

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

ПОГОДЖЕНО

В.о. декана факультету
харчових наук, нутриціології та
управління якістю

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

«__» _____ 2026 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

В.о. завідувача кафедри
технології м'ясних, рибних та
морепродуктів

Олександр САВЧЕНКО

«__» _____ 2026 р.

БАКАЛАВРСЬКИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

**на тему «Проект холодного цеху ресторану італійської кухні на
60 місць»**

Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

К. Т. Н., доцент

_____ **Олександр САВЧЕНКО**

**Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту**

К. Т. Н., доцент

_____ **Любов ТКАЧЕНКО**

Виконав (ла)

_____ **Єлизавета ЗЕЛЕПУГО**

Київ -2026

ЗАВДАННЯ

до виконання бакалаврського кваліфікаційного проєкту студентці
Зелепуго Єлизаветі Вадимівні

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема бакалаврського проєкту «Проект холодного цеху ресторану італійської кухні на 60 місць».

Затверджено наказом ректора НУБіП України від 29.01.2026 р., №298 «С».

Термін подання завершеного проєкту на кафедру: 12.06.2026 р.

Вихідні дані до бакалаврського кваліфікаційного проєкту:

Реферат.

Техніко-економічне обґрунтування.

Вступ.

1. Моделювання виробничого процесу проектного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту.

1.2. Розробка меню і фірмової страви.

1.3. Розрахунок виробничої програми.

2. Проектний розділ.

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху.

2.2. Розрахунок площі цеху.

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства.

3. Дизайн проєктованого підприємства.

Висновки.

Список використаної літератури.

Перелік графічного матеріалу:

1. Генеральний план – 1 аркуш.

2. План закладу і виробничого цеху з устаткуванням – 2 аркуші,

3. Технологічна схема фірмової страви проектного підприємства – 1 аркуш.

Дата видачі завдання «10» 02. 2026 р.

**Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту
Завдання прийняла до виконання**

**Любов Ткаченко
Єлизавета Зелепуга**

РЕФЕРАТ

Бакалаврський кваліфікаційний проєкт присвячений проєктуванню холодного цеху ресторану «Gusto d'Italia» - закладу, якого у Білій Церкві ще не було: концептуального ресторану з автентичною тосканською та лігурійською кухнею, відкритою вітриною цеху та культом авторських соусів. Заклад розміщується поряд із Палацом культури «Росава» - найбільшим концертним залом міста. Розрахунок добової динаміки попиту виявив, що загальна кількість відвідувачів за добу становить 196 осіб, оборотність місць торговельної зали - 3,26, що відповідає нормативному діапазону 2,9–3,5 для ресторанів першого класу. Добова динаміка характеризується двома хвилями попиту: обідньою (12:00–15:00) та вечірньою (18:00–22:00), остання безпосередньо пов'язана з відвідувачами ПК «Росава».

Меню ресторану містить 33 позиції у 7 розділах на основі тосканської та лігурійської кулінарних традицій. Холодний цех обслуговує 24 позиції - 72,7 % загального асортименту, що підтверджує його ключову роль у виробничому процесі. Виробнича програма складає 342 порції на добу. Фірмова страва закладу - «Панцанелла з печеним перцем» - представлена у двох авторських варіантах: класична (з базиліком) та з сиром фета і руколою. Страва є інноваційною адаптацією тосканського рецепту XIV століття.

Головною інновацією проєкту є концепція «il Teatro dei Gusto» - відкрита вітрина холодного цеху зі скляною перегородкою між виробничим простором та торговельною залом. За нею гість бачить мармурові ступки з базиліком, стенд із сімома видами оливкових олій, живі трави та крейдову дошку соусів дня. Це рішення перетворює виробничий процес на гастрономічну виставу, формує довіру до якості та забезпечує унікальний контент для соціальних мереж.

Дизайн-концепція «Тосканська рустика + сучасний мінімалізм» побудована на палітрі теракота + кремовий + оливковий із латунними акцентами. Декоративна штукатурка «марморіно», плитка «пісковик», меблі з масиву дуба та кераміка Дерути (Умбрія) створюють автентичну середземноморську атмосферу. Зала поділена на чотири зони: вітринна, основна, сімейні бокси та барна стійка.

Проект доводить, що харчові технології - це не лише нормативи і коефіцієнти, а мистецтво організувати простір і виробництво так, щоб їжа ставала незабутнім досвідом. Пояснювальна записка БК проекту має 43 сторінку, 11 таблиць, 1 рисунок.

ABSTRACT

This bachelor's qualification project is dedicated to the design of the cold shop of the restaurant «Gusto d'Italia» - an establishment unlike any other in Bila Tserkva: a conceptual restaurant featuring authentic Tuscan and Ligurian cuisine, an open cold shop display, and a dedication to artisan sauces. The restaurant is located next to the Palace of Culture «Rosava» - the largest concert hall in the city.

The calculation of daily demand dynamics revealed that the total number of visitors per day amounts to 196 people, with a seat turnover rate of 3.26 - within the standard range of 2.9–3.5 for first-class restaurants. The daily demand pattern is characterised by two distinct peaks: a lunch wave (12:00–15:00) and an evening wave (18:00–22:00), the latter directly linked to attendees of events at the Palace of Culture «Rosava».

The restaurant menu contains 33 items across 7 sections, based on Tuscan and Ligurian culinary traditions. The cold shop is responsible for 24 menu items - 72.7% of the total assortment - which confirms its central role in the production process. The daily production program amounts to 342 portions.

The restaurant's signature dish - «Panzanella with Roasted Peppers» - is presented in two original variations: the classic version (with basil) and a version with feta cheese and arugula. The dish is an innovative adaptation of a traditional Tuscan recipe dating back to the 14th century.

The primary innovation of the project is the concept of «il Teatro dei Gusto» - an open cold shop display with a glass partition between the production area and the dining hall. Through the glass, guests can observe marble mortars with basil, a stand featuring seven varieties of olive oil, live herbs, and a chalk board with the daily sauce selection. This solution transforms the production process into a gastronomic performance, builds trust through transparency, and generates unique content for social media.

The design concept «Tuscan Rustic + Contemporary Minimalism» is built upon a colour palette of terracotta, cream and olive, accented with matte brass. Decorative «marmorino» plaster, sandstone-effect floor tiles, solid oak furniture and Deruta ceramics from Umbria (Italy) create an authentic Mediterranean atmosphere. The dining hall is divided into four zones: the display zone, the main hall, family booths and the bar counter.

The project demonstrates that food technology is not merely about standards and coefficients - it is the art of organising space and production in a way that transforms food into an unforgettable experience. The explanatory note of the BQ project has 43 pages, 11 tables, 1 figure.

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ

Назва ресторану: «*Gusto d'Italia*» (укр. «Смак Італії»)

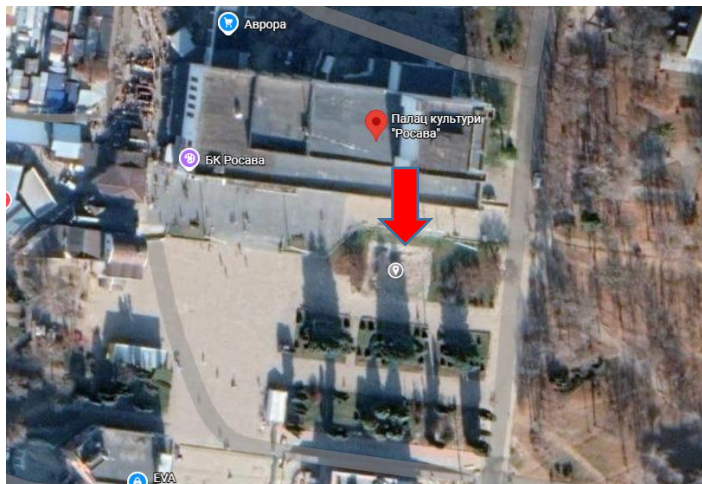
Назва обрана не випадково. «Gusto d'Italia» - це більше ніж переклад. В італійській мові слово «gusto» означає «смак» та несе в собі відтінок чогось справжнього, характерного, незабутнього. Саме таким і є мій ресторан - місце, де кожна страва розкривається як симфонія смаків.

Концептуальним ядром закладу є культ соусів і заправок як основи італійської гастрономії. Від класичного песто alla genovese, розтертого у мармуровій ступці, до трюфельного олійного фондю - соуси тут є не додатком до страви, а її душею. Фірмова страва - «Панцанелла з печеним перцем» (Panzanella con peperoni arrosto) - втілює цю філософію: хрусткий хліб, солодкий печений перець, базилік і заправка з оцтом Модени створюють справжній «вибух смаків» - нову гастрономічну інновацію в меню, де кожен інгредієнт говорить на повний голос.

МІСЦЕ РОЗТАШУВАННЯ ТА ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ

Ресторан «Gusto d'Italia» планується розмістити у місті Біла Церква - другому за чисельністю населення місті Київської області (понад 200 000 мешканців). Конкретна адреса: поблизу Палацу культури «Росава» на вул. Леваневського, 53, у районі масиву Незалежності, рис.1.

Рисунок 1



Палац культури «Росава» - найбільший концертний зал Білої Церкви, розрахований на 991 місце. Тут регулярно проводяться концерти, вистави, конкурси та культурні заходи за участю тисяч відвідувачів. Такі виконавці, як «Океан Ельзи», Тіна Кароль та Ані Лорак виступали на цій сцені, що свідчить про стабільно високий рівень відвідуваності. [\[1\]](#)

Ключові переваги локації:

- Висока концентрація потенційних відвідувачів до, під час і після заходів у ПК «Росава» (до 1 000 осіб за один вечір).
- Відсутність поблизу конкурентів у сегменті автентичної італійської кухні.
- Розташування у густонаселеному районі міста з розвинутою пішохідною інфраструктурою.
- Зручний доступ для жителів масиву Незалежності - одного з найбільших житлових районів Білої Церкви.
- Синергія культурного та гастрономічного досвіду: ресторан стає природним доповненням вечора у театрі чи на концерті.
- Близькість до зупинок громадського транспорту та паркувальних зон.

Ресторан при культурному осередку - це перевірена світова практика: у Відні є Café des Artistes поряд з Оперою, у Мілані - ресторани bistrò біля Teatro alla Scala. Я перенесу цю концепцію до Білої Церкви.

АНАЛІЗ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА

За результатами маркетингового аналізу ринку громадського харчування Білої Церкви, виявлено:

Мікрорайон навколо Палацу культури «Росава» (проспект Незалежності) є найбільшим та найщільніше заселеним спальним районом Білої Церкви (масив Леваневського). Попри значну концентрацію платоспроможного населення, ринок громадського харчування тут характеризується глибоким структурним дисбалансом.

В таблиці 1 наведено аналіз конкурентів ресторану італійської кухні Gusto d'Italia.

Таблиця 1

Конкуренти «Gusto d'Italia» у радіусі 1 км

Заклад / адреса	Тип / кухня	Асортимент (приклади)	Середній чек	Слабкі сторони
Pizza Celentano просп. Незалежності, 53є (~50 м від проєкту)	Піцерія / швидке харчування	Піца 10–15 видів, паста, салати, лимонади	250- 400 грн	Відсутність концепції та атмосфери; лише fast-food формат; немає закусок і десертів; закривається о 21:00
Кафе «Тандем» вул. Павліченко, 21 (~600 м)	Кафе / українська, європейська	Борщ, вареники, салати, курка гриль, пиво	150- 200 грн	Бюджетний сегмент; немає сервісу та атмосфери; не працює у вечірній час
Кафе «Вернісаж» вул. Молодіжна (~700 м)	Кафе / українська	Домашня кухня, комплексні обіди, випічка	120- 200 грн	Формат їдальні; відсутня вечірня робота; немає концепції та ресторанного сервісу
Кафе «Арарат» вул. Грибоєдова, 49 (~800 м)	Кафе / вірменська, кавказька	Шашлик, долма, хаш, лаваш, вірменські салати	270- 350 грн	Вузька етнічна кухня; немає десертів і холодних заусок; специфічна аудиторія
Кафе «Кулиничі» вул.	Цілодобове кафе / змішана	Снеки, бутерброди, піца, кава,	200- 300 грн	Цілодобовий формат без якості;

Заклад / адреса	Тип / кухня	Асортимент (приклади)	Середній чек	Слабкі сторони
Леваневського (~900 м)		алкоголь		орієнтація на нічний контингент; відсутність кухні
«McDonald's» просп. Незалежності, 53К (~50 м)	Ресторан швидкого обслуговування / американська	Бургери, картопля фрі, роли, десерти, шейки, кава (McCafe)	180-350 грн	Потоковий конвеєрний формат; повна відсутність ресторанної атмосфери та класичного сервісу; високий рівень шуму; не підходить для тривалого вечірнього чи святкового відпочинку.
Кафе-суші «Кіото» вул. Ярослава Мудрого (~900 м)	Суші-бар / японська	Роли, суші, місо-суп, японські салати	300-400 грн	Конкурує в іншому сегменті; японська кухня не перетинається з італійською; немає атмосфери

Відсутність концептуальної конкуренції:

Попри наявність 7 закладів у радіусі 1 км, жоден із них не є прямим конкурентом у сегменті автентичної ресторанної кухні Італії. Наявні заклади працюють у форматах fast-food (Челентано, McDonald's), бюджетних кафе (Тандем, Вернісаж) або пропонують принципово іншу кухню (Арарат, Кіото). Ринкова ніша повноцінного ресторану з концепцією, вечірнім сервісом та авторськими стравами є вільною.

Домінування спрощених форматів:

Усі сильні, концептуальні та автентичні ресторани італійської спрямованості («CIAO», «Pasta Pesto» тощо) зосереджені виключно в центральній частині міста, на відстані понад 4-5км від проєктованого майданчика. Gusto d'Italia ресторан стане єдиним закладом у спальному районі, де мешканці зможуть отримати ресторанний сервіс вищого класу, автентичні італійські страви та ексклюзивну подачу соусів без потреби їхати до центру міста.

ОСОБЛИВОСТІ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ

Італійська кухня є однією з найстаріших, найбагатших та найвпливовіших кулінарних традицій світу, що формувалася протягом багатьох тисячоліть. Її історичний шлях - це безперервний процес асиміляції та творчого переосмислення кулінарних імпульсів від різних народів: грецькі колоністи принесли культуру вина та оливок, арабські торговці збагатили кухню цитрусовими, шпинатом і сухим тістом, норманські завойовники і французькі гурмани внесли власні технології [2]. Цей історико-гастрономічний синтез перетворив італійську кулінарну ідентичність на унікальне явище, де саме великі міста XV–XIX століть ставали центрами концентрації найкращих технологій обробки харчової сировини.

Головним концептуальним принципом італійської гастрономії є правило *meno è meglio* «менше - краще» «Людвіг Міс ван дер Рое» [3]. На відміну від класичної французької кулінарної школи, яка традиційно базується на складних, багатокомпонентних соусах, покликаних маскувати або кардинально змінювати природний смак продуктів, італійська технологія прагне максимального збереження первинних органолептичних показників сировини.

Кулінарна піраміда італійського холодного цеху стоїть на фундаменті з п'яти ключових елементів. Оливкова олія першого холодного віджиму (*Extra Vergine*) виступає не просто як жирове середовище, а як повноцінний соусотворювальний інгредієнт, багатий на мононенасичені кислоти. Свіжий часник та запашні трави (базилік, орегано, чебрець) забезпечують бактерицидний ефект і насичують страву ефірними оліями. Натуральним підсилювачем смаку є сир *Parmigiano-Reggiano* - його унікальність полягає у надзвичайно високому вмісті вільної глютамінової кислоти, що утворюється під час тривалого дозрівання від 12 до 36 місяців. Завершують цю базу свіжі томати - основне джерело лікопіну та ідеального кислотно-солодкого балансу страв.

Регіональна різноманітність

Унікальною рисою італійської кулінарії є її глибока регіональна різноманітність: єдиної національної кухні фактично не існувало до політичного об'єднання країни у XIX столітті. Кухня Тоскани з її ситними, простими селянськими традиціями кардинально відрізняється від лігурійської чи венеціанської. Концепція ресторану «Gusto d'Italia» фокусується саме на цих двох регіонах.

Тосканський напрямок презентує філософію раціонального використання продуктів - яскравим прикладом є знаменитий салат Панцанелла, де черствий хліб поєднується з томатами, овочами та заправкою.

Лігурійська традиція, у свою чергу, подарувала світові соус *Pesto Genovese*. Технологія його приготування у ресторані базується на використанні мармурових ступок та дерев'яних товкачів: ручне розтирання листя базиліку дозволяє зберегти делікатний ефірний аромат і яскравий зелений колір, повністю уникаючи окиснення від контакту з металевими ножами блендера.

Культура antipasto - холодна кухня Італії

Холодна кухня Італії, представлена культурою *antipasto* (буквально - «перед їжею»), заслуговує на особливу увагу через свою важливу фізіологічну роль у структурі харчування. Історично ця культура зародилася ще у Стародавньому Римі, де вона називалася *promulsis* і складалася з легких яєчних страв та медового вина; зникла у Середньовіччі під тиском важких м'ясних страв і відродилася в епоху Ренесансу завдяки розвитку медицини та міської культури [4].

Фізіологічна мета класичного antipasto полягає у збудженні секреторної діяльності шлунка та підготовці травного тракту до сприйняття гарячих страв без передчасного відчуття важкості. Асортимент холодного цеху ресторану «Gusto d'Italia» - тонко нарізане карпаччо, брускети на домашньому хлібі, тарталетки з рікотою, мариновані в олії овочі (за технологією *sott'olio*) та слайси прошуто крудо - демонструє науково обґрунтований підхід до обробки сировини без застосування високих температур.

Використання делікатесів тривалого ферментативного дозрівання робить ці страви легкозасвоюваними, а впровадження концепції відкритої вітрини («il Teatro dei Gusto») дозволяє представити українському споживачеві науково обґрунтовану та гастрономічно багату культуру італійського початку трапези.

СОУСИ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ - СЕРЦЕ КОНЦЕПЦІЇ

Соус в Італії - це не добавка, а структурний елемент страви. Кожен регіон має свої авторські соуси, що передаються з покоління в покоління. Широкий асортимент авторських соусів є ключовою конкурентною перевагою «Gusto d'Italia» і основою концепції відкритої вітрини холодного цеху.

Класичні соуси холодного цеху

Pesto alla Genovese (Песто Дженовезе) (Лігурія) - Розтирається виключно у мармуровій ступці - тертя металевого блендера окислює базилік та змінює смак. Охороняється географічним позначенням ЄС. *Склад: базилік, кедрові горіхи, пармезан, часник, оливкова олія.* [\[9\]](#)

Salsa Verde (Сальса Верде) (П'ємонт / Тоскана) - Стародавній соус, що подається до відвареного м'яса та риби. Різко-трав'яний, освіжаючий. В Тоскані додають хліб. *Склад: петрушка, каперси, анчоуси, оцет, оливкова олія.* [\[10\]](#)

Gremolata (Гремолата) (Ломбардія (Мілан)) - Не соус, а «гремо» - суха запашна суміш-посипка. Традиційно подається до осо букко. Одна чайна ложка - і страва оживає. *Склад: лимонна цедра, часник, петрушка.* [\[11\]](#)

Salsa Romesco (Ромеско) (Каталонія (іспанський вплив)) — Один із найстародавніших соусів Середземномор'я. Подається до риби, овочів, м'яса. Насичений, горіховий, з легкою димністю від запеченого перцю. *Склад: печений перець, мигдаль, томати, хліб, часник.* [\[5\]](#)

Bagna Cauda (Баня Кауда) (П'ємонт) - «Гаряча ванна» - теплий соус-дип для сезонних овочів. Символ п'ємонтської гостинності. У ресторані подається у міні-кокотниці. *Склад: анчоуси, часник, вершкове масло, оливкова олія.* [\[12\]](#)

Aioli al Tartufo (Трюфельний айолі) (авторський на основі провансальського) - Класичний айолі збагачується трюфельною олією -

результат: преміальний соус для брускет, карпаччо та сирного плато.
Склад: жовтки, часник, трюфельна олія, лимон. [\[13\]](#)

КОНЦЕПЦІЯ ХОЛОДНОГО ЦЕХУ ТА ФІШКА ЗАКЛАДУ

Головна унікальна риса ресторану «Gusto d'Italia» - відкрита вітрина холодного цеху, яка перетворює процес приготування страв на справжню виставу для гостей. Я назвала це «il Teatro dei Gusto» - «Театр смаків».

Що бачить гість через скляну вітрину:

- Мармурові ступки - великі, автентичні, з каменю. Кухар у реальному часі розтирає базилік, кедрові горіхи та часник для песто alla genovese. Аромат, рух, звук - це сенсорний досвід, а не просто їжа.
- Стенд із оливковими оліями – 5-7 видів у прозорих ємностях зі стильними мідними кранами: олія з трюфелем, з чилі, з базиліком, з лимоном, зі стиглими томатами, класична Extra Vergine з Апулії. Гість може попросити скуштувати будь-яку з хлібом.
- Живі трави у горщиках - базилік, розмарин, тим'ян безпосередньо на вітрині. Кухар зрізає їх просто перед гостем.
- Дошка соусів дня - змінне меню соусів, написане крейдою. Щодня 3–4 нові позиції: наприклад, сальса верде, грємолата, трюфельний айолі або romesco з печеного перцю.
- Кераміка Дерути - страви подаються на справжній розписній кераміці з Умбрії, яка також виставлена за склом як елемент декору.

Ця концепція вирішує одразу кілька завдань: формує довіру до якості (гість бачить все), створює унікальний «інстаграмний» контент, підвищує середній чек (гості цікавляться оліями та соусами і купують домашній take-away) та диференціює заклад від усіх конкурентів регіону.

Майстер-класи з соусів

Кожні пів року (за попереднім записом) ресторан проводить «Salsa Master Class» - двогодинний майстер-клас, де шеф-кухар навчає гостей готувати 3 автентичні соуси: класичне песто у ступці, бальзамічну

редукцію та трюфельний айолі. Учасники отримують брендовані скляні баночки з власноруч приготованими соусами. Ціна участі: 650-1000 грн/особу. Цей формат одночасно є джерелом доходу, маркетинговим інструментом та засобом формування лояльної аудиторії.

ЦІЛЬОВА АУДИТОРІЯ

Основна цільова аудиторія ресторану:

- Відвідувачі заходів ПК «Росава» - пари та компанії, які шукають місце для вечери до або після концерту (вік 25–55 років, середній+ дохід).
- Мешканці масиву Незалежності та прилеглих районів - сімейні візити у вихідні та ділові обіди у будні.
- Молода аудиторія 20–35 років, яка орієнтується на гастрономічні тренди та цінує Instagram-контент.
- Учасники майстер-класів - люди, що прагнуть нових знань та культурного досвіду.
- Гастротуристи - Біла Церква є популярним напрямком для відвідання дендропарку «Олександрія».

Відкриття ресторану «Gusto d'Italia» в Білій Церкві є економічно обґрунтованим рішенням, яке базується на:

- відсутності прямих конкурентів у сегменті автентичної італійської кухні в місті;
- вигідному розташуванні поряд із найбільшим культурним майданчиком міста - ПК «Росава»;
- чіткій унікальній концепції («Театр смаків», відкрита вітрина, культ соусів), яка диференціює заклад на ринку;
- широкій цільовій аудиторії з достатнім платоспроможним попитом;
- інноваційній фірмовій страві та програмі майстер-класів як додаткових джерел доходу та маркетингу.

Проект холодного цеху ресторану розроблено з урахуванням технологічних вимог до організації холодного виробництва, санітарних норм та сучасних тенденцій ресторанного бізнесу. Впровадження відкритої вітрини-кухні є архітектурно-планувальним рішенням, що виходить за межі стандартних підходів до організації холодного цеху та перетворює виробничий простір на частину концепції гостинності.

ЗМІСТ

ВСТУП	18
РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ РЕСТОРАНУ GUSTO D'ITALIA.....	20
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	20
1.2. Розробка меню і фірмових страв.....	23
1.3. Розрахунок виробничої програми.....	26
РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ	30
2.1. Розрахунок та підбір обладнання холодного цеху.....	30
2.2. Розрахунок площі цеху	33
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	35
РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО РЕСТОРАНУ GUSTO D'ITALIA	39
3.1. Загальна дизайн-концепція	39
3.2. Зонування торговельної зали.....	41
3.3. Ключовий дизайн-елемент - «il Teatro dei Gusto».....	41
3.4. Зовнішній вигляд та фасад.....	42
3.5. Дизайн меню ресторану Gusto d'Italia.....	42
ВИСНОВКИ.....	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	46
ДОДАТКИ.....	52

					НУБіП України БКП 181 004 003 058							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Зелепуго Є.			ЗМІСТ				Літ.	Арк.	Аркушів	
Перевір.		Ткаченко Л.									17	62
Реценз.									ТМРМ, 2026			
Н. Контр.		Слободянюк Н.										
Затверд.		Савченко О.										

ВСТУП

Громадське харчування є невід'ємною частиною харчової галузі та важливим сектором сфери послуг. Сучасний ресторанний ринок висуває нові вимоги до закладів: споживачі очікують не просто їжу, а гастрономічний досвід - з концепцією, автентичністю та якістю на кожному етапі. Відповідь на цей запит потребує від фахівців із харчових технологій уміння комплексно проєктувати підприємства: від розрахунку виробничої програми до планування цехів і вибору обладнання.

Дипломний проєкт присвячений розробці холодного цеху ресторану італійської кухні «*Gusto d'Italia*» («Смак Італії») на 60 посадкових місць у місті Біла Церква. Холодний цех - об'єкт проєктування: саме тут формується перше враження гостя - через холодні закуски, салати, карпаччо та авторські соуси, які відкривають трапезу і задають її тон.

Італійська кухня - одна з найпопулярніших у світі. Її холодна кухня (antipasto) є технологічно найвимогливішою: без термічної обробки кожен інгредієнт і кожен соус говорять на повний голос. Організація такого цеху потребує точного розрахунку виробничої програми, грамотного підбору обладнання та раціонального планування простору.

Мета проєкту: розробити проєкт холодного цеху ресторану «Gusto d'Italia» на 60 місць із обґрунтуванням виробничої програми, підбором обладнання та плануванням цеху відповідно до вимог харчових технологій.

Для досягнення мети вирішуються такі завдання:

1. Моделювання виробничого процесу ресторану Gusto d'Italia:

Розрахунок добової динаміки попиту.

					НУБіП України БКП 181 004 003 058						
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ВСТУП				Літ.	Арк.	Аркушів
Розроб.		Зелепуго Є.									
Перевір.		Ткаченко Л.								18	62
Реценз.									ТМРМ, 2026		
Н. Контр.		Слободянюк Н.									
Затверд.		Савченко О.									

Розробка меню і фірмової страви.

Розрахунок виробничої програми.

2. Проведення та підбір обладнання для ресторану Gusto d'Italia

Розрахунок та підбір обладнання для холодного цеху.

Розрахунок площі холодного цеху.

Визначення об'ємно-планувального рішення ресторану.

3. Визначити дизайн ресторану італійської кухні Gusto d'Italia.

Об'єкт дослідження: холодний цех ресторану італійської кухні на 60 посадкових місць.

Предмет дослідження: технологічні процеси виробництва холодних страв «соусів, закусок та салатів».

Практичне значення роботи полягає у можливості використання розробленого проекту як основи для реального відкриття ресторану «Gusto d'Italia» у місті Біла Церква закладу з унікальною концепцією відкритої кухні-вітрини та авторськими соусами, якого місто ще не знало.

На основі розробки дипломного проекту взяла участь у науковій конференції з доповіддю «Комплексне дослідження амарантового борошна як функціонального компонента соусів для м'яса», Зелепуго Є.В., студентка бакалавру, Ткаченко Л.В., к.т.н., доцент, м. Київ, 30.04.2026р. НУБіП України [ст. 96.\[17\]](#). Практичним продовженням цього дослідження можна стати розширенням лінії авторських соусів холодного цеху ресторану «Gusto d'Italia» шляхом впровадження амарантового борошна як функціонального загусника - компонента з доведеною харчовою цінністю, що відповідає сучасним трендам здорового та функціонального харчування».

Матеріали бакалаврського кваліфікаційного проекту містять розрахунково-пояснювальну записку, графічний матеріал, а також супроводжуються додатками.

					НУБіП України БКП 181 004 003 058	Арк.
						19
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ РЕСТОРАНУ GUSTO D'ITALIA

Моделювання виробничого процесу є необхідним етапом технологічного проєктування ресторану італійської кухні холодного цеху. Воно охоплює визначення попиту споживачів, формування асортименту продукції та розрахунок планових обсягів виробництва - сукупність даних, що є вихідною базою для підбору обладнання та розрахунку площ цехів.

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Розрахунок добової динаміки попиту дає можливість встановити кількість споживачів у кожную годину роботи Gusto d'Italia та виявити характер навантаження на виробничі цехи протягом дня. Отримані дані є основою для складання виробничої програми.

Вихідними даними є: кількість місць у залі, режим роботи, оборотність місця за годину та коефіцієнт заповненості зали. Оборотність місця (η) показує, скільки разів протягом однієї години одне місце може бути зайняте новим відвідувачем, та визначається виходячи із середнього часу перебування гостя за столом у відповідний час доби. Коефіцієнт заповненості (ϕ) відображає частку фактично зайнятих місць і встановлюється на основі нормативних рекомендацій для ресторану Gusto d'Italia.

Розрахункова формула

Кількість відвідувачів за кожную годину роботи торговельної зали:

$$N_{год} = \eta \times \phi \times P, [8]$$

де $N_{год}$ - кількість відвідувачів за відповідну годину, осіб;

η - оборотність одного місця за годину, год⁻¹;

					НУБіП України БКП 181 004 003 058			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ РЕСТОРАНУ GUSTO D'ITALIA			
Розроб.		Зелепуго Є.						
Перевір.		Ткаченко Л.						
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк Н.						
Затверд.		Савченко О.			ТМРМ, 2026			
					Літ.	Арк.	Аркушів	
						20	62	

φ - коефіцієнт заповненості ресторану;

P - кількість місць у залі, місць.

Загальна кількість відвідувачів за добу:

$$N_{доб} = \sum N_{год}; \quad [8]$$

Оборотність місць *Gusto d'Italia*:

$$OЗРГ = N_{доб} / P. \quad [8]$$

Вихідні дані для розрахунку

- Кількість місць у *Gusto d'Italia*: $P = 60$ місць.
- Режим роботи ресторану *Gusto d'Italia*: 11:00–23:00 (12 год на добу).
- Тип підприємства: ресторан першого класу.
- Метод обслуговування: офіціантами.

Значення оборотності місця (η) та коефіцієнту заповненості (φ) встановлено відповідно до нормативних рекомендацій для ресторанів першого класу. У денний час (11:00–15:00) оборотність вища ($\eta = 1,00$ – $1,33$) - гості приходять на обід та швидкі перекуси. Увечері (18:00–22:00) оборотність знижується ($\eta = 0,33$ – $0,50$), але заповненість зали зростає - гості проводять більше часу за столом. Вечірній пік заповненості ($\varphi = 0,90$) у годину 20:00–22:00 пов'язаний із відвідувачами ПК «Росава». В таблиці 1.1. наведено завантаження торговельної зали.

Таблиця 1.1

Завантаженість торговельної зали ресторану «Gusto d'Italia»

Графік роботи	Час відвідування, хв	Оборотність місця, η	Заповненість зали, φ	К-ть відвідувачів, N
11:00–12:00	45	1.33	0.10	8.0
12:00–13:00	50	1.20	0.35	25.2
13:00–14:00	50	1.20	0.25	18.0

Графік роботи	Час відвідування, хв	Оборотність місця, η	Заповненість зали, φ	К-ть відвідувачів, N
14:00–15:00	60	1.00	0.35	21.0
15:00–16:00	120	0.50	0.30	9.0
16:00–17:00	100	0.60	0.40	14.4
17:00–18:00	100	0.60	0.40	14.4
18:00–19:00	120	0.50	0.70	21.0
19:00–20:00	180	0.33	0.70	13.9
20:00–21:00	180	0.33	0.90	17.8
21:00–22:00	120	0.50	0.90	27.0
22:00–23:00	60	1.00	0.10	6.0
Всього відвідувачів				195.7
Оборотність ЗРГ				3.26

Аналіз результатів

- Загальна кількість відвідувачів за добу: $N_{\text{доб}} = 195.7 \approx 196$ осіб.
- Оборотноість місць Gusto d'Italia (ОЗРГ): 3.26 - відповідає нормативному діапазону 2,9–3,5 для ресторанів першого класу.

Добова динаміка попиту нерівномірна та характеризується двома хвилями навантаження:

- обідня хвиля - 12:00–15:00: максимум о 12:00–13:00 ($\phi = 0,35$; $N = 25.2$ осіб);
- вечірня хвиля - 18:00–22:00: максимум о 21:00–22:00 ($\phi = 0,90$; $N = 27$ осіб) - найвище навантаження доби;

- мінімальне навантаження - 11:00–12:00 та 22:00–23:00 ($\varphi = 0,10$) - раціональний час для заготівельних робіт у холодному цеху.

Отримане значення **Ндоб = 196 осіб** є основою для розрахунку виробничої програми холодного цеху у підрозділі 1.3.

1.2. Розробка меню і фірмових страв

Меню *Gusto d'Italia* є основним виробничим і комерційним документом підприємства громадського харчування, що визначає асортимент страв, їх вихід та ціни. Розробка меню здійснюється відповідно до ДСТУ 4281:2004 [6] та нормативних вимог Збірника рецептур [7].

Меню ресторану «Gusto d'Italia» містить 33 позиції у 7 розділах, сформованих на основі тосканської та лігурійської кулінарних традицій. Ключова особливість - два варіанти авторської фірмової страви «Панцанелла з печеним перцем»: класична та з сиром фета і руколою. В таблиці 1.2 наведено структуру меню ресторану.

Таблиця 1.2

Структура меню ресторану «Gusto d'Italia»

Розділ меню	К-ть позицій	Виробляє цех	Приклади страв
1. Холодні закуски (Antipasto)	7	Холодний	Карпаччо, тартар, буррата, сирне плато
2. Салати (Insalate)	6	Холодний	Панцанелла, Цезар, Капрезе
3. Гарячі закуски (Antipasto caldo)	2	Гарячий	Мідії у вині, баклажани
4. Паста та ризото (Pasta e Risotti)	4	Гарячий	Карбонара, Лазанья, Ризото
5. Основні страви (Secondi piatti)	3	Гарячий	Лосось, Філе міньйон, Курча

Розділ меню	К-ть позицій	Виробляє цех	Приклади страв
6. Десерти (Dolci)	4	Холодний	Панна-котта, Семіфредо , Сорбет
7. Соуси (Salse)	7	Холодний	Песто, Сальса Верде, Айолі
Всього	33	—	24 позицій (72.73 %) - продукція холодного цеху

Продукція холодного цеху складає 24 позиції - 72.7 % від загального асортименту, що підтверджує ключову роль цеху у виробничому процесі ресторану «Gusto d'Italia». Розроблено меню, яке наведено в таблиці 1.3, що міститься в додатку А та представлені такі фірмові страви:

Фірмові страви - два варіанти «Панцанелли»

Фірмова страва закладу - «Панцанелла з печеним перцем» - представлена у двох авторських варіантах, що є інноваційним підходом до класичного тосканського рецепту. Це розумний хід для ресторану «Gusto d'Italia», який поєднує просту заготівлю та різноманітність для гостей.

Обидва салати мають однакову базу (томати, огірки, печений перець та сухарики з чіабати), але абсолютно різний смак і ситність.

Варіант №1: Класична «Панцанелла з печеним перцем»

Це легкий, освіжаючий салат, який ідеально підходить для вегетаріанців або тих, хто рахує калорії. Тут діє принцип «менше - краще»: чистий смак стиглих овочів, хрусткий хліб та ароматна медово-гірчична заправка.

Варіант №2: «Панцанелла з печеним перцем, фетою та руколою»

Це ситніша, преміальна версія. Ніжний солоний сир фета додає кремової текстури, а рукола замість базиліку дає яскравий горіхово-гірчичний присмак та красивий об'єм на тарілці.

Технологічна картка №1 «Панцанелла з печеним перцем» та №2 «Панцанелла з печеним перцем, фетою та руколою». розміщена у додатку Б

Наявність двох версій дозволяє охопити ширшу аудиторію та забезпечує повторні замовлення.

Відмінності у технології приготування «Панцанелла»

Технології приготування ТК № 2 збігаються з ТК № 1 (кроки 1–6), за виключенням таких відмінностей:

1. Базилік не використовується - замінено руколою.
2. Сир фета нарізається кубиками 1×1 см або кришиться вручну та додається на фінальному кроці формування (крок 6) разом з іншими компонентами.
3. Руккола додається в останній момент перед подачею, щоб зберегти пружну консистенцію листків.
4. Заправка — ідентична (оливкова олія + виноградний оцет + мед + гірчиця в зернах).
5. Декор: гілочка рукколи зверху + кілька крихт фети.

Таблиця 1.4

Порівняльна характеристика варіантів «Панцанелла»

Показник	Варіант 1 — класичний	Варіант 2 — з фетою та руколою
Зелень	Базилік свіжий	Руккола свіжа
Додатковий інгредієнт	—	Сир фета

Показник	Варіант 1 — класичний	Варіант 2 — з фетою та руколою
Вихід	250 г	270 г
Ціна	195 грн	215 грн
Смаковий профіль	Трав'яний, солодкуватий	Пікантний, солонуватий
Для кого	Класична аудиторія, діти	Гурмани, любителі сирів
Калорійність / 100 г	165 ккал	178 ккал

Наявність двох варіантів фірмової страви є конкурентною перевагою ресторану Gusto d'Italia: вона дозволяє охопити ширшу аудиторію, забезпечує повторні замовлення та підкреслює авторський підхід шеф-кухаря до класичного тосканського рецепту.

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма Gusto d'Italia - це обґрунтований план випуску всіх видів продукції власного виробництва в асортименті та кількості відповідно до попиту споживачів. Для холодного цеху вона складається на підставі:

- кількості відвідувачів за добу ($N = 196$ осіб, підрозділ 1.1);
- асортименту страв і соусів холодного цеху (підрозділ 1.2);
- коефіцієнтів споживання окремих видів страв.

Розрахункова формула

Кількість порцій кожного найменування страви на добу визначається за формулою:

$$n = N \times k, [14]$$

де n - кількість порцій страви на добу, порц.;

N - кількість відвідувачів за добу ($N = 196$ осіб);

k - коефіцієнт споживання страви (частка від загальної кількості відвідувачів).

Коефіцієнти споживання (k) встановлено з урахуванням концепції ресторану - акценту на холодних закусках, авторських салатах та соусах - відповідно до нормативних рекомендацій для ресторанів першого класу. Результати розрахунку наведено в таблиці 1.5 та зведені показники виробничої програми холодного цеху в таблиці 1.6.

Таблиця 1.5

**Виробнича програма холодного цеху ресторану «Gusto d'Italia»
($N = 196$ осіб/добу)**

№	Найменування страви	Коефіцієнт споживання, k	К-ть відвідувачів, N	К-ть порцій, n
Холодні закуски (Antipasto)				
1	Карпаччо з лосося з каперсами та лимонним дресингом	0.09	196	18
2	Тартар з тунця з авокадо та кунжутною олією	0.07	196	14
3	Карпаччо з яловичини, руккола, пармезан, трюфельна олія	0.08	196	16
4	М'ясна тарілка (прошутто крудо, салямі мілано, мортадела)	0.08	196	16
5	Брускетта з прошутто та крем-сиром	0.07	196	14
6	Буррата з томатами чері та соусом песто	0.08	196	16
7	Плато італійських сирів	0.09	196	18

№	Найменування страви	Коефіцієнт споживання, k	К-ть відвідувачів, N	К-ть порцій, n
Салати (Insalate)				
8	Мікс-салат з тунцем, яйцем та олійно-гірчичним дресингом	0.07	196	14
9	Салат з руколою та тигровими креветками	0.08	196	16
10	Салат «Цезар» з куркою пашот	0.10	196	20
11	Панцанелла класична з печеним перцем	0.09	196	18
12	Панцанелла з фетою та руколою	0.07	196	14
13	Капрезе — томати, моцарела та соус песто	0.08	196	16
Десерти (Dolci)				
23	Панна-котта з густим ягідним соусом	0.07	196	14
24	Семіфредо з горіхами під шоколадним ганашем	0.06	196	12
25	Сорбет лимонний / полуничний (на вибір)	0.05	196	10
26	Фруктова тарілка (сезонна нарізка)	0.05	196	10
Соуси (Salse)				
27	Песто Дженовезе класичне	0.08	196	16
28	Песто Россо (червоне)	0.07	196	14
29	Сальса Верде	0.06	196	12
30	Гремолата	0.05	196	10
31	Ромеско з печеного перцю	0.06	196	12
32	Трюфельний айолі	0.07	196	14

					НУБіП України БКП 181 004 003 058	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		28

№	Найменування страви	Коефіцієнт споживання, k	К-ть відвідувачів, N	К-ть порцій, n
33	Ананасова мострарда	0.04	196	8
ВСЬОГО порцій холодного цеху на добу				342

Таблиця 1.6

Зведені показники виробничої програми холодного цеху

Розділ меню холодного цеху	К-ть позицій	Порцій/добу
Холодні закуски (Antipasto)	7	112
Салати (Insalate)	6	98
Десерти (Dolci)	4	46
Соуси (Salse)	7	86
РАЗОМ	24	342

Виробнича програма холодного цеху ресторану «Gusto d'Italia» на **196 відвідувачів на добу** складає **342 порцій** страв та соусів. Найбільшу питому вагу займають холодні закуски та салати - **210 порцій (61 %)** від загального випуску. Отримані дані є вихідною базою для розрахунку та підбору обладнання холодного цеху у розділі 2.

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання холодного цеху

Підбір технологічного обладнання є одним з ключових завдань проектування ресторану *Gusto d'Italia*. Правильно підібране обладнання забезпечує виконання виробничої програми, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпечні умови праці.

Обладнання холодного цеху підбирається на основі виробничої програми (підрозділ 1.3) та з урахуванням таких вимог:

- відповідність продуктивності обладнання виробничій програмі цеху;
- забезпечення необхідних температурних режимів зберігання продуктів (від 0 °С до +4 °С для охолодженої продукції);
- дотримання принципу поточності виробничого процесу та відсутності перехрещення потоків;
- відповідність вимогам ДСТУ та санітарним нормам для підприємств харчування.

Холодильне обладнання

Для холодного цеху ресторану «*Gusto d'Italia*» підібрано наступний комплект холодильного обладнання:

Холодильні шафи середньотемпературні *Tefcold UR 400S* (2 шт.) - для зберігання готових страв, заготовок та компонентів холодних закусок при температурі 0...+4 °С. Об'єм камери - 390 л, температурний діапазон - 0...+10 °С, споживана потужність - 0,26 кВт.

Холодильна шафа низькотемпературна *Liebherr GKv 4310* (1 шт.) - для зберігання морозива, сорбетів та напівфабрикатів при температурі

					НУБіП України БКП 181 004 003 058					
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ			Лім.	Арк.	Аркушів
Розроб.		Зелепуго Є.								
Перевір.		Ткаченко Л.							30	62
Реценз.								ТМРМ, 2026		
Н. Контр.		Слободянюк Н								
Затверд.		Савченко О.								

–18...–22 °С. Об'єм - 432 л, споживана потужність - 0,35 кВт.

Холодильна вітрина-прилавок *COSTAN NEOS 1250* (1 шт.) - відкрита вітрина холодного цеху (концепція «il Teatro dei Gusto»): для демонстрації готових страв та соусів гостям. Температура зберігання: 0...+6 °С.

Столи холодильні з бортом *Fagor CMFP-135* (2 шт.) - робочі поверхні з вбудованою холодильною камерою для зберігання компонентів страв безпосередньо на робочому місці кухаря. Температура: 0...+8 °С.

Механічне та виробниче обладнання

Слайсер *Brice Deli 350* (1 шт.) - для нарізання тонких слайсів прошуто, карпаччо, овочів та сирів. Діаметр диска - 350 мм, регулювання товщини нарізки: 0...15 мм.

М'ясорубка *Kenwood MG700* (1 шт.) - для подрібнення сировини при приготуванні тартарів та фаршів. Продуктивність - 1,5 кг/хв.

Блендер занурювальний *Robot Coupe CMP400* (1 шт.) - для приготування соусів, емульсій та заправок. Потужність - 400 Вт.

Мармурові ступки (Ø 30 см, 2 шт.) - авторський елемент концепції: для приготування песто alla genovese методом ручного розтирання. Встановлюються на виробничому столі у зоні вітрини для відкритого перегляду гостями.

Допоміжне обладнання

До допоміжного обладнання холодного цеху належать: виробничі столи (4 шт.), стелажі для зберігання інвентарю (2 шт.), мийна ванна для обробки сировини (1 шт.), раковина для миття рук (1 шт.) та стенд для оливкових олій - елемент відкритої вітрини закладу. Устаткування технологічного обладнання для холодного цеху наведена в таблиці 2.1.

					НУБіП України БКП 181 004 003 058	Арк.
						31
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 2.1

Специфікація технологічного обладнання холодного цеху

№	Назва устаткування	Марка, модель	К-ть, од.	Ширина, м	Довжина, м	Тип монтажу	Площа, м ²
Холодильне та морозильне обладнання							
1	Холодильна шафа середньотемпературна	<i>Tefcold UR 400S</i>	2	0.60	0.60	стаціонарний	0.72
2	Холодильна шафа низькотемпературна	<i>Liebherr GKv 4310</i>	1	0.60	0.65	стаціонарний	0.39
3	Холодильна вітрина-прилавок (відкрита)	<i>COSTA N NEOS 1250</i>	1	0.90	1.25	стаціонарний	1.13
4	Стіл холодильний з бортом	<i>Fagor CMFP-135</i>	2	0.70	1.35	стаціонарний	1.89
Механічне та немеханічне обладнання							
5	Стіл виробничий із нержавіючої сталі	<i>СПП-1200</i>	3	0.80	1.20	стаціонарний	1.88
6	Стіл виробничий з бортом	<i>СПБ-1500</i>	1	0.80	1.50	стаціонарний	1.20
7	Ваги настільні електронні	<i>CAS SW-I-5</i>	1	0.28	0.34	настільний	—
8	Дошка обробна (набір 6 шт.)	<i>Arcos Professional</i>	1	0.30	0.50	настільний	—
9	М'ясорубка електрична	<i>Kenwood MG700</i>	1	0.38	0.48	настільний	—
10	Блендер занурювальний	<i>Robot Coupe</i>	1	0.12	0.12	настільний	—

№	Назва устаткування	Марка, модель	К-ть, од.	Ширина, м	Довжина, м	Тип монтажу	Площа, м²
	ний	<i>СМР400</i>					
11	Слайсер (машина для нарізки)	<i>Brice Deli 350</i>	1	0.48	0.65	стаціонарний	0.31
12	Ступка мармурова велика (Ø 30 см)	<i>авторська</i>	2	0.35	0.35	настільний	—
Допоміжне та санітарне обладнання							
13	Мийна ванна односекційна	<i>ВМО-600</i>	1	0.60	0.60	стаціонарний	0.36
14	Стелаж виробничий	<i>СПС-1</i>	2	0.40	1.00	стаціонарний	0.80
15	Раковина для миття рук	<i>Franke ARX 110</i>	1	0.45	0.40	підвісний	—
16	Стенд для оливкових олій (вітрина)	<i>авторський</i>	1	0.60	0.80	стаціонарний	0.48
Площа стаціонарного устаткування, м²							10.16

Загальна площа стаціонарного устаткування становить **10.16 м²**. Настільне та підвісне обладнання розміщується на виробничих столах або стінових кронштейнах і не враховується при розрахунку площі цеху.

2.2. Розрахунок площі цеху

Площа виробничих приміщень ресторану *Gusto d'Italia* розраховується за методом обліку площі стаціонарного обладнання з урахуванням коефіцієнта використання площі.

Розрахункова площа холодного цеху визначається за формулою:

$$S_{\text{цеху}} = S_{\text{стац}} / \eta, \text{ [15]}$$

де $S_{стац}$ - площа стаціонарного устаткування, м²;

η - коефіцієнт використання площі цеху (для холодного цеху $\eta = 0,30$).

Підставляємо значення:

$$S_{цеху} = 10.16 / 0,30 = 33.87 \text{ м}^2.$$

Отримане розрахункове значення площі цеху - **33.87 м²**. Відповідно до нормативних вимог, мінімальна площа холодного цеху для ресторану Gusto d'Italia на 60 місць становить не менше 18 м².

Оскільки розрахункова площа (33.87 м²) перевищує нормативний мінімум, приймаємо площу за розрахунком: **Сприйн = 33.87 м²**. Зведені розрахунки площі холодного цеху містяться в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Розрахунок площі холодного цеху

Показник	Позначення	Значення	Одиниця виміру
Площа стаціонарного устаткування	<i>S_{стац}</i>	10.16	м ²
Коефіцієнт використання площі цеху	<i>\eta</i>	0,30	—
Розрахункова площа цеху	<i>S_{розр}</i>	33.87	м ²
Нормативна площа (мін. для ресторану 60 місць)	<i>S_{норм}</i>	18,00	м ²
Прийнята площа цеху	<i>S_{прийн}</i>	33.87	м ²
Габарити цеху (4 м × 8.5 м)	<i>ш × д</i>	4 × 8.5	м
Площа за прийнятими габаритами	<i>S_{факт}</i>	34.0	м ²

Приймаємо розміри холодного цеху: $4 \text{ м} \times 8.5 \text{ м} = 34 \text{ м}^2$. Форма приміщення - прямокутна, що забезпечує раціональне розташування обладнання та поточність виробничого процесу.

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства

Об'ємно-планувальне рішення ресторану Gusto d'Italia - це просторова організація будівлі, що визначає взаємне розташування виробничих, торговельних та допоміжних приміщень, забезпечує раціональний технологічний процес і відповідає будівельним нормам.

Загальна характеристика будівлі

Ресторан «Gusto d'Italia» розміщується у приміщенні одноповерхової забудови поряд з ПК «Росава» (вул. Леваневського, 53). Загальна площа закладу - орієнтовно 350–400 м². Поверховість - 1 поверх із можливістю входу з боку головного фасаду та службового двору.

Склад приміщень

Відповідно до СНіП 2.08.02-89 та ДБН В.2.2-25:2009, склад приміщень ресторану Gusto d'Italia формується залежно від типу підприємства, кількості місць та асортименту продукції [16].

Таблиця 2.3

Склад та площі приміщень ресторану «Gusto d'Italia»

№	Найменування приміщення	Площа, м ²	Норма на 1 місце, м ²	Примітка
ТОРГОВЕЛЬНІ ПРИМІЩЕННЯ				
1	Торговельна зала (60 місць)	108,0	1,8	1,8 м ² /місце
2	Бар-стійка	12,0	—	суміжна з залом
3	Вестибюль з гардеробом	18,0	—	—

№	Найменування приміщення	Площа, м ²	Норма на 1 місце, м ²	Примітка
4	Санвузли для відвідувачів (2 кімнати)	12,0	—	окремо чол./жін.
ВИРОБНИЧІ ПРИМІЩЕННЯ				
5	Холодний цех	34,0	0,3 м ² /місце	4×8.5 м
6	Гарячий цех	24,0	0,4 м ² /місце	суміжний з холодним
7	Заготівельний цех (м'ясо-рибний)	18,0	—	—
8	Овочевий цех	12,0	—	—
9	Мийна кухонного посуду	8,0	—	—
10	Мийна столового посуду	12,0	—	суміжна з залом
СКЛАДСЬКІ ПРИМІЩЕННЯ				
11	Комора сухих продуктів	10,0	—	—
12	Охолоджувана камера (м'ясо, риба)	8,0	—	t = 0...+2 °C
13	Охолоджувана камера (овочі, фрукти)	8,0	—	t = +4...+8 °C
14	Комора напоїв та вина	6,0	—	—
АДМІНІСТРАТИВНО-ПОБУТОВІ ПРИМІЩЕННЯ				

№	Найменування приміщення	Площа, м ²	Норма на 1 місце, м ²	Примітка
15	Кабінет завідувача виробництвом	8,0	—	—
16	Кімната персоналу з гардеробом	14,0	—	—
17	Санвузол персоналу	4,0	—	—
Загальна площа підприємства		~352,0	—	—

Взаємозв'язок приміщень та поточність виробництва

Планувальне рішення ресторану «Gusto d'Italia» забезпечує принцип поточності виробничого процесу: сировина надходить зі складських приміщень через заготівельні цехи до виробничих (гарячий та холодний цехи), а готова продукція - через роздавальну до торговельної зали. Потоки сировини та готової продукції не перетинаються.

Розміщення холодного цеху

Холодний цех (4 м × 8.5 м, S = 34 м²) розташовується поряд з гарячим цехом та має виходи: до роздавальної зони (для видачі готових страв) та до мийної кухонного посуду. Цех обладнано природним та штучним освітленням, припливно-витяжною вентиляцією, централізованим водопостачанням та водовідведенням.

Ключовою особливістю планувального рішення є розміщення відкритої вітрини холодного цеху («il Teatro dei Gusto») вздовж скляної перегородки між цехом та торговельною залою. Це забезпечує гостям візуальний контакт із виробничим процесом без порушення санітарних зон.

Інженерні вимоги до холодного цеху

- Температура повітря у цеху: не вище +16 °С (вимога для холодного цеху).
- Вентиляція: припливно-витяжна, кратність повітрообміну - 3–4 рази/год.
- Освітлення: природне (вікна або скляна перегородка) + штучне не менше 300 лк на робочих поверхнях.
- Підлога: антислизьке покриття (метлахська плитка або PVC з насічкою), ухил 1 % до трапу.
- Стіни: облицювання глазурованою плиткою на висоту не менше 1,75 м.
- Водопостачання: холодна та гаряча вода, точки підключення для мийної ванни та раковини для миття рук.

У проєктному розділі здійснено комплексний технологічний розрахунок та обґрунтовано об'ємно-планувальні рішення для холодного цеху ресторану італійської кухні «**Gusto d'Italia**» на 60 посадкових місць.

Проєктні рішення розділу демонструють високу інженерно-технологічну доцільність, економічну ефективність використання площі та готовність об'єкта до практичного впровадження.

					НУБіП України БКП 181 004 003 058	Арк.
						38
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО РЕСТОРАНУ GUSTO D'ITALIA

Дизайн-концепція ресторану «Gusto d'Italia» побудована навколо єдиної ідеї - перенести гостя до серця Тоскани, не виїжджаючи зі Білої Церкви. Кожне рішення - від вибору матеріалів до розміщення мармурових ступок у відкритій вітрині - підпорядковане цій меті.

3.1. Загальна дизайн-концепція

Стильовий напрям: «Тосканська рустика + сучасний мінімалізм». Це поєднання двох підходів: теплоти та автентичності тосканського селянського будинку (кам'яні поверхні, грубе дерево, глиняний посуд) з чистотою та стриманістю сучасного ресторанного дизайну (мінімум зайвих деталей, продумане освітлення, якісні матеріали).

Колірна палітра визначається трьома основними тонами: **теракота** (колір обпаленої глини - основний), **кремовий** (стіни, текстиль - нейтральний фон) та **оливковий** (акценти у зелені, декорі). Металеві акценти - матова **латунь** (лампи, крани стенду олій, підставки меню). Ця палітра асоціюється з Тосканою на підсвідомому рівні: спечена земля, стара олива, пшеничне поле.

					НУБіП України БКП 181 004 003 058						
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата							
Розроб.		Зелепуго Є.			РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО РЕСТОРАНУ GUSTO D'ITALIA			Літ.	Арк.	Аркушів	
Перевір.		Ткаченко Л.								39	62
Реценз.								ТМРМ, 2026			
Н. Контр.		Слободянюк Н									
Затверд.		Савченко О.									

Таблиця 3.1

Дизайн-концепція ресторану «Gusto d'Italia»

Елемент дизайну	Рішення	Обґрунтування
Стиль інтер'єру	Тосканська рустика + сучасний мінімалізм	Відображає кулінарну концепцію — автентична Італія без надмірності
Колірна палітра	Теракота, кремовий, оливковий, акцент — матова латунь	Кольори тосканського пейзажу: спечена глина, олива, пшениця
Матеріали стін	Декоративна штукатурка «мarmorіно», натуральний камінь у зоні вітрини	Фактурність і тепло автентичних матеріалів Середземномор'я
Підлога	Великоформатна плитка «піскови́к» із ефектом натурального каменю	Візуально розширює простір, легко миється, довговічна
Меблі	Масив дуба - столи з дерев'яними стільницями, плетені крісла	Теплота дерева + легкість плетіння = середземноморський дух
Освітлення	Підвісні лампи Едісона над столами, підсвічування вітрини	Тепле світло 2700–3000 К створює атмосферу затишного вечора
Відкрита вітрина цеху	Скляна перегородка між холодним цехом і залом	«il Teatro dei Gusto» - гості бачать процес, це головна фішка
Стенд олій	Мідні крани, прозорі ємності, підсвічення знизу	Арт-об'єкт і функціональний елемент концепції одночасно
Дошка соусів	Крейдова дошка з меню соусів дня на вході до зони вітрини	Щоденна зміна тексту - живий контент і маркетинговий інструмент
Текстиль	Льняні серветки теракотового та кремового кольорів	Натуральна тканина підкреслює «домашній» дух закладу
Посуд	Кераміка Дерути (Умбрія) - ручний розпис, унікальні мотиви	Авторський посуд є частиною гастрономічної подачі та Instagram-контенту
Зелень і декор	Жива зелень у глиняних горщиках: базилік, розмарин, тим'ян	Ароматна зелень у цеху і залі - сенсорний досвід для гостей

3.2. Зонування торговельної зали

Торговельна зала ресторану на 60 місць зонується на 4 функціональні зони з різним характером простору та рівнем приватності.

Таблиця 3.2

Зонування торговельної зали ресторану «Gusto d'Italia»

Зона	Характеристика	Місткість	Особливості дизайну
Зона вітрини «il Teatro»	Столи вздовж скляної перегородки з видом на цех	8–10 місць	Преміальна зона, бронюється окремо
Основна зала	Комфортні 4-місні столи, відстань між столами $\geq 1,5$ м	36 місць	Основне освітлення, повна видимість зали
Сімейна зона	Кутові дивани-бокси із м'якою оббивкою	10 місць	Ізольованість, підходить для родин з дітьми
Барна зона	Висока барна стійка з видом на бар	6 місць	Швидке обслуговування, аперитиви та соуси дня

3.3. Ключовий дизайн-елемент - «il Teatro dei Gusto»

Відкрита вітрина холодного цеху - «il Teatro dei Gusto» («Театр смаків») - є архітектурно-планувальним рішенням, що одночасно є і функціональним елементом виробництва, і головним арт-об'єктом ресторану Gusto d'Italia.

Скляна перегородка між холодним цехом та торговельною залюю дозволяє гостям, що сидять у «зоні вітрини», спостерігати за процесом приготування в реальному часі. За склом гість бачить:

– мармурові ступки - кухар розтирає базилік для песто alla genovese; аромат, рух, звук - це повноцінний сенсорний досвід;

- стенд із 5–7 видами оливкових олій у прозорих ємностях із латунними кранами з підсвічуванням знизу;
- живі трави у глиняних горщиках - базилік, розмарин, тим'ян;
- крейдову дошку соусів дня - щоденна зміна 3–4 позицій соусів;
- автентичну кераміку Дерути (Умбрія) - розписний посуд виставлений як елемент декору.

Це рішення вирішує одразу кілька завдань: формує довіру до якості (гість бачить усе), створює унікальний «інстаграмний» контент, підвищує середній чек (гості замовляють соуси на take-away) та диференціює заклад від усіх конкурентів регіону.

3.4. Зовнішній вигляд та фасад

Фасад закладу виконується у відповідності до архітектурного вигляду будівлі. Основні елементи: лаконічна вивіска з назвою «Gusto d'Italia» латунними літерами на темному тлі; підсвічування входу теплим світлом; невеликий виставковий простір біля входу - фотозона з глиняними амфорами та живими рослинами.

Зовнішнє оформлення ресторану поблизу ПК «Росава» враховує специфіку локації: вивіска повинна бути добре видна з боку головного входу до палацу культури, оскільки частина відвідувачів приходить до ресторану до або після концерту.

3.5. Дизайн меню ресторану Gusto d'Italia

Фірмовий стиль «Gusto d'Italia» базується на поєднанні традиційного та сучасного:

- Логотип - стилізована мармурова ступка з базиліком у лаконічному контурному виконанні, шрифт з елементами каліграфії.
- Меню - тверда обкладинка у кольорі теракоти із тисненням логотипу, сторінки на крафт-папері з ілюстраціями регіонів Тоскани та Лігурії.

					НУБіП України БКП 181 004 003 058	Арк.
						42
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- Уніформа персоналу - фартухи кольору «льону» з вишитим логотипом, сорочки кремового кольору.
- Соуси take-away - брендovanі скляні баночки з крафтовим ярликом та QR-кодом на рецепт.
- Instagram-присутність - відкрита вітрина, подача страв на кераміці Дерути та ступки з песто забезпечують органічний контент без додаткових витрат.

					НУБіП України БКП 181 004 003 058	Арк.
						43
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВИСНОВКИ

У дипломному проєкті розроблено проєкт холодного цеху ресторану італійської кухні «Gusto d'Italia» на 60 посадкових місць у місті Біла Церква. Усі розділи виконано відповідно до вихідних даних завдання та вимог нормативної документації для підприємств громадського харчування першого класу.

За результатами виконання всіх розділів проєкту зроблено такі висновки:

- Обґрунтовано вибір локації (поряд з ПК «Росава»), проведено аналіз 6 конкурентів у радіусі 1 км, визначено вільну ринкову нішу автентичної ресторанної кухні.
- $N_{\text{доб}} = 196$ осіб/добу; $OЗРГ = 3,26$ - відповідає нормативному діапазону 2,9–3,5
- Розроблено меню з 33 позицій у 7 розділах; складено 2 технологічні картки фірмової страви «Панцанелла з печеним перцем»
- Виробнича програма холодного цеху: 342 порції/добу (24 позиції, 72,7 % асортименту)
- Підібрано 14 одиниць обладнання; площа стаціонарного устаткування $S_{\text{стац}} = 10,14 \text{ м}^2$
- $S_{\text{цеху}} = 10,14 / 0,30 = 33,8 \text{ м}^2$; прийнято $4,0 \times 8,5 \text{ м} = 34,0 \text{ м}^2$
- Розроблено склад 18 приміщень; описано принцип поточності та 4 робочі місця цеху
- Розроблено концепцію «Тосканська рустика + сучасний мінімалізм» з унікальною відкритою вітриною «il Teatro dei Gusto».

					НУБІП України БКП181 004 003 058			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Зелепуго Є.			ВИСНОВКИ	Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір.		Ткаченко Л.					44	62
Реценз.						ТМРМ, 2026		
Н. Контр.		Слободянюк Н						
Затверд.		Савченко О.						

Наведені результати підтверджують повноту та взаємоузгодженість усіх розрахунків проєкту.

Ключовою інноваційною складовою проєкту є концепція «il Teatro dei Gusto»- відкрита вітрина холодного цеху зі скляною перегородкою між виробничим простором та торговельною залом. Це архітектурно-планувальне рішення перетворює виробничий процес на гастрономічну виставу для гостей, формує довіру до якості та забезпечує унікальний «інстаграмний» контент. Жоден заклад у Білій Церкві не пропонує подібного досвіду.

Фірмова страва закладу - «Панцанелла з печеним перцем» - є авторською інновацією на основі класичного тосканського рецепту. Наявність двох варіантів (класичний та з сиром фета і руколою) дозволяє охопити ширшу аудиторію, забезпечує повторні замовлення та відповідає сучасним тенденціям персоналізованого меню.

Аналіз конкурентного середовища виявив відсутність прямих конкурентів у сегменті автентичної ресторанної кухні Італії у радіусі 1 км від проєктованого закладу. Поєднання вигідної локації поряд з ПК «Росава» (до 1 000 відвідувачів за вечір), оригінальної концепції та широкого асортименту авторських соусів формує стійкі конкурентні переваги ресторану «Gusto d'Italia» на ринку Білої Церкви.

Практичне значення проєкту: розроблені матеріали (виробнича програма, специфікація обладнання, планувальні рішення, технологічні картки фірмових страв та дизайн-концепція) можуть бути використані як повноцінна проєктна документація для реального відкриття ресторану «Gusto d'Italia» у місті Біла Церква.

«Gusto d'Italia» — де кожен соус розповідає свою історію.

					НУБІП України БКП 181 004 003 058	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		45

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

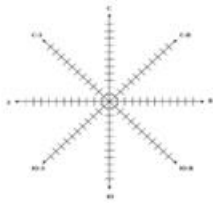
1. Палац культури «Росава» // Вікіпедія : вільна енциклопедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Палац_культури_«Росава».
2. Італійська кухня // Енциклопедія спецій Kamis. Кухні світу. URL: <https://www.kamis.ua/енциклопедія-спецій/кухні-світу/італійська-кухня>.
3. Людвіг Міс ван дер Рое: Біографія та архітектурні принципи «менше — це більше» // Велика українська енциклопедія (ВУЕ). URL: https://vue.gov.ua/Міс_ван_дер_Рое,_Людвіг.
4. Антипасті — італійський секрет ідеального початку вечері // Boox Блог. URL: <https://boox.com.ua/blog/antipasti-italiyskiy-sekret-idealnoho-pochatku-vecheri.html>.
5. Як приготувати пікантний соус Ромеско: покроковий рецепт // ТСН: Леді (Кухня). URL: <https://tsn.ua/lady/kukhnya/recepty/iak-pryhotuvaty-pikantnyy-sous-romesko-2836145.html>.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с. URL: https://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4281-2004.pdf
7. Радченко Л. О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Харків : Світ книг, 2019. Розділ 4–5. URL: <https://infotour.in.ua/radchenko4-5.htm>.
8. Методичні вказівки до виконання дипломного проєкту бакалавра для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: О. М. Трішин та ін. Одеса : ОНТУ, 2021. 45 с. URL: http://trioh.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/73/2022/06/MV_do_vikonannya_DP_2021_bak.pdf

					НУБіП України БКП 181 004 003 058			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	Літ.	Арк.	Аркушів
Розроб.		Зелепуго Є.						
Перевір.		Ткаченко Л.					46	62
Реценз.						ТМРМ, 2026		
Н. Контр.		Слободянюк Н						
Затверд.		Савченко О.						

9. Про соус песто alla genovese та класичний рецепт Лігурії // Iryna's Kitchen. URL: <https://irynaskitchen.com/2017/06/09/pro-sous-resto-alla-genovese-ta-retsept/>.
10. Рецепти крафтових та автентичних соусів світу // Picante Cooking. URL: <https://picantecooking.com/uk/category/retsepty-sousiv>
11. Гремолата — італійська класична заправка з петрушки, часнику та цедри // Домашня кухня Сергія Джуренка. URL: <https://www.djurenko.com/uk/domashnya-kuxnya/zakuski-i-sousi/gremolata-italijska.html>.
12. П'ємонтський соус Баня Кауда (Bagna cauda): технологія приготування // Простір мого здоров'я. URL: <https://prostir-mohozdorovya.com.ua/vsi-retsepty/bania-kauda>
13. Середземноморський часниковий соус Айолі: рецептури // Я б поїла (Ua.Yabpoela). URL: <https://ua.yabpoela.net/781-sous-ajoli.html>
14. Технологічне проектування закладів харчування: Розрахунок площі обладнання та цехів // Студфайл (Електронна бібліотека). URL: <https://studfile.net/preview/5194498/>.
15. Організація роботи та нормативні коефіцієнти використання площі холодного цеху // Студфайл (Електронна бібліотека). URL: <https://studfile.net/preview/5193587/page:10/>.
16. Нормативні вимоги ДБН // Товариство Червоного Хреста України. URL: <https://redcross.org.ua/wp-content/uploads/2024/09/Додатак-2.2-Загальна-пояснювальна-записка-проєкту-реконструкції.pdf>.

					НУБіП України БКП 181 004 003 058	Арк.
						47
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ГЕНЕРАЛЬНИЙ ПЛАН



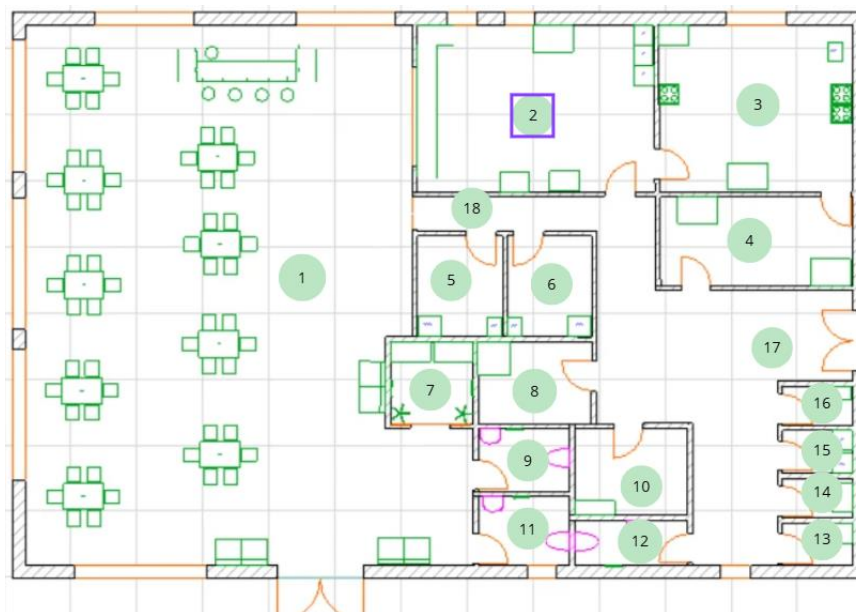
Експлікація будівель і споруд на генеральному плані

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Ресторан італійської кухні Gusto d'Italia	60 місць
2	Стоянка для автомобілів	12 місць

					НУБіП України БКП 181 004 003 058		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.		Зелепуго Є.			ГЕНЕРАЛЬНИЙ ПЛАН	Літ.	Арк.
Перевір.		Ткаченко Л.					Аркушів
Реценз.							48
Н. Контр.		Слободянюк Н.				ТМРМ, 2026	
Затверд.		Савченко О.					

ПЛАН РЕСТОРАНУ «GUSTO D'ITALIA»

На позначці 0.000 М 1:250

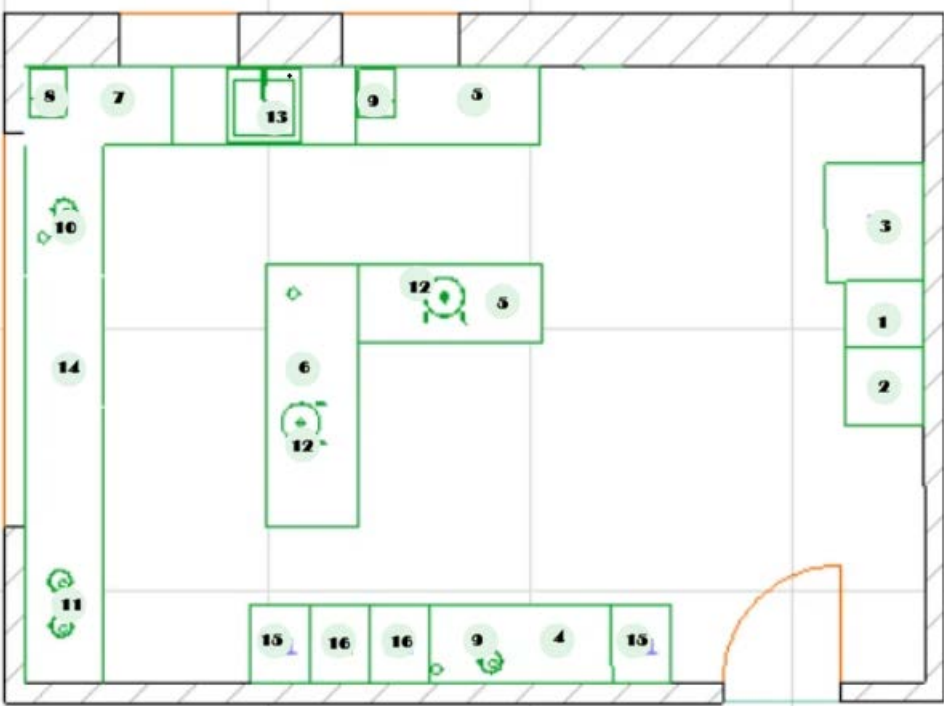


Експлікація

№ на плані	Найменування
1	Торговельна зала (60 місць)
2	Холодний цех
3	Гарячий цех
4	Заготівельний цех
5	Мийна кухонного посуду
6	Мийна столового посуду
7	Вестибюль з гардеробом
8	Кабінет завідувача виробництвом
9	Санвузли для відвідувачів
10	Кімната персоналу з гардеробом
11	Санвузли для відвідувачів
12	Санвузол персоналу
13	Комора сухих продуктів
14	Охолоджувана камера (м'ясо, риба)
15	Охолоджувана камера (овочі, фрукти)
16	Комора напоїв та вина
17	Зона приймання сировини
18	Зона роздачі

					НУБіП України БКП 181 004 003 058							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Зелепуго Є.			ПЛАН РЕСТОРАНУ				Літ.	Арк.	Аркушів	
Перевір.		Ткаченко Л.									49	62
Реценз.												
Н. Контр.		Слободянюк Н							ТМРМ, 2026			
Затверд.		Савченко О.										

ПЛАН ВИРОБНИЧОГО ЦЕХУ З УСТАТКУВАННЯМ

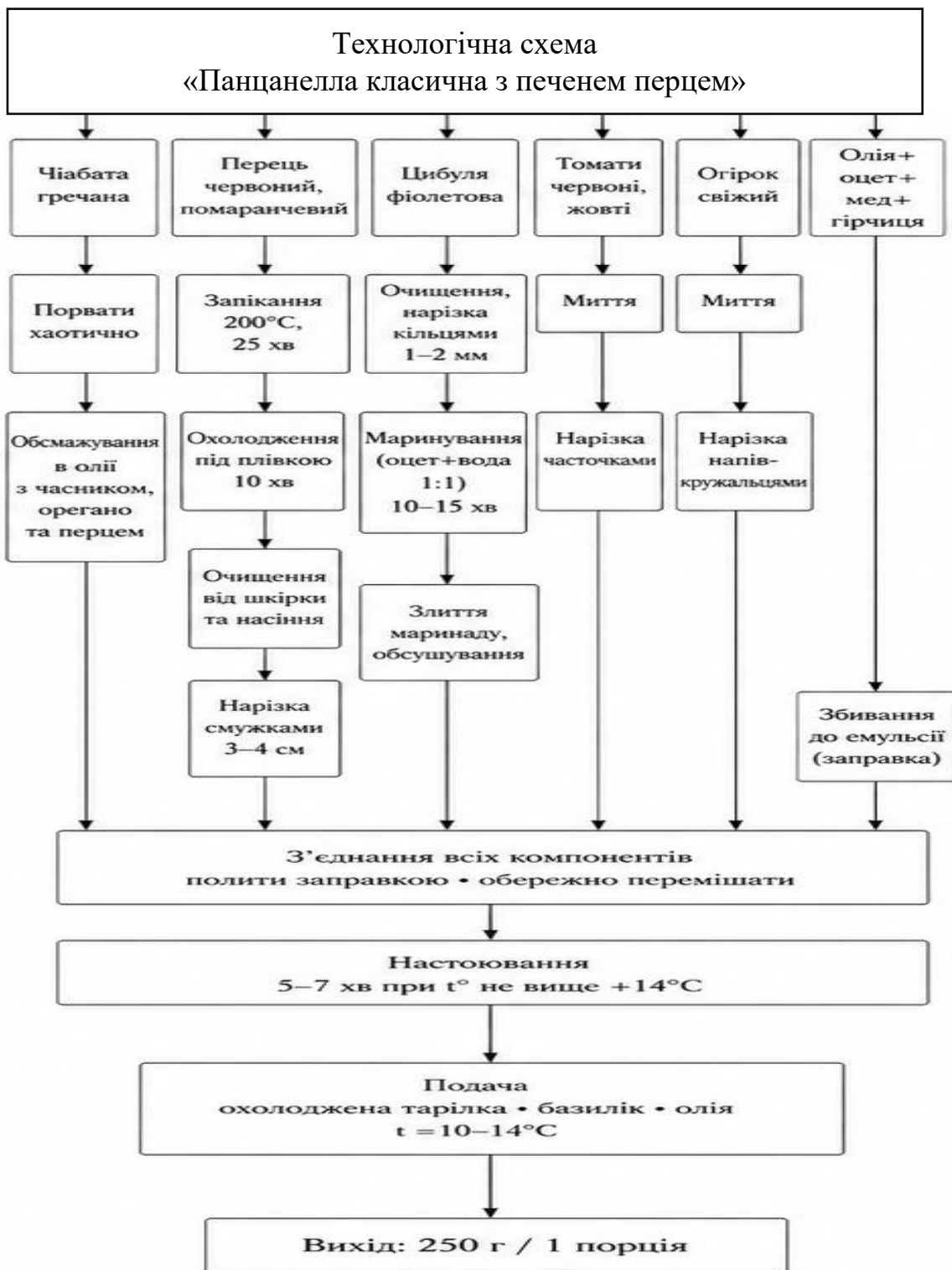


Експлікація холодного цеху

№ на плані	Найменування
1	Холодильна шафа середньотемпературна
2	Холодильна шафа середньотемпературна
3	Холодильна шафа низькотемпературна
4	Холодильна вітрина-прилавок (відкрита)
5	Стіл холодильний з бортом
6	Стіл виробничий із нержавіючої сталі
7	Стіл виробничий з бортом
8	Ваги настільні електронні
9	М'ясорубка електрична
10	Блендер занурювальний
11	Слайсер (машина для нарізки)
12	Ступка мармурова
13	Мийна ванна односекційна
14	Стенд для оливкових олій (вітрина)
15	Сміттєвий бак
16	Стелаж виробничий

					НУБіП України БКП 181 004 003 058							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Зелепуго Є.			ПЛАН ВИРОБНИЧОГО ЦЕХУ				Літ.		Арк.	Аркушів
Перевір.		Ткаченко Л.									50	62
Реценз.									ТМРМ, 2026			
Н. Контр.		Слободянюк Н										
Затверд.		Савченко О.										

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ФІРМОВОЇ СТРАВИ ПРОЄКТНОГО РЕСТОРАНУ «GUSTO D'ITALIA»



					НУБіП України БКП 181 004 003 058				
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА				
Розроб.		Зелепуго Є.							
Перевір.		Ткаченко Л.							
Реценз.									
Н. Контр.		Слободянюк Н							
Затверд.		Савченко О.			ТМРМ, 2026				
					Літ.	Арк.	Аркушів		
						51	62		

Додаток А

Меню ресторану «Gusto d'Italia»

Назва страви	Назва (іт.)	Вихід, г	Ціна, грн
ФІРМОВІ СТРАВИ			
Панцанелла класична з печеним перцем	<i>Panzanella classica con peperoni</i>	250	195
Панцанелла з печеним перцем, фетою та руколою	<i>Panzanella con peperoni, feta e rucola</i>	270	215
ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ / Antipasto freddo			
Карпаччо з лосося з каперсами та лимонним дресингом	<i>Carpaccio di salmone</i>	120/30	195
Тартар з тунця з авокадо та кунжутною олією	<i>Tartare di tonno e avocado</i>	120/40	210
Карпаччо з яловичини, руккола, пармезан, трюфельна олія	<i>Carpaccio di manzo</i>	120/30	220
М'ясна тарілка (прошутто крудо, салямі мілано, мортадела)	<i>Affettati misti</i>	150	260
Брускетта з прошутто крудо та крем-сиром	<i>Bruschetta prosciutto</i>	160	145
Буррата з томатами чері та соусом песто	<i>Burrata con pomodorini</i>	200/30	210
Плато італійських сирів (Пармезан, Горгонзола, Таледжіо, Пекоріно)	<i>Tagliere di formaggi</i>	180	270
САЛАТИ / Insalate			
Мікс-салат з тунцем, яйцем та олійно-гірничним дресингом	<i>Insalata di tonno</i>	250	175
Салат з руколою та тигровими креветками, медово-цитрусовий соус	<i>Rucola e gamberoni</i>	240	215
Салат «Цезар» з куркою пашот, соус на основі анчоусів	<i>Caesar con pollo</i>	280	185
Панцанелла класична з печеним перцем(фірмова)	<i>Panzanella classica con peperoni</i>	250	195

					НУБіП України БКП 181 004 003 058			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ДОДАТКИ			
Розроб.		Зелепуго Є.						
Перевір.		Ткаченко Л.						
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк Н						
Затверд.		Савченко О.			ТМРМ, 2026			
					Лім.	Арк.	Аркушів	
						52	62	

Панцанелла з печеним перцем, фетою та руколою (фірмова)	<i>Panzanella con peperoni, feta e rucola</i>	270	215
Капрезе — томати, моцарела та соус песто	<i>Caprese</i>	200/30	175
ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ / Antipasto caldo			
Мідії у винно-вершковому соусі з часником та чилі	<i>Cozze al vino bianco</i>	300	215
Запечені баклажани «Парміджано» у томатному соусі з базиліком	<i>Melanzane alla parmigiana</i>	250	165
ПАСТА ТА РІЗОТО / Pasta e Risotti			
Спагеті Карбонара — жовтки, Пекоріно Романо, гуанчале	<i>Spaghetti alla carbonara</i>	320	185
Лазанья болоньєзе — м'ясне рагу та соус бешамель	<i>Lasagna alla bolognese</i>	380	195
Різото з морепродуктами на рибному бульйоні з шафраном	<i>Risotto ai frutti di mare</i>	350	255
Різото з трюфелем та пармезаном	<i>Risotto al tartufo</i>	320	285
ОСНОВНІ СТРАВИ / Secondi piatti			
Стейк з лосося під соусом «Бер-Блан» з ікрою	<i>Salmone con beurre blanc</i>	200/60	295
Філе міньйон з густим винним соусом «Порто»	<i>Filetto al Porto</i>	200/60	385
Курча по-сицилійськи у томатно-оливковому соусі з каперсами	<i>Pollo alla siciliana</i>	280/80	265
ДЕСЕРТИ / Dolci (видача з холодного цеху)			
Панна-котта з густим ягідним соусом	<i>Panna cotta</i>	150/40	135
Семіфредо з горіхами під шоколадним ганашем	<i>Semifreddo alle noci</i>	150/30	145
Сорбет лимонний / полуничний (на вибір)	<i>Sorbetto</i>	120	110
Фруктова тарілка (сезонна нарізка)	<i>Frutta fresca</i>	200	115

					НУБіП України БКП 181 004 003 058							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Зелепуго Є.			ДОДАТКИ				Лім.		Арк.	Аркушів
Перевір.		Ткаченко Л.									53	62
Реценз.									ТМРМ, 2026			
Н. Контр.		Слободянюк Н										
Затверд.		Савченко О.										

СОУСИ / Salse (виробництво холодного цеху)			
Песто Дженовезе класичне	<i>Pesto alla genovese</i>	80	90
Песто Россо(червоне)	<i>Pesto rosso</i>	80	95
Сальса Верде	<i>Salsa verde</i>	80	85
Гремолата	<i>Gremolata</i>	50	75
Ромеско з печеного перцю	<i>Salsa romesco</i>	80	90
Трюфельний айолі	<i>Aioli al tartufo</i>	60	120
Ананасова мостарда	<i>Mostarda all'ananas</i>	60	95

					НУБіП України БКП 181 004 003 058			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ДОДАТКИ			
Розроб.		Зелепуго Є.						
Перевір.		Ткаченко Л.						
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк Н						
Затверд.		Савченко О.			ТМРМ, 2026			
					Літ.	Арк.	Аркушів	
						54	62	

Додаток Б

Керівник __ ресторану «Gusto d'Italia»_
(суб'єкт господарювання у підприємстві)
__Зелепуго Єлизавета
Вадимівна__
(прізвище, ім'я та по-батькові)
—13__ __березня__ 2026__р.

М.П.

Технологічна карта №_1_
НА НОВУ ТА ФІРМОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ
—Нанцанелла з печеним перцем
Panzanella classica con peperoni arrosto”
(найменування)

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Гречана ціабата	100	90	Поверхня хрустка, без тріщин, м'якуш добре пропечений, еластичний, з великою пористістю. Смак і аромат- гречані
2	Перець солодкий червоний	120	100	Плоди свіжі, чисті, цілі, зрілі, з характерним солодким смаком. Без ознак в'янення, механічних пошкоджень та гнилі
3	Перець солодкий помаранчевий	100	85	Плоди свіжі, чисті, цілі, зрілі, з характерним солодким смаком. Без ознак в'янення, механічних пошкоджень та гнилі
4	Томати червоні (стиглі)	80	75	Однорідні, стиглі, м'ясисті, без тріщин та зелених плям біля плодоніжки. Текстура пружна, не перезріла
5	Томати жовті (стиглі)	60	55	Однорідні, стиглі, м'ясисті, без тріщин та зелених плям біля плодоніжки. Текстура пружна, не перезріла
6	Цибуля фіолетова (маринована)	50	42	Цибулини визрілі, щільні, без стрілок. Колір сухих лусок фіолетовий. Смак слабострий, солодкуватий

					НУБіП України БКП 181 004 003 058				
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Розроб.		Зелепуго Є.			ДОДАТКИ			Літ.	Арк.
Перевір.		Ткаченко Л.							55
Реценз.									62
Н. Контр.		Слободянюк Н						ТМРМ, 2026	
Затверд.		Савченко О.							

7	Огірок свіжий	60	55	Плоди свіжі, щільні, з недорозвиненим насінням, яскраво-зелені.
8	Рукола свіжа	30	28	Зелень свіжа, листя соковите, без суцвіть та грубих стебел. Колір насичено-зелений. Аромат насичений, пряний
9	Часник	6	5	Цибулини чисті, сухі щільні, зубки недеформовані. Смак і запах гострі, характерні для свіжого часнику
10	Оливкова олія Extra Vergine	20	20	Прозора, без осаду. Колір від зеленуватого до жовтого. Смак з легкою гірчинкою
11	Оцет винний червоний (для маринування цибулі)	15	15	Рідина прозора, без каламуті та слизу. Смак кислий, без сторонніх присмаків, з вираженим ароматом винограду
12	Оцет винний червоний (для заправки)	8	8	Рідина прозора, без каламуті та слизу. Смак кислий, без сторонніх присмаків, з вираженим ароматом винограду
13	Мед натуральний	5	5	Мед бджолиний, в'язкий, прозорий, без ознак бродіння та механічних домішок. Смак солодкий, аромат приємний, квітковий
14	Гірчиця в зернах	5	5	Однорідна маса з цілими зернами гірчиці. Колір жовтувато-коричневий. Смак пікантний, гоструватий, без гіркоти
15	Орегано сушене	2	2	Подрібнена суха зелень без сторонніх домішок. Колір сірувато-зелений. Аромат сильний, пряний
16	Сіль морська	2	2	Кристалічна, білого кольору, без сторонніх механічних домішок
17	Перець чорний мелений	1	1	Однорідний порошок темно-бурого кольору. Аромат гострий, притаманний чорногму перцю, смак пекучий
	Вихід	-	250	Зовнішній вигляд: овочі нарізані великими шматочками, хліб злегка насичений заправкою, але зберігає форму. Смак і запах: гармонійне поєднання печеного перцю, томатів, олії та прянощів.

1. Підготовка сировини до виробництва

Первинна обробка овочів для салату «Панцанела» включає миття, калібрування та зачищення. Томати, огірки та фіолетову цибулю промивають, після чого цибулю очищують від лушпиння, а в огірків видаляють плодоніжки. Солодкий червоний та помаранчевий перці запікають у пароконвектоматі за температури 180 С до карамелізації, після чого охолоджують і очищують від шкірки та насіння.

					НУБіП України БКП 181 004 003 058			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ДОДАТКИ			
Розроб.		Зелепуго Є.						
Перевір.		Ткаченко Л.						
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк Н						
Затверд.		Савченко О.			ТМРМ, 2026			
					Літ.	Арк.	Аркушів	
						56	62	

Свіжий базилік ретельно промивають методом занурення у холодну воду та обов'язково обсушують. Часник очищують і подрібнюють.

2. Технологія приготування «Панцанелла з печеним перцем»

1. МАРИНУВАННЯ ЦИБУЛІ. Фіолетову цибулю нарізати тонкими кільцями (1–2 мм). Залити сумішшю гарячої води та виноградного оцту (1:1), залишити на 10–15 хв — цибуля набуде рожевого кольору та ніжнього смаку. Злити маринад, обсушити.

2. ПІДГОТОВКА ПЕРЦЮ. Перець червоний та помаранчевий запекти цілим при 200 °С протягом 25 хв до обуглення шкірки. Помістити в миску, накрити плівкою на 10 хв. Очистити від шкірки та насіння, нарізати широкими (1.5 см) смужками (3–4 см).

3. ПРИГОТУВАННЯ СУХАРИКІВ. Розігріти пательню, додати оливкову олію. Розчавлений та крупно нарізаний часник обсмажити для аромату (1–2 хв), потім вийняти. До олії додати мелений перець та сушений орегано, перемішати. Висипати хаотично порвані шматочки гречаної чіабати та обсмажити до золотистої хрусткої скоринки. Остудити.

4. ЗАПРАВКА. З'єднати оливкову олію (10 г), винний оцет, мед та гірчицю в зернах. Збити виделкою до однорідної емульсії.

5. НАРІЗКА. Томати червоні та жовті нарізати часточками. Огірок нарізати напівкружальцями.

6. ФОРМУВАННЯ. У великій мисці з'єднати сухарики, смужки перцю, томати, огірок, мариновану цибулю. Полити заправкою, обережно перемішати. Дати настоятись 5–7 хв — сухарики просочуються, але зберігають форму.

7. ПОДАЧА. Викласти на охолоджену тарілку, прикрасити листками свіжого базиліку. За бажанням — кілька крапель оливкової олії зверху.

3. Характеристика готового блюда «Панцанелла з печеним перцем»

Зовнішній вигляд: Страва має яскраву, чітку структуру. Свіжі червоні й жовті томати, а також запечений червоний і помаранчевий солодкий перець нарізані великими шматочками та зберегли форму. Кубики гречаної чіабати мають приємний золотавий колір, глянцеви́й блиск від заправки, злегка просочені овочевим соком, але не розмоклі. Тонкі кільця фіолетової цибулі та цілі листки смарагдового базиліку рівномірно розподілені в страві, яка зверху делікатно присипана зернами гірчиці й кристалами морської солі.

Консистенція: Контрастна та текстурована. Томати й огірки — соковиті та хрусткі, без виділення зайвої рідини на дно тарілки. Запечений перець — ніжний, м'який, очищений від жорсткої шкірки. Крутони з чіабати пружні й хрусткі ззовні, але м'які всередині. Маринована цибуля та листя базиліку зберігають природну свіжість та пружність.

					НУБіП України БКП 181 004 003 058			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ДОДАТКИ			
Розроб.		Зелепуго Є.						
Перевір.		Ткаченко Л.						
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк Н						
Затверд.		Савченко О.			ТМРМ, 2026			
					Літ.	Арк.	Аркушів	
						57	62	

Запах та смак: Смак гармонійний, насичений, солодкувато-кислий, з вираженими нотами стиглих томатів, солодкого печеного перцю та легкими пікантними відтінками маринованої цибулі й часнику. Аромат глибокий і свіжий: домінує трав'янистий запах оливкової олії Extra Vergine з легкою гірчинкою, який вишукано доповнюється сильними ефірними нотами розтертого в мармуровій ступці базиліку, пряним орегано, винним оцтом та тонкими медово-гірчичними нюансами заправки.

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

Масова частка сухих речовин — не менше 28.5 %.

Масова частка жиру — в межах від 8.0 % до 9.5 %.

Вміст кухонної солі — від 0.6 % до 0.8 %.

Титрована кислотність — від 0.3 % до 0.4 %

5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Харчова цінність на 100 г: білки — 3,1 г; жири — 7,2 г; вуглеводи — 21,8 г; енергетична цінність — 165 ккал.

6. Мікробіологічні показники, що нормуються (ДСанПін 4.4.5.139-2001)

Мікробіологічні показники страви «Панцанела класична з печеним перцем»
Загальне бактеріальне обсіменіння (КМАФАнМ) — не більше $5 \cdot 10^4$ КУО/г.

Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) — не допускаються в 0.1 г страви.

Золотистий стафілокок (*Staphylococcus aureus*) — не допускається в 1.0 г страви.

Патогенні бактерії (зокрема *Salmonella*) — не допускаються у 25 г страви.

Автор фірмової страви (виробу): Зелепуго Єлизавета Вадимівна
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: Зелепуго Єлизавета Вадимівна
(підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

					НУБІП України БКП 181 004 003 058						
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата							
Розроб.		Зелепуго Є.			ДОДАТКИ			Літ.		Арк.	Аркушів
Перевір.		Ткаченко Л.								58	62
Реценз.								ТМРМ, 2026			
Н. Контр.		Слободянюк Н									
Затверд.		Савченко О.									

Технологічна карта №_2_

НА НОВУ ТА ФІРМОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ «Панцанелла з печеним перцем, фетою та руколою» *Panzanella con peperoni, feta e rucola* (найменування)

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Гречана ціабата	100	90	Поверхня хрустка, без тріщин, м'якуш добре пропечений, еластичний, з великою пористістю. Смак і аромат- гречані
2	Перець солодкий червоний	120	100	Плоди свіжі, чисті, цілі, зрілі, з характерним солодким смаком. Без ознак в'янення, механічних пошкоджень та гнилі
3	Перець солодкий помаранчевий	100	85	Плоди свіжі, чисті, цілі, зрілі, з характерним солодким смаком. Без ознак в'янення, механічних пошкоджень та гнилі
4	Томати червоні (стиглі)	80	75	Однорідні, стиглі, м'ясисті, без тріщин та зелених плям біля плодоніжки. Текстура пружна, не перезріла
5	Томати жовті (стиглі)	60	55	Однорідні, стиглі, м'ясисті, без тріщин та зелених плям біля плодоніжки. Текстура пружна, не перезріла
6	Цибуля фіолетова (маринована)	50	42	Цибулини визрілі, щільні, без стрілок. Колір сухих лусок фіолетовий. Смак слабострий, солодкуватий
7	Огірок свіжий	60	55	Плоди свіжі, щільні, з недорозвиненим насінням, яскраво-зелені.
8	Базилік свіжий	12	10	Зелень свіжа, листя соковите, без суцвіть та грубих стебел. Колір насичено-зелений. Аромат насичений, пряний
9	Часник	6	5	Цибулини чисті, сухі щільні, зубки недеформовані. Смак і запах гострі, характерні для свіжого часнику
10	Оливкова олія Extra Vergine	20	20	Прозора, без осаду. Колір від зеленуватого до жовтого. Смак з легкою гірчинкою
11	Оцет винний червоний (для маринування цибулі)	15	15	Рідина прозора, без каламуті та слизу. Смак кислий, без сторонніх присмаків, з вираженим ароматом винограду
12	Оцет винний червоний (для заправки)	8	8	Рідина прозора, без каламуті та слизу. Смак кислий, без сторонніх присмаків, з вираженим ароматом винограду

					НУБіП України БКП 181 004 003 058				
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Розроб.		Зелепуго Є.			ДОДАТКИ				Літ.
Перевір.		Ткаченко Л.							Арк.
Реценз.									Аркушів
Н. Контр.		Слободянюк Н							
Затверд.		Савченко О.							
					ТМРМ, 2026				

13	Мед натуральний	5	5	Мед бджолиний, в'язкий, прозорий, без ознак бродіння та механічних домішок. Смак солодкий, аромат приємний, квітковий
14	Гірчиця в зернах	5	5	Однорідна маса з цілими зернами гірчиці. Колір жовтувато-коричневий. Смак пікантний, гоструватий, без гіркоти
15	Орегано сушене	2	2	Подрібнена суха зелень без сторонніх домішок. Колір сірувато-зелений. Аромат сильний, пряний
16	Сіль морська	2	2	Кристалічна, білого кольору, без сторонніх механічних домішок
17	Перець чорний мелений	1	1	Однорідний порошок темно-бурого кольору. Аромат гострий, притаманний чорногму перцю, смак пекучий
18	Сир фета	60	60	Форма блоку цілісна. Колір білий, однорідний. Консистенція щільна, ніжна, злегка масляниста, кришиться при нарізанні. Смак і запах чисті, кисломолочні, приємно солоні
	Вихід	-	270	Зовнішній вигляд: овочі нарізані великими шматочками, хліб злегка насичений заправкою, але зберігає форму. Кубики сиру фета з чіткими гранями та свіжі листочки руколи рівномірно викладені зверху страви Смак і запах: гармонійне поєднання печеного перцю, томатів, олії та прянощів.

1. Підготовка сировини до виробництва

Первинна обробка овочів для салату «Панцанела» включає миття, калібрування та зачищення. Томати, огірки та фіолетову цибулю промивають, після чого цибулю очищують від лушпиння, а в огірків видаляють плідоніжки. Солодкий червоний та помаранчевий перці запікають у пароконвектоматі за температури 180 С до карамелізації, після чого охолоджують і очищують від шкірки та насіння. Свіжу руколу ретельно промивають методом занурення у холодну воду та обов'язково обсушують. Часник очищують і подрібнюють.

2. Технологія приготування «Панцанелла з печеним перцем, фетою та руколою»

1. МАРИНУВАННЯ ЦИБУЛІ. Фіолетову цибулю нарізати тонкими кільцями (1–2 мм). Залити сумішшю гарячої води та виноградного оцту (1:1), залишити на 10–15 хв — цибуля набуде рожевого кольору та ніжного смаку. Злити маринад, обсушити.

					НУБіП України БКП 181 004 003 058			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ДОДАТКИ			
Розроб.		Зелепуго Є.						
Перевір.		Ткаченко Л.						
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк Н						
Затверд.		Савченко О.			ТМРМ, 2026			
					Літ.	Арк.	Аркушів	
						60	62	

2. ПІДГОТОВКА ПЕРЦЮ. Перець червоний та помаранчевий запекти цілим при 200 °С протягом 25 хв до обвуглення шкірки. Помістити в миску, накрити плівкою на 10 хв. Очистити від шкірки та насіння, нарізати широкими (1.5 см) смужками (3-4 см).

3. ПРИГОТУВАННЯ СУХАРИКІВ. Розігріти пательню, додати оливкову олію. Розчавлений та крупно нарізаний часник обсмажити для аромату (1–2 хв), потім вийняти. До олії додати мелений перець та сушений орегано, перемішати. Висипати хаотично порвані шматочки гречаної чіабати та обсмажити до золотистої хрусткої скоринки. Остудити.

4. ЗАПРАВКА. З'єднати оливкову олію (10 г), винний оцет, мед та гірчицю в зернах. Збити виделкою до однорідної емульсії.

5. НАРІЗКА. Томати червоні та жовті нарізати часточками. Огірок нарізати напівкружальцями. Сир фета акуратно нарізати кубиками (1*1 см).

6. ФОРМУВАННЯ. У великій мисці з'єднати сухарики, смужки перцю, томати, огірок, мариновану цибулю та сир. Полити заправкою, обережно перемішати. Дати настоятись 5–7 хв — сухарики просочуються, але зберігають форму.

7. ПОДАЧА. Викласти на охолоджену тарілку, прикрасити листками свіжої руколи та крихтами фети. За бажанням — кілька крапель оливкової олії зверху.

3. Характеристика готового блюда «Панцанелла з печеним перцем, фетою та руколою»

Зовнішній вигляд: Страва має яскраву, чітку структуру. Свіжі червоні й жовті томати, а також запечений червоний і помаранчевий солодкий перець нарізані великими шматочками та зберегли форму. Кубики гречаної чіабати мають приємний золотавий колір, глянцевої блиск від заправки, злегка просочені овочевим соком, але не розмоклі. Кубики сиру фета з чіткими гранями та свіжі листочки руколи рівномірно викладені зверху страви. Салат делікатно присипаний зернами гірчиці й кристалами морської солі.

Консистенція: Контрастна та текстурована. Томати й огірки — соковиті та хрусткі, без виділення зайвої рідини на дно тарілки. Запечений перець — ніжний, м'який, очищений від жорсткої шкірки. Крутони з чіабати пружні й хрусткі ззовні, але м'які всередині. Сир фета має ніжну, кремову, маслянисту структуру. Маринована цибуля та листя руколи зберігають природну свіжість та пружність.

					НУБіП України БКП 181 004 003 058						
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата							
Розроб.		Зелепуго Є.			ДОДАТКИ			Літ.	Арк.	Аркушів	
Перевір.		Ткаченко Л.								61	62
Реценз.								ТМРМ, 2026			
Н. Контр.		Слободянюк Н									
Затверд.		Савченко О.									

Запах та смак: Смак гармонійний, насичений, солодкувато-кислий, з вираженими нотами стиглих томатів, солодкого печеного перцю, делікатною солоністю сиру фета та горіхово-пряним присмаком руколи. Присутні легкі пікантні відтінки маринованої цибулі й часнику. Аромат глибокий і свіжий: домінує трав'янистий запах оливкової олії Extra Vergine з легкою гірчинкою, який вишукано доповнюється специфічними пряними нотами руколи, орегано, винним оцтом та тонкими медово-гірчичними нюансами заправки.

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

Масова частка сухих речовин — не менше 31.5 %.

Масова частка жиру — в межах від 11.5 % до 13.0 %.

Вміст кухонної солі — від 0.9 % до 1.2 %.

Титрована кислотність — від 0.3 % до 0.4 %.

5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Харчова цінність на 100 г: білки — 4,8 г; жири — 9,1 г; вуглеводи — 19,4 г; енергетична цінність — 178 ккал.

6. Мікробіологічні показники, що нормуються (ДСанПін 4.4.5.139-2001)

Мікробіологічні показники страви «Панцанелла з печеним перцем, фетою та руколою»»

Загальне бактеріальне обсіменіння (КМАФАнМ) — не більше $5 \cdot 10^4$ КУО/г.

Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) — не допускаються в 0.1 г страви.

Золотистий стафілокок (*Staphylococcus aureus*) — не допускається в 1.0 г страви.

Патогенні бактерії (зокрема *Salmonella*) — не допускаються у 25 г страви.

Автор фірмової страви (виробу): Зелепуго Єлизавета Вадимівна
(прізвище, ім'я та по-
батькові)

Карту склав: Зелепуго Єлизавета Вадимівна
(підпис) (прізвище, ім'я та по-
батькові)

					НУБіП України БКП 181 004 003 058						
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата							
Розроб.		Зелепуго Є.			ДОДАТКИ			Літ.	Арк.	Аркушів	
Перевір.		Ткаченко Л.								62	62
Реценз.								ТМРМ, 2026			
Н. Контр.		Слободянюк Н									
Затверд.		Савченко О.									