

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний технічний університет
імені Івана Пулюя
Факультет економіки та менеджменту
Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня
«Магістр»

на тему: Формування стратегії забезпечення економічної безпеки підприємства ресторанного господарства в умовах сучасних викликів (на прикладі ТОВ «Україна» ресторан)

Виконала: студентка VI курсу, групи БРм-61
Спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Домітряк Діана Ігорівна

Керівник _____ проф. Малюта Л.Я.
Нормоконтроль _____ доц. Стойко І.І.
Рецензент _____ доц. Галушак М.П.

Тернопіль – 2021

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Факультет економіки та менеджменту
Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри управління
інноваційною діяльністю та сферою
послуг

_____ Р.П. Шерстюк
«__» _____ 2021 року

З А В Д А Н Н Я
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

на здобуття освітнього ступеня _____ МАГІСТР _____

за спеціальністю _____ 241 «Готельно-ресторанна справа» _____

студенту _____ Домітрянк Діані Ігорівні _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи _____ Формування стратегії забезпечення економічної безпеки підприємства ресторанного господарства в умовах сучасних викликів (на прикладі ТОВ «Україна» ресторан) _____

керівник роботи _____ д.е.н., професор Малюта Л. Я. _____

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом ректора від _____ 30.09.2021 № 4\7-706 _____

2. Строк подання студентом проекту (роботи) _____ 10.12.2021 _____

3. Вихідні дані до проекту (роботи) _____ Матеріали виробничо-господарської діяльності ТОВ «Україна» ресторан _____

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) _____ Анотація. Вступ. Теоретико-методичний розділ. Аналітично-розрахунковий розділ. Проектно-рекомендаційний розділ. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях. Висновки. Перелік використаних джерел _____

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) _____ Ілюстративні матеріали за змістом кваліфікаційної роботи магістра в кількості 20 од. _____

6. Консультанти розділів проекту (роботи)

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
<i>Охорона праці</i>	<i>д.е.н., доц. Шерстюк Р.П.</i>		
<i>Безпека в надзвичайних ситуаціях</i>	<i>ст. викладач Стручок В.С.</i>		

7. Дата видачі завдання 25.09.2021

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту (роботи)	Строк виконання етапів проекту (роботи)	Примітка
1	Розділ 1.Теоретико-методичний	10.11.2021	
2	Розділ 2.Аналітично-розрахунковий	20.11.2021	
3	Розділ 3. Проектно-рекомендаційний	01.12.2021	
4	Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях	05.12.2021	
5	Висновки	05.12.2021	
	Перелік використаних джерел	05.12.2021	
6	Графічна частина (ілюстративні матеріали)	10.12.2021	

Студент _____ Домітряк Д.І.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Малюта Л.Я.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Домітряк Д.І. Формування стратегії забезпечення економічної безпеки підприємства ресторанного господарства в умовах сучасних викликів (на прикладі ТОВ «Україна» ресторан).

Кваліфікаційна робота магістра (106 с., 6 рис., 28 табл., 96 літ. джерел) за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. Факультет економіки та менеджменту. Тернопіль, 2021.

У даній кваліфікаційній роботі магістра розглядаються питання економічної безпеки підприємств ресторанного господарства в сучасних умовах. У контексті цього досліджено теоретико-концептуальні основи та основні показники виробничо-господарської та фінансової діяльності досліджуваного підприємства галузі – ТОВ «Україна» ресторан, обґрунтовано основні напрями формування стратегії забезпечення його економічної безпеки.

Ключові слова: виклики, загрози, небезпеки, ризики, економічна безпека, пандемія, система, стратегія.

Практична значимість роботи. Результати проведеного дослідження створюють основу для подальших досліджень й практичного вирішення проблеми економічної безпеки підприємств ресторанного бізнесу у т. ч. й ТОВ «Україна» ресторан в умовах сучасних викликів і загроз і можуть бути використані ним у процесі покращення його виробничо-господарської та фінансової діяльності на майбутній період.

ANNOTATION

Domitryak D.I. Formation of a strategy to ensure the economic security of the restaurant business in today's challenges (LLC "Ukraine" restaurant as a case study).

Qualification work of the master (106 p., 6 fig., 28 tabl., 60 lit. sources) on a specialty 241 "Hotel and restaurant business". Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University. Faculty of Economics and Management. Ternopil, 2021.

In this qualification work of the master questions of economic safety of the enterprises of restaurant economy in modern conditions are considered. In this context, the theoretical and conceptual foundations and main indicators of production, economic and financial activities of the studied enterprise in the industry – LLC "Ukraine" restaurant, the main directions of forming a strategy to ensure its economic security.

Key words: challenges, threats, dangers, risks, economic security, pandemic, system, strategy.

The practical significance of the work. The results of the study provide a basis for further research and practical solutions to the problem of economic security of restaurant businesses, including LLC "Ukraine" restaurant in the face of modern challenges and threats and can be used by him in improving its production, economic and financial activities for the future.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ МЕХАНІЗМИ СТРАТЕГІЇ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ.....	
1.1. Сучасні погляди та підходи до розуміння економічної безпеки підприємств ресторанного господарства.....	
1.2. Особливості розвитку та основні його принципи як орієнтир забезпечення безпечного стану підприємств ресторанного господарства.....	
1.3. Етапи створення та розвитку системи харчової безпеки НАССР у структурі складових економічної безпеки підприємств ресторанного типу.....	
Висновки до розділу 1.....	
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗУВАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ ОСНОВНИХ СКЛАДОВИХ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ТИПУ.....	
2.1. Загальна характеристика функціонування ТОВ “Україна” ресторан на ринку надання послуг.....	
2.2. Аналізування основних складових економічної безпеки підприємства: кадрової та матеріально-технічної.....	
2.3. Оцінювання фінансової складової економічної безпеки ресторану.....	
Висновки до розділу 2.....	
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ СТРАТЕГІЇ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ТОВ «УКРАЇНА» РЕСТОРАН У СУЧАСНИХ УМОВАХ.....	
3.1. Навчання та підвищення кваліфікації персоналу у контексті посилення кадрової складової економічної безпеки підприємства.....	
3.2. Пропозиції впровадження посади менеджера з харчової безпеки ТОВ “Україна” ресторан.....	
3.3. Обґрунтування посилення матеріально-технічної складової економічної безпеки ТОВ “Україна” ресторан за рахунок створення цеху обробки зелені.....	
Висновки до розділу 3.....	

РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ.....	
4.1. Обґрунтування створення служби охорони праці для ТОВ «Україна» ресторан.....	
4.2. Організація техніки безпеки під час експлуатації різного обладнання у процесі роботи ТОВ «Україна» ресторан.....	
4.2.1. Організація техніки безпеки під час експлуатації електрообладнання.....	
4.2.2. Організація техніки безпеки під час експлуатації теплового обладнання та холодильного устаткування.....	
4.2.3. Організація безпеки під час експлуатації підіймально-транспортного устаткування.....	
4.3. Організація протипожежних заходів та дотримання санітарних вимог ТОВ «Україна» ресторан.....	
Висновки до розділу 4.....	
ВИСНОВКИ.....	
ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	
ДОДАТКИ.....	

ВСТУП

Актуальність теми. Підвищення рівня загроз у системі функціонування підприємств передбачає необхідність ефективного формування середовища економічної безпеки, визначення та запобігання виникненню основних факторів впливу на їхню безпеку. Зауважимо, що ресторанні підприємства незалежно від форми власності характеризуються наявністю постійного ризику та загроз, пов'язаних із впливом зовнішнього та внутрішнього середовищ їхнього функціонування. Загалом функціонування підприємств залежить від стану економічної безпеки країни. На сучасному етапі економічна безпека України формується під загрозою, оскільки всі складові забезпечення економічної безпеки знаходяться в умовах небезпеки. Проблеми власної економічної безпеки виникають перед кожним ресторанним закладом не тільки в кризові періоди, а й під час функціонування в стабільному економічному середовищі. Однак комплекс цільових завдань, які потрібно вирішити має істотну відмінність.

Дослідженням проблематики з питань економічної безпеки підприємств займаються такі провідні науковці, як Б. Андрушків, О. Ареф'єва, І. Бінько, О. Вівчар, В. Геєць, В. Духов, М. Єрмошенко, С. Іляшенко, Я. Жаліло, Т. Косянчук, О. Кузьмін, Т. Кузенко, Л. Малюта, В. Микитенко, В. Мунтіян, В. Храпкіна, Л.Шемаєва, С. Шкарлет та інші. У практичній діяльності безпеці приділяється недостатньо уваги: у більшості випадків проблеми усвідомлюються лише тоді, коли кризові явища набувають суттєвих масштабів або, що значно небезпечніше, – незворотного характеру.

Системне дослідження поняття “економічна безпека” та процесів її забезпечення передбачає необхідність розвитку концептуальних підходів до визначення суб'єктів економічної безпеки, формування її стратегії зокрема для галузей, які сьогодні гостро відчули таку необхідність.

Особливої актуальності дана проблема за останні роки набула для підприємств готельно-ресторанного бізнесу, коли вони у зв'язку із пандемією коронавірусної інфекції відчули системні небезпеки і загрози із зовнішнього

середовища, і деякі з них опинилися в зоні банкрутства чи закриття.

Таким чином, зазначена вище проблематика економічної безпеки підприємств ресторанного господарства в умовах сучасних викликів є надзвичайно актуальною, що й обумовило вибір теми мого дослідження.

Метою написання даної кваліфікаційної роботи магістра є дослідження теоретичних основ і розробка обґрунтованих практичних рекомендацій щодо формування стратегії економічної безпеки підприємств ресторанного типу у сучасних умовах. Для досягнення поставленої мети були поставлені і вирішені такі **основні завдання:**

- досліджено основні погляди щодо трактування поняття «економічна безпека»;
- проаналізовано підходи та принципи щодо формування системи економічної безпеки підприємств;
- розглянуто основні етапи створення та впровадження системи харчової безпеки НАССР у структурі складових економічної безпеки підприємств;
- дано загальну характеристику досліджуваного підприємства ТОВ "Україна" ресторан та ринку ресторанних послуг м. Тернополя;
- проаналізовано стан економічної безпеки ТОВ "Україна" ресторан за основними її складовими;
- обґрунтовано основні шляхи посилення окремих складових економічної безпеки підприємства у контексті формування стратегії її забезпечення;
- запропоновано впровадження посади менеджера з харчової безпеки для ТОВ "Україна" ресторан;
- розроблено проект створення цеху обробки зелені з метою посилення матеріально-технічної складової економічної безпеки підприємства.

Об'єктом дослідження є виробничо-господарсько та фінансова діяльність досліджуваного підприємства ТОВ "Україна" ресторан.

Предметом дослідження є система економічної безпеки підприємства та її основні складові.

Теоретичною і практичною основою магістерської роботи є напрацювання сучасних вітчизняних учених та фахівців із питань економічної безпеки та практичні матеріали досліджуваного підприємства.

Методи дослідження. Для розв'язання поставлених завдань використовувались такі методи дослідження: спостереження, систематизація, методи системного, економічного та порівняльного аналізу.

Апробація дослідження. Результати магістерського дослідження висвітлені у вигляді тезових доповідей на Міжнародній конференції здобувачів та молодих вчених «Розвиток туристичної галузі та індустрії гостинності: проблеми, перспективи, конкурентоздатність» (Дніпро, 25 березня 2021 р.), II Всеукраїнській науково-практичній конференції «Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі» (Тернопіль, 19 травня 2021 р.) та VII Міжнародній науково-практичній конференції «Формування механізму зміцнення конкурентних позицій національних економічних систем у глобальному, регіональному та локальному вимірах» (Тернопіль, 5 листопада 2021 р.).

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ МЕХАНІЗМИ СТРАТЕГІЇ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

1.1. Сучасні погляди та підходи до розуміння економічної безпеки підприємств ресторанного господарства

Забезпечення належного рівня економічної безпеки підприємств є фундаментальною складовою підтримки їхнього функціонування в умовах динамічного розвитку економічного середовища. Загалом безпека підприємств – це основа збереження стійких конкурентних позицій, передумова ефективного функціонування та стабільного розвитку суб'єкта господарювання. Термін «безпека» в перекладі із грецької мови означає «володіти ситуацією», тобто це стан, в якому об'єкт перебуває в стані захищеності й не зазнає загроз й негативного впливу будь-яких факторів [6, с.126].

Необхідно зазначити, що в країнах Західної Європи термін "безпека" почав вживатися наприкінці XII ст. і трактувався як стан відсутності або нейтралізації загроз, небезпеки, а також створення умов та соціальних інститутів, що його забезпечують. У слов'янському суспільстві, на думку С. Шкарлета поняття "безпека" з'явилося у середині XV ст. як реакція на загарбницькі посягання Золотої Орди, й у XVII ст. його вже почали відносити до державних і загальноновизнаних. У серпні 1881 р. в царській Росії було прийнято "Положення про заходи щодо охорони державного порядку і громадського спокою", де вперше було визначено поняття громадської безпеки [93, с.7].

Загалом, слід зазначити, що термін «безпека» має комплексний характер, оскільки застосовується в різних сферах. Доведено, що важливе місце серед різних типів безпеки (екологічної, інформаційної, науково-технологічної, політичної тощо) займає саме економічна безпека. Подібна ситуація зумовлена тим, що всі

перераховані вище типи безпеки тією чи іншою мірою не можуть бути в необхідному ступені забезпечені без реалізації економічної безпеки [81, с.105].

Наукові дослідження вказують вказують, що економічна безпека пов'язана передусім з тими проблемами, які необхідно ідентифікувати з метою пошуку нового підходу до їхнього вирішення. До таких проблем належать існуючі дилеми: методична, інституціональна, ідеологічна, політична, історична, соціологічно-психологічна, правова, етично-моральна, технологічна, логістична (рис. 1.1).

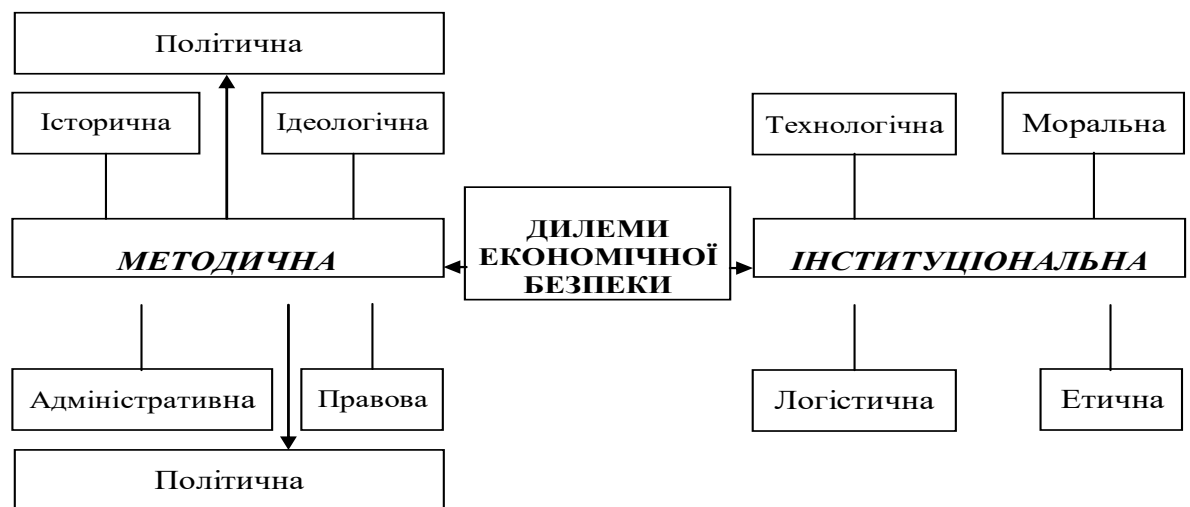


Рис. 1.1. Дилеми вирішення проблем економічної безпеки [12]

Згідно з науковими дослідженнями О. Бойкевич, економічна безпека – це стан, режим, правове становище, що гарантують і забезпечують надійність функціонування господарських об'єктів. А сукупність умов і вимог, створює держава, – це те, що забезпечує зазначений стан, режим і правове становище господарської діяльності підприємств [12, с.34].

З практичної точки зору, економічне функціонування підприємства в сьогоденних умовах насамперед залежить від інновацій у сфері підтримки економічної безпеки.

Поняття «економічна безпека» має комплекс характеристик властивих безпеці як універсальному поняттю соціуму. Потреба в безпеці й у захисті від загроз зовнішніх впливів на конкретні особистості, майно, сім'ї, групи людей,

враховуючи державу й соціум, належить до базових [2, с. 45].

Застосування системного підходу до проблемних аспектів вивчення сутності економічної безпеки підприємств визначає необхідність розгляду її як системи вищого рівня (рис. 1.2). Управлінські рішення, ухвалені на вищих рівнях, поширюються в такому разі на нижчий рівень [86, с.15].

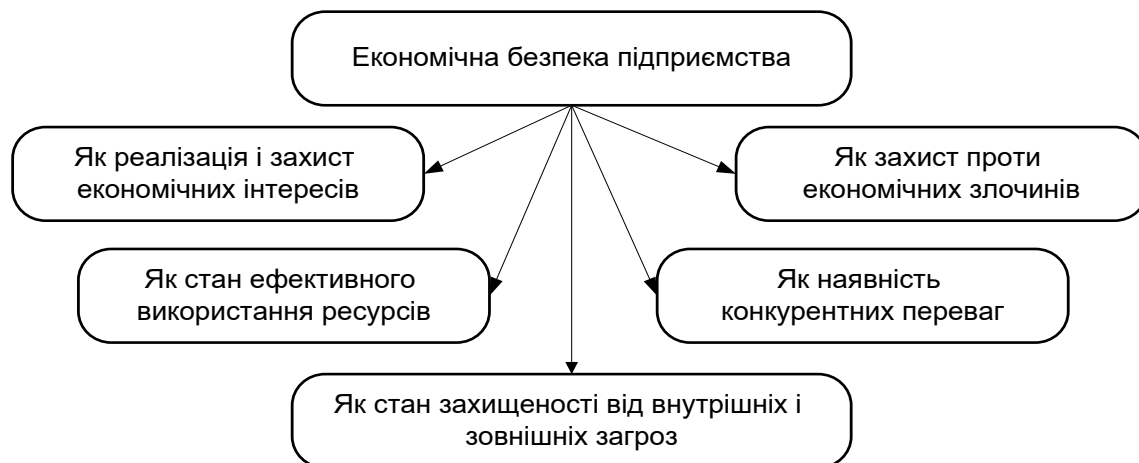


Рис. 1.2. Підходи до визначення поняття «економічна безпека підприємства»

У наукових дослідженнях Васильців Т.Г. акцентувала на тому, що економічна безпека є базовим елементом національної безпеки навіть у тому разі, коли межі країни не настільки важливі. Незалежно від того, як характеризувати національну безпеку, не може бути сумнівів у необхідності підтримки економічної застосовності соціуму. Без капіталу не може функціонувати бізнес, без бізнесу не можна отримати прибутку, без прибутку не можуть бути створені робочі місця, а без робочих місць не можуть існувати податки [11, с.24].

Поняття «економічна безпека підприємства» є складною категорією, яку доцільно, як зазначає Вівчар О.О. [19] розглядати з п'яти таких позицій: ризикової, організаційної, ресурсної, інформаційно-правової та системної. Охарактеризуємо кожен з цих позицій.

З погляду системного підходу, економічна безпека – це тимчасовий стан, стабільність ресурсів у системі, яка визначається передусім можливістю

забезпечити ресурсну рівновагу у встановленому проміжку часу відповідно до конкретних завдань функціонування системи. З цієї позиції неможливо досягти абсолютної економічної безпеки будь-якого об'єкта, а можна лише збільшити або зменшити рівень цієї безпеки, стабільності системи, її стійкості щодо факторів, що впливають на неї у певному проміжку часу.

Ресурсна компонента економічної безпеки визначає насамперед масштаб економічної стабільності. Проте велика кількість ресурсів усередині системи не завжди є гарантом подальшого ефективного їхнього застосування. Забезпечення ресурсами дає можливість лише управляти економічною безпекою, але винятково за вищого рівня підприємництва. Отже, наявність ресурсів є необхідною, але недостатньою умовою підтримки економічної безпеки суб'єкта господарювання.

Інформаційно-правова складова економічної безпеки визначає вимоги, пропоновані до інформаційних джерел, що відображають результати фінансово-господарської діяльності підприємства, формує певний інструментарій, що дає змогу оцінити ринкову інформацію, умови й режим економічної безпеки, а, крім того, юридичні наслідки для зацікавлених контрагентів.

Організаційна складова економічної безпеки також є доволі ваговою компонентою. Вона є доповненням ресурсної складової, забезпечуючи необхідний рівень управління ресурсами у системі з метою досягнення необхідного збалансованого стану з позиції ресурсного аспекту. Від ступеня організації управління ресурсами залежить кінцева ефективність ухвалених менеджерами управлінських рішень.

Ризикова складова, з погляду забезпечення необхідного рівня економічної безпеки підприємств, є не менш важливою, ніж вище розглянуті компоненти. Наявність умов, що створюють ризик є основою подальшого вибору стратегії, спрямованої на підтримку економічної безпеки. Залежно від масштабів економіко-господарської діяльності підприємства той самий ризик або його найбільш імовірні вияви можуть по-різному виражатися. Для великих мережевих компаній найбільш важливими ризиками за інших рівнозначних умов є, наприклад, імовірність збільшення податкового навантаження, зміни динаміка

коливання курсів валюти, зміна умов фінансування тощо. Для середніх – це ризику поглинання більшим підприємством, втрати конкурентних переваг у відповідному сегменті, втрати платоспроможності тощо. Для також є ризику банкрутства в певний період, обмеженості джерел ресурсів, втрати контрагентів та ін.

Доведено, що поряд із поданими характеристиками є щось загальне, що ставить значну загрозу економічній безпеці підприємства незалежно від масштабу його діяльності й галузевої належності. В цьому разі йдеться про так звану динамічність зовнішнього середовища.

Швидкість зміни навколишніх умов визначає поведінка компанії. Динамічність впливає на здатність до адаптації суб'єкта господарювання до умов зовнішнього середовища, що відповідно відображається на ухвалених менеджерами управлінських рішеннях.

З позиції системного підходу, економічна безпека може бути представлена як тимчасовий стан, недовготривала стабільність економічних ресурсів у системі, зумовлена передусім можливістю забезпечити ресурсну рівновагу у визначений період відповідно до завдань функціонування цієї системи. За системним підходом, неможливо у більшості випадків досягти абсолютної економічної безпеки підприємства, а можна лише змінити рівень його економічної безпеки, стабільність системи, її стійкості у деякому співвідношенні, що відображає вплив внутрішніх і зовнішніх факторів протягом певного періоду часу [96, с.284].

Економічну безпеку суб'єкта господарювання можна класифікувати за джерелами виникнення загрози, напрямками відповідних заходів, спрямованих на захист економічних інтересів, а також за часовими періодами [29, с. 64].

1. Залежно від джерела походження загрози економічним інтересам підприємства можна визначити такі типи економічної безпеки економічного суб'єкта:

– економічна безпека підприємства, спрямована на захист від зовнішніх загроз (зовнішня економічна безпека). Цей вид економічної безпеки є характеристикою захисту економічних інтересів підприємства від впливу

макроекономічних факторів, а також деструктивної поведінки з боку конкурентів і партнерів;

– економічна безпека суб'єкта, спрямована на захист підприємства від внутрішніх загроз його функціонування (внутрішня економічна безпека). Система цього виду економічної безпеки формується насамперед з метою захисту економічних інтересів підприємства від загроз, зумовлених факторами внутрішнього середовища.

2. Залежно від напрямку заходів захисту економічних інтересів фірми, економічна безпека поділяється на такі типи:

– економічна безпека підприємства, спрямована на зменшення негативного впливу різних факторів на економічні інтереси підприємства. Основою економічної безпеки суб'єкта цього виду є комплекс заходів, спрямованих на протидію виникнення певних видів загроз або на зменшення ймовірності їхньої реалізації;

– економічна безпека підприємства, що забезпечує компенсацію завданого збитку, спричиненого загрозами економічним інтересам підприємства. Основою вищевказаного типу системи економічної безпеки підприємства є заходи, спрямовані на компенсацію збитку або зведення інформація до мінімуму його суми.

3. За часовим періодом також відзначають два види економічної безпеки підприємства:

– економічна безпека спрямована на захист підприємства в поточному періоді (тактична економічна безпека). Цей тип безпеки забезпечує захист інтересів суб'єкта господарювання від загроз обмеженого в часі впливу за окремими економічними операціями, які завершуються протягом поточного року;

– економічна безпека, спрямована на забезпечення захисту підприємства в стратегічному (довгостроковому) періоді (стратегічна економічна безпека). Цей тип економічної безпеки охоплює комплекс заходів, спрямованих на захист економічних інтересів підприємства від загроз у довгостроковій (тривалій) перспективі.

Запропонована класифікація економічної безпеки підприємств дає можливість сформулювати комплексне її визначення й здійснювати оцінювання економічної безпеки окремого суб'єкта господарювання [53, с. 284].

Зазначимо, що в 90-х рр. ХХ ст. трактували економічну безпеку як забезпечення безпеки комерційної таємниці підприємства [10; 32; 42; 60]. Пізніше під терміном «економічна безпека» означували систему, що протидіє негативним зовнішнім факторам [46; 50; 53; 60]. Крім цього, економічну безпеку суб'єкта господарювання розглядали також з позиції мінімізації різного роду збитків і реалізації контролю над власністю, підтримки інформаційної й правової безпеки, здійснення протидії неправомірній конкуренції [23, с.232].

На думку Маслак О. І. та Гришко Н. Є економічна безпека підприємства – це ефективне використання його ресурсів, що передбачає нівелювання загроз і підтримку стабільного й ефективного функціонування суб'єкта господарювання в теперішньому конкретному й майбутньому періодах. Науковці вважають, що економічна безпека підприємства характеризується сукупністю кількісних і якісних показників, найважливішим з яких є рівень економічної безпеки, як результат оцінювання ефективності використання ресурсів у системі за критеріями економічної безпеки суб'єкта господарювання [55, с. 200].

За твердженнями О. Мельник, підприємства перебувають у стані економічної безпеки за наявності переваг у сфері конкуренції, зумовлених відповідністю матеріально-фінансового, технологічного, кадрового потенціалу й організаційної структури стратегічним цілям і завданням підприємства [57, с.116].

Поняття «економічна безпека підприємств» проаналізовано також у наукових працях Т. Сухорукової, Д. Ковальова як сукупність факторів, які впливають на реалізацію безпеки підприємства [41, с.50-51].

Своєю чергою, Ю. Ус вважає, що економічна безпека підприємства – це стан з погляду корпоративних ресурсів (технології, техніки, прав, інформації, персоналу, капіталу й устаткування) і підприємницьких здібностей, за яких гарантується найбільш ефективно їхнє використання для забезпечення певних умов функціонування й динамічного науково-технічного й соціального розвитку,

нівелеювання зовнішніх і внутрішніх загроз [87, с.270].

Більш ширше визначення цього терміну подано у дослідженнях С.Ілляшенка [34; 35] розглядаючи економічну безпеку як стан системи економічних взаємовідносин між різними суб'єктами господарювання, державними установами, фізичними особами як усередині національної економіки, так і в процесі здійснення їхньої зовнішньоекономічної діяльності, що дає можливість захищати життєво необхідні й важливі економічні інтереси від зовнішніх і внутрішніх впливів та загроз за забезпечення оптимального балансу між інтересами кожного члена системи відносин з інтересами інших економічних контрагентів.

На думку І. Г. Манцурова економічна безпека підприємства – це такий стан, який насамперед характеризує здатність суб'єкта економіки забезпечувати ефективне використання підприємницьких можливостей і ресурсів з метою нівелювання загроз та досягнення стабільного функціонування й цілей господарської діяльності. Вчений наголошує, що забезпечення економічної безпеки підприємства є важливим з погляду здійснення неперервного відтворення [54. с.75].

На основі вищезазначеного можна зробити висновок, що у науковій літературі досі немає однозначного підходу до визначення поняття «економічна безпека підприємства».

Таким чином, у дослідженні економічну безпеку означимо як стан найбільш ефективного використання ресурсів з метою ліквідації загроз, зведення до мінімуму ризиків та істотних відхилень від напрямків загальної стратегії, а також стратегії забезпечення безпеки підприємства.

Стан забезпечення економічної безпеки загалом на вітчизняних підприємствах на сьогодні не завжди є задовільним. У країнах Заходу вищевказаними аспектами фінансово-господарської діяльності приділяється значна увага, оскільки досвід функціонування в умовах ринку підприємницьких структур за кордоном значно багатший, ніж вітчизняних. Разом з цим, українська економіка суттєво відрізняється від економік, що поступово й стабільно

зростають, порівняно з прогресивними країнами.

Для забезпечення відповідного функціонування вітчизняних підприємств, у т.ч. й готельно-ресторанного бізнесу, у сучасних умовах передусім потрібно розвивати навички у галузі управління. Вітчизняні підприємства галузі змушені адаптуватися в умовах соціально-економічної, політичної нестабільності, перебувати в постійному пошуку проблем альтернатив для вирішення, що виникають, та способів зниження загроз на основі функціонування конкурентного середовища. Недостатність фінансових ресурсів, у тому числі обігових коштів, старіння технологій та обладнання, втрата коопераційних зв'язків, а в останні роки – світова пандемія коронавірусу змусили вітчизняні підприємства боротися за існування.

У підсумку для більшості вітчизняних підприємницьких структур актуальним є створення системи управління підприємством, що дає змогу забезпечити економічну безпеку із зменшенням рівня загроз господарській діяльності в основних її сферах (управління ресурсами, фінансами, якістю тощо).

Насамперед від наукової обґрунтованості трактування поняття «економічна безпека» залежить вибір підприємством відповідного підходу до її забезпечення. Незалежно від обраного підходу кожна система економічної безпеки має певний набір елементів, таких як об'єкт, предмет, суб'єкт і суб'єкти протидії, моніторинг, аналіз й оцінювання ризиків, небезпеки, виклики та загрози, механізм протидії.

Досліджуючи питання забезпечення економічної безпеки, варто насамперед звернути увагу на необхідність усунення недоліків, що передбачає формування відповідних теоретичних підходів до управління підприємствами готельно-ресторанної сфери й обліку сучасних тенденцій, викликів і загроз, що є предметом вивчення.

Узагальнюючи напрацювання [22; 24; 38; 53; 65; 70] сформовано перелік основних підходів до забезпечення економічної безпеки підприємств із виокремленням їхніх недоліків подано у табл. 1.1.

Основні підходи до забезпечення економічної безпеки

№	Підхід	Трактування економічної безпеки	Недоліки
1	2	3	4
1	Інформаційний (силовий)	Створення умов для збереження комерційної таємниці й захисту внутрішньої інформації від третіх осіб	Ігнорування основних джерел загроз зовнішніх факторів
2	Захисний	Здатність протидіяти факторам впливу зовнішнього середовища; оперативно реагувати на загрози й адаптовуватися до нових умов функціонування	Відсутність обліку перспектив розвитку організації
3	Інституціональний	Гарантований захист національних інтересів, соціально спрямований розвиток навіть за несприятливих умов розвитку	Складність проєктування на мікрорівень, відсутність обліку факторів внутрішнього середовища
4	Конкурентний	Наявність конкурентних переваг матеріального, фінансового, кадрового, техніко-технологічного потенціалів	Наявність конкурентних переваг організації не гарантує економічної безпеки без їхнього використання й реалізації
5	Вузькофункціональний	Питання економічної безпеки підприємства розглядається як окремий аспект його діяльності	Відсутність цілісного розуміння економічної безпеки, що може значно знизити результативність підходу
6	Системний	Стан підприємства визначається переважно факторами зовнішнього середовища	Складність системного функціонування організації, відсутність діючих методик розрахунків рівня економічної безпеки

1	2	3	4
7	Функціональний	Забезпечення економічної безпеки всіх функціональних підрозділів, що суттєво відрізняються за своїм забезпеченням	Навіть за якісного виконання функцій мінімізація загроз не гарантує економічної безпеки
8	Ресурсно-функціональний	Ефективне використання усіх ресурсів для запобігання виникненню загроз і забезпечення стабільності	Формування економічної безпеки й забезпечення ефективністю функціонування загалом
9	Ситуаційний	Процес створення сприятливих умов діяльності, за яких дотримуються інтереси суб'єкта й досягається визначена мета	Перенесення акцентів із забезпечення економічної безпеки загалом на діяльність окремих підрозділів

На сьогодні у практичній діяльності спостерігається тенденція переходу від традиційних теоретичних підходів до управління підприємствами (ситуаційний, структурний і функціональний) до нових (процесний і проєктний).

Еволюція існуючих підходів зумовлена недоліками, виявленими в ході аналізу процесів фінансово-господарської діяльності підприємств на основі вивчення інструментарію кожного підходу й методології дослідження категорії «економічна безпека підприємства» (див. табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Недоліки традиційних підходів до управління підприємства

Підхід	Основа побудови організаційної структури	Недоліки
Ситуаційний	Адаптація до навколишнього середовища	Неузгодженість між підрозділами
Структурний	Ієрархічна основа	Бюрократія, неефективні методи, низька мотивація
Функціональний	принцип функціональних складових	Відсутність зацікавленості в кінцевій продукції

Процесний підхід є природною еволюцією функціонального. Кожний бізнес-процес є логічним сценарієм взаємозалежних дій із використання ресурсів підприємств, спрямованих на одержання в доступній для дослідження перспективі результату, необхідного для мережевої системи, наприклад, ресторанних закладів, що задовольняє інтереси клієнтів. У цьому разі процес розглядається як режим функціонування, що відображає зміну станів системи.

На основі проведених досліджень доведено, що функції й процеси не можуть існувати самостійно, а сучасним підприємствам необхідно поєднувати функціональний і процесний підходи. Для цього потрібно здійснити одночасне проектування організаційної структури (функціональних складових) і забезпечити порядок взаємодії елементів у цій структурі впорядковувати процеси.

1.2. Особливості розвитку та основні його принципи як орієнтир забезпечення безпечного стану підприємств ресторанного господарства

Стрімкий розвиток економіки й технологій, поява економічних інновацій, соціальних та економічних не можуть нині бути відображені лише існуючими поняттями і наявними методичними науковими розробками.

В умовах інноваційної економіки, як зазначають у своїх дослідженнях сучасні науковці [23; 35; 53; 73], економічну безпеку підприємств можна охарактеризувати за такими ознаками:

- 1) мета проєкту – досягнення певного рівня економічної безпеки підприємств ;
- 2) необхідність дотримання фінансових і тимчасових обмежень проєкту під впливом зовнішніх і внутрішніх загроз;
- 3) унікальність кожного проєкту, що визначається його цільовими заходами (вихід із кризи, підвищення окремих показників, досягнення оптимального рівня);
- 4) цілеспрямоване переведення системи з існуючого стану в деякий бажаний стан. У нашій країні на сучасному етапі проєктний підхід активно розбудовується

на базі таких наук як менеджмент, маркетинг, управління персоналом тощо, і впроваджується в підприємствах різних галузей. Ефективне використання інструментів проектного управління спрямоване на створення комплексної методології впровадження цього підходу в діяльність будь якого підприємства.

Отже, на нашу думку, основне значення системи економічної безпеки підприємств полягає в тому, що має запобіжний характер, а основними критеріями оцінювання її надійності та ефективності є такі: забезпечення стабільної діяльності, збереження та збільшення фінансово-матеріальних цінностей; сталий розвиток підприємств, високий рівень конкурентоспроможності продукції та наданих послуг; використання інноваційних технологій у виробничо-господарській діяльності; недоторканість комерційної інформації та ресурсів; своєчасне запобігання кризовим ситуаціям і нейтралізація негативних факторів, що впливають на діяльність мережевої системи.

Загалом, слід зазначити, що при побудові нової методики управління економічними системами, що враховує національні інтереси й пріоритети економічної безпеки в умовах відкритості, необхідно звернути увагу на те, що останнім часом як на міжнародному, так і на національному рівні відбуваються відповідні процеси (стрімкий розвиток фінансових ринків, економіки й технологій, поява економічних інновацій, соціальних та економічних), котрі не можуть бути обґрунтовані в межах існуючої теоретичної економіки, заснованої на постулатах, прийнятих з метою спрощення теоретичних аспектів та переважно її аналітичного трактування, зокрема [74]:

– рішення агентів нескінченно раціональні у результаті максимізації функції корисності, тобто економічні агенти є раціональними “максимізаторами прибутку”, що створюють “прибуток” на основі власного доходу, багатства та інших показників, які можна представити у функцією ймовірностей, можливості таких індивідуумів із максимізації корисності можуть бути обмежені лише такими простими ідентифікованими кількісними факторами як розмір їхнього загального бюджету та наявний в їхньому розпорядженні час;

– економічна система загалом і ринки зокрема перебувають у «рівновазі»,

тобто в стані, коли задіяні індивіди максимізують власні прибутки, а ціни такі, що розмір попиту (потік витрат) повною мірою відповідає пропозиції (потіку доходів), у результаті чого відбувається практично миттєва поставка, що повністю задовольняє потреби;

– відповідно до теорії ефективного ринку фінансові ринки є інформаційно ефективними, а ринкові ціни абсолютно відображають фундаментальну вартість активів і змінюються тільки через непередбачені екзогенні фактори;

– ринкові збої відбуваються рідко й можуть мати тільки екзогенне походження, а не відображати негативну динаміку всередині системи.

При цьому, незважаючи на методичну вразливість та обмежену практичну застосовність пропонованих економістами пояснень і тлумачень ринку, у науковому середовищі досі відсутні обговорення питань ірраціональності агента, деструктивних спекуляцій та ін.

За високого ступеня абстракції й відсутності наукового відображення економічної реальності, охарактеризованої складною динамікою зростання, ентропія якої підсилюється із часом наявним теоретичним базисом, що сформувався до теперішнього часу, розвиток сучасної економіки зазнає щораз більшої критики.

Економісти дедалі частіше закликають до правдивого відображення реальності, недосконалої інформації, що поширюється, ролі інституціональної інфраструктури, зокрема банків і кредитних ринків, механізмів економічного зростання, міжринкової та транснаціональної взаємодії.

Сформовані економічні теорії виявилися нездатними забезпечити на ранньому етапі ні виявлення проблеми, ні обґрунтування передумов розвитку пережитих останнім часом міжнародною фінансово-економічною системою масштабних дефолтів, фінансових криз тощо. Це передусім зумовлено тим, що змістовна аксіоматика економічних теорій нині не відображає соціально-економічної дійсності й в умовах зростання економіки, що щораз ускладнюються, не може бути інтегруючою парадигмою розвитку.

Однак, незважаючи на, що дедалі частіше застосовуються нові постулати за

загальної еволюції наукової думки в економіці, названої «мейнстрім», за необхідності зміни теоретичного базису розвитку економічних систем, дотепер не запропонована комплексна альтернативна парадигма, здатна повністю замінити теорії й концепції, що не відповідають сучасним реаліям і пояснити ринкові «аномалії» (наприклад, рейдерство, про які у свої дослідженнях згадують Б.Андрушків та Л.Малюта [2]), що останнім часом набули значного поширення.

Практика розвитку економіки й фінансових ринків, синергетичний та системний аналіз дали змогу виявити значні недоліки та суперечності у базових положеннях економічних теорій, що функціонують на сучасному етапі.

У результаті цього з'ясовано, що поведінка працівників найчастіше є ірраціональною, ринкові економічні системи за реального стану справ позбавлені гармонічної завершеності, властивої теоретичним моделям, і найчастіше неефективні, економічна система загалом й ринки зокрема насправді не досягають стану рівноваги, ціни не завжди абсолютно відображають фундаментальну вартість активів і не повною мірою задовольняють поточні потреби, забезпечуючи миттєву поставку активів; кризи й ринкові турбулентнісні відносини настільки рідкісні, що можуть мати тільки екзогенну природу, а не створювати негативну динаміку всередині системи [19].

Зауважимо, що будь-яка відкрита система, економічна зокрема, не може бути рівноважною, тому що для її функціонування потрібне неперервне надходження із зовнішнього середовища речовини й енергії (у разі економіки – ресурсів, товарів, капіталу). Наукові припущення про еквівалентні можливості також свідчать про нездійсненність умови рівноваги. Історично й емпірично доведено, що реальні ринки ефективні лише на деякому рівні зближення [12, с.67]. Однак діяльність будь якого підприємства піддається цілому спектру небезпек, загроз, ризиків, для яких ми попередньо повинні сформувавши систему превентивних заходів забезпечення економічної безпеки, або ж сформувавши заходи оперативного характеру, або стратегічні на майбутнє, як результат реакції на вже виниклу небезпеку чи загрозу (наприклад, як в умовах сьогодення, поширення коронавірусної інфекції, що значно вплинуло на стан та безпеку

готельно-ресторанної сфери), що повинні бути враховані при формуванні стратегії забезпечення економічної безпеки підприємства.

1.3. Етапи створення та розвитку системи харчової безпеки НАССР у структурі складових економічної безпеки підприємств ресторанного типу

В умовах інтегрування торговельного простору для закладів ресторанного господарства проблема впровадження систем управління безпечністю за принципами НАССР щороку набуває актуальності. Експорт вітчизняної харчової продукції на національний і європейський ринки неможливий без розроблення та впровадження системи управління безпекою харчового виробництва.

Враховуючи визначені умови, керівники закладів ресторанного господарства з повним циклом виробництва, які прагнуть до лідерства в конкурентній боротьбі на національному та закордонних ринках, уже сьогодні розробляють та вводять системи управління безпечністю за принципами НАССР.

Проблеми розроблення та впровадження даної системи на підприємствах харчування набули актуального значення, особливо в умовах інтегрування України у зарубіжні ринки виробництва та послуг.

Система НАССР для управління аспектами безпечності харчових продуктів бере початок з досліджень пов'язаних з В.Е. Демінгом. Його теорії управління якістю широко визнані як головний чинник у розв'язанні питань, пов'язаних з якістю японських продуктів у 50-х роках. Д-р Демінг та інші розробили системи комплексного управління якістю (TQM), в яких акцент зроблено на комплексному системному підході до виробництва, що може поліпшити якість та зниження витрат [14].

Як відомо, концепція та система НАССР сформувалася в 60-х роках спільними зусиллями Пілсбурської компанії (Pillsbury), лабораторією Армії США і Національним управлінням з аеронавтики та дослідження космічного простору США (NASA), як спільна розробка виробництва безпечних харчових продуктів

для космічної програми США. NASA мало дві принципові проблеми з безпечністю харчових продуктів для космонавтів:

- перша стосувалася можливих проблем поведінки частинок їжі в космічному апараті за умов відсутності гравітації;

- друга проблема — захист харчових продуктів від усіх патогенів та біологічних токсинів. Захворювання, спричинені продуктами харчування, наприклад, харчове отруєння стафілококами, були б катастрофічні в умовах космічного польоту [13, с. 14-16].

Так, для вирішення цієї проблеми була ініційована розробка концепції НАССР, представлена компанією “Пілсбурі” у 1971 році на Першій Американській Національній Конференції з питань безпеності харчових продуктів. Після цього Управління США з контролю за харчовими продуктами і лікарськими засобами (United States Food and Drug Administration) стало вимагати застосування системи НАССР під час виробництва рибних продуктів, а Департамент сільського господарства США – при переробці м'яса та птиці. Національна академія наук США (НАУ США) в 1985 р., після проведення оцінки ефективності регулювання харчової промисловості США, рекомендувала всім регулятивним установам прийняти підхід НАССР і обов'язкове застосування системи для виробників харчових продуктів [95].

В той же час проблема безпеки виробництва харчових продуктів обговорювалася не тільки в США. У 1953 р. Всесвітня асамблея охорони здоров'я – вища керівна структура ВООЗ – заявила, що широке використання хімікатів у харчовій промисловості несе загрозу здоров'ю людини, представляючи собою нову проблему, якій необхідно приділити увагу. У 1960 році Перша регіональна Європейська конференція ФАО підтримує ідею міжнародної (а не регіональної) угоди про мінімальні стандарти на харчові продукти, а конференція ФАО (Продовольча та сільськогосподарська організація ООН), у 1961 р. заснувала Кодекс Аліментаріус і прийняла рішення про створення міжнародної програми стандартів на харчові продукти [4, с. 157].

Утворення міжнародної Комісії Кодекс Аліментаріус базувалося на наукових розробках, які проводилися в галузях харчової хімії, харчової технології, харчової мікробіології, мікології, харчової токсикології (пестицидів, харчових добавок тощо), ветеринарної медицини, в рамках спеціалізованих програм ФАО і ВООЗ за тісної взаємодії лабораторій, університетів та незалежних експертів, а в 1963 році в рамках Об'єднаної програми ФАО і ВООЗ міжнародну Комісію Кодекс Аліментаріус (надалі Комісія), як виконавчий орган, призначений для розробки міжнародних продовольчих стандартів. Комісія створена як міжурядовий орган, відкритий для всіх членів ФАО і ВООЗ, в якому уряди приймають рішення, але де також враховуються думки й коментарі всіх членів громадянського суспільства щодо проектів стандартів під час їхнього проходження через процедуру розробки. Всесвітня асамблея охорони здоров'я в 1963 році затверджує рішення про створення Об'єднаної програми ФАО/ВООЗ по стандартах на харчові продукти і приймає Статут Комісії Кодекс Аліментаріус [29, с. 9].

Codex Alimentarius (лат., що означає «Закон про харчові продукти» або Кодекс) – це збірка прийнятих на міжнародному рівні стандартів на харчові продукти, представлених у єдиній формі. Він також включає положення рекомендаційного характеру у вигляді кодексів практики, керівних принципів та інших рекомендованих заходів, які сприяють досягненню цілей Кодексу Аліментаріус. Комісія висловила думку, що кодекси практики можуть надати корисні контрольні переліки вимог для національних органів контролю за харчовими продуктами або контролюючих органів. Публікація Codex Alimentarius має на меті направляти та сприяти розробці та встановленню визначень і вимог до харчових продуктів, сприяти їх гармонізації та, роблячи це, сприяти міжнародній торгівлі. Наразі Комісія Кодексу Аліментаріус налічує 189 членів з них 188 країн-членів та 1 організації-члена (Європейський Союз).

Отже, основними принципами Кодексу є охорона здоров'я споживачів і забезпечення сумлінної практики в торгівлі харчовими продуктами, а також

сприяння координації діяльності міжнародних урядових і неурядових організацій щодо розробки продовольчих стандартів.

Методичні вказівки Кодекс Аліментаріус поділяють на дві категорії:

- принципи, якими визначається політика у визначених ключових областях;
- методичні вказівки з тлумачення цих принципів чи з тлумачення положень

загальних стандартів Кодекс Аліментаріус.

Головна мета діяльності Комісії полягає в створенні погоджених на міжнародному рівні правил національної системи контролю продуктів харчування. Основою створення таких правил є захист здоров'я споживача, дотримання норм міжнародної торгівлі та урахування особливостей кожної країни. При цьому головним пріоритетом Комісії є захист інтересів споживачів, що передбачає виконання мінімально необхідних вимог до продукту, які забезпечують його безпечність (відсутність ризику для здоров'я людини) і якість.

Стратегічні задачі Комісії включають питання харчової безпеки, зокрема[45]:

- розвиток міжнародних харчових стандартів;
- застосування наукового підходу до аналізу ризиків;
розвиток зв'язків Кодексу з іншими регулюючими організаціями;
- забезпечення можливостей швидкого й ефективного реагування на виникаючі проблеми і нові розробки в харчовій галузі;
- залучення нових учасників до роботи в Комісії;
- максимально можливе поширення та впровадження стандартів даного Кодексу.

З цього часу система НАССР поширилася практично на всі країни світу, як засіб надійного захисту споживача. Обов'язкове запровадження НАССР вимагає законодавство США, Канади, Японії, Нової Зеландії, інших країн. Постановою Кабінету Міністрів України № 903 від 3 липня 2006 р. «Про створення Національної комісії України зі зводу харчових продуктів Кодексу Аліментаріус» створена Національна комісія України з Кодексу Аліментаріус (НККАУ) [71].

В основу системи покладено сім основних принципів:

1. Проведення аналізу небезпечних чинників. На початку аналізу небезпечних чинників необхідно розробити список небезпек характерних для продукції досліджуваного підприємства та визначити їх характеристику.

2. Визначення критичних точок контролю (КТК). Ідентифікація критичних контрольних точок заснована на логічному підході. Такий підхід група спеціалістів з упровадження системи НАССР використовує відповідно до свої практичних знань та досвіду, з можливим використанням методу дерева рішень. Після ідентифікації та визначення критичних контрольних точок необхідно розробити та запровадити ефективний аналіз небезпечних чинників виявлення критичних контрольних точок та визначення граничних значень.

3. Встановлення критичної межі (меж). Критичні межі повинні бути вимірювальними або помітними для забезпечення належного контролю. Для проведення моніторингу встановлюються критичні межі, враховуючи робочі похибки контрольно-вимірювальних приладів.

4. Встановлення процедур моніторингу КТК. Моніторинг забезпечить своєчасне виявлення відхилень у ККТ та проведення необхідних коригувальних дій. Процес моніторингу націлений на результативне виявлення небезпечних чинників та своєчасне коригування для попередження випуску небезпечної харчової продукції на підприємстві.

5. Встановлення коригувальних дій. Коригувальні дії повинні бути спрямовані на швидке відновлення контролю над технологічними процесами, визначення та усунення причин і наслідків невідповідності, ідентифікацію небезпечних продуктів, що були виготовлені під час відхилення від допустимих меж.

6. Встановлення процедур перевірки для системи НАССР. Основна ціль перевірки полягає у визначенні достатнього рівня контролю над небезпечними чинниками, що пов'язані з харчовою продукцією.

7. Встановлення документування всіх процедур та записів. Ведення процедури документування усіх процесів, що дають змогу підприємству

перевіряти впровадження та ефективність заходів контролю, які передбачає система НАССР.

Висновки до розділу 1

1. Провівши наукові дослідження теоретико-концептуального базису поняття «економічна безпека підприємства» з'ясовано, що у науковій літературі на сьогоднішній день немає однозначного підходу до визначення даної економічної категорії.

2. Запропоновано економічну безпеку розглядати як стан найбільш ефективного використання ресурсів з метою ліквідації загроз, зведення до мінімуму ризиків та істотних відхилень від напрямків загальної стратегії, а також стратегії забезпечення безпеки підприємства.

3. У процесі дослідження визначено, що для більшості вітчизняних підприємницьких структур актуальним є створення системи управління підприємством, що дає змогу забезпечити економічну безпеку із зменшенням рівня загроз господарській діяльності в основних її сферах (управління ресурсами, фінансами, якістю тощо).

4. Визначено, що з метою пошуку шляхів удосконалення управління якістю продукції та послуг необхідний ґрунтовно проведений аналіз процесу вирішення основних проблем підвищення якості продукції та послуг за умови впровадження ефективної системи управління якістю та постійного пошуку шляхів удосконалення останньої, а саме впровадження принципів системи НАССР на підприємствах ресторанного сервісу, що є ефективним інструментом контролю забезпечення якості їх продукції та послуг.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗУВАННЯ ОСНОВНИХ СКЛАДОВИХ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ТИПУ

2.1. Загальна характеристика функціонування ТОВ “Україна” ресторан на ринку надання послуг

Об’єктом дослідження у роботі є підприємство сфери ресторанного господарства – ТОВ “Україна” ресторан, що знаходиться у місті Тернопіль.

З метою забезпечення економічної безпеки на підприємстві сформовано механізм управління, який дозволяє контролювати внутрішні зв’язки, а також використовувати необхідні важелі впливу, охоплюючи діяльність усіх ланок і співробітників підприємства – від робітника до керуючого.

Як відомо, ефективність роботи ресторанів і високий рівень обслуговування залежать не тільки від технічного стану виробничих приміщень і технологічного устаткування залів, але й від ділових якостей керівників. Функції управління ТОВ “Україна” ресторан полягають у реалізації: загального керівництва підприємством; техніко-економічного планування; обліку та фінансової діяльності; технічного та продовольчого постачання.

В основі концепції даного ресторану покладено творчий підхід до кулінарних традицій і колоритний інтер’єр. Лофтівський стиль на території ресторану, незвичайний посуд, ароматні спеції створюють надзвичайну атмосферу незабутню атмосферу ресторану. Крім традиційного українського та європейського меню, у ТОВ “Україна” ресторан представлений асортиментами східних кухонь. Середній чек ресторанного закладу становить 300-800 грн. з людини.

Структура управління ресторанного закладу представлена лінійно-функціонального типу. На чолі кожного структурного підрозділу перебуває керівник, наділений усіма повноваженнями та здійснюючий одноособове

керівництво підлеглими йому працівниками, що й зосереджує у своїх руках усі функції управління.

Очолює ТОВ “Україна” ресторан директор. Директор несе повну відповідальність за організацію господарської діяльності, виконання договорів і угод, розглядає скарги. Йому структурно підкоряються керуючі ресторанами, які повністю відповідають за поточну діяльність.

Завідувач виробництва керується посадовою характеристикою та приступає до виконання своїх обов’язків після підписання акту про матеріальну відповідальність. Також у його функції входить бракераж готової їжі. Директор забезпечує дотримання рецептур страв і технології їх виготовлення, підвищує продуктивність праці персоналу, формує графіки виходу на роботу тощо.

Функції обліку, планування та різні фінансові операції виконують працівники бухгалтерії ТОВ “Україна” ресторан. Її очолює головний бухгалтер. Функції вказаної посади зводяться до формування річного бухгалтерського балансу, веденню обліку руху товарів, нарахування податків і заробітної плати.

Важлива роль у роботі підприємства громадського харчування приділяється шеф-кухарю та су-шефу. Вони відповідають за керівництво всією кухонною сферою, а також за виготовлення страв по встановленому стандарту ресторану з урахуванням досягнення максимального успіху в економіці та організації виробництва.

Адміністратор займається роботою з клієнтами та персоналом, зустрічає та вітає гостей, здійснює контроль підготовки залу до обслуговування та забезпечує високий рівень продажів.

Офіціанти займаються обслуговуванням гостей: ухвалюють замовлення, оформляють і пред’являють рахунки, обслуговують банкети, ювілеї, весілля, дегустації страв, надають гостям допомогу у виборі страв і напоїв і подання їх на столи тощо. Також офіціанти здійснюють і роботу на виїзді, тому що ТОВ “Україна” ресторан надає також і послуги по кейтерингу.

Бармен займається вітанням і обслуговуванням гостей спиртними й іншими напоями, готуванням і подачею змішаних напоїв, розрахунком з гостем,

забезпеченням високого рівня продажів і якості обслуговування, поживленням оточення у барі.

У ресторані, який у м. Тернополі відомий за своєю брендовою назвою «Файне місто», завжди панує своєрідна традиційна та витончена атмосфера, відповідний колорит та затишок, які приваблюють клієнтів різних вікових категорій, однак акцент робиться все ж таки на молоде покоління.

2.2. Аналізування основних складових економічної безпеки підприємства: кадрової та матеріально-технічної

Опираючись на наукові дослідження Малюти Л.Я. [53], для аналізу економічної безпеки доцільно обрати кадрову, техніко-технологічну (матеріально-технічну) та фінансову складові, показники яких піддаються чіткій формалізації і їх можна визначити та порівнювати за допомогою методів та прийомів економічного аналізу.

Розпочинаємо аналіз із кадрової складової економічної безпеки. Як свідчать звітні дані досліджуваного підприємства, кількість працівників ТОВ «Україна» станом на 1.12.2020 становить 49 осіб (34 – робітників, 15 – адміністративних працівників). При цьому нормативна кількість працівників – 125 (додаток 1). Чоловіків на підприємстві – 33, жінок – 16. Проте до кінця року кількість працівників зменшилась до 40 чоловік.

Чисельність співробітників може змінюватися залежно від сезону та завантаженості ресторану. З

міни у русі кадрових ресурсів ТОВ «Україна» ресторан можна прослідкувати у табл. 2.1, для цього потрібно розрахувати наступні показники: коефіцієнт обороту з прийняття на роботу кадрів, коефіцієнт обороту із вибуття кадрів та коефіцієнт плинності кадрів.

Таблиця 2.1

Динаміка руху кадрових ресурсів
ТОВ “Україна” ресторан за 2018-2020 рр.

Актив	2018 рік	2019 рік	2020 рік	Абсолютне відхилення, осіб		Відносне відхилення, %	
				2019/2018	2020/2019	2019/2018	2020/2019
Середньооблікова чисельність персоналу	42	49	40	7	-9	16,67	-18,37
Кількість прийнятих на роботу	153	148	148	-5	0	-3,28	0
Кількість звільнених з роботи	91	99	108	8	9	8,79	9,09
Коефіцієнт обороту приймання, %	3,64	3,02	3,70	-0,62	0,68	-20,61	22,51
Коефіцієнт обороту вибуття, %	2,17	2,02	2,70	-0,15	0,68	-6,91	33,64
Коефіцієнт плинності кадрів, %	2,17	2,02	2,70	-0,15	0,68	-6,91	33,64

Отже, як бачимо з табл. 2.1, зміни у структурі персоналу є досить значними. На сьогодні у ТОВ “Україна” ресторан присутня велика плинність кадрів, однак з кожним роком вона поступово зменшуються, що є позитивним явищем і відображається на кадровій складовій забезпечення економічної безпеки підприємства.

Відповідно, у ресторані спостерігається нестача кількості кадрових ресурсів, але дане явище не критично впливає на діяльність організації. Адже, на таку незначну кількість працівників, ресторан продовжує активно функціонувати і обслуговувати все більшу кількість відвідувачів, за рахунок не кількості, а їхньої кваліфікації, яка дає змогу швидше та якісніше виконувати поставленні обов’язки.

Найбільш численний сегмент працівників ресторанного підприємства – кухарський склад. Це обумовлене специфічною спрямованістю кухні, що вимагає поділу персоналу по трьом станціям і цехам протягом кожного робочого дня. Ці цехи носять наступні характеристик: холодний цех – готування холодних закусок, салатів, десертів; гарячий цех – готування гарячих страв, супів, закусок, гарнірів; суші-стійка – готування роллів, суші (нарізка сирої риби з рисом). Таким чином, мінімальна щоденна потреба в персоналі кухні – шість людей. Кожен з кухарів має відповідну кваліфікацію, що дозволяє займати місце на тієї або іншій позиції, що дозволяє забезпечувати періодичну ротацію персоналу кухні між внутрішніми підрозділами, підвищувати кваліфікацію кухарів і одержувати матеріальну надбавку за можливість роботи на різних позиціях.

На другому місці по чисельності перебувають адміністратори ресторану й офіціанти. Потреба в офіціантах обумовлена високою відвідуваністю закладу та кількістю посадкових місць від 92 до 100. Щоденна потреба в офіціантах – шість людей. Кількість адміністраторів закладу харчування залежить від графіка роботи, який являє собою роботу доба через три доби. У цілому, незважаючи на невеликий штат персоналу, завдяки грамотному розподілу виконуваних обов'язків, забезпечується злагоджена та безперебійна робота ресторанного даного закладу.

До складської групи ресторану відносяться окремі холодильні камери для зберігання напівфабрикатів, молока та гастрономії, неохолоджувані приміщення для зберігання овочів, вино-горілочних виробів. При відсутності даної групи приміщень, що допускається по СНП, зберігання здійснюється безпосередньо у цехах або у барах, у холодильних шафах або на стелажах. Обсяги збереженого товару у такому випадку значно знижуються, що вимагає постійного та своєчасного їхнього поповнення.

Найбільшу ефективність в умовах сьогодення мають підприємства, що володіють власним автотранспортом. Очевидно, це пов'язано з меншим ступенем залежності від навколишнього економічного оточення, більшим ступенем мобільності та швидкості прийняття рішень в прояві використання своєрідного логістичного підходу до організації постачання. Виконання завдання оптимізації рівня запасів за

умови забезпечення високого рівня надання послуг споживачам вдається саме такій групі закладу. Таким чином, відсутність більших запасів на підприємстві харчування призводить до збільшення ризику виникнення дефіциту ресурсів у процесі виготовлення харчової продукції і, як наслідок, незадовільної якості надання послуг споживачам. З іншого боку, збільшення запасів на підприємстві заморожує його фінансові ресурси. Тому з огляду на це, підприємство використовує сучасні логістичні системи оптимізації запасів, які дозволяють сформувати необхідну кількість закупівель без надмірного залишку.

Вдале, на перший погляд, виконання таких функцій, як транспортування та закупівля за допомогою власних автотранспортних засобів, велика кількість постачальників, а також управління цими операціями дозволяє мати максимальний розмір товарообігу з одного посадкового місця закладу.

Незважаючи на своє вигідне місце розташування у нашому місті, ТОВ “Україна” ресторан може бути економічно неефективним, якщо не використовує логістику на шляху перетворення попиту у постачання. Але проблема поглиблюється у тому ракурсі, що ті логістичні зв’язки, які сьогодні приносять підприємствам найбільший прибуток у порівнянні з іншими, не можуть бути довговічними, а головне – не можуть бути доступними для всіх підприємств сфери харчування. За результатами проведених досліджень, 48% усіх ресторанів міста мають власний автотранспорт, а 52% орендують його або використовують транспорт постачальника. При цьому, має місце класичний спосіб формування системи, що забезпечує проходження сукупного матеріального потоку. Спостерігаємо три самостійно сформовані підсистеми, з’єднані між собою в основному механічно:

- підсистема, що забезпечує проходження матеріального потоку на складах постачальників;
- підсистема, що забезпечує його оброблення на транспорті;
- підсистема, що забезпечує його оброблення безпосередньо на підприємстві харчування.

Незважаючи на те, що вони утворюють результативну систему, однак вона функціонує, в основному, для кожного окремо взятого підприємства у структурі досліджуваного ресторанного закладу. Тому, поряд із завданням розміщення самих

підприємств на території міста Тернопіль, постає завдання створення оптимального розміщення розподільного центру або заготівельного підприємства, яке перебуває у місці споживання матеріального потоку. У таких умовах багато ресторанів перетворюються у соціальні підприємства, коли про прибутковість мова навіть не йде, важливо просто протриматися на ринку в умовах сьогоденної кризи, в умовах пандемії коронавірусу, до настання кращих часів.

Слід зазначити, що матеріально-технічне постачання ТОВ “Україна” ресторану здійснюється оптово-продовольчими фірмами. За підтримку його обсягів на прийнятному рівні у ресторанному закладі відповідає завідувач виробництвом і адміністратор, які у своїй роботі враховують наступні фактори: наявний запас товару на складі (у днях); оптимальний запас (у днях); відхилення від оптимуму (у днях); рівень продажів ресторанів; сезонні коливання продажів; час розміщення й підтвердження замовлення в постачальника; умови постачання; час постачання.

У ТОВ “Україна” ресторан раз на тиждень формується спеціальний звіт по всій товарній номенклатурі складу. У ньому ключовими параметрами для менеджерів групи є продажі за тиждень і рівень запасу. Оцінити достатність поточного рівня запасу можна за допомогою значень мінімального, оптимального й максимального рівнів запасу, що приводяться тут. Якщо рівень запасу нижче мінімального значення, то в обов'язковому порядку здійснюється додаткова поставка. Питання лише в тому, скільки замовити. Бажано, щоб на момент наступного звіту запас виявився в припустимому інтервалі. Якщо поточний запас перебуває в інтервалі між мінімальним і максимальним значеннями або мало перевищує максимум, то буде потрібно зробити зразковий розрахунок складського залишку через тиждень. Зробити це можна, зрівнявши обсяги продажів за попередній тиждень із прогнозованим їх рівнем.

Як показує практика, в умовах економічного спаду у країні має значення стимулювання за допомогою прямих знижок і зменшення середнього чека. А для схожих заходів завжди є певна межа. Інші ж акції майже не працюють або працюють дуже персоналізовано. Це означає, що ресторани, як і їхні клієнти, у такі складні періоди займаються виживанням, і якщо вони хоча б

самоокупуються, то це цілком можна вважати хорошим досягненням.

У 2022 р., ймовірно, що спостерігатиметься акумулювання відкладеного попиту на ресторани послуги й інші розваги. Криза й, відповідно, непевність у майбутньому змушує людей знижувати витрати навіть у тих випадках, якщо падіння доходів не критично є важливим для вживання. Так, накопичується втома від того, що відбувається – від необхідності мінімізувати видатки і постійно турбуватися. Це означає, що при найменшому відносно достовірному натяку на виправлення ситуації, цей “резерв” вийде на ринок у вигляді підвищеного споживання. Очевидно, що ресторани обов’язково отримають частину коштів, які люди готові будуть витратити на різні надмірності, яких позбавляли себе під час гострої фази кризи в умовах пандемії. Враховуючи, що вона явно затягується, можна припустити, що для послаблення режиму економії буде достатнім хоча б нульового прогнозу або прогнозу мінімального росту на 2022 р. поки-що усе говорить про те, що ми відчуємо кризу.

Приблизно така ж ситуація спостерігається й серед рестораних інвесторів. Скромна, хоча й не зовсім провальна динаміка останніх років продемонструвала невелике негативне зростання з ймовірним виходом у плюсову зону теж у наступному році. Так, що цілком можна очікувати зростання кількості відкриттів нових ресторанів і цікавих проєктів у індустрії гостинності.

Асортимент продукції ТОВ “Україна” ресторан досить широкий і включає 18 асортиментних груп. Кожна асортиментна група представлена глибоко лінійкою і є досить насиченою, що, у принципі, характерно для багатьох підприємств громадського харчування, що працюють у даному сегменті. Насиченість представленого асортиментів (загальне число складових її окремих видів) є близько ста. Середня насиченість товарного асортименту (середня товарна лінійка) визначається розподілом загальної кількості продукції на кількість асортиментних груп (18) становить 18 позицій (середня товарна лінійка).

Таким чином, можна сказати, що через те, що ТОВ “Україна” ресторан містить у своїй структурі три заклади, наявність різноманітних кухонь дає можливість широкої пропозиції відвідувачам і вибору страв, що здатні зацікавити клієнтів з різними смаками та доходами.

Охарактеризуємо властивості асортименту закладу у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Властивості та показники асортиментів ресторану за 2018-2020 рр.

Властиво	2018 р.	2019 р.	2020 р.	Абсолютне відхилення	
Коефіцієнт глибини, Кг	0,83	0,86	0,87	0,04	0,01
Коефіцієнт широти, Кш	0,78	0,81	0,82	0,04	0,01
Коефіцієнт новизни, Кн	0,24	0,24	0,28	0,04	0,04
Коефіцієнт стабільності, Ку	0,64	0,67	0,7	0,06	0,03
Коефіцієнт раціональності, Кр	0,62	0,64	0,63	0,01	-0,01

Таким чином, бачимо, що виділяють п'ять основних властивостей асортиментних позицій ресторанного закладу. Зокрема виділяють: коефіцієнт широти асортиментних груп, що визначається, як кількість варіантів товарів представлених у вигляді класифікаційного групування до базової широти (в аналізованому періоді даний показник незначно збільшується, це свідчить про те, що розширюється меню закладу, додаються нові товарні групи).

Коефіцієнт глибини асортименту показує її реальну ступінь та може розраховуватися як по окремих підгрупах, так і в середньому по асортименту, хоча кращий стан асортиментів не завжди можна визначити. Відзначимо зростання даного показника в аналізованому періоді трьох останніх років. Глибина окремих асортиментних груп збільшується, середня глибина росте, це приводить і до росту коефіцієнта глибини.

Що стосується новизни асортиментів, то тут також відзначається незначний ріст показника через впровадження нових асортиментних груп. При цьому, розширюється саме лінійка меню продуктів, додається сезонне меню, дитяче меню, нове меню із піцями. Зазвичай нові товарні групи вводяться в певний сезон і їх кількість становить приблизно 4-5 страв у кожному меню. Коефіцієнт новизни у звітному році значно зріс і становить 28%.

Стабільність асортиментів визначається ступенем коливання продуктів у наборі. У 2020 році коефіцієнт досягнув 70%, це значить, що 70% продукції

ресторанів користується стабільним попитом. Асортименти закладу харчування є досить гармонійним, з високим ступенем близькості окремих товарних груп між собою для задоволення попиту. Ця властивість не має кількісного вираження.

На основі аналізу ступеня попиту на товари (послуги) ресторану, товарозабезпечення та прибутковості створюють так званий баланс вживання по найбільш зацікавлених товарах або послугах у розрізі розглянутої сукупності критеріїв вибору (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Баланс вживання (балів) страв ресторану

Товарна група	Товаро-забезпечення	Ступінь попиту	Прибутковість	Зведений показник
Супи, гарячі страва	3	3	2	8
Салати, закуски	3	3	3	9
Барне меню	3	3	3	9
Страви з доставкою додому (роли, суші, шашлик, піца, салати тощо)	3	4	4	11

На основі балансу вживання можна зробити висновок про те, що у ТОВ “Україна” ресторани страви з доставкою додому мають максимальне оцінювання, і ця тенденція збережеться й у майбутньому та позитивно впливає на економічну безпеку даного підприємства.

Високий рівень товарозабезпечення та прибутковості обумовлені тим, що роли, суші та піца мають максимальну насиченість у товарній номенклатурі, що забезпечує їхній стійкий попит. Враховуючи яскраво виражені тенденції 2020 року щодо популярності страв з доставкою додому, ріст ринку фаст-фудів, робота із зазначеними товарними групами буде пріоритетною для діяльності ресторанного підприємства та пожвавить попит за рахунок активізації способів доставки до кінцевого споживача. Крім того, дана група має потенційний попит через можливості її реалізації у вигляді напівфабрикатів, що також дозволить збільшити обсяги продажів ресторанного підприємства та буде гарантувати певний рівень його економічної безпеки.

2.3. Оцінювання фінансової складової економічної безпеки ресторану

Аналіз фінансового забезпечення ресторану “Україна” почнемо з вивчення складу та структури майна підприємства для цього використаємо показники балансу (Ф.1) та звіту про фінансові результати (Ф.2) підприємства та відобразимо відповідним чином. Майно підприємства складається з основних фондів, оборотних коштів, а також інших цінностей, вартість яких відображається в самостійному балансі підприємства.

Джерелом формування майна підприємства є грошові та матеріальні внески засновників, доходи, одержані від реалізації товарів продукції, а також від інших видів господарської діяльності, доходи від цінних паперів, кредити банків та інших кредиторів, придбання майна іншого підприємства, організації, благодійні внески, пожертвування організацій, підприємств та громадян.

Прибуток, що залишається після сплати податків та інших обов’язкових платежів направляється на виробничі потреби, соціальний розвиток підприємства, засновникам так у власність трудовому колективу. Майно підприємства належить йому на правах повного господарського відання. Виходячи з цього підприємство володіє, користується, розпоряджається зазначеним майном на свій розсуд вчиняє щодо майна будь які дії, що не суперечать Статуту.

Підприємство забезпечує збереження майна та несе відповідальність перед засновником за цілісність і збереження майна, яким користується. Джерелом формування майна є прибутки, кредити банків, капітальні вкладення інші джерела, які не заборонені законом. Підприємство сплачує всі види платежів у бюджет згідно діючого законодавства. Самостійно визначає фонд заробітної плати без обмежень його зростання з боку державних органів, самостійно встановлює форми, системи і розміри зарплати.

Усі показники бухгалтерського балансу та звітності взаємозв’язані один з одним, їх цінність для своєчасної та якісної оцінки фінансового стану підприємства залежить від їхньої вірогідності та дати складання звіту.

Аналіз активів підприємства дозволяє надати загальну оцінку зміні всього його майна. Оцінка сукупних активів, в свою чергу, дозволяє зробити висновок про те, в які активи вкладені знову залучені фінансові ресурси або які активи зменшились за рахунок зменшення фінансових ресурсів, чи навпаки. Аналіз динаміки валюти балансу проводиться на основі складання аналітичного балансу, шляхом порівняння даних загальної вартості майна підприємства на початок і кінець звітного періоду або ряду періодів. Здійснення горизонтального аналізу балансу ресторану “Україна” за 2018-2020 рр. відображено у табл. 2.4

Таблиця 2.4

Аналізування статей балансу ТОВ “Україна” ресторан
за 2018-2020 рр., тис. грн.

Актив	Код рядка	2018 рік	2019 рік	2020 рік	Абсолютне відхилення, тис. грн.		Відносне відхилення, %	
					2019/2018	2020/2019	2019/2018	2020/2019
1	2	3	4	5	6	7	9	10
1. Необоротні активи								
Основні засоби	1010	5555,5	29305,1	29764,6	23749,6	459,5	81,04	1,54
первісна вартість	1011	6270,6	31718,6	33898,5	25448	2179,9	80,23	6,43
знос	1012	715,1	2413,5	4133,9	1698,4	1720,4	70,37	41,62
Усього за розділом I	1095	7047,2	29305,1	29764,6	22257,9	459,5	75,95	1,54
II. Оборотні активи								
Запаси	1100	3137	3301,1	5496,7	164,1	2195,6	4,97	39,94
Дебіторська заборгованість за продукцію, товари, роботи, послуги	1125	65	129,4	5496,7	64,4	5367,3	49,77	97,65
Дебіторська заборгованість за розрахунками:								
з бюджетом	1135	15,9	65,8	7,6	49,9	-58,2	75,84	-765,79

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6	7	9	10
у тому числі з податку на прибуток	1136	0,1	0,1	0	0	-0,1	0,00	0,00
Інша поточна дебіторська заборгованість	1155	235,7	1308,9	1100,3	1073,2	-208,6	81,99	-18,96
Поточні фінансові інвестиції	1160	-	-	-	-	-	-	-
Грошові кошти та їх еквіваленти	1165	12045,5	189,1	28,2	-11856,4	-160,9	-6269,91	-570,57
Усього за розділом II	1195	15814,1	5169,3	7266,2	-10644,8	2096,9	-205,92	28,86
III. Необоротні активи, утримувані для продажу, та групи вибуття	1200	-	-	-	-	-	-	-
Баланс	1300	22861,3	34474,4	37030,8	11613,1	2556,4	33,69	6,90
Пасив	Код рядка	2018р.	2019р.	2020р.	Абсолютне відхилення, тис. грн.		Відносне відхилення, %	
					2019/2018	2020/2019	2019/2018	2020/2019
1. Власний капітал								
Зареєстрований пайовий капітал	1400	4590	4590	4590	0	0,00	0,00	0,00
Додатковий капітал	1410	17014	-	-	-17014	-	-	-
Резервний капітал	1415	-	-	-	-	-	-	-
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	1420	509,8	533,9	1,6	24,1	-532,30	4,51	-33268,75
Усього за розділом I	1495	22023,8	3966,1	4498,4	-18057,7	532,30	-455,30	11,83
II. Довгострокові зобов'язання і забезпечення								
Усього за розділом II	1595	-	-	-	-	-	-	-
III. Поточні зобов'язання і забезпечення								

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6	7	9	10
Короткострокові кредити банків	1600	-	2500	-	2500	2500,00	-	-
Поточна кредиторська заборгованість за								
довгостроковими зобов'язаннями	1610	-	-	-	-	-	-	-
товари, роботи, послуги	1615	-	-	0,8	-	0,80	-	-
розрахунками з бюджетом	1620	75,5	91,9	249,7	16,4	157,80	17,85	63,20
у тому числі з податку на прибуток	1621	-	52,2	112,5	52,2	60,30	-	53,60
за розрахунками зі страхування	1625	39,4	10,1	57,6	-29,3	47,50	-290,10	82,47
за розрахунками з оплати праці	1630	136,2	69,6	321,7	-66,6	252,10	-95,69	78,36
Інші поточні зобов'язання	1690	586,4	27836,7	31902,6	27250,3	4065,90	97,89	12,74
Усього за розділом III	1695	837,5	30508,3	32532,4	29670,8	2024,10	97,25	6,22
IV. Зобов'язання, пов'язані з необоротними активами, утримуваними для продажу, та групами вибуття	1700	-	-	-	-	-	-	-
Баланс	1900	22861,3	34474,4	37030,8	11613,1	2556,40	33,69	6,90

Для якісної оцінки платоспроможності підприємства, крім аналізу ліквідності балансу підприємства, проводять розрахунок та оцінку сукупності відносних аналітичних показників, методика розрахунку яких наведена у табл.2.5. Вони вказують на збалансованість поточних зобов'язань та оборотних активів досліджуваного підприємства.

Таблиця 2.5

Аналіз відносних показників ліквідності ТОВ “Україна” ресторан

№ п/п	Назва показника	Алгоритм розрахунку показника	2018 рік	2019 рік	2020 рік	Характеристика показника
1	2	3	4	5	6	7
1	Коефіцієнт абсолютної ліквідності	$K_{ал} = \frac{\Phi.1p.1160 + p.1165}{\Phi.1p.1695 + p.1700}$	0,143	0,006	0,0009	Характеризує, яка частка короткострокових зобов'язань може бути за необхідності негайно погашена за рахунок наявних грошових коштів. Рекомендоване значення: 0,2-0,35.
2	Коефіцієнт проміжної ліквідності	$K_{прл} = \frac{\Phi.1p.1160 + p.1165 + p.(1120 + \dots + 1155)}{\Phi.1p.1695 + p.1700}$	0,28	0,04	0,034	Засвідчує потенційну здатність підприємства погасити свої поточні зобов'язання при умові отримання від дебіторів всієї суми короткострокової заборгованості. Рекомендоване значення: 0,7-0,8.
3	Коефіцієнт поточної ліквідності	$K_{пл} = \frac{\Phi.1p.1195 + p.1200}{\Phi.1p.1695 + p.1700}$	1,89	0,2	0,22	Характеризує достатність оборотних активів підприємства для погашення своїх боргів і показує, скільки грошових одиниць оборотних активів припадає на кожну грошову одиницю поточних зобов'язань.

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6	7
4	Показник покриття	$Pn = \frac{\Phi.1p.1195}{\Phi.1p.1695}$	1,88	0,33	0,22	Показує обсяг оборотних активів, що припадає на одиницю короткострокових зобов'язань. Рекомендоване значення: вище 1.
5	Показник співвідношення поточної дебіторської та кредиторської заборгованості	$Kdkz = \frac{\Phi.1p.(1120+1125+1130+1135+1140+1145+1155)}{\Phi.1p.(1605+1615+620+1630+1635+1640+1645)}$	0,59	0,93	0,19	Свідчить про здатність розрахуватися з постачальниками, працівниками та іншими кредиторами за рахунок дебіторів в межах досліджуваного року. У випадку, якщо воно більше одиниці, слід говорити про значне відволікання фінансових ресурсів підприємства дебіторами, що знижує здатність відповідати за своїми короткостроковим и зобов'язаннями. У випадку якщо показник менший одиниці – підприємство здатне фінансувати дебіторську заборгованість та частину інших активів за рахунок кредиторської заборгованості. Рекомендоване значення: 1.

Як бачимо, із даних таблиці майже усі показники нижчі вказаних нормативних значень, що свідчить про невисоку ліквідність. Адже спостерігається надмірне вилучення ресурсів підприємства на формування грошових коштів, що призводить до неефективного використання наявних фінансових ресурсів. Адже за умов нормальної економічної ситуації та середньої

очікуваної рентабельності підприємства ефективніше вкладати вільні грошові ресурси у розвиток власної діяльності, ніж формувати вклади на депозитних рахунках.

Також низьке значення показників ліквідності свідчить про проблеми із здатністю відповідати за своїми короткостроковими зобов'язаннями. Це знижує довіру контрагентів та партнерів до підприємства, що негативно впливає на вартість залучення позикових ресурсів – банківських та комерційних кредитів, веде до підвищення ризику вирішення проблем у судовому порядку тощо.

Як результат розрахунку відносних показників ліквідності – аналітик отримує уявлення про надійність підприємства, рівень поточних фінансових ризиків та ризиків втрати ліквідності, ефективність фінансової політики в короткостроковій перспективі.

Фінансова стабільність підприємства є однією з найважливіших характеристик економічної безпеки підприємства. Вона пов'язана з рівнем залежності від кредиторів та інвесторів і характеризується співвідношенням власних і залучених коштів. Значення і сутність фінансової стійкості відображаються в її показниках. Розрізняють абсолютні і відносні показники фінансової стійкості.

Першим кроком при проведенні аналізу фінансової стійкості підприємства є дослідження абсолютних показників, що дозволяє визначити тип його фінансового стану. Абсолютними показниками фінансової стійкості є показники, що характеризують міру забезпеченості запасів джерелами їхнього фінансування. Співставленні величини запасів господарюючого суб'єкта з джерелами їхнього фінансування дозволяє визначити тип фінансового стану (табл. 2.6).

Дані показники свідчать про високу незалежність ресторану «Україна» від зовнішніх джерел залучення фінансових ресурсів, низьку імовірність банкрутства, здатність швидко пристосуватися до зміни кон'юнктури ринку тощо. У той же час надмірно високі значення окремих показників у певний період може свідчити про те, що організація не повною мірою використовує наявний фінансовий потенціал.

Таблиця 2.6

Алгоритм розрахунку відносних показників фінансової стійкості

ТОВ “Україна” ресторан за 2018-2020 рр., тис. грн.

№ п/п	Назва показника	Алгоритм розрахунку показника	2018 рік	2019 рік	2020 рік	Характеристика
1	2	3	4	5	6	7
1	Коефіцієнт фінансової незалежності	$K_{\phi n} = \frac{\Phi.1p.1195}{\Phi.1p.1900}$	0,69	0,15	0,15	Зростання коефіцієнта означає підвищення фінансової стійкості підприємства і є позитивним моментом.
2	Коефіцієнт фінансової залежності	$K_{\phi z} = \frac{\Phi.1p.1900}{\Phi.1p.1195}$	1,45	6,7	6,7	Зростання даного показника в динаміці свідчить про збільшення частки залучених коштів у фінансуванні підприємства.
3	Коефіцієнт фінансового ризику	$K_{\phi p} = \frac{\Phi.1p.(1595 + 1695 + 1700)}{\Phi.1p.1495}$	0,04	7,7	7,7	Коефіцієнт в межах норми. Інвестувати в дане підприємство можна та не ризиковано.
4	Коефіцієнт концентрації позикового капіталу	$K_{kpk} = \frac{\Phi.1p.(1595 + 1695 + 1700)}{\Phi.1p.1900}$	0,037	0,9	0,88	Зростання цього показника за часом означає посилення залежності підприємства від зовнішніх інвесторів.
5	Коефіцієнт фінансової стабільності	$K_{\phi c} = \frac{\Phi.1p.1495}{\Phi.1p.(1595 + 1695 + 1700)}$	26,3	0,13	0,13	Борги покриваються власним капіталом, оскільки показники вище 1.
6	Коефіцієнт фінансової незалежності капіталізованих джерел	$K_{\phi нк\delta} = \frac{\Phi.1p.1495}{\Phi.1p.(1595 + 1495)}$	1	1	1	Показує відсоток власного капіталу в капіталізованих джерелах.
7	Коефіцієнт маневреності власного капіталу	$K_{mвк} = \frac{\Phi.1p.(1495 + 1595 - 1095)}{\Phi.1p.1495}$	0,68	-6,4	-6,4	Характеризує ступінь мобільності власного капіталу, тобто показує ту частину власного капіталу, яка знаходиться в обігу і використовується для фінансування поточної діяльності. Для забезпечення гнучкості при використанні власних коштів підприємства коефіцієнт маневреності власного капіталу має бути досить високим. Позитивною тенденцією вважається невелике зростання його в динаміці.

Продовження табл. 2.6

1	2	3	4	5	6	7
8	Коефіцієнт забезпечення оборотних активів власними коштами	$K_{звк} = \frac{\Phi.1p.(1495 + 1595 - 1095)}{\Phi.1p.1195}$	0,95	-4,9	-4,9	Характеризує здатність підприємства фінансувати оборотні активи за рахунок власних коштів. Нормативним значенням є 0,1 та вище. Рекомендоване значення: вище 0,1. У випадку нижчого значення необхідно залучати додаткові кошти для покриття розривів у платіжному календарі.
9	Коефіцієнт маневреності власних обігових коштів	$K_{мвок} = \frac{\Phi.1p.1165}{\Phi.1p.(1495 + 1595 - 1095)}$	0,8	-0,004	-0,007	Вказує, яка частина власних обігових коштів перебуває у грошовій формі. Високе значення показника свідчить про здатність швидко відповідати за своїми короткостроковими зобов'язаннями за рахунок власного капіталу.
10	Коефіцієнт фінансової стійкості	$K_{фст} = \frac{\Phi.1p.1495 + p.1595}{\Phi.1p.1900}$	0,96	0,12	0,12	Дозволяє вказати, яка частина активів фінансується за рахунок довгострокових джерел фінансування – власного капіталу та довгострокових позикових фінансових ресурсів. Високе значення показника свідчить про низький рівень ризику втрати платоспроможності та хороші перспективи функціонування підприємства. Зокрема банкрутство у поточному році суб'єкту господарювання не загрожує. Рекомендоване значення: 0,7-0,9.

Оцінити наскільки ефективно ресторан використовує свої ресурси (засоби) дозволяє аналіз ділової активності, який передбачає застосування якісних та кількісних критеріїв. До якісних показників оцінки ділової активності належать:

розмір ринку збуту продукції, наявність продукції, що експортується, репутацію підприємства тощо.

Показники, що характеризують ділову активність та методику їх розрахунку наведено у табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Аналізування показників ділової активності ТОВ “Україна”
ресторан за 2018-2020 рр., тис. грн.

№ п/п	Назва показника	Алгоритм розрахунку показника	2018 рік	2019 рік	2020 рік	Характеристика показника
1	2	3	4	5	6	7
1	Коефіцієнт оборотності активів (трансформації)	$K_{oa} = \frac{\Phi.2p.2000}{\frac{\Phi.1p.1300gp.3 + p.1300gp.4}{2}}$	0,72	0,52	0,33	Коефіцієнт відображає швидкість обороту сукупного капіталу підприємства, тобто показує, скільки разів за аналізований період відбувається повний цикл виробництва й обігу, що приносить відповідний ефект у вигляді прибутку. Зростання оборотності активів оцінюється позитивно за умови прибуткової діяльності підприємства.
2	Коефіцієнт оборотності оборотних активів	$K_{oaa} = \frac{\Phi.2p.2000}{\frac{\Phi.1p.1195gp.3 + p.1195gp.4}{2}}$	1,21	1,49	1,87	Характеризує суму доходу, яка отримується з кожної гривні оборотних активів, тобто ефективність використання оборотних ресурсів підприємства.
3	Коефіцієнт оборотності запасів	$K_{oz} = \Phi.2p.2050 / (\Phi.1(p.1100 + p.1110)gp.3 + (p.1100 + p.1110)gp.4) / 2$	12,7	10,6	8,33	Дає можливість встановити швидкість обороту запасів для забезпечення виконання завдання з продажу готової продукції. Зростання оборотності запасів свідчить про ефективне і економне їх використання.

Продовження табл. 2.7

1	2	3	4	5	6	7
4	Коефіцієнт оборотності дебіторської заборгованості	$Kодз = \Phi.2 p.2000 / (\Phi.1 (p.1120 + p.1155) гр.3 + (p.1120 + p.1155) гр.4) / 2$	64,02	21,01	9,65	Показує швидкість обороту дебіторська заборгованості за аналізований період. Зростання цього коефіцієнта свідчить про поліпшення платіжної дисципліни та (або) скорочення обсягів продажу продукції з відстроченням платежу за строками або за вартістю угод. Проблеми з цим елементом активів можуть свідчити про необхідність запровадження системи контролінгу дебіторської заборгованості.
5	Коефіцієнт оборотності кредиторської заборгованості	$Kокз = \Phi.2 p.2050 / (\Phi.1 p.(1605 - 1650 + 1690 + 1700) гр.3 + p.(1650 - 1650 + 1690 + 1700) гр.4) / 2$	(0,13)	(0,19)	(0,12)	Показує, скільки разів виникає заборгованість і сплачується підприємством за період, що аналізується. Зростання цього коефіцієнта може відобразити поліпшення платіжної дисципліни у відношеннях з постачальниками, бюджетом та іншими кредиторами чи (або) скорочення закупівель з відстроченням платежу (комерційного кредиту постачальників).

Продовження табл. 2.7

1	2	3	4	5	6	7
6	Тривалість оборотності активів, дні	$T_{oa} = \frac{360\text{днів}}{K_{oa}}$	500	692,3	1090,9	Тривалість обороту активів характеризує кількість днів, яка необхідна для їх перетворення в грошову форму.
7	Тривалість оборотності оборотних активів, дні	$T_{oaa} = \frac{360\text{днів}}{K_{oaa}}$	297,52	241,6	192,5	Тривалість обороту оборотних активів характеризує кількість днів, яка необхідна для їх перетворення в грошову форму.
8	Тривалість оборотності запасів, днів	$T_{oz} = \frac{360\text{днів}}{K_{oz}}$	28,3	33,96	43,2	Показує як часто обертаються запаси для забезпечення поточного обсягу реалізації продукції (товарів, робіт, послуг).
9	Тривалість оборотності дебіторської заборгованості, дні	$T_{odz} = \frac{360\text{днів}}{K_{odz}}$	5,6	17,13	37,3	Характеризує середній період погашення дебіторської заборгованості, тобто період протягом якого дебіторська заборгованість перетворюється в грошові кошти; показує скільки в середньому днів потрібно для отримання оплати за відвантажені товари, виконані роботи, надані послуги. Позитивно оцінюється зниження середньої тривалості обороту дебіторської заборгованості і навпаки.

Продовження табл. 2.7

1	2	3	4	5	6	7
10	Тривалість оборотності кредиторської заборгованості, дні	$T_{окз} = \frac{360 \text{ днів}}{K_{окз}}$	(2769,2)	(1894,7)	(3000)	Показує розрахункову кількість днів, необхідних, для погашення кредиту, отриманого від постачальників. Якщо тривалість оборотності кредиторської заборгованості більша тривалості оборотності дебіторської заборгованості, то умови на яких підприємство отримує поставки значно кращі, ніж умови, які надаються покупцям, і навпаки.
11	Тривалість виробничого циклу, дні	$T_{вц} = T_{оз}$	28,3	33,96	43,2	Означає період протягом якого сировина та матеріали набувають форми готового товару. Позитивним є скорочення показник
12	Тривалість операційного циклу, дні	$T_{оц} = T_{оз} + T_{одз}$	33,9	51,09	80,5	Визначає, скільки днів необхідно для виробництва, продажу і оплати продукції підприємства або протягом якого періоду грошові кошти зв'язані у запасах. Кожне підприємство прагне до зменшення значення даного показника.
13	Тривалість фінансового циклу, дні	$T_{фц} = T_{оц} - T_{окз}$	-2735,3	- 1843,61	- 2919,5	Якщо значення додатне, то підприємство відчуває потребу в грошових коштах. Від'ємне значення свідчить, що воно має у безкоштовному користуванні чужі гроші.

1	2	3	4	5	6	7
14	Фондовіддача	$\Phi_{\text{в}} = \frac{\Phi.2p.2000}{\Phi.1p.1010}$	1,85	0,48	0,39	Свідчить про ефективність використання основних засобів. Показник вказує на те, скільки послуг або товарів було надано чи виготовлено із залученням кожної гривні основних засобів. Нормативною тенденцією є також висхідна динаміка показника.
15	Фондомісткість	$\Phi_{\text{м}} = \frac{\Phi.1p.1010}{\Phi.2p.2000}$	0,54	2,08	2,56	Є оберненим показником до фондівіддачі. Позитивною тенденцією є скорочення значень цього показника.

Отже, зазначена група коефіцієнтів вказує на ефективність використання активів ТОВ “Україна” ресторан, послідовність політики управління виробничими запасами та запасами готової продукції тощо. Підвищення інтенсивності використання основних елементів активів є позитивною тенденцією, адже вивільнена частина фінансових ресурсів може бути спрямована за іншими напрямками. Загалом вивчення цієї групи показників є важливим в рамках аналізу фінансово-економічного стану підприємства та забезпечення його економічної безпеки за фінансовою складовою.

Проведемо також аналіз динаміки показників прибутку досліджуваного підприємства. Оцінка проводиться методом порівняння фактичних даних за звітний період зі звітними даними за попередній період (табл. 2.8).

Таблиця 2.8

Оцінювання динаміки показників прибутку
ТОВ“Україна” ресторан за 2018-2020 рр., тис. грн.

Стаття	Код рядка	2018 рік	2019 рік	Абсолютне відхилення 2019 р. до 2018 р. тис. грн	2020 рік	Абсолютне відхилення 2020 р. до 2019 р. тис. грн	Відносне відхилення 2019 р. до 2018 р. ,%	Відносне відхилення 2020 р. до 2019 р.,%
Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	2000	10275	14 103,4	3 828,4	11 625,7	-2 477,7	37,25	-17,57
Інші операційні витрати	2180	-	-	-	-	-	-	-
Інші доходи	2240	-	-	-	186,3	186,30	-	-
Інші витрати	2270	(-)	-	-	(-)	(-)	-	-
Фінансовий результат до оподаткування:	2290	102,3	166,5	64,2	319,6	153,10	62,76	91,95
прибуток								
Витрати (дохід) з податку на прибуток	2300	18,4	30	11,6	57,5	27,50	63,04	91,67
Чистий фінансовий результат:	2350	83,9	136,5	52,6	262,1	125,60	62,69	92,01
прибуток								

Як бачимо з таблиці 2.8 чистий прибуток ТОВ “Україна” ресторан зростає з кожним роком. Так, наприклад у 2019 році прибуток ресторану зріс на 62,69% порівняно з 2018 роком, та на 92% зріс у 2020 році, порівняно з 2019 роком. Це є хорошою тенденцією. Що підкреслює стійкий стан економічної безпеки підприємства.

Проаналізуємо також зміни чистого доходу ТОВ “Україна” ресторан у 2018-2020 роках. Для кращого відображення побудуємо графік (рис. 2.1).

Чистий дохід ресторану "Україна"

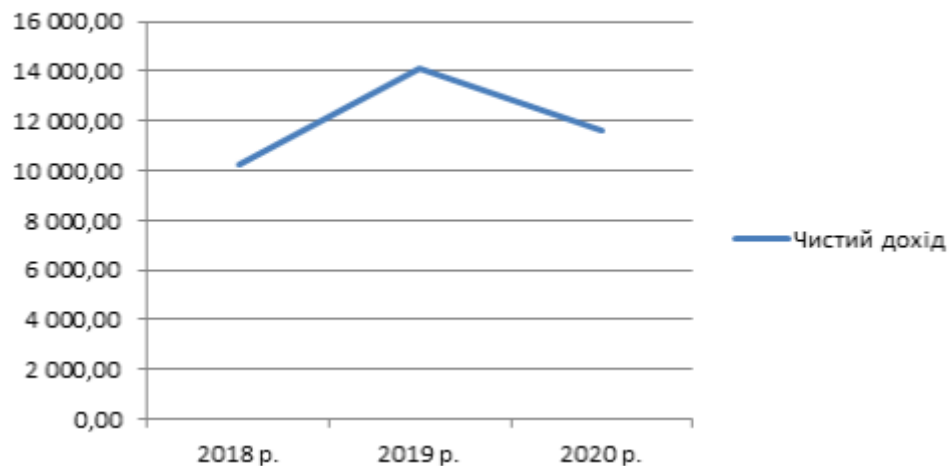


Рис.2.1. Чистий дохід ресторану "Україна" у 2018-2020 роках

Як можемо побачити із графіка, чистий дохід ресторану змінюється нестабільно. Так до прикладу у 2019 році він зростає на 37,25% порівняно з 2018 роком, а у 2020 – навпаки, зменшується на 17,57% порівняно з 2019 роком, однак на прибутку це не відобразилося, оскільки у цьому році підприємство отримало додаткові фінансові надходження для розвитку бізнесу в рамках державної програми.

Кінцеві результати діяльності характеризуються не лише абсолютними показниками прибутку або збитку. Суб'єкти господарювання, які зацікавлені у віддачі від використання ресурсів і вкладеного капіталу, аналізують співвідношення отриманого ефекту з понесеними витратами.

Для цього обчислюються відносні показники ефективності – коефіцієнти рентабельності. Залежно від того, що є базовим показником для розрахунку, тобто з чим порівнюють вибраний показник фінансового результату діяльності, виділяють дві великі групи показників рентабельності:

- рентабельність активів (показує ефективність використання майна підприємства – економічна рентабельність) і рентабельність капіталу (показує ефективність управління капіталом підприємства – фінансова рентабельність);

- рентабельність продажів (визначає ефективність продажу продукції з точки зору отриманого прибутку – валового, операційного або чистого).

Розрахуємо показники рентабельності ресторану «Україна» у 2018-2020 роках (табл. 2.9).

Таблиця 2.7

Аналізування показників рентабельності ТОВ «Україна»

ресторан за 2018-2020 рр., тис. грн.

№ п/п	Назва показника	Алгоритм розрахунку показника	2018 рік	2019 рік	2020 рік	Характеристика
1	2	3	4	5	6	7
1	Рентабельність активів (майна, сукупного капіталу)	$Pa = \frac{\Phi.2p.2350}{\Phi.1p.1300}$	0,004	0,004	0,009	Рентабельність активів характеризує, наскільки ефективно підприємство використовує свої активи для отримання прибутку, тобто показує, який прибуток приносить кожна гривня, вкладена в активи підприємства. Позитивною динамікою є зростання значення показника.
2	Рентабельність власного капіталу	$P_{вк} = \frac{\Phi.2p.2350}{\Phi.1p.1495}$	0,004	0,03	0,06	Чиста рентабельність власного капіталу є головним інвестиційним показником, що характеризує норму прибутку на власний капітал. Такий показник найкраще визначає результативність діяльності підприємства, показуючи, скільки прибутку приносить кожна гривня власного капіталу. Рекомендоване значення: 0,13-0,24.
3	Рентабельність продукції	$P_{пр} = \frac{\Phi.2p.2090}{\Phi.2p.2050}$	1,13	1,27	1,4	Показує, скільки отримано прибутку з кожної гривні, витраченої на виробництво. Позитивною динамікою є зростання значення показника.
4	Чиста рентабельність продажу (коефіцієнт рентабельності діяльності)	$CP_n = \frac{\Phi.2p.2350}{\Phi.2p.2000}$	0,008	0,01	0,02	Показує, скільки чистого прибутку надходить підприємству в кожній гривні від продажу продукції, товарів, робіт, послуг. Коефіцієнт чистої рентабельності реалізованої продукції характеризує вплив структури капіталу і фінансування підприємства. Позитивною динамікою є зростання значення показника.

Як бачимо з табл. 2.9 показники рентабельності ресторанного підприємства з кожним роком зростають. Це є позитивним моментом діяльності ресторану, так як він залишається на плаву і з кожним роком збільшує показники ефективності своєї діяльності, незважаючи на всі труднощі що стають на шляху його життєвого циклу, особливо в сучасних умовах викликів, пов'язаних із світовою пандемією коронавірусної інфекції.

Висновки до розділу 2

1. Проаналізувавши основні складові економічної безпеки підприємства, слід зазначити, що досліджуване підприємство ТОВ “Україна” ресторан є ефективно функціонуючим підприємством, що успішно працює у своєму сегменті галузі харчування. Зручне місце розташування ресторанів даного закладу дає конкурентні переваги підприємству та визначає його цільову аудиторію. Динаміка основних економічних показників протягом трьох років є позитивною, що вказує на стабільну роботу підприємства даної галузі, пов'язаної з проведенням ефективних заходів із підвищення якості надання послуг ресторанної продукції, і, як результат, підвищення обсягів продажів і ефективності роботи підприємства.

2. В умовах сучасних викликів та загроз, пов'язаних із поширенням світової пандемії Covid-19 питання безпеки підприємства є пріоритетним. Тому із метою посилення кадрової та матеріально-технічної складових економічної безпеки ТОВ “Україна” ресторан у наступному розділі нашого дослідження варто звернути увагу власне на ці моменти.

3. Забезпечення ефективної діяльності підприємства та посилення його економічної безпеки у розрізі запропонованих її складових, повинно здійснюватися контрольовано, дії всіх учасників управління мають бути спрямовані до конкретної мети – гарантування стабільного стану та забезпечення прибутку підприємства, максимальне задоволення потреб та запитів потенційних споживачів.

РОЗДІЛ 3

УДОСКОНАЛЕННЯ СТРАТЕГІЇ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ТОВ «УКРАЇНА» РЕСТОРАН У СУЧАСНИХ УМОВАХ

3.1. Навчання та підвищення кваліфікації персоналу у контексті посилення кадрової складової економічної безпеки підприємства

У сучасних умовах будь які навички та знання швидко старіють, тому ключову роль в управлінні персоналом відіграють фахове навчання і розвиток.

На провідних підприємствах навчання і розвиток персоналу є комплексним безперервним процесом. Важливість безперервного навчання підтверджують наступні чинники:

- впровадження нової техніки, технологій, виробництво сучасних товарів, збільшення комунікаційних можливостей створюють умови для ліквідації або зміни деяких видів робіт, у зв'язку з чим потрібна кваліфікація не може бути гарантована базовою освітою;

- світ перетворюється у ринок без меж з високим рівнем конкуренції між країнами та між підприємствами. Країни і підприємства, що мають сучасні технології і програми безперервної освіти, лідирують в умовах цієї конкуренції – вони мають можливість у найкоротші терміни відповісти на будь який “виклик” підвищенням продуктивності праці;

- для підприємства більш ефективним і економічним є збільшення віддачі від уже працюючих співробітників на основі їхнього безперервного навчання, ніж від залучення нових працівників.

Важливим питанням, яке заслуговує на увагу з боку керівництва ресторанного закладу, є питання, присвячене навчанню, перепідготовці та підвищенню кваліфікації персоналу. Хоча керівник підприємства і намагається забезпечити ефективний процес професійного розвитку кадрового потенціалу

організації та підтримувати його конкурентоспроможність на ринку праці, проте частка робітників та працівників, які пройшли професійне навчання та підвищили кваліфікацію, є незначною. Тому керівнику необхідно створити умови, сприятливі для навчання всіх працівників, тому що від цього залежить продуктивність праці, якість продукції, економія матеріальних ресурсів. Крім того, своєчасна та високоякісна підготовка, перепідготовка та підвищення кваліфікації персоналу є найважливішим чинником ефективної роботи підприємства ресторанного господарства.

Таким чином, оскільки частка працівників, які пройшли професійне навчання у загальній чисельності персоналу за останні роки низька (2-3 особи), то це є свідченням неефективної політики вищого керівництва підприємства стосовно професійного розвитку кадрового потенціалу. Тобто, питання щодо професійного навчання та підвищення кваліфікації персоналу ресторанного закладу зупинилося на певному етапі та не передбачає перспектив розвитку.

Професійний розвиток – це процес підготування співробітників до виконання нових виробничих функцій, отриманню нової посади, вирішенню нових питань. Основними напрямками професійного навчання та підвищення кваліфікації є: первинне навчання у відповідності до завдань підприємства та специфіки роботи; навчання для ліквідації розриву між вимогами посади та наявними якостями працівника; навчання для підвищення кваліфікації; навчання для роботи за новими напрямками розвитку організації; навчання для засвоєння нових прийомів та заходів виконання трудових операцій.

ТОВ “Україна” ресторан можна порекомендувати проводити індивідуальні заняття для придбання початкового рівня кваліфікації працівниками підприємства. Індивідуальні заняття передбачають те, що за кожним новим працівником підприємства необхідно закріплювати наставника, що навчає його теоретично та практично. Можна ввести у практику й те, щоб керівники відділів, наприклад, один раз у 2 місяці проводили заняття зі своїми підлеглими для підвищення їхньої кваліфікації.

Керівництво досліджуваного підприємства ресторанного типу також має змогу звернутися й до інших методів професійного навчання, зокрема лекцій. Лекція є традиційним та найбільш давнім методом професійного навчання працюючих. В якості лектора підприємство може запросити викладачів з вищих навчальних закладів, при цьому витрати організації на виплату заробітної плати інструктору будуть набагато меншими, ніж оплата навчання своїх співробітників у навчальних закладах.

Також підприємству можна порекомендувати в якості методу професійного навчання використовувати метод ротації кадрів, який передбачає самостійне навчання працівників, при якому співробітник тимчасово переміщується на іншу посаду з метою отримання нових знань. Проте недоліком даного методу є його високі витрати, що пов'язані з втратою продуктивності при переміщенні працівника з однієї посади на іншу. Але, з іншого боку, ротація слугує окремим стимулом працівника до роботи, що безпосередньо проявляється у підвищенні кваліфікації після освоєння нового виду роботи.

Окремо можна організувати навчання і керівників підрозділів товариства. Для цього, наприклад, можна ввести в практику проведення різноманітних семінарів, де керівники підрозділів зможуть підвищити свій кваліфікаційний рівень, отримати додаткові знання, необхідні для успішного виконання власної роботи на підприємстві. Необхідно забезпечити планомірну та систематичну роботу для підвищення професійного рівня й серед керівників вищого рівня управління. Так, директор повинен систематично проходити курси, брати участь у різноманітних семінарах на місцевому та регіональному рівнях у сфері харчування та інших, дискусіях, ділових переговорах для того, щоб підвищити ефективність управлінського процесу.

Для того, щоб освоїти той чи інший кваліфікаційний рівень розвитку особистості, рекомендуємо ТОВ “Україна” ресторан використовувати інтенсивні технології навчання. Особлива увага приділяється різноманітним тренінгам (тренінг організаційних навичок, організаційний, рефлексивний, соціально-психологічний). Головною перевагою тренінгових технологій є їх вплив на

формування та розвитку тих, хто навчається потреб у самовираженні, самоактуальності та самореалізації. Коли особистість докладає зусиль у процес засвоєння нових видів діяльності, вона стає джерелом отримання ефективних результатів. Директору ресторанного підприємства потрібно проходити бізнес-тренінги з управління персоналом у консалтингових компаніях. Як правило, бізнес-тренінг відбувається протягом трьох днів, кількість учасників коливається від 7 до 14 осіб. Одержуючи у такий спосіб ґрунтовні теоретичні та практичні знання з управління персоналом у керівника підприємства, виробляються необхідні навички та вміння щодо застосування сучасних кадрових технологій. Як правило, у своїй роботі викладачі консалтингових компаній застосовують як традиційні, так і активні методи навчання: лекції (у т. ч. інтерактивні), практичні вправи, case-study, ділові та рольові ігри, тренінги, тестування тощо.

Що стосується навчання працюючих робітничих професій, то їх відсоток у загальній чисельності персоналу є значно більшим, ніж відсоток спеціалістів, занурених у процес професійного навчання. Ця обставина обумовлена тим, що навчання робітничій праці потребує менше витрат часу і є майже безкоштовним, оскільки навчання проводиться начальниками цехів й іншими робітниками, надбавка до заробітної плати яких є незначною.

Отже, до організаційних засад поліпшення системи управління персоналом у галузі професійного навчання та оцінювання працівників підприємства ресторанного господарства можна відвести:

- забезпечення професійного навчання працівників підприємства за рахунок організації лекцій семінарів, професійних курсів;
- можливість отримати певні знання за допомогою методу ротації кадрів, що підвищує мотивацію працівників до роботи підприємства;
- додатково запровадити метод оцінювання персоналу підприємства, який полягає у тестуванні працівників згідно їх виконуваної роботи.

Підвищення кваліфікації робітників – це професійно-технічне навчання працівників, що дає можливість розширювати та поглиблювати раніше здобуті професійні знання, вміння та навички на рівні вимог виробництва чи сфери

послуг. Підвищення кваліфікації робітників може здійснюватися за такими формами:

- виробничо-технічні курси – призначені для підвищення кваліфікації, поглиблення та розширення знань робітників, їх навичок та вмінь до рівня, що відповідає вимогам виробництва за професією, якою вони вже володіють. Успішне закінчення курсів є останньою умовою для присвоєння робітникам вищого кваліфікаційного розряду (класу, категорії, групи) та професійного зростання;

- курси цільового призначення – тут робітники вивчають нове обладнання, вироби, товари, матеріали, послуги, сучасні технологічні процеси харчових виробництв, засоби механізації та автоматизації, що використовуються на виробництві у ресторанній справі, правила та вимоги їх безпечної експлуатації, технічну документацію, ефективні методи організації праці тощо.

З метою підвищення продуктивності праці та загалом збільшення прибутковості підприємства директору ТОВ “Україна” ресторан необхідно приділити більше уваги кваліфікаційному рівню співробітників, зайнятих безпосередньо виробничими процесами.

Ресторан може скористатися послугами різних консалтингових фірм, які спеціалізуються на проведенні бізнес-семінарів, практичних семінарів та тренінгів у галузі ресторанної діяльності. Для працівників можна запропонувати відвідання та освоєння матеріалів навчального семінару “Технічні характеристики, налаштування, обслуговування сучасного кухонного обладнання”. Для досліджуваного підприємства пропонується навчання працівників вищої категорії працівників кухні. Робота спрямована, в першу чергу, на те, щоб забезпечити ресторанний заклад не тільки якісною технікою та обладнанням, а й запасними частинами, сервісом і консультаційною підтримкою. Питання сервісної підтримки особливо важливі, оскільки від справності та безперервної роботи техніки залежить своєчасні і вдалі процеси виробництва страв.

Усі учасники семінару ознайомлюються з модельним рядом сучасного кухонного обладнання та повним спектром запасних частин до них. Окремою

темою для обговорення виступає питання використання мастильних матеріалів для техніки, адже використання оригінальних мастильних матеріалів істотно продовжує термін служби техніки та допомагає запобігти багатьом несправностям і поломкам. Для учасників семінару ця тема надзвичайно цікава, оскільки робота з таким обладнанням не є складною, але вимагає певних знань і навичок налаштувань, щоб максимально ефективно використовувати всі його можливості.

Цікавою для працівників ресторану стане практична частина семінару, під час якої працівники коуч-компанії демонструють як можна швидко і самостійно, заощаджуючи час і не викликаючи сервісну службу, усунути поломки, які найчастіше зустрічаються під час роботи кухонного обладнання.

За допомогою табл. 3.1 розглянемо калькуляцію витрат на проведення бізнес-тренінгу з освоєння знань щодо нової техніки та обладнання на кухні.

Таблиця 3.1

№	Найменування показника	Вартість, грн.
1.	Вартість навчання	20000
2.	Вартість проїзду з ресторанного закладу до консалтингової компанії	1000
3.	Вартість перебування у готелі	4000
4.	Вартість харчування	1500
5.	Вартість додаткових витрат (канцелярські, учбові матеріали)	700
	Всього	27200

Таким чином, якщо 2 працівника ТОВ “Україна” ресторан пройдуть бізнес-тренінг з вивчення технічних характеристик кухонного обладнання та оснащення, вартість витрат якого складе 27200 грн., то в результаті навчання очікується підвищення продуктивності праці, зменшення витрат на сервісне обслуговування.

Пропонуємо, щоб керівники підрозділів по закінченні бізнес-тренінгу на підставі одержаних знань провели заняття з працівниками ресторанного підприємства за допомогою лекції, опрацьованих технологій у консалтинговій компанії. Таким чином, відбудеться інформування та набуття спеціалістами знань, навичок та вмінь. З точки зору менеджменту, також буде доцільним використання

соціально-психологічних методів, а саме – передавання досвіду, новаторство та навчання. Вважаємо, що таким чином ресторанний заклад одержить велику користь та значну економію коштів, тому що витрати у консалтинговій компанії на прослуховування бізнес-тренінгу розраховано тільки на дві особи, а передача знань на підприємстві ресторанного типу буде проходити майже безкоштовно для інших працівників. Підвищення рівня знань персоналу може відбуватися шляхом передачі одержаних знань спеціалістами, які пройшли навчання за межами підприємства (провідні фахівці досліджуваного підприємства), за допомогою презентацій та навчання технічним навичкам або інноваційним технологіям. Спочатку можна провести такий вид навчання з працівниками, які займаються основними процесами підприємства протягом 21 дня у рік – згідно з термінами запланованих заходів.

Планується, що результатом проведення даних заходів стане зростання товарообігу ТОВ “Україна” ресторан у середньому на 5% за рахунок підвищеної ефективності експлуатації кухонної техніки.

Розрахуємо економічний ефект за формулою:

$$E = P_n - P_d, \quad (3.1)$$

де E – прогнозований річний економічний ефект, грн;

P_n – річний дохід після впровадження нововведень, грн;

P_d – річний дохід до впровадження нововведень, грн.

Звідси, $E = 12206985 - 11625700 = 581285$ грн.

З наведених вище розрахунків, можна зробити висновок, що економічний ефект від участі працівників ресторанного закладу у навчальних курсах позитивний, тому що витрати на проведення заходів є невеликими, але натомість вони дозволяють отримати додатковий прибуток в розмірі 581285 грн.

3.2. Пропозиції впровадження посади менеджера з харчової безпеки ТОВ “Україна” ресторан

Основною метою нашої проєктної пропозиції щодо забезпечення ефективного управління ТОВ “Україна” ресторан – впровадження додаткової посади менеджера з безпеки, який буде відповідальною особою у контексті забезпечення високої якості харчової продукції. Цю посаду доцільно впровадити у одному із підрозділів – відділі маркетингу та торгівлі.

На рис. 3.1 на сформовано місце та структурно-логічні взаємозв’язки на ресторанному підприємстві.

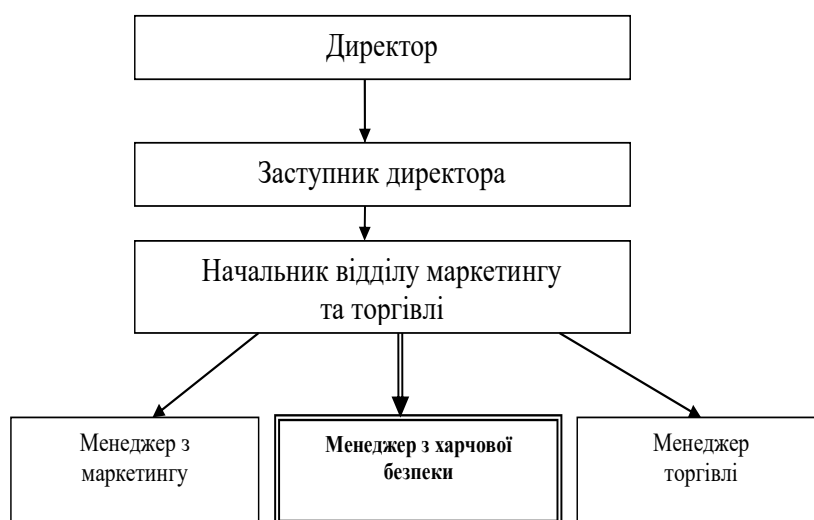


Рис. 3.1. Удосконалена організаційна структура ТОВ “Україна” ресторан

Відзначено, що типові завдання та функції менеджера з харчової безпеки ТОВ “Україна” ресторан структуровані у вигляді наступного рис. 3.2.

Згідно описаних функціональних завдань менеджер з харчової безпеки ресторанного закладу буде проводити активні комунікації з відповідними відділами, що залучені у виробничі процеси. Для впровадження посади менеджера з харчової безпеки є офісне обладнання високої якості. На інші витрати варто врахувати наступне – це купівля комп’ютера (21000 грн.), принтера – 6450 грн. Менеджер з безпеки харчування буде застосовувати

програмний продукт MS Office, MS Subject та додаткові програми – 3000 грн.
Разом: 30450 грн.

Що стосується експлуатаційних витрат при впровадженні даної посади у діяльності ТОВ “Україна” ресторан варто включити витрати на електроенергію – 200 грн. в місяць, витрати на канцелярську продукцію – 900 грн. в місяць (папір, картриджі, флешка та ін.). Разом: 1100 грн. Заробітна плата менеджера з харчової безпеки в місяць: 13800 грн.

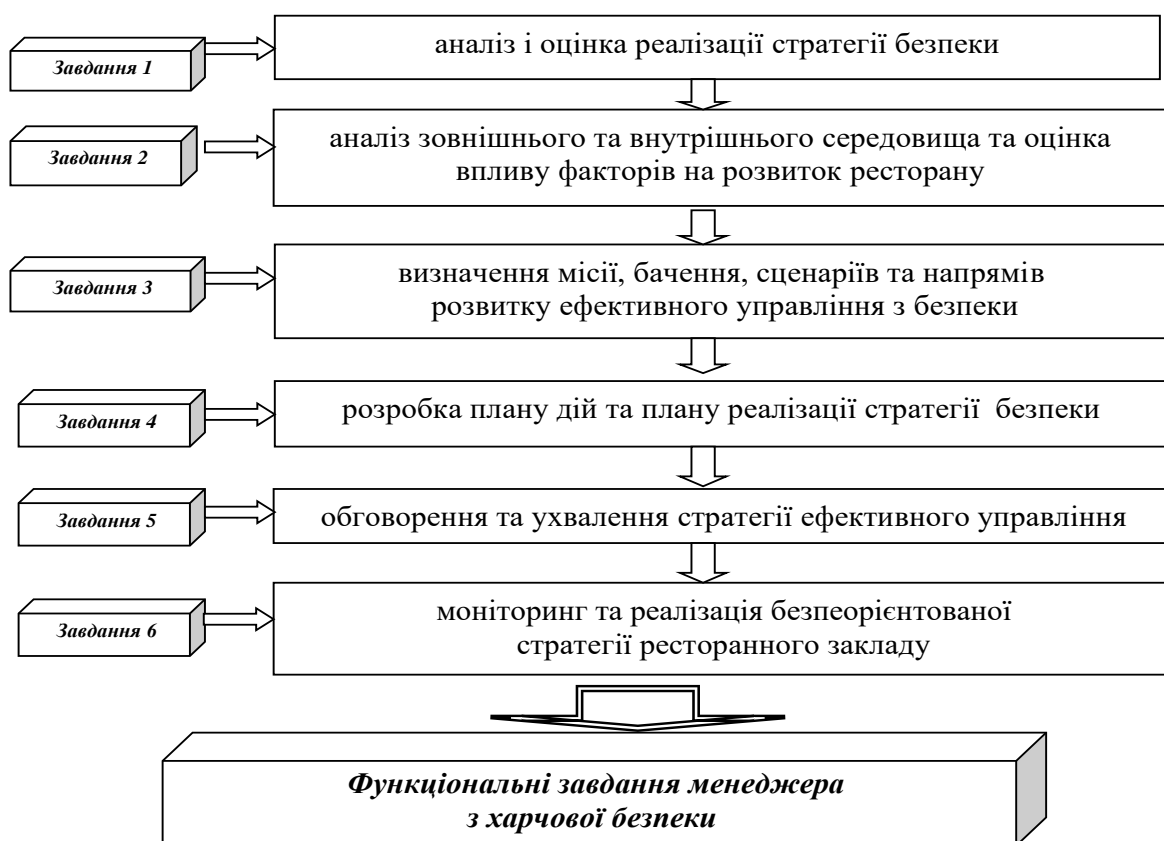


Рис.3.2. Проектні функціональні завдання менеджера з харчової безпеки
ТОВ “Україна” ресторан

Тобто, сукупні витрати застосування даної посади становитимуть 161912,0 грн. Дану інформацію нами показано у вигляді табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Проектні витрати на функціонування менеджера
з харчової безпеки ТОВ “Україна” ресторан

Назва витрат	Сума, грн.
Витрати на придбання комп'ютерної і обчислювальної	30450
Разом капітальних витрат	30450
Поточні експлуатаційні витрати	13800
Фонд оплати праці	165600
Нарахування на зарплату менеджера з безпеки	31464
Разом поточних витрат	210 864
Всього витрат	241 314

Для реалізації даних проектних рішень необхідно 30 днів у діяльності ресторану, застосовуючи при цьому наступну послідовність робіт (табл. 3.3, рис. 3.3).

Таблиця 3.3

Послідовність проектних рішень щодо покращення
організаційної структури ТОВ “Україна” ресторан

№ п/п	Назва запланованих робіт	Кількість днів	Відповідальний
А	Початок події		
1	Підготовка плану реорганізації структури управління закладу	5	Директор
2	Перегляд положення про структурні підрозділи підприємства	3	Заступник директора
3	Перегляд функціональних обов'язків працівників досліджуваного товариства	5	Менеджер персоналу
4	Пошук кандидатури на посаду менеджера з харчової безпеки	17	Менеджер персоналу
Б	Завершення події		

Вищеописану послідовність продемонстровано у вигляді наступного сіткового графіка.

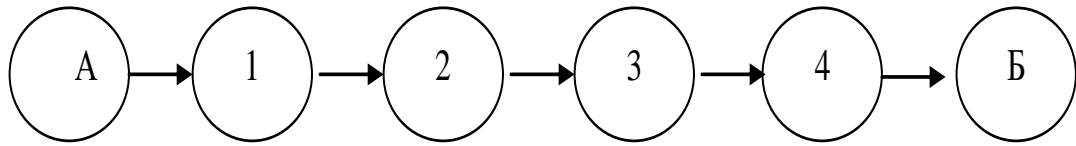


Рис. 3.3. Послідовність реорганізації організаційної структури ТОВ “Україна” ресторан

Для реалізації запропонованого проекту ТОВ “Україна” ресторан запропоновано наступні завдання (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Функції відповідальних осіб щодо впровадження менеджера з харчової безпеки ТОВ “Україна” ресторан

\	Перелік учасників	Функції
1.	Директор	– надання необхідної документації та інформації для реалізації проекту щодо створення нової посади; – контроль за виконанням реалізації проектних рішень;
2.	Юрист-консультант	– підготовка необхідної документації, а також договорів для реалізації проектних рішень;
3.	Менеджер з персоналу	– підбір кадрів для менеджера з харчової безпеки;
4.	Головний бухгалтер	– ведення фінансової звітності щодо реалізації проектних рішень.

При реалізації комплексних заходів щодо ефективного управління у ресторані, організованих менеджером з харчової безпеки, очікується збільшення обсягів реалізації продукції за період 2022 р. Оцінюючи проведені вище розрахунки, капітальні витрати становитимуть 30450 грн.

Прогнозуємо високу ефективність та необхідність застосування досліджуваного проекту у діяльності ресторанного закладу.

Слід зазначити, що особливої вагомості ТОВ “Україна” ресторан щодо застосування проєкту введення посади менеджера з харчової безпеки надасть можливість забезпечити високу якість виготовлених страв та прихильність споживачів.

3.3. Обґрунтування посилення матеріально-технічної складової економічної безпеки ТОВ “Україна” ресторан за рахунок створення цеху обробки зелені

Слід зазначити, що цех обробки зелені організують на підприємствах, що працюють на овочевих напівфабрикатах.

Для цього цеху головним є зручне розташування зі складськими приміщеннями та холодильною камерами для зберігання овочевих напівфабрикатів, камерою фруктів, ягід та зелені, а також з холодним та гарячим цехом.

У цеху обробки зелені обробляють зелені овочі, зелень, фрукти, ягоди, що надходять на підприємства у вигляді сировини, також обробляють соління. Робочі місця обладнують стелажми, мийними ваннами, виробничими столами з вбудованими ваннами, засобами малої механізації, машинами для нарізання овочів, механічними й ручними.

Даний цех необхідно розмістити в окремому приміщенні в наземних поверхах будинку з орієнтацією на північ, північний схід або північний захід. Цех не повинен бути прохідним. При його розташуванні в приміщенні повинна бути забезпечена послідовність технологічних процесів: надходження сировини в цех, її обробка при мінімальній довжині шляхів та відсутності перетинання технологічних та транспортних потоків, а також дотримання правил виробничої санітарії.

Тому для ТОВ “Україна” ресторан цех обробки зелені доцільно розмістити на першому поверсі підприємства, забезпечуючи зручний зв'язок із приміщеннями прийому й зберігання продуктів, гарячим і холодним цехами,

поблизу підйомників і сходів з вікнами убік двору або бічного фасадів будинку, із природним освітленням.

Устаткування в цеху обробки зелені слід розмістити із урахуванням забезпечення зручної роботи, припустимих відстаней між робочими місцями й лініями по ходу технологічного процесу. Виробничі приміщення повинні бути взаємозв'язані, мати зручний зв'язок з необхідними групами приміщень (див. табл.3.5).

Таблиця 3.5

Оснащення обладнанням технологічних ліній у цеху обробки зелені

Технологічна лінія	Устаткування	Виконувані операції
Лінія обробки зелені	Мийні ванни	Мийка
	Виробничі столи	Видалення корінців, сторонніх часток
	Центрифуги	Обсушування
	Дошки, ножі	Нарізка
	Холодильники	Тимчасове зберігання
	Пересувні стелажі	Транспортування
Лінія обробки сезонних овочів (помідори, огірки)	Мийні ванни	Мийка
	Виробничі столи	Очищення, видалення хвостиків, серцевини,
	Машини для нарізання	Нарізка
	Холодильники	Тимчасове зберігання
	Пересувні стелажі	Транспортування
Лінія обробки солених та квашених овочів	Мийні ванни	Мийка
	Виробничі столи	Ручне доочищення
	Машини для нарізання овочів	Нарізка
	Холодильники	Тимчасове зберігання
	Пересувні стелажі	Транспортування
Лінія обробки ягід та фруктів	Мийні ванни	Мийка
	Виробничі столи	Перебирання, очищення, видалення хвостиків, серцевини
	Машини для нарізання	Нарізка
	Холодильники	Тимчасове зберігання
	Пересувні стелажі	Транспортування

Цех обробки зелені призначений:

- для обробки зелені (салатні, шпинатові овочі, кріп, петрушка, кінза, зелена цибуля та інші) і виготовлення напівфабрикатів з них (зелень мита висušена);
- для обробки сезонних овочів та цибулі: огірки, помідори, кабачки, баклажани, цвітна капуста та інші;
- для обробки солених та квашених овочів: помідори, огірки, капуста квашена і та інші;
- для обробки ягід та фруктів.

Так як наше підприємство харчування розраховане на 250 посадочних місць, воно середнє і виникає можливість об'єднати технологічні лінії разом: лінію обробки сезонних овочів та цибулі з лінією для обробки ягід та овочів.

Цех повинен бути оснащений необхідною кількістю:

- мийних ванн,
- виробничих столів,
- столів з витяжкою для обробки зеленої цибулі, часнику, хрону,
- центрифуг для сушіння зелені,
- машин для нарізання овочів,
- холодильних шаф,
- підтоварників для розміщення на них ящиків із зеленню,
- пересувних стелажів для установки лотків з обробленою зеленню і транспортування їх в гарячий і холодний цехи.

На виробничих столах розташовуємо дошку для нарізування, розміщуємо лоток з сировиною та лоток для напівфабрикатів, середній ніж кухарської трійки, та ставимо циферблатні ваги. Для зберігання сировини і напівфабрикатів у цеху необхідно передбачити холодильні шафи.

Форма нарізування овочів може бути різною. Нарізування здійснюється як машинним, так і ручним способом (фігурне). Для ручного нарізування і шинкування овочів на робочому місці встановлюють виробничі столи з металевими (з неіржавіючої сталі або дюралюмінію) кришками. Ручне нарізування і шинкування овочів здійснюють на обробних дошках, укладених на

кришку стола. Дошки виготовляють з дерева твердих порід, торцеві сторони маркують.

При обробці овочів інструменти повинні знаходитися з правого боку, а сировина – з лівого. Зліва від працівника біля стола ставлять пересувну ванну з підготовленими до нарізування картоплею і коренеплодами, справа – тару для нарізаних напівфабрикатів. Під час роботи працівник повинен стояти прямо, не сутулячись. Неправильне положення корпусу викликає швидку стомлюваність. Нарізані овочі поміщають в лотки, що розташовують на пересувних стелажах і направляють в гарячий та холодний цехи для подальшої обробки. Зберігати нарізані овочі не можна: вони обвітрюються і в'януть. Очищені коренеплоди, капусту і ріпчасту цибулю накривають вологою тканиною для оберігання від забруднення і висихання.

Білокачанна і цвітна капуста, щавель, шпинат, салат, різна зелень, помідори, огірки, баклажани, кабачки, гарбуз, перець обробляються окремо від солених овочів.

Овочі в цеху перебирають і очищають. З качанової капусти знімають верхнє листя. На робочому місці, де виконують ці операції, встановлюють виробничі столи. Відходи, зокрема капустяне листя і качани, зсипають в призначену для цієї мети тару і потім видаляють з цеху.

Очищення цибулі, часнику і хрону проводять на спеціальному робочому місці з витяжною шафою. Витяжка дозволяє видаляти ефірні олії, які виділяються при чищенні і подразнюють слизисту оболонку очей і дихальні органи. Різко скорочується виділення ефірних олій у цибулі, якщо її перед очищенням замочити. Після замочування цибулю можна очищати на звичайних виробничих столах. Зручний ніж для чищення і шинкування цибулі, лезо якого змочується струменем проточної води.

Очищені овочі промивають і залежно від призначення нарізують або використовують в цілому вигляді. Нарізування овочів здійснюють машинним або ручним способом. Форми нарізки можуть бути різними. За допомогою овочерізок нарізують овочі соломкою, брусками, скибочками.

Для фігурної нарізки овочів використовують середній і малий ножі кухарської трійки. При ручному нарізуванні овочів на виробничі столи укладають обробні дошки з маркуванням «ОС», з правого боку розміщують інструменти, а з лівою – сировину. Зліва від працівника біля стола ставлять пересувну ванну з підготовленими для нарізування овочами, справа – тару для нарізаних напівфабрикатів.

На технологічній лінії обробки коріння і зелені виробляють напівфабрикати з відповідних видів сировини. В даному випадку буде наступна послідовність операцій: підготовка сировини; миття; очищення коріння, зеленої цибулі, кропу, салату; промивання коріння і зелені; фасування.

Розміщення обладнання в цеху обробки зелені необхідно здійснювати з урахуванням забезпечення прямолінійних і найкоротших шляхів руху сировини, напівфабрикатів і готової продукції між ділянками й робочими місцями із застосуванням засобів механізації.

Режим роботи цеху визначаємо згідно зі схемою технологічного процесу ТОВ «Україна» ресторан.

Таблиця 3.6

Схема технологічного процесу підприємства ТОВ «Україна» ресторан

Операції і їх режими	Виробничі, торговельні й допоміжні приміщення	Застосовуване обладнання
1	2	3
Приймання продуктів 6 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰ год.	Завантажувальна	Ваги товарні, візки вантажний
Зберігання продуктів (відповідно до санітарних вимог)	Складські приміщення	Стелажі, підтоварники, контейнери, холодильні камери (шафи)
Підготовка продуктів до теплової обробки 6 ³⁰ – 18 ³⁰ год.	Заготівельні цехи: Цех доробки напівфабрикатів, цех обробки зелені	Столи, мийні ванни, холодильні шафи, механічне обладнання
Готування продукції 7 ⁰⁰ – 22 ³⁰ год.	Доготівельні цехи: гарячий, холодний	Теплове, механічне, допоміжне устаткування

Продовження табл. 3.6

1	2	3
Реалізація продукції 8 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰ год 12 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰ год.	Шведська лінія Роздавальна Барні стійки	Шведська лінія, Лінія роздачі, барна стійка
Організація споживання продукції з 8.00 до 11.00 год. з 12.00 до 23.00 з 10.00 до 22.00 з 8.00 до 20.00	Центральний зал ресторану Зал ресторану 1 Зал ресторану 2 Зал ресторану 3	Меблі

Таким чином, згідно з табл. 3.6 режим роботи цеху обробки зелені складає 12 годин з 6³⁰ до 18³⁰.

Так як у загальну структуру досліджуваного підприємства ТОВ «Україна» ресторан включено три заклади харчування, доцільно організувати загальні заготівельні цехи біля основного найбільшого підприємства це буде ПАБ «Файне місто». У такому випадку виробнича програма цеху обробки зелені складається з виробничих програм всіх підприємств при даному закладі.

Виробнича програма цеху включає кількість сировини масою бруто, яка переробляється за зміну або добу, асортимент і кількість напівфабрикатів представлено у таблиці додатку Б.

У процесі розрахунку цеху обробки зелені необхідно дотримуватися такої послідовності:

- 1) підібрати механічне обладнання;
- 2) підібрати холодильне обладнання;
- 3) розрахувати кількість працівників у цеху;
- 4) підібрати нейтральне обладнання;
- 5) розрахувати площу цеху.

Загальна кількість сировини, що перероблюється в цеху визначена в табл.3.8.

Таблиця 3.8

Загальна кількість сировини

Сировина та напівфабрикати	Загальний вихід	
	Брутто, кг	Нетто, кг
Лінія обробки овочів та зелені		
Баклажани	4,0	2,5
Буряк	11,8	9,4
Кабачки	0,5	0,3
Капуста білокачанна	9,2	7,9
Капуста цвітна	0,8	0,4
Морква	22,0	18,2
Огірки свіжі	17,4	14,7
Петрушка корінь	2,3	1,8
Помідори свіжі	28,8	25,6
Ріпа	0,6	0,4
Селера корінь	0,8	0,7
Тиква	16,0	11,2
Хрін (корінь)	3,8	2,4
Цибуля ріпчаста	32,4	27,0
Часник	0,06	0,04
Шампіньони	10,6	8,0
Лінія обробки зелені		
Петрушка зелень	0,9	0,7
Салат латук	4,6	3,3
Цибуля зелена	2,1	1,7
Цибуля-порей	0,1	0,1
Лінія обробки солених та квашених овочів		
Вишні мариновані	0,03	0,02
Гриби мариновані	9,9	8,1
Капуста квашена	1,6	1,1
Огірки солені	7,7	5,2
Сливи мариновані	0,4	0,2
Яблука мочені	0,1	0,09
Лінія обробки ягід та фруктів		
Ананаси	4,3	2,4
Банани	13,4	11,6
Вишня	2,3	2,2
Гранат	1,8	1,8
Лимон	6,7	5,3
Помаранчі	31,7	28,1
Суниця	7,5	6,4
Чорниця	0,2	0,2
Яблука	16,2	14,1

В проєктованому нами цеху слід використовувати таке механічне обладнання: машини для миття овочів; машини для нарізання овочів – овочерізки; машини для сушіння зелені – центрифуги.

Орієнтовану продуктивність машини визначають за формулою:

$$G_{op.} = \frac{Q}{0,5 \cdot T} \text{ кг } / \text{ год.}, \quad (3.2)$$

За каталогами підберемо обладнання, яке має продуктивність, близьку до орієнтовної. Потім визначимо фактичну тривалість роботи обладнання і коефіцієнт використання за формулами:

$$t = \frac{Q}{G}; \quad (3.3)$$

$$\eta = \frac{t}{T}, \quad (3.4)$$

де t – час роботи обладнання, год.; η – коефіцієнт використання обладнання; $G_{op.}$ – орієнтовна продуктивність машини, кг/год.; Q – маса сировини, що переробляється, кг; T – тривалість роботи цеху, год.; 0,5 – умовний коефіцієнт використання машини.

Таблиця 3.9

Розрахунок кількості сировини для механічної обробки в цеху зелені

Найменування овочів	Механічне миття, кг	Механічне очищення, кг	Маса нетто, кг	Нарізання*
Баклажани	4,0	–	2,5	2,5
Буряк	11,8	11,8	9,4	7,52
Кабачки	0,5		0,3	0,3
Капуста білокачанна	9,2		7,9	7,9
Капуста цвітна	0,8		0,4	–
Морква	22,0	22	18,2	14,56
Огірки свіжі	17,4		14,7	–
Петрушка корінь	2,3	2,3	1,8	1,44
Помідори свіжі	28,8		25,6	–
Ріпа	0,6		0,4	0,4
Селера корінь	0,8	0,8	0,7	0,7
Хрін (корінь)	3,8		2,4	2,4
Цибуля ріпчаста	32,4		27,0	13,5
Часник	0,06		0,04	–
Шампіньони	10,6		8,0	8,0
Всього	161,06	36,9	130,54	70,42

* Можна прийняти, що нарізується 80 % моркви, 80 % буряка, 100 % капусти, 50 % цибулі

Таким чином, механічному миттю в овочевому цеху підлягає 161,06кг продуктів, тоді орієнтовна продуктивність машини:

$$G = 161,06/0,5/12 = 26,84 \text{ кг/год}$$

Підбираємо машину для миття овочів Electrolux Professional LV200 з середньою продуктивністю 115 кг/год, тоді:

$$t = 161,06/115 = 1,4,$$

коефіцієнт використання:

$$\eta = 1,4/12 = 0,12$$

При такому η використовуємо одну машину з габаритними розмірами 1200x700x850 мм.

Механічному очищенню в овочевому цеху підлягає 36,9 кг продуктів, тоді орієнтовна продуктивність машини:

$$G = 36,9/0,5/12 = 6,15 \text{ кг/год}$$

Підбираємо машину для чищення овочів МОК-125 з продуктивністю 125 кг/год, тоді:

$$t = 6,15/125 = 0,05,$$

коефіцієнт використання:

$$\eta = 0,05/12 = 0,0041$$

При такому η використовувати машину для механічного очищення недоцільно.

Механічному нарізанню в овочевому цеху підлягає 70,42 кг продуктів, тоді орієнтовна продуктивність машини:

$$G = 70,42/0,5/12 = 11,73 \text{ кг/год}$$

Підбираємо машину для нарізання овочів Robot Coupe CL20 з продуктивністю 50 кг/год, тоді:

$$t = 70,42/50 = 1,41,$$

коефіцієнт використання:

$$\eta = 1,41/12 = 0,12$$

При такому η використовуємо одну машину з габаритними розмірами 490x320x300 мм.

Підбір обладнання для організації роботи та забезпечення безпеки в проєктованому цеху зелені представлено у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок і підбір механічного обладнання для цеху зелені

Найменування операцій	Маса сировини кг	Марка обладнання	Продуктивність (G), кг/год.	Час роботи (t), год.	Коефіцієнт використання (η)	Кількість машин
Миття	161,06	Electrolux Professional LV200	115	1,4	0,12	1
Нарізання	70,42	Robot Coupe CL20	50	1,41	0,12	1

Холодильні шафи для тимчасового зберігання м'ясних, рибних і овочевих напівфабрикатів у цеху розраховують за формулою:

$$V_n = \sum \frac{G}{\rho \cdot \varphi}, \quad (3.5)$$

де V_n – корисний об'єм холодильної шафи, дм^3 , G – маса продукту (виробу), кг; ρ — об'ємна щільність продукту (виробу), кг/дм^3 ; φ — коефіцієнт, що враховує масу тари ($\varphi = 0,7 \dots 0,8$).

Об'єм продуктів, що зберігаються в холодильній шафі представлено у табл.3.11.

Таблиця 3.11

Об'єм продуктів, що зберігаються в холодильній шафі

Продукти	Маса продукту, кг	Об'ємна щільність, кг/дм^3	Об'єм продукту, дм^3
1	2	3	4
Напівфабрикати			
Баклажани миті чищені	2,5	0,6	4,17
Буряк митий чищений	9,4	0,55	17,09
Кабачки миті чищені	0,3	0,6	0,50
Капуста білокачанна мита	7,9	0,45	17,56

Продовження таблиці 3.11

1	2	3	4
Капуста цвітна мита	0,4	0,5	0,80
Морква мита і очищена	18,2	0,5	36,40
Огірки свіжі миті	14,7	0,35	42,00
Петрушка корінь мита чищенна	1,8	0,55	3,27
Помідори свіжі миті	25,6	0,6	42,67
Ріпа мита чищенна	0,4	0,5	0,80
Селера корінь мита чищенна	0,7	0,5	1,40
Тиква мита чищенна	11,2	0,55	20,36
Хрін (корінь) митий чищений	2,4	0,5	4,80
Цибуля ріпчаста мита чищенна	27,0	0,6	45,00
Часник чищений	0,04	0,5	0,08
Шампіньони миті чищенні	8,0	0,35	22,86
Сировина			
Петрушка зелень	0,9	0,35	2,57
Салат латук	4,6	0,35	13,14
Цибуля зелена	2,1	0,35	6,00
Цибуля-порей	0,1	0,35	0,29
Вишні мариновані	0,03	0,45	0,07
Гриби мариновані	9,9	0,45	22,00
Капуста квашена	1,6	0,48	3,33
Огірки солені	7,7	0,45	17,11
Сливи мариновані	0,4	0,48	0,83
Яблука мочені	0,1	0,48	0,21
Ананаси	4,3	0,5	8,60
Банани	13,4	0,5	26,80
Вишня	2,3	0,6	3,83
Гранат	1,8	0,55	3,27
Лимон	6,7	0,55	12,18
Помаранчі	31,7	0,55	57,64
Суниці	7,5	0,6	12,50
Чорниці	0,2	0,6	0,33
Яблука	16,2	0,55	29,45
Всього			479,92

Таким чином, $V_{\text{п}} = 479,92/0,75 = 639,9$

Для таких умов зберігання підбираємо холодильну шафу Polair CV107-S з об'ємом камери 700 дм³ та габаритними розмірами 700x850x2100 мм.

Наступним кроком обґрунтування нашого проєкту є визначення чисельності працівників, що проводиться залежно від виробничої програми і з урахуванням

норм виробітку за годину.

Явочну чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у виробничому процесі, розраховують за формулами:

$$N_{я} = \frac{\sum A}{T \cdot \lambda}; \quad (3.6)$$

$$A = Q / a, \quad (3.7)$$

де $N_{я}$ – явочна чисельність працівників, осіб; $\sum A$ – трудовитрати, людино-годин; T – тривалість робочого дня кухаря, год; λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці, $\lambda = 1,14$; Q – маса сировини, кг; a – норма виробітку операції, кг/год.

Розрахунок чисельності працівників проектного цеху зелені представлено у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Розрахунок чисельності працівників овочевого цеху

Найменування операцій	Маса продукту (Q), кг	Норма виробітку (a), кг/год	Трудовитрати (A), людино-годин
1	2	3	4
Промивання баклажанів, кабачків, гарбузів	4,0+0,5+16	47	0,44
Нарізання баклажанів, кабачків, гарбузів	2,5+0,3+11,2	120	0,12
Промивання буряка	11,8	115	0,10
Очищення буряка	11,8	100	0,12
Нарізання буряка	9,4	150	0,06
Очищення капустианих овочів	9,2+0,8	78	0,13
Миття капустианих овочів	9,2+0,8	250	0,04
Нарізання механічне капустианих овочів	7,9+0,4	150	0,06
Промивання моркви, ріпи, селери, хрону та петрушки	22,0+2,3+0,6+0,8+3,8	150	0,20
Очищення моркви, ріпи, селери, хрону та петрушки	22,0+2,3+0,6+0,8+3,8	100	0,30
Нарізання моркви, ріпи, селери, хрону та петрушки	18,2+1,8+0,4+0,7+3,8	150	0,17
Миття огірків	17,4	16	1,09
Нарізання огірків	14,7	24	0,61

1	2	3	4
Перебирання помідорів	28,8	109	0,26
Промивання помідорів	28,8	105	0,27
Очищення ручне цибулі	32,4	79	0,41
Промивання цибулі	32,4	158	0,21
Нарізання цибулі	27,0	25	1,08
Чищення часнику	0,06	10,5	0,01
Нарізання часнику	0,04	5,5	0,01
Чищення шампінйонів	10,6	47	0,23
Промивання шампінйонів	8,0	105	0,08
Перебирання та миття зелені	0,9+4,6+2,1+0,1	9	0,86
Віджимання капусти квашеної	1,6	109	0,01
Нарізання квашених та солених овочів	0,03+9,9+7,7+0,4+0,1	24	0,76
Миття фруктів	4,3+6,7+31,7	24	1,78
Перебирання ягід	2,3+7,5+0,2	33	0,30
Промивання ягід	2,2+6,4+0,2	24	0,37
Миття яблук	16,2	105	0,15
Чищення, нарізання яблук	14,1	45	0,31
Миття бананів та гранатів	13,4+1,8	24	0,63
Всього			11,14

$$N_y = 11,14 / 12 / 1,14 = 0,81 = 1 \text{ шт.}$$

Загальну чисельність працівників (за списком) визначають за формулою:

$$N_c = N_y \cdot \alpha, \quad (3.8)$$

де N_c – загальна чисельність працівників, осіб; α – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні та святкові дні.

$$N_c = 1 \cdot 1,58 = 2 \text{ чол.}$$

Таким чином, загально спискова чисельність працівників, які будуть обслуговувати цех зелені складе 2 чол., які працюють 5 днів на тиждень.

Для реалізації запропонованого проєкту в цеху слід встановити наступне нейтральне обладнання, потрібне для виконання виробничої програми: виробничі столи, мийні ванни, стелажі.

Розрахунок виробничих столів здійснюється за кількістю робітників, які одночасно працюють у цеху, і рекомендованої норми довжини столу за формулою:

$$L = N \cdot l, \quad (3.9)$$

де N – кількість працівників в цеху; l – довжина робочого місця на одного робітника, приймати $l = 1,25$ м.

$$L = 2 \cdot 1,25 = 2,5$$

Кількість столів визначається з урахуванням фактичної довжини столу за формулою:

$$n = \frac{L_p}{l_{cm}}, \quad (3.10)$$

де l_{cm} – довжина стандартного столу, м.

$$n = 2,5 / 1,0 = 2,5 = 3$$

При визначенні кількості та підборі столів враховується можливість виконання окремих операцій на одному столі з розподілом процесів у часі, але з дотриманням санітарних вимог (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

Розрахунок і підбір виробничих столів

Операції	Норма довжини столу (l), м	Розрахункова довжина столу (L_p), м	Розміри столу, мм		Кількість столів, n
			l	b	
Чищення цибулі	0,7	0,7	1000	600	1
Нарізання овочів	1,25	1,25	1300	600	
Зачищення капусти та зелені	1,25	1,25	1300	600	1
Переробка та зачищення огірків і помідорів	1,0	1,0	1000	600	
Нарізання квашених овочів	1,25	1,25	1300	600	1

У цеху обробки зелені встановлюємо 3 нержавіючих столи СРПН – 13/6.

Ванни мийні підбираються за розрахунковим об'ємом відповідно до

операцій, які в них виконуються. Розрахунковий об'єм ванни визначають за формулами:

$$V_p = \frac{Q(w+1)}{k\phi}; \quad (3.11)$$

$$\phi = \frac{T 60}{\tau}, \quad (3.12)$$

де V_p – розрахунковий об'єм ванни, дм^3 ; Q – маса продукту, кг; w – норма води на кг продукту, дм^3 ; ϕ – оборотність ванни за зміну, раз; τ – тривалість циклу оброблення продукту, хв.; k – коефіцієнт заповнення ванни, $k = 0,85$.

Розрахунок ванн зводимо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Розрахунок і підбір мийних ванн

Операція	Маса продукту (Q), кг	Норма витрати води (w), дм^3	Тривалість обробки (τ), хв.	Оборотність за зміну, (ϕ)	Розрахунковий об'єм ванни (V_p), дм^3	Стандартний об'єм ванни (V_{cm}), дм^3	Кількість ванн (n_g)
Миття коренеплодів	41,3	2	35	21	7,1	100	1
Миття цибулі ріпчастої	32,4	2	35	21	5,6		
Миття капусти	10	1,2	25	29	0,9		
Миття помідорів, огірків та інших сезонних овочів	66,7	1,5	25	29	6,8	100	1
Миття фруктів	58,9	1,5	25	29	6,0		
Миття зелені	22,9	5	25	29	5,6		

Кількість ванн визначається з урахуванням стандартного об'єму ванни за формулою:

$$n_g = \frac{V_p}{V_{cm}}, \quad (3.13)$$

де $V_{ст.}$ – стандартний об'єм ванни, $дм^3$.

Таким чином, для реалізації проєкту потрібно встановити три мийні ванни ВМ-1/600 з габаритними розмірами 600х600х870. Крім розрахованих видів обладнання додатково приймемо раковину (розміром 450 × 450 мм). Додатково без розрахунків приймають стелажі для зберігання овочів в цеху.

Наступним нашим кроком є визначення площі цеху, де буде проводитись обробка зелені. Корисна площа заготівельних приміщень визначається як сума установочних площ усіх розрахованих видів обладнання – таблиця 3.15. Загальна площа визначається з урахуванням коефіцієнта використання площі.

Загальна площа розраховується за формулою з урахуванням відстаней між обладнанням, ширини проходів:

$$S = S_{об} / \eta \quad (3.14)$$

Коефіцієнт використання площі для кондитерського цеху η складає 0,35 – 0,40, таким чином площа цеху для зелені складе:

$$S = 5,47 / 0,4 = 13,67 \text{ м}^2.$$

Таблиця 3.15

Розрахунок корисної площі цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, $м^2$
		l	b	h		
Холодильна шафа	Polair CV107-S	700	850	2100	1	0,60
Машина для миття овочів	Electrolux Professional LV200	1200	700	850	1	0,84
Машина для нарізання овочів	Robot Coupe CL20	490	320	300	1	
Стіл виробничий	СРПН – 13/6	1300	600	850	3	2,34
Ванна мийна	ВМ-1/600	600	600	850	2	0,72
Раковина	Р-2	400	400	850	1	0,16
Бак для сміття		300	300	600	1	0,09
Стелаж	СК-6/4	600	400	1800	1	0,24
Підтоварник	Cambro DRS360	915	533	300	1	0,49
Разом						5,47

Отримана площа цеху обробки зелені більша за площу, що наведено у СНіП на 3,67 м². Це відхилення пояснюється тим, що цех працює не тільки на ресторан, але й ще на 3 підприємства – бари та кафе.

Таким чином, можна зробити висновок, що запроєктований цех обробки зелені відповідає архітектурно-планувальному, технологічному, конструктивному, спеціальному інженерному рішенню. Його детальне планування для досліджуваного підприємства ТОВ “Україна” ресторан відповідає всім вимогам технологічного планування та впливатиме на техніко-технологічну складову його економічної безпеки.

Висновки до розділу 3

1. З метою посилення кадрової складової забезпечення економічної безпеки ТОВ “Україна” ресторан запропоновано проєкт проведення навчання і підвищення кваліфікації персоналу та впровадження посади менеджера з харчової безпеки. Економічний ефект від запропонованих заходів - додатковий прибуток в розмірі 581285 грн.

2. З метою посилення матеріально-технічної складової економічної безпеки ТОВ “Україна” ресторан запропоновано проєкт створення цеху обробки зелені та розраховано усі показники для забезпечення його ефективного функціонування.

3. Для даного проєкту визначено все необхідне обладнання для роботи цеху, кількість робітників та загальну площу приміщення цеху, яка складає 13,7 кв.м. За проведеними проєктними розрахунками все обладнання в цеху розміщено згідно технологічного процесу, робочі місця організовані також у відповідності з ним. Розташування обладнання є обґрунтованим, підготовка робочих місць, а також оснащення необхідним інвентарем, посудом забезпечує постачання протягом зміни сировиною та безперебійне виконання роботи в даному цеху. Його можна використовувати за безпосереднім призначенням та організувати виконання в ньому всіх необхідних технологічних процесів.

РОЗДІЛ 4

ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА В НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

4.1. Обґрунтування створення служби охорони праці для ТОВ «Україна» ресторан

Проведені дослідження діяльності ТОВ «Україна» показали, що у ресторані немає окремого підрозділу, який би займався охороною праці та безпекою життєдіяльності, донедавна ці функції виконував директор закладу. Однак ресторанний комплекс постійно розширює межі своєї діяльності, тому ми пропонуємо створити таку службу у контексті забезпечення безпеки підприємства та його працівників.

Як відомо, служба охорони праці – це сукупність органів управління закладом, які на підставі комплексу нормативної документації проводять цілеспрямовану, планомірну діяльність щодо здійснення завдань і функцій управління з метою забезпечення здорових, безпечних і високопродуктивних умов праці. Створення служби охорони праці здійснюється шляхом послідовного визначення мети і об'єкта управління, завдань і заходів щодо охорони праці, функцій і методів управління, побудови організаційної структури управління, складання нормативно-методичної документації.

Основна мета служби охороною праці є створення здорових, безпечних і високопродуктивних умов праці, покращення виробничого побуту, запобігання травматизму і профзахворюванням.

Суб'єктом управління в службі охорони праці на підприємстві в цілому є керівник, а в цехах, на виробничих дільницях і в службах – керівники відповідних структурних підрозділів і служб [10].

Основні функції служби охорони праці:

- ✓ прогнозування і планування робіт, їх фінансування;
- ✓ організація та координація робіт;
- ✓ облік показників стану умов і безпеки праці;

- ✓ аналіз та оцінка стану умов і безпеки праці;
- ✓ стимулювання роботи щодо вдосконалення охорони праці.

Основні завдання служби охорони праці:

- ✓ навчання працівників безпечним методам праці та пропаганда питань охорони праці;
- ✓ забезпечення безпечності технологічних процесів, виробничого устаткування, будівель і споруд;
- ✓ нормалізація санітарно-гігієнічних умов праці;
- ✓ забезпечення працівників засобами індивідуального захисту;
- ✓ забезпечення оптимальних режимів праці та відпочинку;
- ✓ організація лікувально-профілактичного обслуговування.

Прогнозована структура служби охорони праці у комплексному закладі ресторанного господарства ТОВ «Україна» наведена у таблиці 4.1

Таблиця 4.1

Служба охорони праці у проектованому закладі ресторанного господарства

Кількість працюючих закладу ресторанного господарства	Система управління охороною праці
60 осіб у комплексному закладі ресторанного господарства	Служба охорони праці: - директор - керівник служби охорони праці у закладі; - інспектори за додержанням вимог з охорони праці.

Для успішної діяльності досліджуваного підприємства пропонуємо наступний перелік документації з організації служби охорони праці у закладі ТОВ «Україна» (таблиця 4.2).

Документація з організації служби охороною праці в закладі ресторанного господарства

Служба з охорони праці	1.Наказ власника про створення служби охорони праці № 14 від 22.12.21
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві затверджено наказом власника № 11 від 23.12.21 р.
	Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджено наказом власника № 12 від 23.12.21р.
Комісія з питань охорони праці	1.Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці №1 від 02.01.22р.
Для всіх підприємств	1. <i>Розпорядницька документація:</i>
	2.Наказ затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 16 від 23.12.21р.
	3.Положення про роботу уповноважених осіб затверджене наказом власника № 13 від 23.12.21р.
	4.Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 15 від 23.12.21р.
	5.Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 16 від 24.12.21р.
	6.Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджені наказом власника № 17 від 23.12.21р.
	7.Колективний договір між адміністрацією та вповноваженим представником трудового колективу від 02.01.22р.
	8.Трудовий договір, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі "Охорона праці"
	2. <i>Звітна документація</i> форми офіційної статистичної звітності
	3. <i>Облікова документація</i> (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми та ін.

Згідно із ДНАОП 0.00-1.31-99 площа приміщень на одного працюючого повинна складати не менше 4,5 м², об'єм – 15 м³ для виробничих приміщень; площа - не менше 6,0 м², об'єм – 20 м³ для робочих місць з відео терміналом (кабінет директора, бухгалтерія та ін.) [10].

Визначені площі приміщень та об'єм на одне робоче місце у комплексному закладі ресторанного господарства зазначено у таблиці 4.3.

Таблиця 4.3

Площа та об'єм виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Гарячий цех	4	7,3	24,7
Холодний цех	3	6,0	20,4
Доготівельний цех	3	11,7	39,7
Мийна кухонного посуду	1	9,0	30,6
Роздаткова	1	12,0	40,8
Сервізна	1	11,0	37,4
Мийна столового посуду	1	14,0	47,6

Отже, згідно таблиці 4.3, у нашому закладі площі та об'єм виробничих приміщень повністю задовольняють вимоги ДНАОП 0.00-1.31-99.

4.2. Організація техніки безпеки під час експлуатації різного обладнання у процесі роботи ТОВ «Україна» ресторан

4.2.1. Організація техніки безпеки під час експлуатації електрообладнання

У неробочий час все електропостачання повинно бути відключено від обладнання. Регулярно буде проводитись огляд та профілактичний ремонт.

Розміщення устаткування у виробничих приміщеннях закладу

відповідатиме «Правилам технічної експлуатації електроустаткування» та «Правилам технічної безпеки».

Для кожного цеху у ресторані передбачається безпека під час запуску устаткування, можливість швидкої зупинки його в аварійних ситуаціях, зручне та безпечне розміщення засобів управління, сигналізації. Передбачені також аварійні кнопки на посту управління для негайного зупинення механізмів. У цьому контексті розробляються заходи, які запобігають травмуванню, передбачені попереджувальні та захисні пристрої та огорожі (аварійні кнопки, запобіжні муфти та клапани).

Також у закладі передбачено захисне відключення електроустаткування, оскільки небезпека ураження струмом може виникнути внаслідок замикання на землю, зниження опору ізоляції, несправностей заземлення (занулення).

4.2.2. Організація техніки безпеки під час експлуатації теплового обладнання та холодильного устаткування

Конструкція теплового устаткування в ресторанному закладі відповідатиме спеціальним «Правилам устаткування та безпечній експлуатації». Все теплове обладнання матиме теплову ізоляцію, температура поверхні якої не перевищуватиме 40⁰С. Обладнання матиме контурне заземлення Також працівники матимуть засоби індивідуального захисту від теплового випромінювання, а саме спеціальну форму, рукавички, рушники та ін. [10].

Слід зазначити, що холодильне устаткування відноситься до обладнання з підвищеною небезпекою, оскільки під час його роботи використовуються високий тиск і токсичні холодоагенти. Неправильна експлуатація цього устаткування може привести до нещасних випадків.

Інструкції з експлуатації вивішуються біля кожної установки та видаються персоналу.

Експлуатацію холодильного устаткування здійснюють відповідно до

«Інструкції з експлуатації» і «Правил техніки безпеки».

Основні заборони під час роботи із холодильним устаткуванням:

- ✓ вмикання холодильного агрегату при наявності у ньому несправностей, а також несправностей приладів автоматики та захисту, відсутності або несправностей заземлення; порушення теплоізоляції; відсутності гумових ущільнень дверей;
- ✓ зберігання солі в приміщеннях, де встановлено холодильні агрегати;
- ✓ доторкання до рухомих частин машини як під час роботи, так і під час автоматичної зупинки;
- ✓ робота холодильних агрегатів, у яких закінчений термін чергового щорічного випробовування та перевірки захисного заземлення;
- ✓ робота торгово-холодильного устаткування коли є стук, гудіння в агрегаті, вийшли з ладу прилади автоматики [10].

4.2.3. Організація безпеки під час експлуатації підйально-транспортного устаткування

Підйально-транспортне устаткування підлягає частковому періодичному огляду через кожні 10 місяців, а через кожні 2 роки повному огляду. Машини і механізми, рідко експлуатуються, підлягають технічному огляду через кожні п'ять років.

Слід зазначити, що згідно із правилами Держтехнагляду забороняється піднімати вантажі, маса яких перевищує вантажопідйомність обладнання. Забороняється піднімати вантажі, що знаходяться в нестійкій рівновазі. При транспортуванні обладнання необхідно керуватись схемами транспортування. Вантажник перед початком роботи повинен перевірити справність вантажопідйомних механізмів, правильно здійснювати організацію вантажопотоку, попереджувати появу сторонніх осіб в зоні підйому і переміщення вантажу [10].

4.3. Організація протипожежних заходів та дотримання санітарних вимог ТОВ «Україна» ресторан

Згідно з нормативами ГОСТ 12.1.033-81 поняття «пожежна безпека» означає стан об'єкту, при якому з установленою вірогідністю виключається можливість виникнення і розвитку пожежі і впливу на людей небезпечних факторів пожежі, а також забезпечується захист матеріальних цінностей.

Основним нормативним документом, що регламентує вимоги щодо пожежної безпеки є Закон України «Про пожежну безпеку», прийнятий 17 грудня 1993 року. Цей Закон визначає загальні правові, економічні та соціальні основи забезпечення пожежної безпеки на території України, регулює відносини державних органів, юридичних і фізичних осіб у цій галузі незалежно від виду їх діяльності та форм власності.

У ТОВ «Україна» ресторан будівельна конструкція споруди виконана з неспалимих елементів. Підприємство за стійкістю до пожежі відноситься до 2 категорії, а за ступенем пожежонебезпечності – до категорії “Б”.

На випадок виникнення пожежі у закладі є окремі евакуаційні виходи для відвідувачів і персоналу. Кількість виходів – 5. Вони споруджені з неспалюваного матеріалу і забезпечені природним і штучним освітленням, а також передбачене аварійне освітлення. Основні проходи виконані шириною 1,6-1,8 м. Будівлю забезпечено первинними засобами пожежогасіння і пожежним інвентарем в коридорах на видному місці на висоті 1,5 м вогнегасники повітряно-пінні ВВП-5 з розрахунку 1 вогнегасник на 20 м. (70 м²). Вуглекислотні вогнегасники ВВ-5 застосовують для гасіння обладнання, яке знаходиться під напругою (таблиця 4.4).

Слід зазначити також, що ТОВ «Україна» ресторан оснащений устаткуванням відповідно до чинних норм оснащення типових закладів харчування торгово-технологічним і холодильним обладнанням.

Розміщення технологічного устаткування забезпечуватиме вільний доступ до нього і правильний хід виробничих процесів, а також умови безпечної експлуатації та безпеки працюючих.

У закладі є роздільне технологічне устаткування для обробки сировини і готових продуктів із відповідним маркуванням.

Таблиця 4.4

Розрахунок необхідної кількості вогнегасників для закладу

ТОВ «Україна» ресторан

Найменування груп приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпечністю	S, м ²	Вогнегасники	
			Тип	Кількість
Вестибюль ресторану (вкл. гардероб, вбиральню, мивальники)	Д	50	ВВП-5	2
Аванзала	Д	14	ВВП-5	1
Торгівельна зала ресторану	Д	182	ВВП-5	3
Торгівельна зала чайного салону	Д	51	ВВП-5	1
Підсобне приміщення ресторану	Г	15	ВВП-5	1
Підсобне приміщення чайного салону	Г	15	ВВП-5	1
Гарячий цех	В	29	ВВ-5	1
Холодний цех	Г	18	ВВ-5	1
Доготівельний цех	Г	35	ВВ-5	2
Складські приміщення	Г	97	ВВП-5	2
Адміністративно-побутові приміщення	Д	109	ВВП-5	2
Технічні приміщення	Г	20	ВВ-5	2
Коридори	Д	106	ВВП-5	2

Також, слід зазначити, що однією із обов'язкових санітарних вимог є забезпечення працівників необхідним освітленням приміщень для безпечного виконання виробничої програми закладу.

ВИСНОВКИ

1. Провівши наукові дослідження теоретико-концептуального базису поняття «економічна безпека підприємства» з'ясовано, що у науковій літературі на сьогоднішній день немає однозначного підходу до визначення даної економічної категорії. Запропоновано економічну безпеку розглядати як стан найбільш ефективного використання ресурсів з метою ліквідації загроз, зведення до мінімуму ризиків та істотних відхилень від напрямків загальної стратегії, а також стратегії забезпечення безпеки підприємства.

2. У процесі дослідження визначено, що для більшості вітчизняних підприємницьких структур актуальним є створення системи управління підприємством, що дає змогу забезпечити економічну безпеку із зменшенням рівня загроз господарській діяльності в основних її сферах (управління ресурсами, фінансами, якістю тощо).

3. Визначено, що з метою пошуку шляхів удосконалення управління якістю продукції та послуг необхідний ґрунтовно проведений аналіз процесу вирішення основних проблем підвищення якості продукції та послуг за умови впровадження ефективної системи управління якістю та постійного пошуку шляхів удосконалення останньої, а саме впровадження принципів системи НАССР на підприємствах ресторанного сервісу, що є ефективним інструментом контролю забезпечення якості їх продукції та послуг.

4. Проаналізувавши основні складові економічної безпеки досліджуваного підприємства ТОВ «Україна» ресторан слід зазначити, що воно є ефективно функціонуючим підприємством, успішно працює у своєму сегменті галузі харчування. Зручне місце розташування ресторанів даного закладу дає конкурентні переваги підприємству та визначає його цільову аудиторію.

5. Динаміка основних економічних показників протягом трьох років є позитивною, що вказує на стабільну роботу підприємства даної галузі, пов'язаної з проведенням ефективних заходів із підвищення якості надання послуг ресторанної продукції, і, як результат, підвищення обсягів продажів і

ефективності роботи підприємства.

6. Забезпечення ефективної діяльності підприємства та посилення його економічної безпеки у розрізі запропонованих її складових, повинно здійснюватися контрольовано, дії всіх учасників управління мають бути спрямовані до конкретної мети – гарантування стабільного стану та забезпечення прибутку підприємства, максимальне задоволення потреб та запитів потенційних споживачів.

7. З метою посилення кадрової складової забезпечення економічної безпеки ТОВ “Україна” ресторан запропоновано проєкт проведення навчання і підвищення кваліфікації персоналу та впровадження посади менеджера з харчової безпеки. Економічний ефект від запропонованих заходів - додатковий прибуток в розмірі 581285 грн.

8. З метою посилення матеріально-технічної складової економічної безпеки ТОВ “Україна” ресторан запропоновано проєкт створення цеху обробки зелені та розраховано усі показники для забезпечення його ефективного функціонування.

Для даного проєкту визначено все необхідне обладнання для роботи цеху, кількість робітників та загальну площу приміщення цеху, яка складає 13,7 кв.м. За проведеними проєктними розрахунками все обладнання в цеху розміщено згідно технологічного процесу, робочі місця організовані також у відповідності з ним. Розташування обладнання є обґрунтованим, підготовка робочих місць, а також оснащення необхідним інвентарем, посудом забезпечує постачання протягом зміни сировиною та безперебійне виконання роботи в даному цеху. Його можна використовувати за безпосереднім призначенням та організувати виконання в ньому всіх необхідних технологічних процесів.

9. З метою забезпечення загальної безпеки підприємства обґрунтовано необхідність створення самостійного підрозділу – служби охорони праці для ТОВ «Україна» ресторан, запропоновано заходи із посилення уваги до техніки безпеки, протипожежної безпеки та дотримання санітарних норм роботи закладу.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Амосов О.Ю. Фінансова безпека підприємства в сучасних економічних умовах: теоретичний аспект. *Проблеми економіки*. 2011. №4. С.76-80.
2. Андрушків Б.М., Малюта Л.Я. та ін. Економічна та майнова безпека підприємства та підприємництва. Антирейдерство: монографія. Тернопіль: Тернограф, 2008. 424 с.
3. Бабіна Н. О. Економічна безпека підприємств України як елемент безпеки держави в контексті інтеграційних процесів: колективна монографія. За ред. О. В. Черевка. Черкаси : Видавець Ю. А. Чабаненко, 2018. С. 185-206.
4. Баклажова Л. В. Економічна політика безпеки на підприємствах харчової промисловості: цілі та завдання. *Формування ринкових відносин в Україні*. 2019. № 5. С. 156-159.
5. Белов В. Правовая охрана конфиденциальности коммерческой тайны *Право и экономика*. 2003. № 13. С. 12-21.
6. Белоус Н. Д. Дослідження методичних підходів щодо оцінки економічної безпеки підприємства. *Формування ринкових відносин в Україні*. 2012. № 6. С. 124-129.
7. Білошкурська Н. В. Економіко-організаційний механізм формування економічної безпеки підприємства: принципи побудови, функції, структура. *Економіка та держава*. 2013. № 12. С.24-29.
8. Білошкурська Н. В. Економіко-організаційний механізм формування економічної безпеки агропромислових підприємств: автореф. дис. канд. екон. наук: 08.00.04 . ПВНЗ "Європ. ун-т". 2012. 20 с.
9. Біляк Ю. Зростання основних загроз для фінансово-економічної безпеки сучасного підприємства. *Економічний аналіз*. 2013. Вип.12. С.28-31.
10. Бланк И. А. Управление финансовой безопасностью. К. : Изд-во "Никацентр", Эльга, 2004. 784 с.

11. Бобров Є. Сучасні підходи до дослідження економічної безпеки. *Економіка України*. 2012. № 4. С. 80-85.
12. Бойкевич О. Р. Стратегічні пріоритети та засоби зміцнення економічної безпеки торговельного підприємства : дис. канд. екон. наук: 08.00.04 «економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)». Львів, 2011. 234 с.
13. Бондаренко О. М. Оцінка економічної безпеки авіакомпанії : автореф. дис. канд. екон. наук : 08.07.04 . К., 2004. 19 с.
14. Бочуля Д. В. Новітні загрози для фінансово-економічної безпеки підприємства. *Стратегічні орієнтири*. 2012.
15. Бутинець Ф. Ф. Аудит: стан і тенденції розвитку в Україні та світі: монографія. Житомир: ЖДТУ, 2004. 564 с.
16. Варналій З. С. Економічна безпека. К.: Знання, 2009. 647 с.
17. Васечко Л. І. Огляд понятійного апарату фінансово-економічної безпеки підприємства. *Формування ринкових відносин в Україні*. 2012. № 9. С. 115-118.
18. Васильців Т. Г. Економічна безпека підприємництва України: стратегія та механізми зміцнення: монографія. Львів: Арал, 2008. 384 с.
19. Вівчар О.О. Управління економічною безпекою підприємств: соціогуманітарні контексти: монографія. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А, 2018. 474с.
20. Гнилицька Л. Проблеми та шляхи вдосконалення обліково-аналітичного забезпечення економічної безпеки підприємства. *Бухгалтерський облік і аудит*. 2016. № 10. С. 22-30.
21. Головай Н. М. Обліково-інформаційне забезпечення в управлінні економічною безпекою підприємства. *Інноваційна економіка*. 2012. № 10. С. 302-307.
22. Гришова І. Ю. Формування фінансової складової економічної безпеки підприємницької діяльності харчових підприємств. *Інноваційна економіка*. 2015. № 4. С. 319-323.

23. Дідик А.М., Кузьмін О.Є., Ортинський В.Л. Економічна безпека підприємства: підручник. Львів: НУ «Львівська політехніка», 2019. 624 с.
24. Довбня С. Б. Діагностика рівня економічної безпеки підприємства. *Фінанси України*. 2008. №4. С. 88-98.
25. Домітряк Д., Королюк С., Малюта Л. Інноваційний формат туристичного продукту в готельному бізнесі. *Тези доповідей Міжнародної конференції здобувачів та молодих вчених «Розвиток туристичної галузі та індустрії гостинності: проблеми, перспективи, конкурентоздатність»*. (Дніпро, 25 березня 2021 р.). Д.: Вид-во Університет імені Альфреда Нобеля, 2021. 456с. С.272-273
26. Домітряк Д., Малюта Л. Основні проблеми та перспективи зростання вітчизняних підприємств ресторанного бізнесу. *Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі»*. (Тернопіль, 19 травня 2021р.). Тернопіль ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі», 2021. 194 с. С.42-43.
27. Домітряк Д. Розвиток сучасного ринку індустрії гостинності в умовах конкуренції. *Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції «Формування механізму зміцнення конкурентних позицій національних економічних систем у глобальному, регіональному та локальному вимірах»*. (Тернопіль, 05 листопада 2021 р.). Тернопіль, ФОП Паляниця В.А. 274 с. С.181-182.
28. Економіка підприємства: підручник. За заг. ред. С.Ф. Покропивного. К.: КНЕУ, 2001. 528 с.
29. Економічна безпека : навч. посібник. За заг.ред. З. С. Варналія. К.: Знання, 2009. 647 с.
30. Живко З. Б. Стратегічне планування в системі економічної безпеки підприємства. *Проблеми науки*. 2012. № 4. С. 32-38.
31. Журавель М. Ю. Проблеми визначення сутності економічної безпеки підприємства. *Інноваційна економіка*. 2013. № 6. С. 340-343.

32. Заїчковський А. О., Іванюта В.В. Економічна безпека підприємства. К.: 2009. 256 с.
33. Івахненко С. В. Комп'ютерний аудит: контрольні методики і технслогії: наукове видання. К.: Знання, 2005. 286 с.
34. Ілляшенко О.В. Економічна безпека в контексті розвитку інституціональної парадигми. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2018. Вип. 19(2). С. 6-9.
35. Ілляшенко С. М. Управління знаннями в контексті забезпечення економічної безпеки підприємства. *Бізнес Інформ*. 2019. №6. С. 258–265.
36. Кавун С. В. Концептуальна модель системи економічної безпеки підприємства. *Економіка розвитку*. 2007. №3. С. 97-101.
37. Камлик М. І. Економічна безпека підприємницької діяльності. Економіко-правовий аспект. К.: Атіка, 2005. 432 с.
38. Керницька М. І. Актуальність проблеми оцінювання рівня економічної безпеки промислових підприємств. *Проблеми науки*. 2010. №11. С. 32-35.
39. Кириченко О. А. Деякі критерії оцінки економічної безпеки підприємства. *Інвестиції : практика та досвід*. 2008. №23. С. 22-24.
40. Кириченко О. А. Нормативно-правове регулювання системи економічної безпеки підприємства. *Інвестиції: практика та досвід*. 2009. №12. С. 31-34.
41. Ковалев Д., Сухорукова Т. Экономическая безопасность предприятия. *Економіка України*. 1998. № 10. С. 48-51.
42. Козаченко А. В. Экономическая безопасность предприятия: сущность и механизм обеспечения : монография. К. : Либра, 2003. 280 с.
43. Концепція економічної безпеки України. К. : Вид-во «Логос», 1999. 56 с.
44. Корієнко А. В. Механізм досягнення і підтримки економічної безпеки підприємства : автореф. дис. на здобуття наук. ступ. канд. екон. наук.: спец.

08.06.01 «Економіка підприємства і організація. К., 2000. 19 с.

45. Коробчинський О. Л. Методика оцінки системи харчової безпеки підприємств. *Актуальні проблеми економіки*. 2019. №4. С. 41-45.

46. Корчевська Л. О. Ітеративний підхід до дослідження економічної безпеки підприємства. *Актуальні проблеми економіки*. 2012. № 4. С. 175-183.

47. Корягіна С. В. Економічна оцінка та планування життєвого циклу розвитку підприємства: автореф. дис... канд. екон. наук: 08.06.01. Нац. ун-т "Львівська політехніка". Львів, 2004. 21 с

48. Кривов'язюк І. В. Економічна діагностика підприємства: теорія, методологія та практика застосування : монографія. Луцьк: «Надстир'я», 2007. 260 с.

49. Крисько Ж. Л. Адаптація підприємства до зовнішнього середовища через механізм реструктуризації. *Галицький економічний вісник*. 2009. № I. С. 38-42.

50. Лойко В. В. Загрози економічній безпеці промислового підприємства: сутність та класифікація. *Ефективна економіка*. 2015. № 10. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4372>

51. Малащенко В. Економічна безпека підприємства як чинник ефективного корпоративного управління. *Вісник Національної академії державного управління при Президентові України*. 2011. № 3. С. 283-291.

52. Малюта Л. Я. Економічна безпека підприємств в умовах становлення ринкових відносин. *Економіка. Фінанси. Право*. 2008. №10. С.14-17.

53. Малюта Л.Я. Парадигма забезпечення економічної безпеки промислових підприємств в умовах інституційних трансформацій суспільства. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 525 с.

54. Манцуров І. Г. Економічна безпека підприємства: сутність та види. *Формування ринкових відносин в Україні*. 2012. № 4. С. 75-78.

55. Маслак О. І., Гришко Н. Є. Управління економічною безпекою підприємства на принципах забезпечення її раціонального рівня. *Маркетинг і менеджмент інновацій*. 2013. № 1. С. 198-208

56. Мелихов А. А. Эволюция подходов к содержанию категории «экономическая безопасность предприятия». *Вісник Приазовського державного технічного університету*. 2009. № 19. С. 316-319.
57. Мельник О. О. Дослідження сучасних тенденцій та визначення методологічних основ забезпечення економічної безпеки підприємства. *Економіка розвитку*. 2011. №3. С. 115-119.
58. Мігус І. П. Роль служби економічної безпеки акціонерного товариства у забезпеченні його економічної безпеки. *Економіка та держава*. 2011. № 12. С. 15-17.
59. Молдаванцев О. О. Комплексна система забезпечення економічної безпеки підприємства : [Електронний ресурс]. Режим доступу : http://www.82531-Kompleksnaya_sistema_obespecheniya.html
60. Облік як інформаційна система для економічної безпеки підприємств в конкурентному середовищі: матеріали наук.-практ. конф. [Тернопіль, 25-26 листоп. 2010 р.]. За заг. ред.: Я. Д. Крупки; відп. за вип. М.С. Пушкар. Тернопіль : ТНЕУ, 2013. 360 с.
61. Оніщенко М. Л., Сюркало Б. І. Особливості механізму управління економічною безпекою підприємства. *Економіка і суспільство*. 2018. Вип. 16. С. 446–452.
62. Оренчин О. Економічна безпека підприємства: реалізація та узгодження інтересів. *Економічний аналіз*. 2012. Вип. 10, ч. 4. С. 272-275.
63. Орлик О. В. Механізм управління фінансово-економічною безпекою підприємства та його основні складові. *Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики*. 2015. Вип. 2. С. 222–232.
64. Основи економічної безпеки: підручник. За заг. ред. О.М. Бандурки. Х.: Вид-во Національного університет, внутр. справ, 2003. 236 с
65. Пашнюк Л. О. Економічна безпека підприємства: сутність, складові та фактори забезпечення. *Інвестиції : практика та досвід*. 2012. № 22. С. 48-50.
66. Петряєва З. Ф., Петряєв О. О. Економічна безпека підприємства як важлива складова сучасного бізнесу. *Бізнес Інформ*. 2013. № 3. С. 259–262.

67. Пономаренко В. С. Концептуальні основи економічної безпеки: монографія. Харків: ХНЕУ, 2008. 256 с.
68. Попович П. Економічна безпека підприємства на сучасному етапі розвитку економіки України, методика аналізу. *Вісник Тернопільської академії народного господарства*. Тернопіль : Економічна думка, 2002. Вип.2. С. 93-96.
69. Поповіченко Ю. А. Методологічні підходи до діагностики економічної безпеки підприємства. *Інноваційна економіка*. 2012. № 4. С.154-157.
70. Поповіченко Ю. Системні характеристики економічної безпеки підприємства. *Економічний аналіз*. 2012. Вип. 10, ч. 3. С. 366-370.
71. «Про створення Національної комісії України зі зводу харчових продуктів Кодексу Аліментаріус» : Електронний ресурс. URL: <https://zakon.rada.gov.ua>
72. Прохорова В. В. Економічний розвиток підприємств: теоретико-методологічний підхід: монографія. Харків: УкрДАЗТ, 2010. 523 с
73. Салоїд С. В. Механізм управління економічною безпекою підприємства: теоретичний аспект. *Економічний вісник НТУ «КПІ»*. 2017. № 14. URL: <http://ev.fmm.kpi.ua/article/view/108778/103721>
74. Соколенко Т.М. Економічна безпека підприємства в умовах транзитивної економіки. Матеріали VII міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. «Сучасна наука XXI століття» (19-21 травня 2011 р., Київ). К., 2011. 240с.
75. Сопко В. В. Контролінг як засіб забезпечення системи економічної безпеки підприємства. *Актуальні проблеми економіки*. 2012. №2. - С. 176-179.
76. Сорока Л. С. Обліково-інформаційна система в управлінні економічною безпекою для різних поведінкових моделей підприємства. *Облік і фінанси*. 2013. № 1. С. 51-55.
77. Сорокіна І. В. Теоретико-методологічні аспекти формування системи економічної безпеки підприємства // *Актуальні проблеми економіки*. 2009. №12. С. 114-122.
78. Стеценко С. П. Економічна безпека: сутність і структура. *Інвестиції : практика та досвід*. 2014. № 24. С. 104-109.

79. Стеценко С. П. Облікові системи різного рівня як основа забезпечення економічної безпеки. *Інвестиції: практика та досвід*. 2013. № 20. С. 105-107.
80. Сухорукова Т. Індикатори ресурсної безпеки підприємства. *Бизнес Інформ*. 1998. № 6. С. 44-47.
81. Ткач В. О. Механізм формування економічної безпеки : монографія. Дніпропетровськ: ДНУ, 2010. 272 с.
82. Ткаченко А. М. Оцінка рівня економічної безпеки підприємства. *Вісник економічної науки України*. 2010. №1. С. 101-106.
83. Токар В. В. Еволюція наукових поглядів на ієрархізацію економічної безпеки. *Формування ринкових відносин в Україні*. 2013. № 3. С.12-17.
84. Третяк В. В. Економічна безпека: сутність та умови формування. *Економіка та держава*. 2010. №1. С. 6-8.
85. Тринька Л. Я. Проблеми обліково-аналітичного забезпечення в системі економічної безпеки підприємств : Електронний ресурс. URL: <http://elibrary.nubip.edu.ua/15960/>
86. Уряд схвалив Стратегію економічної безпеки до 2025 року // Економічна правда: сайт. 10.03.2021. URL: <https://www.epravda.com.ua>
87. Ус Ю. В. Управління економічною безпекою підприємства: організаційний аспект. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2015. Вип. 50. С.269–273.
88. Федоренко І. А. Розвиток концептуальних підходів до визначення економічної безпеки промислових підприємств. *Інноваційна економіка*. 2013. № 5. С. 304-308.
89. Шевченко І. Особливості формування системи економічної безпеки підприємства. *Наука молода*. Збірник наукових праць ради молодих вчених Тернопільської академії народного господарства. 2008. Вип.10. С.178-181.
90. Шемаєва Л. Г., Ляшенко О.М. Визначення властивостей ресурсного забезпечення економічної безпеки підприємства. *Фінанси України*. 2012. № 10. С. 76-83.

91. Шемаєва Л. Г. Економічна безпека підприємств у стратегічній взаємодії з суб'єктами зовнішнього середовища : автореф. дис. на здобуття наук. ступ. д-ра. екон. наук. К., 2010. 39 с.
92. Шкарлет С. М. Еволюція категорії "безпека" в науковому та економічному середовищі. *Формування ринкових відносин*. 2007. №6. С.7-12.
93. Шкарлет С. Теоретичні основи формування економічної безпеки. *Сіверянський літопис*. 2007. № 4. С. 161-171.
94. Штангрет А. М. Теоретичні підходи до визначення ієрархічних рівнів категорії "економічна безпека". *Формування ринкових відносин в Україні*. 2011. №1. С. 24-29.
95. Швидкі та прогресивні темпи впровадження системи НААСР : Електронний ресурс. URL: <https://dpss-te.gov.ua/golovni-novini>
96. Юр'єва І. А. Системний підхід як складова економічної безпеки підприємства. *Інноваційна економіка*. 2012. № 12. С. 284-289.

ДОДАТКИ

Додаток А

Таблиця

Виробнича програма цеху обробки зелені

Сировина та напівфабрикати	№ рец.	Кількість порцій, шт.	На 1 порцію		Загальний вихід	
			Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
1	2	3	4	5	6	7
Ананас	Сік	6	522	290	3,1	1,7
Ананас	847	13	91	50	1,2	0,7
Всього ананасів					4,3	2,4
Баклажани	Салат з індичкою	50	80	50	4,0	2,5
Банани	853	43	75	75	3,2	3,2
Банани	849	87	50	50	4,4	4,4
Банани	847	27	50	50	1,4	1,4
Банани	856	27	167	100	4,5	2,7
Всього бананів					13,4	11,6
Буряк	175	130	80	64	10,4	8,3
Буряк	Сік овочевий	6	100	80	0,6	0,5
Буряк	106	38	20	16	0,8	0,6
Всього буряка					11,8	9,4
Вишня	859	37	63	60	2,3	2,2
Вишні мариновані	79	3	9,1	5	0,03	0,02
Гранат	Сік	5	350	350	1,8	1,8
Гриби мариновані	93	50	198	162	9,9	8,1
Кабачки	321	11	45	30	0,5	0,3
Капуста білок.	175	130	40	32	5,2	4,2
Капуста білок.	79	3	70,9	56,7	0,2	0,2
Капуста білок.	63	34	12,5	10	0,4	0,3
Капуста білок.	83	24	37,5	30	0,9	0,7
Капуста білок.	744	100	25	25	2,5	2,5
Всього капусти біл.					9,2	7,9
Капуста квашена	78	50	31	22	1,6	1,1
Капуста цвітна	321	11	50	26	0,6	0,3
Капуста цвітна	313	4	63	33	0,3	0,1
Всього капусти цв.					0,8	0,4
Лимон	43	80	16	14	1,3	1,1
Лимон	83	24	12,5	5	0,3	0,1
Лимон	44	80	16	14	1,3	1,1
Лимон	45	3	16	14	0,0	0,0

Лимон	138	80	5,5	5	0,4	0,4
Лимон	232	117	6,4	4	0,7	0,5
Лимон	488	45	8	7	0,4	0,3
Лимон	851	15	39	35	0,6	0,5
Лимон	891	13	48	20	0,6	0,3
Лимон	944	76	10	9	0,8	0,7
Лимон	947	34	8	7	0,3	0,2
Всього лимонів					6,7	5,3
Морква	83	24	30	24	0,7	0,6
Морква	162	6	8	6	0,05	0,04
Морква	155	100	7	5,5	0,7	0,6
Морква	63	34	16,9	13,5	0,6	0,5
Морква	254	187	6,4	5	1,2	0,9
Морква	253	5	4,8	4	0,0	0,0
Морква	175	130	20	16	2,6	2,1
Морква	246	26	10	8	0,3	0,2
Морква	586	13	15	12	0,2	0,2
Морква	Сік овочевий	6	100	85	0,6	0,5
Морква	159	22	7	6	0,2	0,1
Морква	106	5	10	8	0,1	0,0
Морква	138	80	6	5	0,5	0,4
Морква	212	13	20	16	0,3	0,2
Морква	Сік	31	300	255	9,3	7,9
Морква	321	11	58	31	0,6	0,3
Морква	313	4	63	50	0,3	0,2
Морква	357	11	146	117	1,6	1,3
Морква	743	100	19	18	1,9	1,8
Морква	792	82	2,5	2	0,2	0,2
Морква	36	45	6	5	0,3	0,2
Всього моркви					22,0	18,2
Огірки свіжі	28	80	19	15	1,5	1,2
Огірки свіжі	36	45	14	11	0,6	0,5
Огірки свіжі	34	7+15	13	10	0,3	0,2
Огірки свіжі	30	15	19	15	0,3	0,2
Огірки свіжі	59	24	47	37,5	1,1	0,9
Огірки свіжі	53	23	70	56	1,6	1,3
Огірки свіжі	63	34	21,9	17,5	0,7	0,6
Огірки свіжі	743	100	21	20	2,1	2,0
Огірки свіжі	95	50	31	25	1,6	1,3
Огірки свіжі	98	50	25	20	1,3	1,0
Огірки свіжі	744	100	26	25	2,6	2,5

Огірки свіжі	32/97	18	13	10	0,2	0,2
Огірки свіжі	Салат з індичкою	50	70	56	3,5	2,8
Всього огірків					17,4	14,7
Огірки солені	106	38	12,5	10	0,5	0,4
Огірки солені	743	100	17	15	1,7	1,5
Огірки солені	232	117	46,8	28	5,5	3,3
Всього огірків солених					7,7	5,2
Петрушка зелень	138	80	2	1,5	0,2	0,1
Петрушка зелень	155	100	4	3	0,4	0,3
Петрушка зелень	460	7	28	21	0,2	0,1
Петрушка зелень	814	45	3,2	2,4	0,1	0,1
Всього петрушки з.					0,9	0,7
Петрушка корінь	162	6	6	5	0,04	0,03
Петрушка корінь	586	13	9	7	0,1	0,1
Петрушка корінь	254	187	5	4	0,9	0,7
Петрушка корінь	253	5	5	4	0,03	0,02
Петрушка корінь	175	130	5,2	3,5	0,7	0,5
Петрушка корінь	212	13	5,2	3,5	0,1	0,0
Петрушка корінь	246	26	5	4	0,1	0,1
Петрушка корінь	321	11	13	10	0,1	0,1
Петрушка корінь	792	82	2,5	2	0,2	0,2
Всього петрушки корінь					2,3	1,8
Помаранчі	864	37	104	70	3,8	2,6
Помаранчі	849	49	75	50	3,7	2,5
Помаранчі	891	86	91	85	7,8	7,3
Помаранчі	Сік	39	386	386	15,1	15,1
Помаранчі	910	49	26,3	15	1,3	0,7
Всього помаранчів					31,7	28,1
Помідори свіжі	59	24	72	62	1,7	1,5
Помідори свіжі	63	34	20,6	17,5	0,7	0,6
Помідори свіжі	743	100	24	20	2,4	2,0
Помідори свіжі	Холодний суп	51	325	298	16,6	15,2
Помідори свіжі	95	50	29	25	1,5	1,3
Помідори свіжі	212	13	37,6	32	0,5	0,4
Помідори свіжі	719	59	93	79	5,5	4,7
Всього помідорів					28,8	25,6
Ріпа	63	34	16,7	12,5	0,6	0,4
Салат латук	95	50	14	10	0,7	0,5

Салат латук	98	50	14	10	0,7	0,5
Салат латук	53	23	80	58	1,8	1,3
Салат латук	743	100	14	10	1,4	1,0
Всього латука					4,6	3,3
Селера корінь	Сік овочевий	6	100	83	0,6	0,5
Селера корінь	63	34	6,1	5	0,2	0,2
Всього селери					0,8	0,7
Сливи мариновані	79	3	9,1	5	0,0	0,0
Сливи мариновані	106	38	10,9	6	0,4	0,2
Всього слив маринованих					0,4	0,2
Суниці	899	50	47	40	2,4	2,0
Суниці	939	58	88	75	5,1	4,4
Всього суниць					7,5	6,4
Гарбуз	313	4	51	36	0,2	0,1
Гарбуз	720	59	268	188	15,8	11,1
Всього гарбуза					16,0	11,2
Хрін (корінь)	548	45	23	15	1,0	0,7
Хрін (корінь)	826	200	13,7	8,8	2,7	1,8
Всього хрону					3,8	2,4
Цибуля зелена	93	50	25	20	1,3	1,0
Цибуля зелена	14	4	6	5	0,0	0,0
Цибуля зелена	59	24	19	15	0,5	0,4
Цибуля зелена	71	5	32	25,5	0,2	0,1
Цибуля зелена	83	24	10	8	0,2	0,2
Всього цибулі з.					2,1	1,7
Цибуля ріпчаста	130	80	14,3	12	1,1	1,0
Цибуля ріпчаста	78	50	23	20	1,2	1,0
Цибуля ріпчаста	79	3	12,5	10	0,04	0,03
Цибуля ріпчаста	380	4	30	25	0,1	0,1
Цибуля ріпчаста	162	6	8	6	0,05	0,04
Цибуля ріпчаста	1016	11	23,8	20	0,3	0,2
Цибуля ріпчаста	254	187	5,5	4	1,0	0,7
Цибуля ріпчаста	253	5	4,8	4	0,02	0,02
Цибуля ріпчаста	232	117	47,6	40	5,6	4,7
Цибуля ріпчаста	175	130	17	14	2,2	1,8
Цибуля ріпчаста	212	13	17	14	0,2	0,2
Цибуля ріпчаста	246	26	19,2	16	0,5	0,4
Цибуля ріпчаста	503	78	131	110	10,2	8,6
Цибуля ріпчаста	485	77	17	14	1,3	1,1
Цибуля ріпчаста	561	45	57	48	2,6	2,2

Цибуля ріпчаста	590	45	30	25	1,4	1,1
Цибуля ріпчаста	648	45	24	20	1,1	0,9
Цибуля ріпчаста	586	13	10	8	0,1	0,1
Цибуля ріпчаста	321	11	60	50	0,7	0,6
Цибуля ріпчаста	332	16	48	40	0,8	0,6
Цибуля ріпчаста	1007	4	23,8	20	0,1	0,1
Цибуля ріпчаста	792	82	2,5	2	0,2	0,2
Цибуля ріпчаста	Філе-міньйон	64	24	20	1,5	1,3
Цибуля ріпчаста	159	22	9	7,5	0,2	0,2
Всього цибулі ріпчастої					32,4	27,0
Цибуля-порей	212	13	10,4	8	0,1	0,1
Часник	162	6	1	0,8	0,01	0,00
Часник	485	77	0,5	0,4	0,04	0,03
Часник	321	11	1	0,8	0,01	0,01
Всього часнику					0,06	0,04
Чорниці	869	5	33	30	0,2	0,2
Шампіньони	342	37	247	188	9,1	7,0
Шампіньони	212	13	113	80	1,5	1,0
Всього шампіньонів					10,6	8,0
Яблука мочені	79	3	18,2	10	0,1	0,0
Яблука	130	80	21,4	15	1,7	1,2
Яблука	847	5	100	100	0,5	0,5
Яблука	849	87	50	50	4,4	4,4
Яблука	920	8	128	113	1,0	0,9
Яблука	83	24	41	36	1,0	0,9
Яблука	Сік	13	360	306	4,7	4,0
Яблука	902	4	341	300	1,4	1,2
Яблука	923	4	126	88	0,5	0,4
Яблука	926	15	75	52,5	1,1	0,8
Всього яблук					16,2	14,1