шашличної на 75 місць, яка працює з 11⁰⁰ до 22⁰⁰ без вихідних і перерв. Метод обслуговування споживачів – офіціантами. Підприємство працює на сировині.

6.19. Скласти графік виходу на роботу працівників кондитерського цеху при їдальні на 500 місць, який працює цілодобово з одним постійним вихідним.

6.20. Скласти графік виходу на роботу працівників пельменної на 75 місць, яка працює з 8⁰⁰ до 20⁰⁰ без вихідних і перерв. Метод обслуговування споживачів – самообслуговування. Підприємство працює на сировині.

7. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
3. Усіна А.І., Давидова О.Ю., Кононенко Т. П., Сегеда І.В. Організація послуг харчування [Текст]: підручник / А.І. Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко. – Х.: ХНУМГ, 2014. – 183 с.
4. Давидова О.Ю., Усіна А.І., Сегеда І.В. Ресторанний менеджмент [Текст]: підручник / О.Ю. Давидова, А.І. Усіна, І.В. Сегеда. – Х.: ХНУМГ, 2014. – 279 с.
5. Давидова О.Ю. Організація виробництва [Текст]: навчальний посібник / О.Ю. Давидова. – Х.: ХДУХТ, 2015. - 168 с.
6. Малюк Л.П., Полстяна Н.В., Давидова О.Ю. Організація ресторанного господарства [Текст] підручник / Л.П. Малюк, Н.В. Полстяна, О.Ю. Давидова - Х.: ХДУХТ, 2015. – 489 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Экономика, 1982. – С.720.
8. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1999.
9. Ассортиментный минимум блюд, напитков и кулинарных изделий, рекомендованный для разных типов предприятий общественного питания. Приказ № 365.

ДОДАТОК А

Приблизна чисельність працівників закладів ресторанного господарства*

Кількість місць у залі	Адміністративно-обслуговуючий персонал										Робітники виробництва										Робітники торговельної групи							
	Директор	Бухгалтер	Калькулятор	Експедитор	Комірник	Вантажник	Касир	Гардеробник	Кастелянша	Швейцар	Завідувач виробництвом	Зам. зав. виробництвом	Кухар V розряду	Кухар IV розряду	Кухар III розряду	Помічник кухаря	Кондитер IV розряду	Кондитер III розряду	Пекар	Мийник кухонного посуду	Метрдотель	Офіціанти V, IV, III розрядів	Бармен	Прибиральник залу	Мийник столового посуду	Буфетник	Інші	
	Ресторани																											
100	1	1	1	1	1	1	-	1	1	-	1	-	2	4	2	1	1	1	-	1	1	6	2	1	2	1	1	
150	1	1	1	1	1	1	-	1	1	-	1	-	2	5	2	1	2	-	-	1	1	8	2	1	2	1	1	
200	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	2	6	3	1	2	-	-	1	1	10	2	1	2	1	1		
	Кафе																											
100	1	1	-	1	1		-	1	-	-	1	-	1	2	2	1	-	1	-	-	-	4	-	1	2	-	1	
150	1	1	1	1	1	1	-	1	-	-	1	-	1	3	2	1	-	1	-	-	-	5	-	1	2	-	1	
200	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	1	-	2	3	2	1	1	1	1	-	-	6	-	1	2	-	1	
	Їдальні																											
250	1	1	1	1	1	1	1	-	-	-	1	1	-	6	8	1	1	1	-	1	-	-	-	1	2	-	1	
500	1	1	1	1	1	1	2	-	-	-	1	1	-	8	8	1	1	1	1	1	-	-	-	1	2	-	1	
	Закусочні																											
100	1	1	-	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	1	
200	1	1	-	-	1	-	2	-	-	-	1	-	-	4	2	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	1	

* Примітка чисельність працівників наведена на 1 зміну і може відрізнятись залежно від того, на чому працює заклад - на сировині чи напівфабрикатах

ДОДАТОК Б
ПРИКЛАД ГРАФІКУ ВИХОДУ НА РОБОТУ ПРАЦІВНИКІВ РЕСТОРАНУ

Години роботи залу ресторану – з 12 до 01

Посада	Розряд	Кількість	Дні тижня														Усього годин
			Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Сб.	Нд.	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Сб.	Нд.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1.Адміністративно-обслуговуючий персонал:																	
Директор	–	1	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-18.00	11.00-18.00	В	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-18.00	11.00-18.00	В	80
Бухгалтер	–	1	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-18.00	11.00-18.00	В	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-18.00	11.00-18.00	В	80
Комірник	–	1	10.00-18.00	10.00-18.00	10.00-18.00	10.00-18.00	10.00-17.00	10.00-17.00	В	10.00-18.00	10.00-18.00	10.00-18.00	10.00-18.00	10.00-17.00	10.00-17.00	В	80
Вантажник	–	1	10.00-18.00	10.00-18.00	10.00-18.00	10.00-18.00	10.00-17.00	В	10.00-17.00	10.00-18.00	10.00-18.00	10.00-18.00	10.00-17.00	10.00-17.00	В	10.00-17.00	80
Прибиральник	–	1	В	9.00-15.00	9.00-15.00	9.00-15.00	9.00-15.00	9.00-14.00	9.00-14.00	В	9.00-15.00	9.00-15.00	9.00-15.00	9.00-15.00	9.00-14.00	9.00-14.00	80
Прибиральник	–	1	9.00-15.00	9.00-15.00	9.00-15.00	9.00-15.00	9.00-14.00	9.00-14.00	В	9.00-15.00	9.00-15.00	9.00-15.00	9.00-15.00	9.00-14.00	9.00-14.00	В	80
Гардеробник	–	1	12.30-1.00	В	12.00-1.00	В	12.00-1.00	В	12.00-1.00	В	12.00-1.00	В	12.00-1.00	В	12.00-1.00	В	80
Гардеробник	–	1	В	12.30-1.00	В	12.00-1.00	В	12.00-1.00	В	12.00-1.00	В	12.00-1.00	В	12.00-1.00	В	12.00-1.00	80
2. Робітники виробництва:																	
Зав. виробництвом	VI	1	В	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-18.00	11.00-18.00	В	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-19.00	11.00-18.00	11.00-18.00	80
Кухар	V	2	10.00-22.30	В	10.00-22.30	В	10.00-22.30	В	10.00-22.30	В	10.00-22.30	В	10.00-22.30	В	10.00-22.00	В	80
Кухар	V	2	В	10.00-22.30	В	10.00-22.30	В	10.00-22.30	В	10.00-22.30	В	10.00-22.30	В	10.00-22.30	В	10.00-22.00	80

Продовження Додатку Б

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Кухар	V	1	10.30-23.00	B	10.30-23.00	B	10.30-23.00	B	10.30-23.00	B	10.30-23.00	B	10.30-23.00	B	10.30-22.30	B	80
Кухар	V	1	B	10.30-23.00	B	10.30-23.00	B	10.30-23.00	B	10.30-23.00	B	10.30-23.00	B	10.30-23.00	B	10.30-22.30	80
Кухар	IV	2	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.00	B	80
Кухар	IV	2	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.00	80
Кухар	IV	1	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	13.00-1.00	B	80
Кухар	IV	1	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	13.00-1.00	80
Кухар	IV	1	17.00-1.00	17.00-1.00	17.00-1.00	17.00-1.00	18.00-1.00	18.00-1.00	B	17.00-1.00	17.00-1.00	17.00-1.00	17.00-1.00	18.00-1.00	18.00-1.00	B	80
Кухонний робітник	II	1	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.00	B	80
Кухонний робітник	II	1	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.30	B	10.00-22.00	80
Мийник кухонного посуду	-	1	11.30-1.00	B	11.30-1.00	B	11.30-1.00	B	11.30-1.00	B	11.30-1.00	B	11.30-1.00	B	11.30-0.30	B	80
Мийник кухонного посуду	-	1	B	11.30-1.00	B	11.30-1.00	B	11.30-1.00	B	11.30-1.00	B	11.30-1.00	B	11.30-1.00	B	11.30-0.30	80

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Робітники торговельної групи:																	
Офіціант	V	1	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-24.00	B	80
Офіціант	V	1	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.00	80
Офіціант	IV	1	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-24.00	B	80
Офіціант	IV	1	B	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-0.30	B	12.00-24.00	80
Офіціант	III	1	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	13.00-1.00	B	80
Офіціант	III	1	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	13.00-1.00	80
Мийники столового посуду	–	2	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	13.00-1.00	B	80
Мийники столового посуду	–	2	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	12.30-1.00	B	13.00-1.00	80
Бармен	IV	1	11.30-24.00	B	11.30-24.00	B	11.30-24.00	B	11.30-24.00	B	11.30-24.00	B	11.30-24.00	B	11.30-23.30	B	80
Бармен	IV	1	B	11.30-24.00	B	11.30-24.00	B	11.30-24.00	B	11.30-24.00	B	11.30-24.00	B	11.30-24.00	B	11.30-23.30	80
Буфетник	III	1	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.00	B	80
Буфетник	III	1	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.30	B	11.00-23.00	80

