

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:

Ресторан на 78 місць у селищі міського типу Нові Санжари
Полтавської області

Спеціальність 181 «Харчові технології»

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

ступеня бакалавр

Виконавець Мацак Євгеній Віталійович
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник к.т.н. доц. Левченко Юлія Вікторівна
(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 ДРУГИХ СТРАВ З М'ЯСА ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Рецепти страв з м'яса становлять велику групу в багатьох кухнях світу і відповідно особливою популярністю користуються саме ті ресторани, що пропонують відвідувачам їх широкій асортимент. Зараз актуальні прості і зрозумілі блюда, ось уже кілька років в моді екологічні регіональні продукти з високою харчовою цінністю і м'ясо, природно, входить в трійку лідерів за популярністю серед відвідувачів. Звичайно, зміна позицій меню багатьох ресторанів була пов'язана з введеними санкціями. Багато ресторанів переходять на вітчизняні продукти - не тільки тому, що вони доступніше і дешевше: за якістю вони не поступаються закордонним, часом навіть перевершуючи їх. Найчастіше виграють вдалі інтерпретації традиційних страв з новими акцентами, тому розробка нових страв сприяє збільшенню популярності того чи іншого закладу.

Харчовий раціон - набір продуктів, необхідний людині на певний період часу (зазвичай на день, на тиждень). Сучасна фізіологія стверджує, що харчовий раціон людини повинен містити продукти, що належать до всіх основних груп: м'ясо, рибу, молоко, яйця, зернові і бобові продукти, овочі, фрукти, олія [1]

Включення в повсякденне харчування різноманітних продуктів дозволяє забезпечити організм людини всіма необхідними йому речовинами в оптимальних співвідношеннях. Краще засвоюються продукти тваринного походження, особливо білки. З м'яса, риби, яєць і молочних продуктів білки засвоюються краще, ніж з хліба, круп, овочів і плодів.

Склад раціону впливає на активність людини, його працездатність, опірність хворобам, на довголіття. Незбалансованість харчових речовин в раціоні призводить до підвищеної стомлюваності, апатії, зниження працездатності, а потім і до більш вираженим проявам аліментарних

захворювань (гіповітаміноз, авітаміноз, недокрів'я, білково-енергетична недостатність).

М'ясо - основне джерело білка в харчуванні людини. Білки м'яса за своїм складом близькі до білка людського тіла. Крім того, в м'ясі міститься значна кількість жиру, а також мінеральні речовини (солі калію, натрію, кальцію, магнію, заліза, фосфору), вітаміни групи В, РР і вітаміну D. Дуже цінні екстрактивні речовини м'яса, що викликають рясне соковиділення при вживанні м'яса в їжу і сприяють, таким чином, його засвоєнню.

Фрукти і овочі забезпечують організм людини вітаміном С, фолієвою кислотою, бета-каротином, рослинними волокнами, калієм і іншими речовинами, відсутніми в тваринній їжі.

Додавання до м'ясних і круп'яних страв овочів підвищує засвоєння містяться в них білків до 85-90%.

М'ясом, з товарознавчої точки зору, прийнято називати мускулатуру з кістками, зв'язками, жиром і т.д. До м'яса відносять також мускулатуру голови, діафрагми стравоходу і т.д.

У технологічній практиці тканини м'яса класифікуються за їх промисловим значенням: м'язова, жирова, сполучна, хрящова, кісткова і кров. Співвідношення перерахованих тканин в м'ясі залежить від виду, породи, статі, віку, характеру відгодівлі, вгодованості, а також від анатомічної будови частини туші. При цьому формат тканин визначаються хімічний склад, харчова цінність і властивості м'яса.

Усереднений хімічний склад м'язової тканини можна виразити в процентах: вода - 73-77, білки - 18-21, ліпіди - 1-3. Екстрактивні азотисті і безазотистих речовини становлять 2,5-3,2% м'язової тканини. Мінеральні речовини - 0,8-1%.

М'ясо і м'ясні продукти - основне джерело повноцінних білків в харчовому раціоні людини на європейському континенті. М'язова тканина містить всі незамінні амінокислоти.

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Виробнича програма закладу

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	Фірмові страви		
Ф	Свинина вирізка з трюфелями в беконі (свинина вирізка, трюфеля, бекон)	150	42
Ф	Рулет курячий (курятина, млинці, перець болгарський, маслини, спеції)	100	38
Ф	Сирний суп	150	30
Ф	Риба по-грецьки	250	45
Ф	Телятина в сметанному соусі	200	48
Ф	«М'ясо тушковане «Red CURRANT»	250/20	23
	Холодні страви		520
ТК	Асорті рибне (слабосолені сьомга, форель; лимон, зелень, маслини)	150	42
ТК	Сібас заливний	150	48
ТК	Асорті м'яса (балик свинини), ковбаса с-к, шинка, бекон)	150	65
ТК	Рулет із свинини (вирізка свиняча, млинці, печериці, цибуля, спеції)	150	65
ТК	Філе птиці заливне	125	64
ТК	Помідори фаршировані сиром та грибами з майонезом	150	62
ТК	Салат делікатесний	150	58
ТК	Асорті свіжих овочів (помідори, перець болгарський, огірки, зелень)	150	68
ТК	Мариновані гриби з цибулею і олії	100	48
	Супи		200
ТК	Солянка м'ясна	300	75
ТК	Борщ	300	62
ТК	Грибний крем-суп	300	38
	Другі страви		515
536	Сібас запечений с грибами та помідорами	250	48
ТК	Дорадо смажене с зеленим маслом	150	55

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
ТК	Стейк з телятини	150	35
ТК	Стейк з свинини	150	32
Ф	Печериці, фаршировані перепелиними яйцями	360	28
ТК	Куряча відбивна	250	44
ТК	Стегенця курячи фаршировані печінкою	200	36
633	Печінка під сметанним соусом	100/100	28
Ф	Лазанки із салом та сиром	200	25
1.174	Перець фарширований	200	26
ТК	Гарніри		
351	Картопля тушкована із сухофруктами	150	100
ТК (368)	Овочі гриль	150	125
ТК (436)	Бобові в соусі з овочами	150	75
ТК	Солодкі страви		120
ТК	Морозиво з шоколадом	150\30	40
ТК	Салат фруктовий	200	40
ТК	Морозиво з фруктами	150\30	40
ТК	Банан в млинці	150	40
	Гарячі напої		20
ТК	Кава рістретто	50	40 (2 л)
ТК	Чай «Золотий луг»	200	15 (3 л)
ТК	Чай заварний в асортименті	200	30 (6 л)
ТК	Капучіно	200	20 (4 л)
ТК	Лате	200	15 (3 л)
ТК	Американо	150	13 (2 л)
	Холодні напої		80
Закупні	Соки	200	175
Закупні	Мінеральна вода в асортименті	200	125
Закупні	Фруктова вода в асортименті	200	100
	Хлібобулочні вироби		52
Закупні	Булка молочна з кунжутом	50	260
Закупні	Лаваш	100	130
Закупні	Хліб «Бородинський»	100	130
Закупні	Хліб бутербродний	100	130
	Борошняні кондитерські вироби		120
Закупні	Тістечко медове	50	40
Закупні	Тістечко Наполеон	50	40
Закупні	Тістечко бісквітне	50	40
Закупні	Тістечко вишневе	50	40
	Міцні алкогольні напої		20

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Закупні	Ром	100	50(5л)
Закупні	Горілка	100	100(10л)
Закупні	Коньяк	50	100(5л)
	Вино		60
Закупні	Червоне	150	135(20л)
Закупні	Біле	150	135(20л)
Закупні	Шампанське	200	95(20л)
	Пиво		20
Закупні	Світле	200	100(6.6л)
Закупні	Темне	200	100(6.6л)
Закупні	Безалкогольне	200	100(6.6л)

Висновки до розділу 2

У результаті розробки дипломного проекту виконане будівництво ресторану «Чебрець» на 78 місць у селищі міського типу Нові Санжари, Полтавської області.

Спеціалізація ресторану – 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 ресторану;
- 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

Визначена робоча, корисна і загальні площі будівлі. Прийняли одноповерхову будівлю розміром 18 x 24 м. Створені належні санітарно-гігієнічні умови.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Виробництво продукції є основною функцією підприємств ресторанного господарства. Технологічний процес виготовлення продукції на підприємстві забезпечений влаштуванням блоку складських, виробничих та допоміжних приміщень, кожний із яких виконує певні функції.

Група складських приміщень призначена для зберігання запасу сировини і продуктів із підтриманням належних параметрів повітря (температура, повітрообмін та вологість). Сировина і продукти надходять на підприємство від різних постачальників, із якими заключні угоди про постачання. Кількість та асортимент продуктів визначається на підставі плану-меню підприємства на день, який складається завідувачем виробництвом і підписується керівником підприємства. Приймання продукції здійснюється у завантажувальній комірник, де працівник перевіряє кількість, якість та відповідність надходжень супроводжувальним документам. Продукти, які швидко псуються, зберігаються в холодильних шафах, які встановлені в кімнаті комірника. Для зберігання сировини і продуктів, які не вимагають охолодження, запроектовані неохоложувальні комори – сухих продуктів, напоїв, овочів.

Виробничі приміщення призначені для механічного кулінарного оброблення сировини, виготовлення напівфабрикатів та виготовлення продукції, готової до споживання. Для обробки овочів та виготовлення із них напівфабрикатів запроектований овочевий цех; для виготовлення напівфабрикатів із риби, м'яса та птиці – м'ясо-рибний цех. Гарячі страви (супи, другі страви, гарніри, соуси тощо) готуються у гарячому цеху; для приготування холодних страв, закусок, солодких страв і холодних напоїв на підприємстві передбачений холодний цех.

Висновки до розділу 3

Під час виконання 3 розділу, розглянуті особливості організації виробництва в ресторанному господарстві, яка передбачає процес кулінарного оброблення продуктів для отримання готової продукції.

У ресторані 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 проведення дозвілля - проведення дискотек, вечорів зустріч з місцевими музичними колективами, обслуговування банкетів на замовлення, проведення святкових та тематичних заходів.

Заклад буде широко використовувати інтернет-рекламу:

- власний сайт з візуалізації приміщень для відвідувачів, меню, висвітленням подій, що відбуваються в кафе, інформацією про акції та знижки тощо;
- сторінки у соціальних мережах (Інстаграм, Фейсбук), в яких буде публікуватись цікава та корисна інформація про харчування, новинки, які пропонуються підприємством, акції та знижки. Дані ресурси надають широкі можливості для спілкування із споживачами та створення лояльного відношення до закладу;
- підключення закладу до сервісу «Glovo», що дозволить збільшити продажі за рахунок реалізації продукції з доставкою за адресою споживачів.

РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ

За умови економічної, екологічної та демографічної кризи в Україні, подій на Сході України, склалася надзвичайна ситуація з безпекою та умовами праці на більшості підприємств, особливо середнього і малого бізнесу.

Таку оцінку Федерація профспілок України оприлюднила у другій національній профспілковій доповіді Президенту України, у проекті Стратегії поліпшення стану охорони праці в Україні, Концепції Загальнодержавної програми поліпшення стану безпеки, гігієни праці та виробничого середовища на 2019-2020 роки.

Так, у доповіді наголошується, що зростає кількість підприємств як державної, так і недержавної форми власності зі шкідливими та небезпечними умовами праці.

Статистичні дані про виробничий травматизм свідчить про те, що його рівень у цілому світі безперервно зростає і становить, за даними Міжнародної організації праці, біля 125 млн. випадків щорічно. У розвинутих країнах із високим технічним рівнем він значно менший, ніж у країнах, що розвиваються, в тому числі й в Україні.

До шкідливих і небезпечних показників на даному підприємстві громадського харчування відносяться:

- напруга електричної мережі;
- підвищення вологості і температури повітря;
- вибіг фреону при несправності холодильної машини;
- деталі машин, які рухаються.

Для створення на підприємстві здорових і безпечних умов праці, під час будівництва підприємства дотримані всі умови по охороні і безпеці життєдіяльності.

Виробничі цехи даного підприємства оснащені тепловим, холодильним, механічним обладнанням, яке може стати причиною різних травм і професійних захворювань.

Висновки до розділу 5

В ході проектування ресторану на 78 місць у селищі міського типу Нові Санжари Полтавської області у всіх приміщеннях досягнуто нормативної природної освітленості відповідно до ДБН В.2.5.-28-2018. У вечірні години в приміщеннях підприємства застосовується штучне освітлення: у торгових приміщеннях за допомогою ламп накаливання, в інших – використовуються люмінесцентні лампи.

При проектуванні будівлі передбачені шляхи безпечної евакуації людей у випадку виникнення пожежі. Двері на плані евакуації людей відчиняються в бік виходу з будівлі. Плани евакуації відвідувачів і персоналу розміщені у вестибюлі і виробничих коридорах.

В зв'язку з поширенням захворюваності на Covid-19 ресторан працюватиме з дотримання протиепідемічних заходів відповідно до оновлено «Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів у закладах ресторанного господарства на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)».

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 fitness. *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