

**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 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: **РЕСТОРАН НА 96 МІСЦЬ У МІСТІ ОДЕСА**

спеціальність **181 Харчові технології**

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

**ступеня бакалавр**

виконавець **Вербило Яна Миколаївна**  
(прізвище, ім'я, по батькові)

\_\_\_\_\_  
(підпис, дата)

керівник **к.т.н., доцент Положишникова Людмила Олександрівна**  
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

\_\_\_\_\_  
(підпис, дата)

рецензент \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)

Полтава 2021

## АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 132 сторінках пояснювальної записки та містить 44 таблиці, 7 рисунки, 7 додатків, 49 інформаційних джерел. Графічний матеріал 4 листи.

Визначена структурно-технологічна схема підприємства, розроблена виробнича програма відповідно типу закладу.

На основі розрахунків визначені технологічне обладнання, склад та площі приміщень.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення підприємства, архітектурно-будівельні та інженерні рішення, заходи щодо охорони праці.

*Об'єкт дослідження:* ресторан на 96 місць в складі загальної зали на 80 місць і банкетної зали на 16 місць.

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

*Ключові слова:* ресторан вищого класу, проектування, новітні технології, теплі салати, «Теплий салат з курячим філе, картоплею і курагою», виробнича програма, сучасне технологічне обладнання, послуги харчування, додаткові послуги (обслуговування банкетів, учасників конференцій, туристів, проведення виставок-продажу; використання скидочних карток постійним відвідувачам закладу; реалізація бізнес-ланчів та бізнес-обідів за фіксованою ціною; надання скидок на вартість страв в день народження відвідувачів закладу; проведення акцій «дві страви за ціною однієї»; прийом для розрахунку кредитних карток; проведення майстер-класів з приготування страв та виробів у залі ресторану на очах у відвідувачів тощо), об'ємне планування підприємства, конструкції та матеріали для будівництва, зовнішнього та внутрішнього опорядження будинку, інженерне забезпечення будинку (опалення, вентиляція, водопостачання, каналізація), шкідливі і небезпечні фактори, електротравматизм, вогнегасники, схема евакуації, протиепідемічні заходи на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19).

# РОЗДІЛ 1

## ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР ТЕПЛИХ САЛАТІВ

#### Вступ

Однією з найдавніх галузей діяльності людей є майстерність приготування їжі. Сучасний досвід обробляння харчових продуктів і приготування страв з них накопичувався протягом багатьох віків. Майстерність кулінарів з розвитком суспільства змінювалася і удосконалювалася. Рецептури приготування страв розроблялися спершу на домашніх кухнях, а вже потім кухарі готували їх в багатих будинках і ресторанах.

Увагу гурманів і фантазію кулінарів завжди привертали салати. В наш час із зростом актуальності здорового способу життя, важливою часткою якого є правильне і корисне харчування, салати перестали бути лише привілеєм аристократів. І салати зараз вважаються не „herbal salata” („посолена зелень”), а багатокомпонентною стравою з органічних (екологічно чистих) продуктів.

За тлумачними словниками салат є холодною стравою із дрібних шматочків м'яса, риби, яєць, овочів, грибів або фруктів. В сучасному розумінні салат – це страва, яка швидко готується. Слово „салат” з італійської означає „солити”. Деякі відомі автори книг по кулінарії назву страви „салат” зіставляють з назвою рослини латук.

Раніше під салатом вважали страву з продуктів рослинного походження, яку готували із сирих листових овочів і огородніх трав. В міжнародну кухню як страва салати прийшли ще з Древнього Риму. У Францію вони потрапили на початку 18 століття спочатку як вишукані страви, які подавали до гарячих других страв. Для французьких салатів характерною їх особливістю була

заправка з солі, перцю, соку лимону, винного оцту або сухого вина, прованської олії з додаванням різних пряних і духмяних приправ. Поступово стали готувати салати з коренеплодів і бульбоплодів із заправленням їх соусами, і в першу чергу майонезом. Знедавна салати стали демократичною стравою. В наш час салати готують із різних продуктів рослинного та тваринного походження: сирих, варених, консервованих, квашених, солоних і маринованих овочів, а також фруктів; варених, смажених, консервованих м'ясних і рибних продуктів; вареної, смаженої птиці, дичини, молочних продуктів. Поєднуючи овочі з м'ясом, птицею, рибою, можна підвищувати поживну цінність салатів та урізноманітнити смакові властивості традиційних. Кожен, хто піклується і підтримує своє здоров'я, повинен щодня з'їдати як можна більше салатів. Салати смачні завжди - хрумкі, свіжі, зелені, пряні, з овочів, фруктів, грибів, м'ясопродуктами, яйцями, сиром, рибою чи нерибними продуктами моря.

Останнім часом в меню закладів ресторанного господарства входять теплі салати, яких немає в збірниках рецептур. Отже, метою технологічного розділу проекту є поглиблення, систематизація, розширення і закріплення фундаментальних теоретичних знань з технології приготування теплих салатів, розробка і опрацювання рецептур теплих салатів, підготовка технологічної документації для оцінки якості розробленої продукції та набуття практичних навичок з їх приготування.

## **1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається**

### **1.1 Класифікація салатів, що готуються у підприємствах ресторанного господарства**

В меню підприємств ресторанного господарства можуть входити як «осучаснені» салати кухні минулих років або навіть сторіччя (як наприклад «Олів'є»), так і сучасні. Сучасні салати готуються і подаються не зовсім

традиційно. Вони більше схожі на страву, яку подають з соусом і гарніром. Відвідувачам підприємств ресторанного господарства пропонують широкий вибір салатів з різноманітних овочів, грибів, м'яса, риби та морепродуктів.

За технологією приготування існують салати:

- перемішувані,
- неперемішувані,
- неперемішувані салати з заправними соусами.

Для перемішуваних салатів характерним є змішування всіх продуктів між собою, а також з салатною заправкою або соусом. З'єднані продукти обережно перемішують з соусом або заправкою двома великими виделками або спеціальною салатною ложкою і виделкою, щоб шматочки продуктів, які входять до складу салату, не деформувалися і зберегли форму нарізання. Декорують салати фігурно нарізаними продуктами, що входять до їх складу.

Характерною особливістю неперемішуваних салатів є розкладання нарізаних для салату продуктів на велике блюдо окремими порціями або в різний посуд і подавання на стіл салатної заправки або декількох різних соусів у соусниках.

Для неперемішуваних салатів з заправними соусами характерною особливістю є те, що подрібнені продукти для салату перемішуються і укладаються на блюдо або у салатницю, в яких буде подаватися салат на стіл, окремими порціями або шарами (по виду продуктів). Салат поливається зверху заправним соусом і не перемішується. Це сприяє збереженню цілісності нарізаних шматочків кожного виду продуктів. Готуються такі салати з ніжних продуктів, які легко розпадаються: риба варена або гарячого копчення, м'які овочі, зелений горошок.

За складом продуктів бувають салати:

1. Зі свіжих овочів:

- з одного виду овочів,
- з декількох видів овочів,
- з фруктів.

## 2. З варених овочів:

- з консервованими овочами,
- з м'ясними продуктами,
- з рибою і морепродуктами.

Асортимент та технологія салатів з одного виду свіжих овочів:

- Салат із помідорів: підготовлені помідори нарізаються тонкими кружечками, півкружечками або скибочками, укладаються в салатник або на тарілку і поливаються салатною заправкою або сметаною, посипаються подрібненою зеленню петрушки.
- Салат із огірків: підготовлені огірки нарізаються тонкими кружечками або скибочками, укладаються в салатник або на тарілку, поливаються салатною заправкою або сметаною, посипаються подрібненим кропом. Подається салат також з цибулею ріпчастою або зеленою, які дрібно нарізаються.
- Салат із зеленої цибулі: обчищена і помита зелена цибуля нарізується шматочками довжиною 10 - 15 мм, посипається сіллю і поливається сметаною.

Асортимент та технологія салатів з декількох видів свіжих овочів:

- Салат «Вітамінний»: сира капуста, морква, зелена цибуля, яблука без насіннєвого гнізда нарізаються і заправляються соком лимону, цукром, сиропом з консервованого компоту і сметаною. Укладаються в салатник гіркою і прикрашаються часточками консервованих плодів.
- Салат з редису: свіжі огірки, червона редиска нарізаються скибочками, зелена цибуля дрібно нарізується. Зелений салат нарізується на великі частини і укладається в салатник гіркою. Овочі викладаються букетом навколо зеленого салату. Або на блюдо укладають листки салату, на середину кладуть нарізані кружками варені яйця. Навколо яєць укладають нарізані овочі у вигляді букетів. Овочі посипають сіллю, поливають сметаною, посипають зеленню.

Асортимент та технологія салатів з фруктів:

Для салату з хурмою та гранатом: яблука і хурму без шкірки, нарізаються маленькими скибочками, з'єднуються з зернами гранату, перемішуються, заправляються заправкою з вином білим десертним, медом та соком лимону і прикрашаються гілочками м'яти.

Для тропічного салату, який готується з ківі, ананасу, мандаринів, полуниці, які миються, очищаються і нарізаються (ківі – кружечками, мандарини - часточками, полуниця - навпіл, ананас – трикутничками) та заправляються йогуртом фруктовим.

Салат з грушою та горіхами волоськими. Очищені і подрібнені волоські горіхи обсмажуються, перемішуються із зеленню, викладаються в салатник, зверху викладаються нарізані дрібними кубиками груші, заливаються салатною заправкою і посипаються тертим сиром твердим.

Для салатної заправки збиваються блендером олія, додаються сіль, оцет, натертий сир і ретельно перемішуються.

Салати з додаванням м'ясних продуктів: варені або смажені яловичина (або свинина чи баранина) нарізаються невеликими шматочками; варені яйця, картопля, свіжі або мариновані чи солоні огірки нарізаються дрібним кубиком чи скибочками, перемішуються, заправляються майонезом, викладаються в салатник у вигляді гірки, прикрашаються м'ясом, вареними яйцями, нарізаними часточками, огірками, цибулею зеленою або ріпчастою, крабами, зеленню.

Салати з рибою і нерибними продуктами моря:

Для рибного салату припущене і охолоджене чисте філе риби (або риба гарячого копчення), варена картопля, свіжі або солоні огірки нарізаються тонкими скибочками, додаються нарізаний зелений салат або зелений горошок, заправляються майонезом, перемішуються. Маса викладається гірками на листках салату, поливається зверху майонезом, оформляється смужками з огірків та риби, посипається зеленню.

Для салату картопляного з морепродуктами варене філе кальмара (або морського гребінця) нарізаються тонкими скибочками, перемішуються з

овочами, з яких готують картопляний салат, заправляються сметаною або майонезом, салат викладається у салатник. Оформлюється і прикрашається кальмарами (морським гребінцем), нарізаними тонкими смужками, зеленим салатом, зеленню.

### **1.1.2 Походження теплих салатів. Сировина і способи її підготовки для приготування теплих салатів**

Перші салати з'явилися ще за давніх часів, коли громадяни Стародавнього Риму, щоб не було так гірко при вживанні цибулі, стали заправляти її олією з оцтом або медом.

Перші теплі салати запровадив кухар, якому надоїло мерзнути. Саме теплі салати вдало зігрівають і насичають людину взимку, коли організму потрібно більше білків. До складу теплового салату входить зазвичай білковий продукт (риба або морепродукти, м'ясо свійських тварин або субпродукти), і в той же час теплий салат не вимагає яких-то певних гарнірів. Окрім того, теплі салати дозволяють задовольняти потребу організму людини в гарячій їжі.

Точне місце і час приготування перших теплих салатів визначити не вдається. Для приготування теплих салатів використовуються овочі, зелень зі щільним листям - рукола і лолло-россо; м'ясо або птиця, або риба, а також морепродукти (свіжі, варені, тушковані, смажені або запечені), сир, ковбаса, бекон, шинка, квасоля і можна додавати пасту.

Теплі салати від гарячих других страв відрізняються тим, що м'ясо- або рибопродукти використовуються попередньо нарізаними і подаються салати зразу після приготування теплими, але не гарячими.

Для заправки теплих салатів використовується оливкова олія, оцет, перець або середземноморська варіація з соком лимону; томатні соуси з великою кількістю спецій і гострими добавками; соуси на основі збитих жовтків, йогуртів або сметани. З метою зниження калорійності теплі салати заправляються соєвим або устричним соусом, соком лайма або нежирним



кефіром. За основу для теплого салату використовуються крупи або різні види вареної квасолі. Смачні теплі салати одержуються із запечених овочів. Потрібно пам'ятати основне, щоб салат дійсно залишався теплим. Для цього гарячі компоненти салату повинні бути тільки но вийняті з каструлі, сковорідки, духовки, а інші складові повинні бути кімнатної температури, а не холодними, тому що сутність теплого салату пропадає. Важливим також є те, що теплі салати потрібно споживати зразу після приготування. Слід пам'ятати, що теплі салати не рекомендується розігрівати.

Теплі салати з овочів смачні і корисні, коли вони готуються із свіжих, неперестиглих, соковитих овочів, оскільки перестиглі овочі не дуже соковиті, набувають дерев'янистості, мають тверду шкірку, втрачають смак. В разі зберігання овочів, зелені і фруктів перед подаванням на стіл, то рекомендується їх накривати вологим рушником, щоб уберегти від висихання. Зовнішній вигляд і смак салату залежить від розміру нарізаних продуктів. При цьому потрібно дотримуватися однакової форми нарізання всіх складових інгредієнтів салату. Але продукти, які мають гострий смак, потрібно нарізати дрібніше, щоб рівномірніше розподілити їх у салаті і щоб можна було відчувати їх гостроту. Овочі для салатів нарізають гострими звичайними або пилкоподібними ножами з нержавіючої сталі, на тертушках або різних ручних чи електричних пристроях. На тертушках овочі нарізають дрібними, середніми і великими частинками. На дрібних тертушках натирають ріпчасту цибулю, часник, хрін, шкірки цитрусових, різні прянощі (мускатний горіх, корінь імбиру тощо). Для нарізання продуктів для салатів використовують яблукорізку, лимонорізку, яйцерізку, помідорорізку тощо.

Свіжі соковиті овочі і фрукти нарізають великими шматками, а тверді, гострі, несоковиті продукти нарізають дрібними шматочками або натирають на тертці і для соковитості додають більше соусу. Овочі, які зберігалися до весни з осені, краще нарізати дрібно або зварити, оскільки вони за період зберігання значно змінили свою консистенцію. Овочі і фрукти для салатів потрібно нарізати безпосередньо перед використанням, тому що при

зберіганні нарізаними вони значно втрачають поживні речовини і вологу. При використанні овочів і фруктів потрібно дотримуватися загальних правил: не слід нарізати і очищені овочі і фрукти зберігати у воді або на світлі; при варінні овочів їх кладуть у киплячу воду і солять за 5-10 хвилин до кінця варіння.

Для салатів картоплю восени варять не чищеною, а навесні – краще варити очищеною. Варену картоплю після охолодження очищають і нарізають брусочками, скибочками або кубиками. Якщо свіжа капуста гірчить і щоб в салаті була м'якою і ніжною, її потрібно ошпарити окропом, додати цукор, сіль і перетерти.

Морква для салатів використовується яскраво-помаранчевого кольору як сирю, так і вареною. Її залежно від потреби нарізають на скибочки, у вигляді соломки або натирають на дрібній, середній або крупній тертці.

Маленькі, свіжі огірки подають на стіл цілими. Огірки з тонкою, ніжною шкіркою використовують не очищеними, оскільки з шкіркою вони ароматніше і мають красивий зовнішній вигляд. Тепличні огірки використовують зі шкіркою. Огірки нарізають кружечками, півкружечками, брусочками, кубиками. Мариновані і солоні огірки нарізають так, як і свіжі. В помідорах містяться вітаміни С, В<sub>1</sub> В<sub>2</sub>, РР і β-каротин. Завдяки їх яскравому забарвленню і цінному складу помідори широко використовують для приготування салатів. Для приготування салатів використовують різні сорти ріпчастої цибулі (зимову, літню, цибулю-скородь, пахучу), яку дрібно нарізають. Цибулю-порей в салатах використовують свіжою або пасерованою. Зазвичай цибулю-порей нарізають кільцями або шматочками. Часник для салатів зазвичай товчуть або розтирають з сіллю.

Із фруктів в салатах найчастіше використовують свіжі яблука кислих сортів, мариновані і мочені яблука. Яблука надають салату приємний, освіжаючий смак. Для салатів помиті яблука очищають від шкірки і насінневого гнізда, нарізають на кубики, брусочки, скибочки або натирають на тертці з великими отворами. Нарізані яблука зразу кладуть у салат, тому що на повітрі вони швидко темніють. Якщо яблука мають ніжну, не пошкоджену

шкірочку, то їх не очищають. Груші для салатів підготовляють як і яблука. З метою запобігання потемніння нарізаних груш на повітрі, їх збризкують розчином лимонної кислоти або зберігають у воді з додаванням соку лимону чи лимонної кислоти.

Рідше для приготування салатів використовують сушені фрукти (родзинки, курага, чорнослив). Миті сухофрукти заливають водою і залишають для набухання, видаляють кісточки і нарізають соломкою або брусочками.

До складу салатів можуть входити мариновані ягоди і фрукти, ягідні і фруктові компоти. З компотів із вишні, слив, яблук, винограду, агрусу зливають цукровий сироп, а ягоди і фрукти заливають розчином розведеного столового оцту, додають прянощі і залишають на кілька годин і потім їх використовують як мариновані.

Ягоди для салатів зазвичай використовують цілими, без кісточок. Горобину і журавлину для салатів протирають, тому що вони мають тверду шкірочку.

Мандарини і апельсини в салати кладуть очищеними і розібраними на часточки або нарізаними скибочками чи часточками. З лимонів витискають сік. Для підсилення аромату лимонів їх ошпарюють окропом.

Для приготування салатів м'ясо обсмажують у пароконвектоматі до появи коричневої кірочки, потім кладуть у посуд, заливають гарячим бульйоном або водою, додають спеції, ароматичну зелень, сметану і тушкують до готовності. М'ясо птиці для приготування салатів варять, тушкують або смажать, потім відокремлюють м'ясо від кісток, нарізають великими або маленькими шматками. Оселедець з метою набуття ніжнішого смаку вимочують у молоці, воді, або розчині міцної заварки чаю. Частіше готують салати з малосольною рибою, звареною у воді зі спеціями і зеленню. Складовими багатьох салатів є рибні консерви. Салати з рибою і рибопродуктами мають виражений гостріший смак при додаванні до них соусів, приготовлених з використанням олії, гірчиці, оцту, томатного соусу

тощо.

До складу салатів та їх оздоблення часто входять зварені круто яйця. Інколи для приготування соусів, призначених для заправлення салатів, використовують сирі яйця.

Як зазначалося вище, в якості складової частини салатів може входити варений розсипчастий рис при комбінуванні його з м'ясом, овочами (помідорами), фруктами, грибами. Основою салатів можуть бути макаронні вироби різних сортів, зварені у підсоленій воді.

До складу теплих салатів можуть входити різні сорти сиру, нарізані кубиками, соломкою, брусочками або натерті на тертушці з великими отворами.

### **1.1.3 Асортимент та особливості технології теплих салатів, що готуються у підприємствах ресторанного господарства**

Теплі салати на Україні не дуже поширені, але підприємства ресторанного господарства намагаються запровадити в меню різноманітні теплі салати. Наведемо асортимент та особливості технології існуючих теплих салатів, представлених в меню закладів харчування різних типів.

Теплий салат з курячою печінкою. Очищену від плівок, промиту холодною водою і обсушену паперовим рушником курячу печінку підсмажують на розігрітій в сковороді оливковій олії до коричневого відтінку, кладуть виноград без кісточок, вливають винний оцет, додають сіль, спеції, все перемішують. На тарілці розкладають листки салату, на нього кладуть печінку з виноградом, зверху посипають горішками кедровими та подрібненою зеленню. Подають салат в теплому вигляді.

Теплий салат «Овочевий» готують з грибів, помідорів, цибулі ріпчастої та зеленої, оливкової олії, часнику, солі, перцю, лимону (соку і цедри), зелені петрушки. Очищені і помиті гриби розрізають на 4 частини, ріпчасту цибулю нарізають півкільцями, зелену цибулю дрібно нарізають, помідори розрізають

на 8 часточок, часник подрібнюють на чеснокодавці, зелень петрушки подрібнюють. Цибулю пасерують на оливковій олії до золотистого кольору, додають часник, гриби і смажать 5-7 хв., додають помідори, зелену цибулю і залишають на вогні 3-5 хв. Заправляють сіллю, перцем, соком лимону, лимонною цедрою, подрібненою зеленню. Подають салат теплим.

Теплий салат "Морська лагуна" готують з використанням кальмарів, моркви, ріпчастої цибулі, олії і майонезу. Філе кальмара варять, нарізають дрібною соломкою. Нарізану півкільцями цибулю обсмажують у невеликій кількості олії разом з натертою на тертушці з крупними отворами морквою до золотистого кольору, додають нарізане філе кальмара, майонез, добре перемішують. Прикрашають зеленню. Подають в теплом вигляді.

Теплий салат "Асторія" готують з використанням кальмарів, свіжих огірків, редису, яєць, легкого майонезу або заправки (оливкова олія, кетчуп, гірчиця). Зварене філе кальмара нарізають на шматочки у вигляді тонкою соломки, яка скручується у спіральки. «Спіральки» кальмарів з'єднують з огірками і редисом, нарізаними дрібними кубиками або соломкою, заправляють майонезом або заправкою, перемішують. Прикрашають вареними яйцями або кальмарами. Подають салат теплим.

Теплий салат «Грузинський» готують з цибулі, баклажанів, солодкого перцю, оливкової олії, рапсової олії, солі, спецій, зелені. Нарізану півкільцями цибулю пасерують в оливковій олії до золотистого кольору. Моркву, солодкий перець і баклажани, нарізані невеликими кубиками, обсмажують на олії окремо. Готові овочі з'єднують, заправляють сіллю, спеціями, подрібненою зеленню і рапсовою олією. Подають салат теплим.

Аналізуючи меню закладів ресторанного господарства бачимо, що асортимент теплих салатів вузький, і тому актуальним є розробка нових рецептур і розширення асортименту салатів цієї групи. Вирішенню цього питання присвячені наступні розділи роботи.

## **1.2 Об'єкти і методи дослідження**

### 1.2.1 Характеристика об'єктів і методів дослідження

Об'єкт дослідження – технологія теплих салатів.

Предмет дослідження – складові теплих салатів.

Методи досліджень, що будуть використані в роботі:

#### 1. *розрахунковий*

- *розрахунок технологічних параметрів рецептури (маси нетто, брутто);*
- *розрахунок втрат при механічному кулінарному та тепловому оброблянні продуктів.*

#### 2. технологічний

- проведення відпрацювань розроблених рецептур;
- проведення дегустації;
- визначення органолептичних показників якості розроблених страв відповідно до нормативної документації [42].

#### 3. комп'ютерні технології

- *мережа Internet;*
- *прилади для сканування;*
- *текстовий редактор Word;*
- *табличний процесор Excel.*

### 1.2.2 Схема системних досліджень

Розробимо схему системних досліджень і подаємо її у формі табл. 1.1

Таблиця 1.1

**Схема системних досліджень, реалізованих у роботі**

Назва елемента системи	Характеристика
Об'єкт, як система дослідження	Технологія теплих салатів
Актуальність проблеми	Розширення асортименту теплих салатів
Мета дослідження	Розробка рецептур теплих салатів
Аналіз системи	Загальна характеристика формування асортименту; Аналіз технологій та рецептурного складу теплих салатів
Проблемний елемент системи	Неширокий асортимент теплих салатів
Варіанти вирішення	Використання різноманітних продуктів і їх комбонування
Оптимальне вирішення	Використання різних фаршів з картоплі, грибів, квасолі для фарширування перцю солодкого
Алгоритм вирішення	- Розробка проекту нової рецептури - Розробка технологічної схеми приготування - Визначення основних показників якості розроблених теплих салатів
Оцінка реалізації вирішення	- Органолептична оцінка якості розроблених теплих салатів, - Розробка техніко-технологічних карток на нову продукцію

### **1.3 Розроблення нових рецептур теплих салатів**

#### **1.3.1 Аналіз рецептурного складу і технології страви-аналога**

За страву-аналог обираємо салат м'ясний. Проаналізуємо рецептурний склад страви-аналога (табл. 1.2).

### Рецептурний склад страви-аналога

Сировина	Маса брутто, г	Маса нетто, г	Частка, %	Функціональне призначення
Свинина в/шм н/ф	90	90	47,73	Основна сировина
Картопля	60	45	23,87	Основна сировина
Огірки мариновані	27	27	14,32	Основна сировина
Листя салату	7,5	7,5	3,98	Основна сировина
Олія оливкова	15	15	7,96	Смакова добавка
Сіль	1,3	1	0,53	Смакова добавка
Перець чорний мелений	0,05	0,05	0,03	Смакова добавка
Зелень петрушки	4	3	1,59	Для подавання
<b>Маса сировини</b>		<b>188,55</b>	<b>100,00</b>	
<b>Вихід</b>		<b>150</b>		

З табл. 1.2 бачимо, що основна сировина становить 89,9 %, смакова добавка – 8,52 %, зелень для прикрашування – 1,59 %.

### Технологія страви-аналога

Для приготування салату м'ясного варене м'ясо, картоплю та мариновані огірки нарізають скибочками, додають сіль, перець, заправляють олією. Викладають гіркою на листки салату, декорують подрібненою зеленню. Подають відразу після приготування. Перемішують безпосередньо при споживанні.

Аналіз технологічного процесу виробництва страви-аналога наведемо у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

### Аналіз технологічного процесу приготування страви-аналога



Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни	Мета, яка досягається
Механічне оброблення овочів	Перебирання, миття			Видалення забруднень, отрутохімікатів, домішок та мікроорганізмів
	Чищення			Видалення неїстівних частин
	Промивання			Видалення забруднень
	Нарізання			Одержання частинок відповідного розміру
Теплове оброблення овочів	Варіння свинини	1-1,5 год $t = 99 - 100 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Зміна маси, кольору, денатурація білків, перехід колагену в глютин, розм'якшення, поява нового смаку і аромату	Доведення свинини до кулінарної готовності
	Варіння картоплі	20-30 хв. $t = 99 - 100 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Зміна маси, кольору, клейстеризація крохмалю, перехід	Доведення картоплі до кулінарної готовності

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни	Мета, яка досягається
			нерозчинного протопектину у розчинний пектин, розм'якшення, поява нового смаку і аромату	
Порціонування і оформлення салату	Викладання на тарілку гіркою, декорування зеленню	t = 10-14 °C		Порціонування та оформлення страви

Технологічний процес приготування страви-аналога складається з трьох етапів:

- механічне кулінарне оброблення сировини;
- теплове оброблення сировини;
- з'єднання продуктів, порціонування, декорування і подавання салату.

### 1.3.2 Обґрунтування рецептурного складу нової продукції

Оскільки мета роботи полягає в розробці нових рецептур та розширенні асортименту теплих салатів, будемо це здійснювати шляхом опрацювання класичних рецептур існуючих салатів, додаючи нові та замінюючи деякі інгредієнти страви-аналога. При розробці рецептур враховувались відходи і втрати при холодному і тепловому обробленні сировини і продуктів

відповідно до збірників рецептур [31, 41, 42]. Нами розроблені технологічні картки і технологічні схеми приготування нових рецептур теплих салатів. Технологічні схеми приготування розроблених страв складаємо на основі технологічної схеми приготування салату м'ясного (рис. 1.1). Заміняємо свинину на куряче філе, замість солених огірків будемо використовувати курагу, чорнослив, гриби мариновані.

Наведемо хімічний склад та технологічні властивості використаної сировини і зазначимо, якими речовинами буде збагачено теплі салати за рахунок неї.

Куряче філе надасть салату ніжнішого смаку. М'ясо птиці є досить поживним і легко засвоюється. Воно є джерелом повноцінного білка (15-22 %), жирів (5-39 %), мінеральних солей (калію, натрію, фосфору, кальцію, заліза, міді), екстрактивних речовин, вітамінів А, D, Е, К, РР, групи В. Жир птиці плавиться при низькій температурі, це обумовлюється наявністю ненасичених жирних кислот. При тепловому оброблянні він розтоплюється і просочує м'язову тканину, завдяки чому м'ясо стає соковитим, поліпшується його смак [19].

Курага є джерелом бета-каротину, який виробляє вітамін А (ретинол) в організмі. Як антиоксидант, бета-каротин корисний для зміцнення імунної системи і усунення вільних радикалів. Цей процес працює проти токсинів, ракових утворень, грипу, а також інших інфекцій. За рахунок великого вмісту бета-каротину, більшого, ніж в моркві, абрикоси корисні для підтримання і покращення здоров'я очей і шкіри.

Курага є прекрасним харчовим джерелом заліза, яке є найважливішим компонентом гемоглобіну, і може бути отриманим тільки з їжею, оскільки таким чином він всмоктується в кров через стінки шлунка та кишківника. Лікарі рекомендують вживати 5 половинок кураги в день як частину відновлювальної дієти в разі нестачі заліза. Курага багата на кальцій, тому може бути хорошим профілактичним засобом при остеопорозі. Курага містить вітамін К, який покращує стан кісток при одночасному зниженні ризику їх переломів. У значній

мірі вітамін К робить це за рахунок підтримки кальцію, допомагаючи йому підтримувати стан організму на оптимальному рівні. Крім того, вітамін К відіграє дуже важливу роль у регулюванні нормального згортання крові в організмі. Таким чином, наявність вітаміну К дуже важлива, і може означати різницю між життям і смертю.

Сушені абрикоси містять достатньо велику кількість калію. Стограмова порція кураги містить 1,9 г цього мінералу, тобто близько 53% рекомендованої денної норми. Калій є корисним для людей, схильних до інсульту, високому кров'яному тиску, неспокою, ниркових хвороб. Цей важливий мінерал також допомагає забезпечити м'язову силу, ефективний метаболізм, підтримує водний баланс і електролітичні функції. Калій є одним з найбільш поширених мінералів в організмі і потрібний для підтримки мозку, серця, нирок, м'язових тканин і інших важливих органів в оптимальному стані. Курага - хороше джерело клітковини, рекомендована денна доза якої становить 25 г. Клітковина сприятиме зниженню ризику серцевих захворювань і деяких видів раку, а також цукрового діабету 2 типу [43].

Чорнослив дуже корисний продукт. Володіючи прекрасними смаковими якостями, чорнослив має лікувальні і цілющі властивості. До складу чорносливу входять мінерали, вітаміни і багато життєво необхідних для організму речовин: цукри (фруктоза, глюкоза, сахароза) - 57,8%, органічні кислоти (яблучна, лимонна, щавлева, саліцилова) - 3,5%, клітковина (1,6%), мінеральні речовини (натрій - 104 мг%, калій - 864 мг%, кальцій - 80 мг%, фосфор - 83 мг%, залізо -15 мг%), вітаміни А, С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, Р. Чорнослив має високу енергетичну цінність (264 ккал). Завдяки вмісту у чорносливі дуже великої кількості заліза і вітамінів, він дуже корисний при авітамінозах й анемії (особливо залізодефіцитній). Завдяки вмісту баластних речовин, чорнослив просто необхідний для шлунково-кишкового тракту. Так, при захворюваннях шлунка достатньо всього 5-6 ягід на день.

Чорнослив володіє хорошими антибактеріальними властивостями і не поступається за ефективністю медичних препаратів: чорнослив уповільнює

зростання і навіть згубно діє на бактерії, що викликають захворювання порожнини рота.

Зростання популярності чорносливу останніми роками обумовлене його корисними властивостями. Чорнослив значно ефективніше, ніж будь-які інші природні засоби на ранніх стадіях серцево-судинних захворювань. Чорнослив сприяє нормалізації тиску, нормалізує обмін речовин в організмі і роботу шлунково-кишкового тракту. Крім того, вважається що чорнослив корисний при хворобах нирок, ревматизмі, захворюваннях печінки і при атеросклерозі. А завдяки високій концентрації вітаміну А, він ще і покращує зір [35].

Їстівні гриби — це смачний поживний і ароматичний продукт. Він містить білки, жири, вуглеводи, мінеральні солі й, навіть, цукор. По своїй поживності прирівнюється до добре випеченого хліба, овочів, фруктів. У грибах відсутній рослинний крохмаль. Вони містять більше азотних сполук, ніж м'ясо, горох, жито. Включають від 1 до 64% жирів, а також лецитин, провітамін D, рідкі кислоти. Хоча вітаміном С (аскорбіновою кислотою) гриби дуже бідні, однак за вмістом вітаміну В<sub>1</sub> (аневрину) гриби не поступаються зерновим продуктам, а окремі гриби – навіть, пекарським дріжджам. Крім того, як встановлено дослідженнями, гриби виявилися багатим джерелом необхідного людині вітаміну РР (нікотинової кислоти), причому кількість ця приблизно така ж, як у дріжджах і печінці. Вміст вітаміну D у їстівних грибах не менше, ніж у літньому вершковому маслі.

В грибах багато мінеральних речовин, у тому числі таких необхідних, як фосфор. За кількістю мінеральних речовин гриби подібні із фруктами, а значний вміст фосфору наближає їх до декількох видів тваринних продуктів, наприклад до риби. Гриби взагалі мають своєрідний хімічний склад у порівнянні з іншими рослинами.

Добрій засвоюваності грибів заважає значний вміст у них клітковини, просоченої хітином. Хітин не тільки не перетравлюється в шлунково-кишковому тракті людини, але й ускладнює доступ травним сокам.

Засвоюваність грибів погіршується, зокрема, також і тому, що білки грибів в основному належать до важко розчинних речовин.

Лікарі розцінюють гриби як продукт, що важко перетравлюється. Тому грибні страви призначають тільки для здорових людей.

Гриби завжди використовували як основний продукт, так і як добавку — пряність. Вони багаті екстрактивними речовинами, які й обумовлюють своєрідний смак і аромат. Смак грибів звичайно пряний, ароматний, в окремих випадках смолистий; запах несильний, тонкий, іноді борошністий, а то й мильний.

Грибний аромат і смак викликають апетит, підсилюють виділення травного соку, стимулюють роботу залоз внутрішньої секреції [19].

Не треба довго вимочувати гриби, їх слід швидко промити холодною водою та відкинути на решето. Очищені та промиті гриби зразу підлягають тепловій обробці. Грибні страви вживають в день їх приготування, але можна їх зберігати 24-30 годин при температурі 2 - 4 ° С. Свіжі гриби перед приготуванням чистять і миють. Сухі гриби, попередньо промив, на 1 - 2 години замочують у воді, яку можна використовувати при варінні супів, приготуванні соусів. Дуже солоні або з міцним маринадом гриби промивають холодною водою або кип'ятять, консервовані використовують без обробки. При технологічній обробці гриби зменшуються в об'ємі в 2 рази. Гриби цінні за смаковими якостями через те, що містять ефірні масла, які надають їм специфічного аромату і сприяють засвоюваності їжі [35].

### **1.3.3 Розроблення технологічних карток і технологічних схем приготування. Визначення органолептичних показників якості розроблених теплих салатів**

Нами пропонується розробити рецептури нових теплих салатів:

- теплий салат з курячим філе, картоплею і курагою;
- теплий салат з курячим філе, картоплею і чорносливом;

- теплий салат з курячим філе, картоплею і грибами.

Теплі салати за новими рецептурами були приготовлені в кафе «Грузинська кухня» м. Житомира, де я працюю кухарем, і була проведена дегустація приготовлених салатів працівниками і відвідувачами закладу та було визначено органолептичні показники якості розроблених салатів.

Таблиця 1.4

### Органолептичні показники якості теплих салатів

Назва страви	Зовнішній вигляд і консистенція	Смак і запах	Колір
Страва-аналог «Салат м'ясний»	Салат викладений гіркою на листях салату. Консистенція властива складовим компонентам салату	Властиві страві з м'ясом, картоплею та огірками	Світлий
«Теплий салат і свининою, картоплею та грибами»	Салат викладений шарами на листях салату. Консистенція властива складовим компонентам салату	Властиві страві з м'ясом і грибами, смак в міру солоний	М'яса - світло-коричневий, інших складових - властивий компонентам салату
«Теплий салат з курячим філе, картоплею та чорносливом»	Викладений шарами на листях салату. Консистенція властива складом компонентам салату	Властивий страві з курки, смак ніжний, солодкуватий з кислінкою завдяки вмісту чорносливу	М'яса - світло-коричневий, інших складових - властивий компонентам салату

«Теплий салат з курячим філе, картоплею та курагою»	Викладений шарами на листях салату. Консистенція властива складом компонентам салату	Властивий страві з курки, смак ніжний, солодкуватий завдяки вмісту кураги	Світло-коричневий завдяки підсмаженим продуктам. М'яса - світло-коричневий, інших складових - властивий компонентам салату
---	--	---	--

Результати дегустаційної оцінки розроблених салатів наведені у табл.

1.5.

Таблиця 1.5

### Результати дегустаційної оцінки якості теплих салатів

Показники	Страва-аналог «Салат м'ясний»	Розроблені зразки теплих салатів		
		«Теплий салат з курячим філе, картоплею та курагою»	«Теплий салат з курячим філе, картоплею та чорносливом»	«Теплий салат з курячим філе, картоплею та грибами»
Зовнішній вигляд	5	5	5	5
Смак	5	5	5	5
Запах	5	5	5	5
Консистенція	5	5	5	5
Колір	5	5	5	5
Загальна оцінка	5	5	5	5

Результати табл. 1.5 свідчать про те, що теплі салати з різними продуктами, приготовлені на виробництві, одержали високі оцінки органолептичних показників при дегустації і рецептури цих салатів можуть



бути рекомендованими до впровадження в різні типи закладів ресторанного господарства.

Технологічна картка на страву «Теплий салат з курячим філе, картоплею та курагою» наведена у додатку А. Технологічний процес приготування розроблених салатів буде аналогічним до технологічного процесу приготування страви-аналога – салат м'ясний (рис. 1.1). Технологічна схема приготування страви «Теплий салат з курячим філе, картоплею та курагою» наведена у додатку Б. Для нової продукції визначені види ризиків, небезпечні чинники в сировині, критичні контрольні точки відповідно до вимог системи НАССР (додаток В). «Теплий салат з курячим філе, картоплею та курагою» включений до виробничої програми ресторану, який проектується.

## **Висновки за розділом 1**

Харчова промисловість дуже швидко розвивається. Все більшою стає конкуренція між закладами ресторанного господарства, що вимагають постійного удосконалення традиційних та розширення асортименту існуючих страв. У той же час, проблеми нестачі вітамінів та мінеральних речовин, білків та ненасичених жирних кислот в організмі змушують задуматися про раціональність харчування населення, створення нових підходів до виготовлення продукції, введення до раціонів харчування так званих функціональних продуктів.

При споживанні харчових продуктів виявляється їх корисність і споживча цінність, які обумовлені їх хімічним складом і комплексом властивостей. Узагальнюючи біологічну, фізіологічну, лікувально-профілактичну, органолептичну, енергетичну цінності і безпеку, вона характеризується вмістом в продукті поживних речовин, їх співвідношенням, енергетичною спроможністю, засвоюваністю, а також відсутністю шкідливих речовин, хвороботворних мікробів, сторонніх домішок. Поживна

цінність тим вища, чим більше вона задовольняє потребу організму в харчових, смакових речовинах і чим повніше відповідає принципам раціонального, збалансованого, повноцінного і адекватного харчування, тобто якості харчування.

Вчені повинні забезпечити населення таким харчуванням, яке б забезпечило нормальну життєдіяльність організму, високий рівень працездатності, опірності до дій несприятливих факторів навколишнього середовища, а також максимальною довготривалістю активного життя. Це все можна досягти вживаючи страви, які багаті на вітаміни та цінні біологічні речовини, основним джерелом яких являються м'ясо, овочі, бобові, фрукти, сушені плоди, зелень рослин та олія. Ними можна замінити компоненти з бідним вмістом харчових речовин, великою калорійністю та жировим вмістом.

У роботі розроблені рецептури теплих салатів: з курячим філе, картоплею та грибами; з курячим філе, картоплею та курагою; з курячим філе, картоплею та чорносливом,. Салати отримали позитивні оцінки при дегустації, що дозволяє їх рекомендувати для запровадження у закладах ресторанного господарства.

## **РОЗДІЛ 2**

### **ПРОЕКТНИЙ**

В проектному розділі проекту розробляється виробнича програма проектованого підприємства, визначається структура підприємства, розраховується потреба в сировині, визначаються склад і площі складських приміщень для її зберігання, розраховується потреба в механічному, тепловому, холодильному та немеханічному обладнанні для всіх цехів, в робочій силі, обчислюються площі виробничих, торговельних, адміністративно-побутових та технічних приміщень, здійснюється компонування підприємства.

#### **Висновки за розділом 2**

Під час виконання проектного розділу спроектований виробничий процес підприємства на основі структурно-технологічної схеми. Ресторан “Одеса мама” на 96 місць в складі загальної зали на 80 місць і банкетної зали на 16 місць буде працювати за 7-денним робочим тижнем без вихідних та святкових днів з 11.00 до 23.00 години без перерви. Банкети будуть проводитись в середньому два рази на тиждень. Форма обслуговування відвідувачів - офіціантами. Заклад буде працювати 365 днів на рік. На підприємстві застосовується бригадна форма організації праці. Розроблена виробнича програма загальної зали на 80 місць і банкетної зали на 16 місць, обчислена потреба в сировині, розраховане та підібране обладнання, визначена потреба в робітниках, визначені склад і площі приміщень підприємства, виконано його компонування з урахуванням вимог технології, охорони праці, техніки безпеки та виробничої санітарії. Розроблене об’ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства.

## **РОЗДІЛ 3**

### **ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ**

Під час виконання організаційного розділу проекту наведена організація виробництва на підприємстві, зазначена організація роботи складського господарства, овочевого, м'ясо-рибного, гарячого та холодного цехів, організація роботи працівників підприємства, організація реалізації готової продукції та організація її споживання і обслуговування відвідувачів. Розроблений перелік додаткових послуг.

З метою привабливості закладу передбачені внутрішні та зовнішні рекламні засоби, наведений приклад тексту для рекламної інформації по радіо.

## РОЗДІЛ 4

### АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

В розділі охарактеризовані архітектурно-будівельні рішення при виборі земельної ділянки для будівництва ресторану на 96 місць, зазначено кліматичні умови району будівництва, організацію транспортних під'їздів, наведені основні технічні показники генплану, охарактеризовано ландшафт території. Для будівництва ресторану, що проектується, вибрана ділянка в мальовничому куточку міста Одеса, в ЖК «Модерн» в Приморському районі, по вул. Івана Франка, 40.

Охарактеризовано об'ємно-компонувальні рішення підприємства, конструкції та матеріали для будівництва. За кресленням (лист 4) визначені основні технічні показники генплану і будівлі, та проекту в цілому. Охарактеризоване зовнішнє і внутрішнє опорядження будівлі.

Наведені характеристики прийнятих в проекті інженерних систем опалення, вентиляції, водопостачання, каналізації.

## РОЗДІЛ 5

### ОХОРОНА ПРАЦІ

При проектуванні ресторану на 96 місць, підборі обладнання, компопуванні приміщень враховувались вимоги з охорони праці на підприємстві. Відповідальність за вирішення задач з охорони праці, створення здорових і безпечних умов праці на підприємстві покладається на директора. Адміністрація закладу повинна впроваджувати сучасні засоби охорони праці, попереджати виробничий травматизм, забезпечувати створення належних санітарно-гігієнічних умов, які запобігають виникненню професійних захворювань. Закон України “Про охорону праці”, затверджений Постановою Верховної Ради України від 21.11.02 №229-IV, охороняє трудові права громадян. Тривалість праці на підприємстві становить 40 годин на тиждень, а щорічна відпустка всім робітникам і службовцям встановлена не менше 24 робочих дня.

Ресторан ”Одеса мама“, що проектується, буде розташований в районі новобудов Приморського району м. Одеса, в житловому комплексі ”Модерн“, по вул. Івана Франка, 40. Підприємство буде приватним. При плануванні будівлі враховувались вимоги охорони праці. В підприємстві передбачені окремі входи для відвідувачів та персоналу. Компонування всіх приміщень будівлі (складських, виробничих, торговельних, адміністративно-побутових, технічних) здійснене з урахуванням створення сприятливого мікроклімату. Виробничі цехи скомпоновані таким чином, що розташовані біля зовнішніх стін і всі мають природне освітлення, а для роботи у вечірній час – забезпечені достатньо, згідно з нормами, штучним освітленням. Виробничі та побутові приміщення обладнані витяжною вентиляцією (див. розділ 4). В кожний цех підведена гаряча та холодна вода. Підприємство приєднане до міської каналізаційної мережі. Всі приміщення підприємства забезпечені централізованим опаленням та централізованим холодним і гарячим водопостачанням. Робочі місця працівників організовані згідно з вимогами охорони праці. Технологічне обладнання розташоване з урахуванням нормативної відстані між обладнанням у відповідності до вимог ДСТУ 12.2.061:2009.

Охорона праці на виробництві є основною складовою діяльності кожного підприємства і має важливе соціально-економічне значення. Поліпшення умов праці, розробка й здійснення заходів зі зниження травматизму та професійних захворювань, крім значного соціального ефекту, дають ще й економічний результат, що виявляється у збільшенні періоду професійної активності працюючих, зростанні продуктивності праці, скороченні збитків, пов'язаних із травматизмом, професійними та виробничими хворобами.

Окремі недоліки або помилки, а також недотримання норм і правил охорони праці можуть бути побічними й навіть прямими причинами травм, пожеж, аварій і особливо професійних захворювань. Основними причинами потенційних небезпечностей у закладі, що проектується, є:

1. виконання вантажних робіт при отримуванні сировини та її транспортуванні, під час приготування страв і напоїв;
2. враження електрострумом, до якого можуть призвести:
  - випадкове торкання працівників до струмоведучих частин, які знаходяться під напругою;
  - наявність напруги у результаті пошкодження ізоляції;
  - виконання робіт на розподільчих пристроях без вимкнення напруги і без дотримання необхідних правил безпеки;
  - незадовільне відгородження струмоведучих частин устаткування від випадкового торкання;
  - неякісне заземлення електроустаткування;
3. травмування працівників при роботі з електромеханічним устаткуванням (картоплечистка, привід універсальний, рибочистка, універсальна кухонна машина, слайсер, кухонний комбайн, комбайн барний);
4. професійні захворювання працівників на виробництві пов'язані з тривалим впливом шуму, високих температур, протягів, вологості повітря;
5. отримання опіків під час роботи з тепловим обладнанням, яке має відкриті зони підвищеної температури (плита електрична, пароконвектомат, фритюрниця, кип'ятильник);
6. травмування працівників під час пожежі. Комплекс факторів, що викликають шкідливі і небезпечні умови на робочому місці, потребує

проведення відповідних заходів, які підтримували б оптимальні або допустимі параметри виробничого середовища.

### **Висновки за розділом 5**

При проектуванні ресторану на 96 місць враховувались вимоги з охорони праці. Вибір та компонування обладнання, облаштування приміщень здійснювались з метою створення певного мікроклімату у приміщеннях і на робочих місцях. При технологічних розрахунках максимально підбиралися нова техніка, методи і процеси виробництва, які дозволяють в сучасних умовах забезпечити здоров'я та безпечні умови праці. Ресторан буде забезпечений сертифікованим обладнанням відповідно до норм оснащення підприємств ресторанного господарства. Особлива увага зверталась на розташування обладнання, що забезпечило потоковість виробничого процесу і вільний доступ для технічного і технологічного обслуговування та використання засобів малої механізації, дотримання нормативної відстані поміж обладнанням. Влаштування приміщень і будівлі в цілому відповідає вимогам Правил пожежної безпеки в Україні. Конструкція стін, перегородок, підлоги, перекриття стелі, даху відповідають нормам протипожежної безпеки.

В розділі висвітлені питання щодо дотримання вимог до облаштування території, будівель і споруд, безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт, електробезпеки, протипожежної безпеки та протиепідемічних заходів на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19). Підібрані вогнегасники, розроблена схема евакуації людей у випадку виникнення пожежі.