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

Форма № П-4.04.

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

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич_
(підпис) (ініціали та прізвище)
«____»_____2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Кафе на 66 місць у місті Боярка Київської області

Спеціальність 181 «Харчові технології»

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

ступеня бакалавр

Виконавець Кісь Ірина Олексіївна
(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.е.н. доц. Карпенко Віктор Дмитрович
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

РОЗДІЛ 1
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ГАРЯЧИХ СТРАВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

1.1. Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

У всі часи харчування людини було одним з найважливіших факторів, що визначають зв'язок людини з навколишнім середовищем. збалансований раціон формує умови для нормального фізичного і розумового розвитку, надає значний вплив на можливість протистояти впливу несприятливих факторів зовнішнього середовища різної природи, сприяє підвищенню резистентності організму до багатьох захворювань, збільшення тривалості і підвищення якості життя населення. Таким чином, харчування є фундаментальною характеристикою, що визначає здоров'я людини і збереження генофонду нації.

Розроблена урядом «Комплексна програма розвитку біотехнологій в Україні на період до 2020 року »визначає одну з основних цілей як стимулювання розвитку виробництва та споживання продуктів біотехнології на існуючих в Україні ринках, в першу чергу, в агрохарчовому секторі. Таким чином, перспективним напрямком для досягнення цієї мети держпрограми є розвиток харчової біотехнології, зокрема, розробка і реалізація продуктів функціонального, лікувальний і профілактичний напрямків [1].

Розвиток напряму виробництва таких продуктів харчування є важливою соціальним завданням, що скорочує соціально-економічних збитків від хвороб і навантаження на сектор медицини [1].

За рахунок включення в харчовий раціон спеціалізованих харчових продуктів функціонального призначення можливо добитися сприятливого ефекту на органи і системи людини, збереження і зміцнення стану здоров'я

За результатами органолептичної оцінки (таблиця 1.8) розроблена страва має достатньо високі органолептичні показники.

Технологічні картки на розроблені види млинчиків, подано у додатку А.

Для нової продукції визначені види ризиків, небезпечні чинники в сировині, критичні контрольні точки відповідно до вимог системи НАССР (додаток Б).

Висновки до розділу 1

В даній роботі розглянуто страви з борошна, а саме: «Млинчики смажені (напівфабрикат)» №1.446, які багаті на білки, вуглеводи, мінеральні речовини, мають приємний смак, бідні на функціональні інгредієнти. На їх основі розроблені нові кулінарні борошняні вироби з додаванням до начинки ламінарії, яка підвищує біологічну та харчову цінність продукту.

РОЗДІЛ 2
ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Виробнича програма закладу

№ за збірником рец.	Назва страви	Вихід страви, *г*	Кількість страв, порц.
Борошняні кулінарні вироби			600
Ф	Млинець "Грецький", млинчиковий напівфабрикат, перець болгарський, огірок свіжий, помідор, маслини, сир твердий, натуральний соус «Італійська заправк»а	400/50	60
Ф	Млинець "Капрезе", млинчиковий напівфабрикат, помідор, сир моцарела, натуральний соус «Італійська заправка»	400/50	60
ТК	Млинець без начинки	400	60
Ф	Млинець "Селянський" млинчиковий напівфабрикат, картопляне пюре, бекон запечений, печериці запечені, огірок маринований	400	60
Ф	Млинець "М'ясний бум" , млинчиковий нпівфабрикат, сир «Моцарелла», балик , салямі, сосиски мисливськ,і помідори черрі, натуральний соус Бешамель	400/50	60
Ф	Млинець "Цезар", млинчиковий напівфабрикат, курка запечена, помідор, листя салату, сир твердий, натуральний соус Часниковий	400/50	60
Ф	Млинець "Жульєн", млинчиковий напівфабрикат, сир "Моцарелла", шампіньйони, опеньки, білі гриби, вершковий сир, натуральний соус Бешамель	400/50	60
ТК	Млинець "Сир та Шинка"» млинчиковий напіфабрикат, сир твердий, шинка, мисливські гострі ковбаски, болгарський перець, свіжі помідори.	400	60
Ф	« **Млинчики «Ламінарія»** млинчиковий напівфабрикат, зелень, яйця варені, ламінарія	400/50	60
Ф	Млинець "Філадельфія", млинчиковий	400	60

№ за збірником рец.	Назва страви	Вихід страви, *г*	Кількість страв, порц.
	напівфабрикат, лосось слабосолений, сир «Філадельфія», огірок свіжий		
Холодні закуски:			230
ТК	КРОСТІНІ З КОЗЯЧИМ СИРОМ, ГОРІХАМИ ТА ЖУРАВЛИНОЮ. Багет, козячий сир, волоський горіх, журавлина, мед, оливкова олія.	100	55
ТК	КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ. Подається з пармезаном, каперсами, листям руколи, томатами і лимоном під оливковим соусом	150	55
ТК	АСОРТІ З СИРІВ. Асорті з сирів фета, проволоне, горгонзола та пармезан. Подається з фундуком, волоським горіхом та апельсиновим конфітюром	100	60
ТК	СИРНІ КУЛЬКИ. Хрусткі шматочки моцарели, подаються з часниковим соусом	100	60
	Салати		200
ТК	«ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ/ ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ» Мікс салатів з томатами чері, авокадо, сиром пармезан, кедровими горішками та оливково-бальзамічним соусом з креветками.	250	40
ТК	Салат «ЦЕЗАРЬ» Куряче філе, пшеничні грінки, помідори «Черрі», яйця, сир «Пармезан»,листя салату, соус	250	40
ТК	«САЛАТ «ГРЕЦЬКИЙ» Легкий овочевий салат з сиром фета та оливками каламата. Подається з хрусткою чіабатою та яйцем.	300	40
ТК	«САЛАТ КОН ТОФУ» Салат з міксу квасолі, кіноа, нуту, кус-кусу та зеленого горошку з цибулею, петрушкою під кунжутним соусом. Подається зі смаженим сиром тофу.	260	40
ТК	«САЛАТ З ПАРМСЬКОЮ ШИНКОЮ ТА ГРУШЕЮ» Мікс салатів, пармська шинка, груша та апельсин. Заправляється гірчично-медовим соусом.	180	40
Паста			120
ТК	СПАГЕТІ З БІЛИМИ ГРИБАМИ. Паста із твердих сортів пшениці з ароматними італійськими травами та білими грибами у	310	30

№ за збірником рец.	Назва страви	Вихід страви, *г*	Кількість страв, порц.
	вершковому соусі. Прикрашається пармезаном та базиліком		
ТК	СПАГЕТІ КАРБОНАРА. Спагеті з беконом під вершковим соусом. Прикрашається пармезаном та базиліком.	250	30
ТК	ПАСТА З ІНДИЧКОЮ ТА ПАРМЕЗАНОМ. Паста з твердих сортів пшениці з додаванням спіруліни, з запеченим філе індички та пармезаном під вершковим соусом	280	30
ТК	ЛОСОСЬ ПІД САЛЬСОЮ З СОУСОМ МАНГО. Ніжне філе запеченого лосося з пікантною сальсою із томатів, солодкого перцю та червоної цибулі. Прикрашається соусом манго-чилі.	150/50	30
Солодкі страви			57
Покупні	ДЖЕЛАТО. Італійське морозиво в асортименті.	100	20
Покупні	КАНТУЧИНІ. Традиційне італійське печиво з мигдалем та фундуком.	170	20
Ф	Тістечко «ЧИЗКЕЙК». Чизкейк із запеченого гарбуза. Прикрашається попкорном	140	17
	Гарячі напої		115 л
ТК	Чай із бергамотом	200	50 (20 л)
ТК	Чай чорний	200	50 (20 л)
ТК	Чай зелений з фруктами	200	50 (20 л)
ТК	Кава «Експресо»	100	50 (20 л)
ТК	Кава «Лате»	200	50 (20 л)
ТК	Кава «Капучіно»	300	40 (20 л)
ТК	Кава «Американо»	100	10 (15 л)
Холодні напої			40
ТК	Молочний коктейль	200	20 (4 л)
ТК	Вершково-ягідний коктейль	200	20 (4 л)
ТК	Коктейль молочно-шоколадний	200	20 (4 л)
ТК	Соки фреш в асортименті	200	30 (6 л)
Покупні	Напій газований в асортименті	200	30 (6 л)
Покупні	Напій Живчик	200	30 (6л)
Покупні	Вода Миргородська	200	50 (10 л)
	Пиво		11 л
Покупні	Пиво «Кроненбург 1664 Бланк*»	300	10 (3 л)
Покупні	Пиво світле «Грімберген Бланш»	300	10 (3 л)
Покупні	Пиво «Грімберген Дабл-амбрі»	300	16 (5 л)
	Міцні алкогольні напої		28 л

№ за збірником рец.	Назва страви	Вихід страви, *г*	Кількість страв, порц.
Покупні	Коньяк «Грінвіч» 5*	100	70 (7 л)
Покупні	Коньяк «Шато ДеЛуа» 5*	100	70 (7 л)
Покупні	Горілка «Хортиця» 0.7 л 40%	100	70 (7 л)
Покупні	Горілка «Finlandia» 1 л 40%	100	40 (4 л)
Покупні	Віскі «Джемесон»	100	30 (3 л)
Вина			28л
Покупні	Каберне	100	70 (7 л)
Покупні	Легенда Інкерману	100	70 (7 л)
Покупні	Шабо Класика херес	100	70 (7 л)
Покупні	Алазанська долина	100	40 (4 л)
Покупні	Кідзмараулі	100	30 (3 л)

Висновки до розділу 2

Згідно із завданням розроблено схему технологічного процесу кафе «CAFE@CO» на 66 місць у м. Боярка, Київської області, розраховано складські, виробничі, торговельні, допоміжні приміщення.

У ході проектування визначена кількість відвідувачів та кількість страв в асортименті, напоїв, іншої кулінарної продукції, алкогольних напоїв з урахуванням типу, функціонального призначення та інших особливостей діяльності проектованого підприємства. Складено виробничу програму підприємства на розрахунковий день.

Розроблено виробничі програми заготівельного та доготівельного цехів. Визначений режим роботи цехів і виробничих працівників. Складено технологічні схеми виробничих процесів виготовлення продукції у цехах. Розроблено технологічні лінії, робочі місця.

Відповідно до технологічних ліній підібране механічне, теплове, холодильне технологічне обладнання. Визначено чисельність виробничих працівників. Підібране немеханічне обладнання (виробничі столи, мийні ванни), засоби для транспортування напівфабрикатів (пересувні стелажі, вантажні візки), їх зважування. Розрахована корисна і загальна площа

виробничих підрозділів. Розраховані приміщення для відвідувачів, службово-побутові приміщення.

За даними розрахунків визначено оптимальну конфігурацію і розміри приміщення будівлі; розміщення технологічного обладнання згідно з особливостями і вимогами технологічного процесу у складі робочих місць і технологічних ліній.

Проектом передбачено до розташування в закладі нових видів обладнання, що випускають країни СНГ та дальнього зарубіжжя.

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 комірником, 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 обробляння 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 у ресторанному господарстві кафе «CAFE@CO» у місті Боярка, Київської області, яка передбачає процес кулінарного обробляння продуктів для отримання готової продукції.

У закладі 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 вечорів зустріч з місцевими музичними колективами, обслуговування банкетів на замовлення, проведення святкових заходів, доставкою замовлень, кейтеренгові послуги.

ВИСНОВОК

У результаті розробки дипломного проекту виконано будівництво спеціалізованої закусочної «***Пательня*** » на 66 місця у місті Боярка Київської області. Результати маркетингових досліджень доводять доцільність та необхідність будівництва даного підприємства. Спеціалізація ресторану – 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 підібраного 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.nbuv.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. Раціональне 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 lownutrient-density foods in a 24-h recall by 8–16 year oldUSchildren 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. Алексєєнко, О. М. Харчова, лікувальна та екологічна цінність грибів Pleurotusostreatus / О. М. Алексєєнко, 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 кріогенного 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

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 Techn ology». 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. агроекол. 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-XII. 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-XIV. від 23.09.1999р. // Відомості Верховної Ради України, 1999, N 46-47 (26.11.99), ст. 403.
38. Закон ВР УРСР "Про міліцію" № 565-XII 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 Держнаглядохоронпраці 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