

етапами приготування страв і продуктів харчування, починаючи від прийому продуктів на склад і до моменту реалізації готової страви. Система НАССР базується на основних принципах:

- аналіз небезпечних чинників;
- виявлення критичних контрольних точок;
- встановлення критичних меж;
- розробка коригувальних дій;
- зберігання та актуалізація документів;
- оцінка ефективності.

Контроль за безпечністю харчування в закладах освіти України наразі здійснюється за новими правилами. Окрім впровадження системи НАССР, суб'єкт господарювання, який надає послуги з харчування в закладах освіти, має бути внесений у Державний реєстр потужностей операторів ринку [3].

Таким чином можна зробити висновок, що ми як споживачі харчових продуктів, заради безпеки власного здоров'я, повинні вміти на органолептичному рівні визначати їх якість та звертати увагу на термін придатності, а контролюючі установи та організації перевіряти дотримання підприємствами торгівлі всіх норм та правил реалізації харчових продуктів на законодавчому рівні.

Список використаних джерел:

1. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів. Суми : Університетська книга, 2017. 440 с.
2. Вимоги до безпечності харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з ними. URL: <https://znaimo.gov.ua/vymohy-do-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv-i-obladnannia-zakladiv-osvity> (дата звернення 16.02.2023)
3. Стандарти НАССР. URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya/standarti-nassr> (дата звернення 16.02.2023)

Солодкова Д. І., здобувач освіти,
Змійвська І. В., викладач,
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ТАБЛИЧНА МОДЕЛЬ ВИЗНАЧЕННЯ ПОТУЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАСОБАМИ MS EXCEL

Визначення оптимальної потужності виробничої системи має надзвичайно велике значення для забезпечення пропозиції в обсязі, що відповідає рівню попиту на продукцію підприємства ресторанного господарства. Термін потужність належить до верхньої межі навантаження виробничої одиниці. Для виміру потужності ми використовували вхідний параметр – кількість місць нашого закладу ресторанного господарства. Максимально можлива кількість зайнятих місць характеризує ефективну потужність підприємства ресторанного господарства.

Мета дослідження – створення табличної моделі визначення потужності підприємства ресторанного господарства засобами MS Excel для визначення необхідної кількості місць, які сприяють зростанню товарообігу і прибутку за умови відповідного рівня попиту для забезпечення достатньо високого рівня сервісної системи на підприємствах ресторанного господарства.

Для пошуку оптимального варіанта вирішення завдання дослідження ми використовували економічний метод, за допомоги якого встановлюється співвідношення між потужністю і витратами. В ході дослідження необхідними були наступні економічні

показники на одне місце ресторану (за місяць): товарообіг, валовий дохід, змінні витрати. Постійні витрати в даному випадку не залежать від кількості місць.

Табличні моделі в програмі MS Excel застосовуються для випробування в різних умовах та визначення доцільного рішення будь-якої задачі. Засобами MS Excel ми створили табличну модель для виконання розрахунку точки беззбитковості за допомогою формули: $\text{Точка беззбитковості} = \frac{\text{Постійні витрати}}{\text{Товарообіг} - \text{Змінні витрати}}$. Показник господарської діяльності ресторану – точка беззбитковості визначає мінімальну необхідну кількість місць залу обслуговування ресторану за даними товарообігу та загальних витрат. Данні товарообігу, постійні витрати, змінні витрати для вирішення завдання ми взяли за результатами спостережень. В результаті отримали значення точки беззбитковості. Вона знаходиться на рівні місткості залу, що становить приблизно 38 місць (мінімальна необхідна кількість місць нашого ресторану).

Існує інший спосіб розрахунку точки беззбитковості – за допомоги графіка. Засобами MS Excel ми отримали показник господарської діяльності кафе – точку беззбитковості за допомоги графіка. Отриманий графік відображає те що точка беззбитковості знаходиться також на рівні місткості залу, що становить приблизно 38 місць (мінімальна необхідна кількість місць нашого ресторану).

Розрахунок точки беззбитковості за формулою та графіком дозволяють зробити висновок: подальше збільшення місць ресторану до 60 сприяє зростанню товарообігу і прибутку за умови відповідного рівня попиту.

Отже, таблична модель визначення потужності підприємства ресторанного господарства за допомоги інформаційної технології MS Excel дозволяє:

- провести розрахунковий експеримент, підставляючи різні дані в табличну модель, в ході якого отримати декілька варіантів розв'язання задачі;
- визначити необхідну кількість місць підприємства ресторанного господарства, які сприяють зростанню товарообігу і прибутку за умови відповідного рівня попиту;
- виконати попереднє прогнозування діяльності закладу ресторанного господарства з метою забезпечення достатньо високого рівня його сервісної системи.

Список використаних джерел:

1. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник / за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. – 184 с.
2. П'ятницька Г. Т. Менеджмент громадського харчування: Підручник для вузів / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2001. – 655 с.

Сєдих К. В., к.тех.н.,
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ ДИСКАТОРА ДЛ-5 ДЛЯ ПОВЕРХНЕВОГО ОБРОБІТКУ ҐРУНТУ У ПОРІВНЯННІ ІЗ ДМТ-4

Мета – визначити економічну ефективність застосування дискатора ДЛ-5 для поверхневого обробітку ґрунту у порівнянні з ДМТ-4.

Матеріали та методи дослідження. Дослідний зразок дискового знаряддя ДЛ-5 було використано для обробітку ґрунту на полях дослідного господарства АТОВ «Харківплемсервіс» (с. Мала Рогань, Харківська область) та на полях дослідного господарства Харківського національного аграрного університету ім. В.В. Докучаєва з 17.09.2015 по 29.10.15 року.