

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**
Навчально-науковий інститут
харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Форма навчання денна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____
(підпис)

Г.П. Хомич
(ініціали та прізвище)

« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Кафе на 64місця в місті Полтава

Спеціальність 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»
(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Виконавець Кушнір Каріна Русланівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник к.т.н. доц. Наконечна Юлія Григорівна
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Рецензент к.т.н. доц. Столярчук Валентина Миколаївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

РОЗДІЛ 1. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З ГІДРОБІОНТІВ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

Ресторанне господарство - важлива галузь народного господарства, в якій поєднуються функції виробництва готової їжі, її реалізації та організації споживання населенням; галузь народного господарства, яка була, є і буде самою ринковою сферою діяльності.

На підприємствах ресторанного господарства в наш час відбувається впровадження нових сучасних технологій, що сприяють підвищенню якості продукції, при розробленні рецептур на нові і фірмові страви (вироби).

До фірмових страв належать страви, що готуються по спеціально розробленій рецептурі та технології з урахуванням національних, регіональних та інших особливостей підприємства [1]

Рецептура (кулінарної продукції) - нормований перелік сировини, продуктів, напівфабрикатів для виробництва встановленої кількості кулінарної продукції.

У даній роботі розробляється страв з головоногих молюсків.

Недалеко той час, коли страви з кальмара в нашому меню будуть користуватися великим попитом і стануть такими ж популярними як шашлики, узбецький плов, український борщ, сибірські пельмені або естонські, піца, гамбургери, картопля фрі і ін.

Головоногі моллюски відносяться до числа найбільш цікавих жителів моря. Вони поділяються на два види: восьминоги і десятиноги . До десятиногих відносяться кальмари і каракатиці. У нас в країні більше вживають в їжу звичайного кальмара [2]

Подальший розвиток ресторанного господарства пов'язаний з використанням новітніх досягнень в області фізіології і гігієни харчування, технології приготування їжі, організації її виробництва і реалізації,

розвитком матеріально-технічної бази галузі, введенням в дію і освоєнням сучасних підприємств ресторанного господарства, побудованих з урахуванням тих-технологічного процесу, оснащених новітнім технологічним обладнанням.

У вирішенні цих завдань велика роль відводиться висококваліфікованим спеціалістам, здатним своєю працею забезпечити підвищення ефективності роботи підприємств ресторанного господарства, поліпшення якості їжі, що випускається.

1.1.1. Розробка рецептур на нові і фірмові страви на підприємствах ресторанного господарства.

1) Фірмові страви (вироби) розробляють з будь-яких застосовуваних на підприємствах ресторанного господарства видів сировини. При відсутності будь якого компонента, що входить в рецептуру, фірмове блюдо (виріб) не готують.

2) Рецептури на нові страви (вироби) можуть розроблятися для декількох підприємств ресторанного господарства, що входять до складу одного об'єднання або для одного конкретного підприємства.

3) Рецептури страв (виробів) можуть розробляти на договірній основі санітарно-технологічні харчові лабораторії або висококваліфіковані фахівці підприємств ресторанного господарства із залученням працівників санітарно - технологічної лабораторії.

4) При розробці рецептур страв (виробів) використовують старовинні забуті рецепти, рецептури національних і зарубіжних кухонь, власний досвід роботи фахівців підприємства.

5) Відпрацювання рецептур проводять з використанням якісної сировини, що відповідає вимогам діючих стандартів (ДСТУ і ТУ).

б) При розрахунку норм витрат сировини в рецептурі страви (виробу) керуються діючими діючими в галузі нормативами, а при їх відсутності – тимчасовими положеннями.

Висновки до розділу 1

Під час виконання технологічного розділу, було ознайомлено з асортиментом страв з гідробіонтів та грибів, харчовою цінністю та хімічним складом печериць, з існуючими рецептурами других страв, що готуються в закладах ресторанного господарства і що є в збірниках рецептур. Проведені системні дослідження з розробки і впровадження нової страви з кальмарів та грибів-печериць підвищеної харчової цінності.

Розроблена рецептура нової страви, підібрані оптимальні співвідношення компонентів та параметри теплової обробки . Визначені основні органолептичні показники якості приготованих страв.

Розроблена технологічна картка на нову продукцію та технологічна схема її приготування.

Розроблена страва одержала високу органолептичну оцінку під час дегустації і може бути рекомендована до впровадження у заклади ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Виробнича програма закладу

№ за зб. рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, шт
Фірмові страви			
Ф	«Кальмар тушкований з печерицями»	155	20
Ф	Окрошка з куркою / хліб	450	10
Ф	Суп " Із собою"	300	15
ф	Піца «Фірмова»	400	5
Гарячі напої			36
1009	Кава «Амерікано»	100/15	50 (10л)
1010	Чай з лимоном	200/15/7	30 (6 л)
1025	Капучіно	200	50 (10л)
ТК	Гарячий шоколад	200	50 (10л)
Холодні напої			54
1043	Узвар	200	40 (8 л)
1052	Коктейль молочно-шоколадний	200	20 (4 л)
1055	Коктейль молочно-ягідний	200	20 (4 л)
Закупні	Сік мультивітамін	200	20 (4 л)
Закупні	Сік яблучний	200	20 (4 л)
Закупні	Сік апельсиновий	200	20 (4 л)
Закупні	Сік персиковий	200	20 (4 л)
Закупні	Сік березовий	200	20 (4 л)
Закупні	напій " Живчик "	200	20 (4 л)
Закупні	напій « Буратіно »	200	20 (4 л)
Закупні	напій « Дюшес »	200	20 (4 л)

№ за зб. рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, шт
Закупні	Вода "Моршинська"	200	30 (6 л)
	Хлібобулочні вироби		18
Закупні	Хліб пшеничний	50	270
Закупні	Хліб житній	50	270
	Борошняні кондитерські вироби		360
ТК	Біляші	50	40
ТК	Пиріжки з маком печені	80	20
ТК	Пиріжки з ягодами (фруктами) печені	32	40
ТК	Пиріжки з капустою смажені	50	20
ТК	Пиріжки з сиром кисломолочним смажені	78	30
ТК	Пиріжки з печінкою печені	62	40
Закупні	Тістечко «Наполеон»	55	30
Закупні	Тістечко бісквітне	42	40
Закупні	Печиво вівсяне	45	40
Ф	Вареники з «Грек»	75	30
Закупні	Печево крекери в асортименті	30	30
	Солодкі страви		180
955	Желе з ягід свіжих	100	30
ТК	Млинчики з сметаною	100/50	30
ТК	Банан в млинці з ягідним соусом	150	40
ТК	Салат фруктовий	200	30
996	Морозиво вершкове з наповнювачем	100/15	40
996	Морозиво з фруктами	100/30	40
	Холодні страви та закуски		144
ТК	Слат "Вітамінний" (морква, яблука, мед, вершки)	200/20	14
ТК	Салат м'ясний із свіжими огірками	75/75	10

№ за зб. рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, шт
ТК	Салат рибний	150	10
ТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, перець солодкий, сир Фетта, маслини)	200	20
68	Салат із цвітної капусти, помідорів і зелені	150	14
59	Салат із свіжих помідорів і огірків	150	26
ТК	Овочеve асорті	150	20
157/809	Філе куряче під майонезом з гарніром (салат зелений, огірки свіжі)	75/75	30
	Супи		72
280/1112	Бульйон прозорий курячий з профітролями	300/21	36
276	Борщ з пампушками	300/20	36
	Другі гарячі страви		288
541	Котлетки рибні з гарніром	50/5/150	64
ТК	Січеники із птиці з гарніром	50/5/150	50
ТК	Биточки з яловичини з гарніром	50/5/150	60
467	Омлет натуральний	110	40
ТК	Куряча відбивна	110	54
	Гарніри		
762	Картопля фрі	150	50
757	Картопля відварна з вершковим маслом і зеленню	150	64
ТК	Гречана каша з маслом	150	60
	Молоко і кисломолочні продукти		
ТК	Айран	200	10
Закупні	Йогурт (в асортименті)	200	10
	Цукерки та шоколад		7.2
Покупн.	Цукерки «Джек»	25	12 (3кг)

№ за зб. рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, шт
Покупн.	«Пташине молоко»	25	4 (1кг)
Покупн.	«Трюфель»	25	4,8 (1,2кг)
Покупн.	Шоколад «Корона»	50	4 (2кг)
	Фрукти		12,6 кг
912	Виноград	150	16 (2,4 кг)
912	Банани	150	16 (2,4 кг)
912	Апельсини	150	18 (2,7 кг)
912	Яблука	150	18 (2,7 кг)
912	Нектарини	150	16 (2,4 кг)

Висновок до розділу 2.

В результаті проектування кафе розроблена планувальна схема підприємства та технологічна схема процесу, які відповідають вимогам, що ставляться до закладів громадського харчування (перетин основних функціональних потоків зведений до мінімуму, послідовність розташування приміщень – відповідно ходу технологічного процесу), організовані належні умови праці робітників, задоволені їх побутові потреби.

Для забезпечення відповідності підприємства сучасним стандартам та його конкурентоспроможності в проекті розроблені наступні заходи:

- запропоновані меню, які відповідають рекомендованому асортиментному мінімуму та реальному попиту на продукцію підприємств ресторанного господарства;
- підібране сучасне продуктивне, безпечне в експлуатації технологічне оснащення,
- визначені оптимальні площі функціональних груп приміщень підприємства;
- розроблена схема технологічного процесу, на основі якої розроблене об'ємно-планувальне вирішення будівлі.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1. Організація виробництва

Виробництво продукції є основною функцією підприємства ресторанного господарства, тому у процесі проектування особлива увага приділяється правильності організації виробничого процесу та узгодженості роботи окремих ланок та підприємства в цілому.

Основними задачами організації виробництва в підприємстві, що проектується є: створення правильного протікання технологічного процесу та організації робочих місць; розробка виробничої програми та обґрунтування асортименту страв на окремі періоди реалізації; раціональне використання виробничих потужностей; випуск високоякісної продукції та забезпечення дійових форм контролю за якістю продукції.

Правильно організоване виробництво дозволяє покращити якість продукції і знизити її собівартість.

Виробництво продукції є процесом, який складається із наступних етапів: зберігання запасу сировини та продуктів; кулінарна обробка сировини та виготовлення напівфабрикатів; доведення до готовності напівфабрикатів та виготовлення страв.

Тому виділяємо основні групи приміщень, що впливають на хід технологічного процесу:

- група складських приміщень;
- виробничі цехи;
- допоміжні приміщення.

Для зберігання запасу продуктів, сировини та матеріально-технічних цінностей передбачається організація на підприємстві складських приміщень.

А саме: зберігання продуктів, які швидко псуються здійснюється у збірно-

Висновки до розділу 3.

У закладі ресторанного господарства організація виробництва будується з дотриманням основних вимог: чіткий взаємозв'язок виробничих та допоміжних приміщень; організація та оснащення робочих місць; раціональне співвідношення форм розподілу та кооперування праці.

Розглянуті особливості організації роботи заготівельних і доготівельних цехів кафе, що проектується, їх оснащення інвентарем і кухонним посудом, санітарно-гігієнічні умови. Визначена загальна кількість кухарів, їх кваліфікаційний склад, графіки виходу на роботу.

У кафе запропоновано обслуговування офіціантами, визначена їх кількість і кваліфікаційний склад, складені графіки роботи. Наданий порядок обслуговування відвідувачів. Пропонується широкий спектр додаткових послуг, пов'язаних з організацією харчування подорожуючих. Для відвідувачів закладу передбачена зручна стоянка автотранспорту. Та зона самообслуговування «Drive Thru», де подорожуючі можуть взяти страви з собою за попереднім замовленням.

ВИСНОВОК

У результаті розробки дипломного проекту виконано будівництво кафе «КарінаБіс» на 64 місця в місті Полтава. Результати маркетингових досліджень доводять доцільність та необхідність будівництва даного підприємства. Спеціалізація кафе – Європейська та Українська кухня.

Для забезпечення відповідності підприємства сучасним стандартам та його конкурентоспроможності в проекті розроблені наступні заходи:

- запропоновані меню, які відповідають рекомендованому асортиментному мінімуму та реальному попиту на продукцію підприємств ресторанного господарства;
- підібране сучасне продуктивне, безпечне в експлуатації технологічне оснащення,
- визначені оптимальні площі функціональних груп приміщень підприємства;
- розроблена схема технологічного процесу, на основі якої розроблене об'ємно-планувальне вирішення будівлі;
- розроблений план підприємства із зазначенням підбраного обладнання, яке встановлюється відповідно до особливостей технологічних процесів та призначення кожного окремо взятого приміщення;
- розроблені заходи щодо організації безпечних та нешкідливих умов праці робітників та відпочинку відвідувачів;
- запропонована низка заходів для залучення споживачів до підприємства та утримання постійного контингенту (асортимент продукції, рекламні заходи, інтер'єр, тощо).

Заклад працює з використанням мобільного додатку Jowi – це програма для автоматизації кафе, ресторанів і барів. Інтернет-панель адміністратора синхронізується з локальним модулем офіціанта. Є програми для менеджерів залу, офіціантів, які синхронізують дані між собою. Також програма має додаток для клієнтів, такий як Jowi Club – додаток дозволяє

здійснювати повний контроль над аккаунтом клієнта усередині ресторанної системи. Доступні такі функції як: контроль залишку депозиту, онлайн замовлення рахунку, онлайн бронювання столу, перегляд своїх рахунків, виклик офіціанта, участь в маркетингових програмах ресторану. Jowi Waiter - додаток для офіціанта. Підключається до локальної бази Jowi в ресторані по мережі Wi-Fi. Додаток дозволяє офіціантові додавати замовлення прямо зі свого смартфона, що збільшує швидкість обслуговування в нашому закладі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Григоренко О.М. Еволюція теорії та концепції харчування людини. [Електронний ресурс] / О.М. Григоренко. Режим доступу: http://www.nbu.gov.ua/portal/soc_gum/Vdnuet/tehn/2011_1/Grigor.pdf (accessed 5 June 2019).
2. Чорна Н.П. Якість продуктів харчування – запорука здоров'я нації. [Електронний ресурс] / Н.П. Чорна. Режим доступу: http://www.economy.in.ua/pdf/2_2016/7.pdf
3. Бородай, Анжела Борисівна, Юлія Олександрівна Басова, and Юлія Григорівна Наконечна. "Сучасні тенденції у сфері харчової безпеки." (2021).
4. Наконечна, Ю. Г., Стороженко, О. О., & Трехан, А. Г. (2020). РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДІЄТИЧНОГО ПАШТЕТУ.
5. Гуліч М.П. Рациональное харчування та здоровий спосіб життя — основні чинники збереження здоров'я населення: Проблемы старения и долголетия Київ. 2011. Т. 20, № 2. С. 128—132
6. Kant AK, Graubard BI. Predictors of reported consumption of low-nutrient-density foods in a 24-h recall by 8–16 year old US children and adolescents. *Appetite* 2003;41:175–80.
7. Phillips S, Starkey LJ, Donald KG. Food habits of Canadians: food sources of nutrients for the adolescent sample. *Can J Diet Pract Res* 2004;65:81–4.
8. Phillips SM, Bandini LG, Naumova EN, et al. Energy-dense snack food intake in adolescence: longitudinal relationship to weight and fatness. *Obes Res* 2004;12:461–72.
9. Дятлов В. В., Попова Н. А., Медведкова И. И. Качество и безвредность шампиньонов при хранении. *Товарознавчий вісник*. 2011. № 3. С. 95-103.

10. Akram K., Kwon J. H. Food irradiation for mushrooms: A review. *Journal of the Korean Society for Applied Biological Chemistry*. 2010. № 53(3). P. 257-265.
11. Kakon A. J., Choudhury M. B. K., Saha S. Mushroom is an ideal food supplement. *Journal of Dhaka National Medical College & Hospital*. 2002. № 18(1). P. 58-62.
12. Сімахіна Г., Гойко І., Стеценко Н. Переробка їстівних грибів для отримання білоквмісних напівфабрикатів. *Товари і ринки*. 2014. № 2. С. 70-83.
13. 25 років дослідження проблеми культивування їстівних грибів в Україні / К. М. Ситнік та ін. *Методологические основы познания биологических особенностей грибов продуцентов, физиологически активных соединений и пищевых продуктов: материалы 2-й междунар. конф. Донецк, 2002*. С. 5-9.
14. Азарова В. А. Экологические аспекты интенсивного культивирования грибов рода *Pleurotus* в Приамурье: дис. ... канд. биол. наук : 03.00.16. Хабаровск, 2010. 180 с.
15. Алексеєнко, О. М. Харчова, лікувальна та екологічна цінність грибів *Pleurotus ostreatus* / О. М. Алексеєнко, Т. М. Полішко, А. І. Вінніков. *Вісник Дніпропетровського університету. Біологія. Екологія*. №18. Т. 1. 2010. С. 3-9.
16. Nakonechna, J., & Tiurikova, I. (2020). Технологічні аспекти використання плодів айви в технології морозива. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*, 3(1), 59-68.
17. Павлюк, Р. Ю., Погарська, В. В., Наконечна, Ю. Г., Леухіна, Л. В., & Лосєва, С. М. (2013). Технологія криогенного подрібнення грибів печериці *Agaricus bisporus* та отримання дрібнодисперсних порошків. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*, (1 (1)), 70-79.

[http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/Pt_2013_1\(1\)__11.pdf](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/Pt_2013_1(1)__11.pdf)

18. Державна фармакопея України: в 3 т. / Державне підприємство «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів». – 2-е вид. – Харків. Держ. п-во «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів», 2015. Т. 1. 1128 с.
19. Вивчення динаміки вилучення діючих речовин із сировини гриба плеврота черепичастого [Текст] / Н. В. Кучеренко, В. Г. Дем'яненко. Фармац. журнал. 2006. № 4. С. 74-77
20. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посібн. / Г.І. Шумило. - Ужгород: Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999. 556 с
21. Stefano Renzetti, Fabio Dal Bello Elke K. Arendt. Microstructure, fundamental rheology and baking characteristics of batters and breads from different gluten-free flours treated with a microbial transglutaminase / Journal of Cereal Science. 48 (2008). p.33–45.
22. Shanina O. Production challenges of enriched flour products / O. Shanina, K. Dugina, V. Zverev, T. Gavrish, M. Domahina, N. Lobacheva // Materials of the III International Research and Practice Conference. «European Science and Technology». Munich, Germany, 2012. Vol.1. P. 248–252
23. Органічне виробництво і продовольча безпека: зб. матеріалів доп. учасн. III Міжнар. наук.-практ. конф./ Житомир. нац. агрокол. ун-т. Житомир. Полісся, 2015. 648 с.
24. Наконечна, ю. Г., & басюк, т. М. (2021). Удосконалення технології переробки бузини чорної при виробництві харчових продуктів.

- 25.ДБН А.2.2-3-2014.Склад та зміст проектної документації на будівництво. [Чинний від 2014-10-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2014.– 33 с. (Інформація та документація).
- 26.ДБН В.2.2.-9:2009. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. [Чинний від 2010-07-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009.49 с. (Інформація та документація).
- 27.ДБН В.2.2-17:2006.Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення. [Чинний від 2007-05-01]. Київ : Мінрегіонбуд України, 2007. 21 с. (Інформація та документація).
- 28.ДСТУ Б А.2.4-7.-2009. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. На заміну ДСТУ Б А.2.4-7-95 (ГОСТ 21.501-93), зі скасуванням в Україні СТ СЭВ 1633-79, СТ СЭВ 2825-80, СТ СЭВ 2826-80, СТ СЭВ 4937-84. К.:Держкоммістобудування України, 1996.
- 29.ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010. Будівельна кліматологія. [Чинний від 2011-11-01] Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 84 с. – (Інформація та документація).
- 30.ДСТУ БА.2.4-6:2009. СП ДБ. Правила виконання робочої документації генеральних планів. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 102 с. – (Інформація та документація).
- 31.ДСТУ БА.2.4-2:2009. Умовні позначки і графічні зображення елементів генпланів Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 21 с. (Інформація та документація).
- 32.ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинний від 2010-09-01]. Київ:Мінрегіонбуд України, 2010.83 с. (Інформація та документація).
- 33.ДБН В.2.5-67:2013.Опалення, вентиляція та кондиціонування. [Чинний від 2014-01-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 141 с. (Інформація та документація).

34. ДБН В.2.5-64:2012.Внутрішній водопровід та каналізація. [Чинний від 2013-03-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 105 с. (Інформація та документація).
35. Володько О.В., Страшко Л.М. Інженерне обладнання будівель: Методичні рекомендації щодо виконання санітарно-технічного розділу дипломного проекту студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 8.14010102 «Курортна справа», 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві: навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Полтава, 2014. 43с.
36. Закон України "Про охорону праці" № 2694-ХІІ. від 1992.10.14 // Відомості Верховної Ради України, 1992, N 49 (08.12.92), ст. 668.
37. Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності" №1105-ХІV. від 23.09.1999р. // Відомості Верховної Ради України, 1999, N 46-47 (26.11.99), ст. 403.
38. Закон ВР УРСР "Про міліцію" № 565-ХІІ від 20 грудня 1990 року (із змінами та доповненнями). – К.: Парламентське видавництво, 2002.– 26с.
39. Кодекс законів про працю України №149 від 10.12. 1971р. // Система інформаційно–правового забезпечення ЛІГА: ЗАКОН, WWW.Liga.
40. Постанова КМ України "Про заходи щодо виконання Закону України "Про охорону праці" № 64. від 1993.01.27 р. // Урядовий кур'єр, 1993, 02, 04.02.93 N 17 – 18
41. Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства: Наказ Держнагляд охорони праці від 03.08.93, №72: Зареєстровано Мінюстом України від 30.09.93, №141: Наказ МВС України від 29.04.94, №230.
42. Типове положення про роботу уповноважених трудових колективів з питань охорони праці. Затверджено наказом Державного комітету

України по нагляду за охороною праці від 28 грудня 1993 р. № 135 //
Бюлетень законодавства і юридичної практики України - №12: охорона
праці в Україні. /Відп. Шеф-редактор В.С. Ковальський. Київ. Юрінком
Інтер, 1999. 400 с.

ДОДАТКИ