

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 60 місць у місті Миргород Полтавської області

Спеціальність 181 «Харчові технології»

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

ступеня бакалавр

Виконавець Шевченко Катерина Володимирівна
(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

Анотація

Дипломний проект викладено на 110 сторінках пояснювальної записки та містить 49 таблиць, 3 рисунки, 3 додатки, 35 інформаційних джерел. Графічний матеріал викладено на 4 аркушах.

Проведені дослідження маркетингового середовища й аналіз ринку послуг ресторанного господарства міста Миргород Полтавської області За результатами досліджень обґрунтовано концепцію кафе на 60 місць, розроблено модель сервісно-виробничого процесу закладу, перелік основних і додаткових послуг. Визначено потужність і розроблено виробничу програму кафе на 60 місць у місті Миргород.

Обґрунтовано використання новітніх технологій, а саме розширення асортименту заморожених десертів. На основі технологічних розрахунків визначені склад та площі приміщень, технологічне обладнання, кількість працівників. Вирішені питання організації обслуговування, виробництва та рекламної діяльності майбутнього підприємства.

Розроблено об'ємно-планувальне рішення закладу, організаційну структуру та, інженерно-будівельні рішення, заходи щодо техніки безпеки та охорони праці при експлуатації закладу.

Об'єкт дослідження: кафе.

Предмет дослідження: технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; заходи щодо охорони праці.

Ключові слова: *кафе, послуги харчування, виробнича програма, технологічне обладнання, організація виробництва, обслуговування.*

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

1.1. Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

Розширення асортименту продуктів харчування, підвищення їхньої біологічної цінності та виробництво товарів нового покоління, що відповідають вимогам здорового харчування, є актуальними проблемами сучасного суспільства. При цьому поєднання молочної і рослинного сировини є одним з поширених способів коригування складу молочних продуктів.

З метою забезпечення збалансованого харчування населення країни розвивається виробництво молочної продукції, продуктів дитячого та дієтичного харчування. Ведеться робота по освоєнню і впровадженню нових видів молочних продуктів поліпшеного складу, розширення випуску виробів з підвищеним вмістом білка, з фруктовими-ягідними наповнювачами та іншими збагачувальними компонентами [1].

Цей напрямок дуже ефективний, так як дозволяє використовувати широке коло сировинних ресурсів, виробляти продукти з заданим складом і властивостями. У цих випадках можна використовувати корисні якості окремих компонентів, домагатися кращої збалансованості поживних речовин в готовому продукті [2].

Основні передумови створення нових продуктів харчування такі: продукт повинен бути широко відомим, загальноновизнаним; основні рецептурні компоненти повинні добре поєднуватися з внесеними добавками; вартість продукту повинна бути помірною, а якість гарантованою.

Сучасні тенденції побудови раціону харчування людини призвели до того, що в харчуванні сучасної людини не вистачає баластних речовин,

жиророзчинних вітамінів, білків тваринного і рослинного походження, а також поліненасичених жирних кислот, які є незамінними для організму.

Великі перспективи при створенні комбінованих продуктів відкриваються при використанні потенціалу злакових культур. Часто в комбінованих продуктах використовують в якості зернової сировини традиційні продукти переробки зерна (борошно пшеничне, різні крупи), або побічні продукти роботи млинів та пивзаводів (пшеничні висівки, пшеничні зародкові пластівці, солодові паростки). При цьому рідко використовуються всі анатомічні частини пророщеного зерна, зокрема зерна пшениці, яке відрізняється багатим хімічним складом: високим вмістом білків, легкозасвоюваних вуглеводів, мінеральних речовин і вітамінів. Крім того, білок пшениці найбільш повноцінний за амінокислотним складом в порівнянні з іншими злаками, що може використовуватися для поліпшення раціону харчування людини. При цьому немає даних про отримання молочних комбінованих продуктів з додаванням пророщеного зерна пшениці.

Морозиво збагачують різними добавками, що дозволяють поліпшити споживчі переваги і підвищити його харчову цінність. Разом з тим, виробництво комбінованого молочно-злакового морозива широко не поширене, відомі лише способи виробництва морозива з вівсяним, рисовим і соєвим компонентом, пшеничними зародковими пластівцями.

У зв'язку з викладеним, розробка технології морозива з пророщеним зерном пшениці є актуальною проблемою, так як дозволяє розширити асортимент морозива, надати морозиву функціональні властивості, а також скорегувати його амінокислотний, вітамінний і мінеральний склад.

1.1.1. Аналіз сучасних технологій виготовлення заморожених десертів з підвищеною біологічною і харчовою цінністю

До актуальних проблем сучасного суспільства відноситься потреба людини в харчових продуктах, що відповідають вимогам здорового харчування. Дослідження вчених в цій галузі спрямовані на розширення асортименту цих товарів, а також на підвищення їх біологічної цінності.

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

2.1. Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.

Моделювання сервісно-виробничого процесу включає такі елементи:
структуру послуг та структуру сервісно-виробничого процесу.

Структура послуг, які буде надавати підприємство включатиме в себе основні послуги з продажу продукції власного виробництва та покупних виробів і надання додаткових послуг, до яких відноситься: виготовлення страв на замовлення, пакування виробів куплених на підприємстві, організація банкетних заходів, виклик таксі, доставляння продукції на замовлення тощо (рис. 2.1).

Виробнича програма кафе на 60 місць

№ за зб. рецепту р	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, шт
	Фірмові страви		
Ф	Яблука в «Платочку»	100	10
Ф	Морозиво «Суперфуд»	100	50
Ф	Коктейль «Росинка»	200	10 (2 л)
Ф	Напій «Червона шапочка»	200	10 (2 л)
	Гарячі напої		36
1009	Чай з цукром	200/15	50 (10л)
1010	Чай з лимоном	200/15/7	30 (6л)
1025	Какао з молоком	200	50 (10л)
1026	Какао зі згущеним молоком	200	50 (10л)
	Холодні напої		36
1062	Коктейль полуничний	150	12 (1,8 л)
1064	Коктейль «Мозаїка»	100/50	12 (1,8 л)
1041	Напій апельсиновий	200	12 (2,4 л)
1043	Напій яблучний	200	15 (3 л)
1048	Квас хлібний	200	10 (2 л)
1050	Коктейль вершково-шоколадний	150	10 (3 л)
1052	Коктейль молочно-шоколадний	150	10 (3 л)
1055	Коктейль молочно-ягідний	150	10 (3 л)
1056	Коктейль молочно-шоколадний з морозивом	150	10 (3 л)
1062	Коктейль персиковий	150	10 (3 л)
Покупн.	Сік мультивітамін	200	10 (2 л)
Покупн.	Сік яблучний	200	10 (2 л)
Покупн.	Сік апельсиновий	200	10 (2 л)
Покупн.	Сік березовий	200	10 (2 л)
Покупн.	« Живчик »	200	10 (2 л)

№ за зб. рецепту р	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, шт
Покупн.	« Буратіно »	200	10 (2 л)
Покупн.	« Дюшес »	200	10 (2 л)
	Хлібобулочні вироби		27 кг
Покупн.	Хліб пшеничний	50	270
Покупн.	Хліб житній	50	270
	Борошняні кондитерські вироби		216
1091	Пиріжки печені з смородиною	60	15
182	Булочка з яблуками	80	15
3156	Тістечко «Кошик» з білковим кремом і чорносливом	32	10
287	Тістечко «Космос»	42	15
58	Тістечко «Леді»	38	10
161	Тістечко «Горіхова слойка»	62	15
362	Тістечко «Слойка з кремом» нарізне	55	15
204	Тістечко «Мигдальне»	42	15
335	Тістечко «Трубочка з кремом із вершків»	45	20
179	Булочка з горіхами	50	20
186	Ватрушка «Ласунчик»	75	20
92	Кекс «Здоров'я»	30	10
337	Тістечко «Трубочка листкова з вершковим кремом» глазурована помадою	45	10
ТК	Тістечко заварне «Люкс»	28	16
330	Тістечко «Слойка» обсипана рафінадною пудрою	42	10
	Солодкі страви		72
921	Банани з вершками	255	5
955	Желе з ягід свіжих	100	3
956	Желе із мандаринів	100	3
961	Желе із сиропу ягідного	100	3
962	Желе із молока	100	3
970	Самбук абрикосовий	100	5
996	Морозиво вершкове з шоколадом	100/15	5
996	Морозиво асорті з плодами консервованими	100/5	5
998	Морозиво «Сюрприз»	300	5
1000	Морозиво «Планета»	220	5
1002	Морозиво «Космос»	165	5
1004	Морозиво «Пінгвін»	180	5
1005	Морозиво «Айсберг»	275	5
1007	Морозиво «Супутник»	260	5

№ за зб. рецепту р	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, шт
	Холодні страви та закуски		288
1	Бутерброд з маслом	45/50	20
3	Бутерброд з сиром	55	20
12	Бутерброд з ікрою	40	20
61	Салат із свіжих помідорів із солодким перцем	100	30
62	Салат «Весна»	100	30
67	Редис з огірком і яйцем	100	30
77	Салат картопляний з яблуками	100	30
95	Салат із моркви	100	38
95	Салат із моркви з яблуками	100	30
103	Салат «Казка»	100	30
880	Масло сирне, помідор	10/50	10
	Супи		72
258	Суп-пюре з крупи рисової	300	36
276	Суп молочний з макаронами	300	36
	Другі страви		324
541	Котлетки рибні з гарніром	50/5/150	30
ТК	Січеники із птиці з гарніром	50/5/150	30
ТК	Биточки з яловичини з гарніром	50/5/150	30
467	Омлет натуральний	110	30
1072	Пельмені з м'ясом і сметаною	225	20
1079	Вареники з сиром та сметаною	225	25
1079	Вареники з капустою	200	25
1079	Вареники з картоплею	210	25
1083	Млинчики з сиром	160	25
1083	Млинчики з джемом	160	25
1083	Млинчики з медом	160	20
1083	Млинчики з варенням	160	19
	Гарніри		
ТК	Картопляне пюре з додаванням моркви	150	45
ТК	Рисова каша з додаванням зелені	150	45
	Молоко і кисломолочні продукти		
1031	Молоко кип'ячене	200	10
1032	Кефір	200	10
	Цукерки та шоколад		7,2
Покупн.	Цукерки «Шарм»	25	12 (3кг)
Покупн.	«Белісімо»	25	4 (1кг)
Покупн.	«Вечірній Київ»	25	4,8 (1,2кг)

№ за зб. рецепту р	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, шт
Покупн.	Шоколад «Milka»	50	4 (2кг)
	Фрукти		12,6 кг
3012	Банани	50	26 (1,3кг)
3012	Ківі	100	23 (2,3кг)
3012	Апельсини	100	30 (3кг)
3012	Мандарини	100	30 (3кг)
3012	Яблука	100	30 (3кг)

Виробничу програму кондитерського цеху потужністю 3 тис. виробів

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1. Організація виробництва

Виробництво продукції є основною функцією дитячого кафе у місті Миргород Полтавської області, тому у процесі проектування особлива увага приділяється правильності організації виробничого процесу та узгодженості роботи окремих ланок та підприємства в цілому.

Основними задачами організації виробництва на підприємстві, що проектується є: створення правильного протікання технологічного процесу та організації робочих місць; розробка виробничої програми та обґрунтування асортименту страв, орієнтованого на дитяче харчування, 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-

РОЗДІЛ 4
АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4.1.

Характеристика архітектурно-будівельних рішень

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Об'єкт розміщується по вул. Козацька, м. Миргород, Полтавської області, 37601
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірно-континентальний. Середня кількість опадів за рік – 640 мм. Температура повітря: - середньорічна + 7,8 °С; - абсолютний мінімум – 32,2 °С; - абсолютний максимум + 39,9°С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: взимку - північний та влітку – західний
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. Характер рельєфу місця будівництва спокійний, з незначним ухилом на південний схід. Ґрунт на ділянці забудови – чорнозем. Земельна ділянка розташована у центральному районі м. Миргород. Територія обмежена парком та вулицею Козацька. Будівлі та споруди, що підлягають знесенню – відсутні.
Організація транспортних під'їздів до підприємства	Від земельної ділянки: - до центру м. Миргород 200 м; - до зупинки автотранспорту 50 м. Транспортні комунікації шириною проїжджої частини 12 м. До закладу основний підхід має ширину 15 м; пішохідні доріжки – по 3 м.

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. Тюрікова, І. С., Рогова, Н. В., Пересічний, М. І., & Наконечна, Ю. Г. (2018). MEDICO-BIOLOGICAL ASSESSMENT OF DRINKS RESISTANT ACTION.

25. Наконечна, ю. Г., & басюк, т. М. (2021). Удосконалення технології переробки бузини чорної при виробництві харчових продуктів.
26. 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).
27. 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).
28. 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).
29. 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.
30. ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010. Будівельна кліматологія. [Чинний від 2011-11-01] Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 84 с. – (Інформація та документація).
31. ДСТУ БА.2.4-6:2009. СП ДБ. Правила виконання робочої документації генеральних планів. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 102 с. – (Інформація та документація).
32. ДСТУ БА.2.4-2:2009. Умовні позначки і графічні зображення елементів генпланів Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 21 с. (Інформація та документація).
33. 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).

34. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. [Чинний від 2014-01-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 141 с. (Інформація та документація).
35. ДБН В.2.5-64:2012. Внутрішній водопровід та каналізація. [Чинний від 2013-03-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 105 с. (Інформація та документація).
36. 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. 43 с.
37. Закон України "Про охорону праці" № 2694-ХІІ. від 1992.10.14 // Відомості Верховної Ради України, 1992, N 49 (08.12.92), ст. 668.
38. 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.
39. Закон ВР УРСР "Про міліцію" № 565-ХІІ від 20 грудня 1990 року (із змінами та доповненнями). – К.: Парламентське видавництво, 2002. – 26 с.
40. Кодекс законів про працю України №149 від 10.12. 1971р. // Система інформаційно-правового забезпечення ЛІГА: ЗАКОН, WWW.Liga.
41. 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
42. 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.

43. 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