

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТОМСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Юргинский технологический институт (филиал) федерального государственного
автономного образовательного учреждения высшего образования
«Национальный исследовательский Томский политехнический университет»

Юргинский технологический институт
Направление подготовки 38.03.01 «Экономика»

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Тема работы
Разработка бизнес-плана открытия кафе

УДК 005.511(083.92):338.488.2:640.43

Студент

Группа	ФИО	Подпись	Дата
О-17Б71	Колесникова Н.А.		

Руководитель

Должность	ФИО	Ученая степень, звание	Подпись	Дата
Доцент ЮТИ ТПУ	Лизунков В.Г.	к.пед.н., доцент		

КОНСУЛЬТАНТЫ:

По разделу «Социальная ответственность»

Должность	ФИО	Ученая степень, звание	Подпись	Дата
Доцент ЮТИ ТПУ	Солодский С.А.	к.тех.н.		

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ:

Руководитель ООП	ФИО	Ученая степень, звание	Подпись	Дата
Доцент ЮТИ ТПУ	Полицинская Е.В.	к.пед.н., доцент		

Юрга 2022 г.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП

Код компетенции	Наименование компетенции
Общекультурные компетенции	
ОК(У)-1	Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК(У)-2	Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК(У)-3	Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
ОК(У)-4	Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК(У)-5	Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК(У)-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК(У)-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК(У)-8	Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК(У)-9	Способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК(У)-1	Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно -коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК(У)-2	Способен осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач
ОПК(У)-3	Способен выбирать инструментальные средства для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы
ОПК(У)-4	Способен находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовностью нести за них ответственность
Профессиональные компетенции выпускников	
ПК(У)-1	Способен собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов
ПК(У)-2	Способен на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов
ПК(У)-3	Способен выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами
ПК(У)-4	Способен на основе описания экономических процессов и явлений строить стандартные теоретические и эконометрические модели, анализировать и содержательно интерпретировать полученные результаты

ПК(У)-5	Способен анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и т.д. и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений
ПК(У)-6	Способен анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей
ПК(У)-7	Способен, используя отечественные и зарубежные источники информации, собрать необходимые данные, проанализировать их и подготовить информационный обзор и/или аналитический отчет
ПК(У)-8	Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии
ПК(У)-9	Способностью осуществлять документирование хозяйственных операций, проводить учет денежных средств, разрабатывать рабочий план счетов бухгалтерского учета организации и формировать на его основе бухгалтерские проводки
ПК(У)-10	Способностью формировать бухгалтерские проводки по учету источников и итогам инвентаризации и финансовых обязательств организации
ПК(У)-11	Способностью оформлять платежные документы и формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению налогов и сборов в бюджеты различных уровней, страховых взносов - во внебюджетные фонды
ПК(У)-12	Способностью отражать на счетах бухгалтерского учета результаты хозяйственной деятельности за отчетный период, составлять формы бухгалтерской и статистической отчетности, налоговые декларации
ПК(У)-13	Способностью организовывать и осуществлять налоговый учет и налоговое планирование организации

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТОМСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Юргинский технологический институт (филиал) федерального государственного
автономного образовательного учреждения высшего образования
«Национальный исследовательский Томский политехнический университет»

Юргинский технологический институт
Направление подготовки 38.03.01 «Экономика»

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ООП

(Подпись) _____ (Дата) Полицинская Е.В.
(Ф.И.О.)

ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы бакалавра

В форме:

Бакалаврской работы

(бакалаврской работы, дипломного проекта/работы, магистерской диссертации)

Студенту:

Группа	ФИО
О-17Б71	Колесникова Надежда Анатольевна

Тема работы:

Разработка бизнес-плана по открытию

Утверждена приказом проректора-директора (директора) (дата, номер)	01.12.21г., 335-48/С
---	----------------------

Срок сдачи студентом выполненной работы:	07.02.2022
--	------------

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ:

<p>Исходные данные к работе <i>(информация об объекте исследования).</i></p>	<p>Предметом данного исследования является анализ показателей спрос востребованности населения. Объект данного исследования город Юрга.</p>
<p>Перечень подлежащих исследованию, проектированию и разработке вопросов <i>(краткая информация о нормативных документах для исследуемого предприятия; определение задач и результатов работы).</i></p>	<p>Целью данной работы является разработка бизнес-плана кафе «Бродвей».</p> <p>Для достижения цели определены следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проанализировать теоретические основы и аспекты понятия бизнес-планирование. - рассмотреть структуру и этапы разработки бизнес-плана. - выявит преимущества и недостатки малого бизнеса в г. Юрга. - разработать бизнес-плана предприятия кафе «Бродвей» в г. Юрга. - доказать эффективность функционирования кафе «Бродвей».

<p>Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей)</p>	<p>Слайд 1. Титульный лист Слайд 2. Цель, объект, предмет и задачи ВКР Слайд 3. Обзор литературы Слайд 4. Структура бизнес-плана Слайд 5. Концепция проекта Слайд 6. Стадии реализации проекта Слайд 7. Схема производственных помещений Слайд 8. Капитальные вложения в создание предприятия (кафе) Слайд 9-10. Эффективность функционирования кафе Слайд 11. Заключение Слайд 12. Спасибо за внимание</p>
--	---

Консультанты по разделам выпускной квалификационной работы

(с указанием разделов)

Раздел	Консультант
«Социальная ответственность»	Солодский С.А.

Названия разделов, которые должны быть написаны на иностранном языке:

Реферат

Дата выдачи задания на выполнение выпускной квалификационной работы по линейному графику	30.11.2021 г.
--	---------------

Дата выдачи задания на выполнение выпускной квалификационной работы по линейному графику	01.10.2021 г.
--	---------------

Задание выдал руководитель:

Должность	ФИО	Ученая степень, звание	Подпись	Дата
Доцент ЮТИ ТПУ	Лизунков В.Г.	к.пед.н., доцент		

Задание принял к исполнению студент:

Группа	ФИО	Подпись	Дата
О-17Б71	Колесникова Н.А.		

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ РАЗДЕЛА
«СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ»**

Студенту:

Группа	ФИО
О-17Б71	Колесникова Надежда Анатольевна

Институт	ЮТИ ТПУ		
Уровень образования	Бакалавр	Направление	38.03.01 «Экономика»

Исходные данные к разделу «Социальная ответственность»:	
<p>1. Описание рабочего места (рабочей зоны, технологического процесса, механического оборудования) на предмет возникновения: - вредных проявлений факторов производственной среды (метеоусловия, вредные вещества, освещение, шумы, вибрации, электромагнитные поля, ионизирующие излучения) - опасных проявлений факторов производственной среды (механической природы, термического характера, электрической, пожарной природы) - чрезвычайных ситуаций социального характера</p>	<p>Предметом исследования является рабочее место директора кафе «Бродвей» на выявление вредных и опасных и опасных производственных факторов среды.</p>
<p>2. Список законодательных и нормативных документов по теме</p>	<p>- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 г. № 125н. Ознакомление с рядом законодательных и нормативных документов: - ГОСТ 12.0.003-2015 «Система стандартов безопасности труда опасные и вредные производственные факторы Классификация»; - ГОСТ 30494-2011 «межгосударственный стандарт здания жилые и общественные параметры микроклимата в помещениях»; - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания»; - Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»; - Федеральный закон от 21.12.1994 №69-ФЗ «О пожарной безопасности»; - Федеральный закон от 22.07.2008 №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»; - Постановление Правительства РФ от 25.04.2012 №390 «О противопожарном режиме».</p>
Перечень вопросов, подлежащих исследованию, проектированию и разработке:	

<p>1. Анализ факторов внутренней социальной ответственности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы корпоративной культуры исследуемой организации; - системы организации труда и его безопасности; - развитие человеческих ресурсов через обучающие программы и программы подготовки и повышения квалификации; - Системы социальных гарантий организации; - оказание помощи работникам в критических ситуациях. 	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил охраны труда; - возможность развития персонала путем программ подготовки и повышения квалификации; - участие в социальных программах; - организация и порядок проведения мероприятий по профилактическим прививкам в рамках национального календаря профилактических прививок; - инструктажи о технике безопасности на рабочем месте; - инструктажи по пожарной безопасности.
<p>2. Анализ факторов внешней социальной ответственности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содействие охране окружающей среды; - взаимодействие с местным сообществом и местной властью; - Спонсорство и корпоративная благотворительность; - ответственность перед потребителями товаров и услуги (выпуск качественных товаров) - готовность участвовать в кризисных ситуациях и т.д. 	<p>Источники и средства защиты от существующих на рабочем месте опасных факторов (электробезопасность, условия для высотных работ и т.д.).</p> <p>Пожара взрывобезопасность (причины, профилактические мероприятия, первичные средства пожаротушения)</p> <p>– мероприятия, мотивирующие охрану окружающей среды;</p> <p>Ответственность.</p> <p>Создан оперативный штаб по предотвращению проникновения COVID-2019</p>

<p>3. Правовые и организационные вопросы обеспечения социальной ответственности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализ правовых норм трудового законодательства; - анализ специальных (характерные для исследуемой области деятельности) правовых и нормативных законодательных актов; - анализ внутренних нормативных документов и регламентов организации в области исследуемой деятельности 	<p>Изучить следующие документы: Инструкции по пожарной безопасности, охране труда.</p>
--	--

Перечень графического материала:	
<p><i>При необходимости представить эскизные графические материалы к расчётному заданию (обязательно для специалистов и магистров)</i></p>	

Дата выдачи задания для раздела по линейному графику	
--	--

Задание выдал консультант:

Должность	ФИО	Ученая степень, звание	Подпись	Дата
Доцент ЮТИ ТПУ	Солодский С.А.	к.т.н.		

Задание принял к исполнению студент:

Группа	ФИО	Подпись	Дата
О-17Б71	Колесникова Н.А.		

Реферат

Выпускная квалификационная работа содержит 74 страницы, 8 рисунков, 13 таблиц, 23 источников.

Ключевые слова: бизнес-план, планирование, предпринимательская деятельность, предприятие общественного питания, кафе «Бродвей», расчеты, эффективность, чистый доход, срок окупаемости, затраты, оборудование, конкуренты, рынок сбыта, потребители, каналы сбыта, исследование, анализ.

Целью ВКР работы является разработка бизнес-плана кафе «Бродвей».

Предметом данного исследования является анализ показателей спроса востребованности населения.

Объект данного исследования город Юрга.

Для достижения цели определены следующие задачи:

- проанализировать теоретические основы и аспекты понятия бизнес-планирование.
- рассмотреть структуру и этапы разработки бизнес-плана.
- выявить преимущества и недостатки малого бизнеса в г. Юрга.
- разработать бизнес-плана предприятия кафе «Бродвей» в г. Юрга.
- доказать эффективность функционирования кафе «Бродвей».

Выпускная квалификационная работа выполнена в текстовом редакторе MicrosoftWord 2010.

Теоретической базой исследования является литература и труды российских и зарубежных пособий. При выполнении работы была рассмотрена нормативно-правовая база по данной тематике, изучены труды отечественных и зарубежных ученых экономистов (монографии, учебники, статьи из периодических изданий).

Abstract

The final qualifying work contains 74 pages, 8 figures, 13 tables, 23 sources.

Keywords: business plan, planning, entrepreneurial activity, catering company, Broadway cafe, calculations, efficiency, net income, payback period, costs, equipment, competitors, sales market, consumers, sales channels, research, analysis.

The purpose of the WRC work is to develop a business plan for the Broadway Cafe.

The subject of this study is the analysis of indicators of demand demand of the population.

The object of this study is the city of Jurga.

To achieve the goal , the following tasks are defined:

- analyze the theoretical foundations and aspects of the concept of business planning.
- consider the structure and stages of developing a business plan.
- will identify the advantages and disadvantages of small business in the city of Jurga.
- to develop a business plan for the Broadway Cafe enterprise in the city of Jurga.
- to prove the effectiveness of the functioning of the Broadway cafe.

The final qualifying work was done in the text editor Microsoft Wrd 2010.

The theoretical basis of the research is the literature and works of Russian and foreign manuals. When performing the work, the regulatory framework on this topic was considered, the works of domestic and foreign scientists of economists (monographs, textbooks, articles from periodicals) were studied.

Содержание

Введение	12
1 Обзор литературы	14
1.1 Характеристика бизнес-плана: цели, задачи, классификация	14
1.2 Законодательные документы	20
1.3 Общие требования к кафе	22
2 Объект и методы исследования	28
3 Расчеты и аналитика	31
3.1 Резюме проекта	31
3.2 Описание услуг проекта	32
3.3 Организационно-правовая форма	33
3.4 Анализ рынка сбыта	37
3.5 Подбор персонала	39
3.6 Маркетинговый план	41
3.7 Расчет первоначальных вложений	42
3.8 Доходы и расходы проекта	48
3.9 Расчет безубыточности	50
3.10 Расчет Финансовых коэффициентов	51
4 Результаты проведенных исследований	53
5 Социальная ответственность	55
5.1 Описание рабочего места директора кафе «Бродвей»	55
5.2 Выявление и анализ вредных производственных факторов на рабочем месте директора кафе «Бродвей»	56
5.3 Выявление и анализ опасных производственных факторов на рабочем месте директора кафе «Бродвей»	63
5.4 Анализ факторов внутренней социальной ответственности	64
5.5 Охрана окружающей среды	66
5.6 Защита в чрезвычайных ситуациях	66

5.7 Правовые и организационные вопросы обеспечения безопасности	68
5.8 Заключение по разделу «Социальная ответственность»	70
Заключение	71
Список использованных источников	73
Диск CD–R В конверте на обороте обложки	

Введение

Питание является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения страны. Индустрия массового питания находится в процессе развития - растет как число заведений, так и качество обслуживания.

Кафе - это универсальное заведение. В кафе люди идут для того, чтобы поесть, пообщаться, познакомиться, иногда потанцевать или отметить какой - либо праздник. В последнее время навязывается вопрос, зачем люди ходят в кафе? Большинство молодых людей ходят для того, что бы посидеть в интернете и выпить чашечку кофе или чаю. Есть такие посетители, что любят одиночество и просто наблюдают за прохожими. Некоторые люди ходят для того что бы познакомиться с кем то в кафе, или даже возможно найти вторую половинку. Также в кафе можно почитать книжку или газету. Многие посещают кафетерии не для того, что бы только поесть, а скорее для того, что бы провести время в приятной обстановке. Ты приходишь в заведение, а там чувствуется аромат кофе, ну что может быть лучше, наверное, только вкусные и изысканные блюда и приятная беседа.

Любой бизнес требует первых шагов и самое главное это разработать бизнес-плана, чтоб знать куда двигаться дальше, какая сумма потребуется для воплощения проекта. Чтоб добиться результата в любом деле нужен правильный подход и четко поставленная цель, для этого мы и будем разрабатывать бизнес-план.

Актуальностью данной работы является в связи сложившейся ситуацией как у нас в Юрге, так и во всем мире из-за локдауна было закрыто множество предприятий в том числе развлекательных центров, кафе и ресторанов. Но люди не перестали регистрировать браки, отмечать дни рождения, праздники и т.д. В связи с этим появилась нехватка в таких заведениях как кафе.

Целью данной работы является разработка бизнес-плана кафе «Бродвей».

Предметом данного исследования является анализ показателей спроса и востребованности населения.

Объект данного исследования город Юрга.

Для достижения цели определены следующие задачи:

- проанализировать теоретические основы и аспекты понятия бизнес-планирование;
- рассмотреть структуру и этапы разработки бизнес-плана;
- выявить преимущества и недостатки малого бизнеса в г. Юрга;
- разработать бизнес-плана предприятия кафе «Бродвей» в г. Юрга;
- доказать эффективность функционирования кафе «Бродвей»;

Данная работа выполнена в текстовом редакторе MicrosoftWord 2010.

1 Обзор литературы

1.1 Характеристика бизнес-плана: цели, задачи, классификация

Как написать бизнес-план самостоятельно? Этим вопросом задается каждый начинающий предприниматель.

Сначала разберемся, что такое бизнес-план, структура бизнес-плана и с другими определениями в сфере планирования.

Бизнес-план – это программа развития бизнеса или деятельность хозяйственного субъекта, тактика и стратегия разрабатывается направление для достижения нужной нам цели в развитии организации.

Структура бизнес-плана – это письменное или электронное описание определенного проекта, где прописываются сроки предварительные суммы для его реализации.

Предприятие общественного питания – это ИП (индивидуальный предприниматель) или ООО (общество с ограниченной ответственностью) имеющее или не имеющее юридическое лицо, оказывающее услуги общественного питания, изготовление и реализация как готовых блюд так и полуфабрикатов для создания и улучшения условий потенциальных клиентов, а так же благоприятные условия для принятия пищи общественного питания в предприятии такие как столовая, кафе, ресторан, фас-фуд, и предоставить возможность также дополнительное предложение для оказания разнообразных услуг. [4]

Кафе – это такое же общественное питание как в столовой только лучше, но до ресторана не дотягивает, предоставляющее услуги по организации банкета и торжества, ассортимент продукции и услуг, изготовление фирменных блюд, напитки без алкогольные и содержащие градус алкоголя, соки, напитки без газа и газосодержащие.

«Налоговые каникулы» - бывают полные или частичные это когда происходит освобождение от уплаты налогов, для новых ИП продлены до

2024 года и то это для тех то на упрощенке или кто выиграл патент. Это хорошая новость поможет быстрее окупить свой бизнес и выйти в плюс.

Торосян Е.К. считает: «Планирование - это определенное содержание и последовательности конкретных действий для достижения поставленных целей.

Услуга общественного питания - это деятельность предприятий по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания и других дополнительных услуг.

Финансовое планирование – это планирование всех денежных потоков, доходов и расходов предприятия для обеспечения его развития.

Товарооборот – количественный показатель, характеризующий объем продаж.

Рентабельность – это относительный показатель экономической эффективности.

Точка безубыточности – это такой объем реализации, при котором полученные доходы обеспечивают возмещение всех затрат, но не дают возможности получать прибыль, иначе говоря, это нижний предельный объем выпуска продукции, при котором прибыль равна нулю». [2]

ИП – индивидуальный предприниматель.

ОКВЭД – Общероссийский классификатор видов экономической Деятельности.

СанПин – санитарно-эпидемиологическое нормирование.

Беляева А. считает: «С чего же начинается любой бизнес - это конечно же написание бизнес-плана, без него ни одно серьезное дело не будет долго работать.

В бизнес-плане должно быть все прописано и просчитано чтоб знать как действовать и пошагово, чтобы достичь успеха в любых делах - это удачное планирование. Было приведено исследование и доказано статистикой, что стартапы с бизнес-планом имеют вдвое больше шансов на успех, чем без него.

И так без бизнес-плана мы не сможем:

- определить цели своего проекта с четким пониманием;
- рассчитать бюджет;
- определить сроки реализации;
- выделить сильные и слабые стороны своего предприятия;
- проанализировать риски и период окупаемости». [6]

Коршунова Е. М. пишет: «Это нужно нам для понимания как будет развиваться дело с первых шагов предпринимательской деятельности.

Начнем с того что такое бизнес-план?

Бизнес-план - это самый первый документ в котором будет содержаться информация:

- описаны все характеристики будущего предприятия;
- проанализированы гипотетические проблемы;
- определены и описаны способы решения этих проблем». [7]

Структура бизнес-плана изображена на рисунке 1.



Рисунок 1 – Структура бизнес-плана

Третьякова Е. А. пишет: «Бизнес-план с в экономических рамках определенной организации может решит главную задачу: ограниченность ресурсов общественных потребностей для удовлетворения. Одновременно решить ограниченный ресурс с эффективным решением.

Рассмотрим функций бизнес-плана:

- разработать стратегию по развитию бизнеса, она необходима в самом начале при создании предприятия;
- планирование - это разработка метода для создания или выполнения чего-либо для достижения цели, связанные с приготовлением и продажей продукции, и прогнозирует величину прибыли;
- как привлечь инвестиции. Чтоб получить кредит (через банк или инвесторов) нужно подготовить заявки;
- вовлечение всех сотрудников в процесс составления бизнес-плана, чтоб достичь цели».

Задавая себе вопрос «А надо ли начинать проект и вкладывать деньги в него?». В этом как раз и поможет разобраться бизнес-план». [5] Рассмотрим на рисунке 2 цели бизнес-плана.

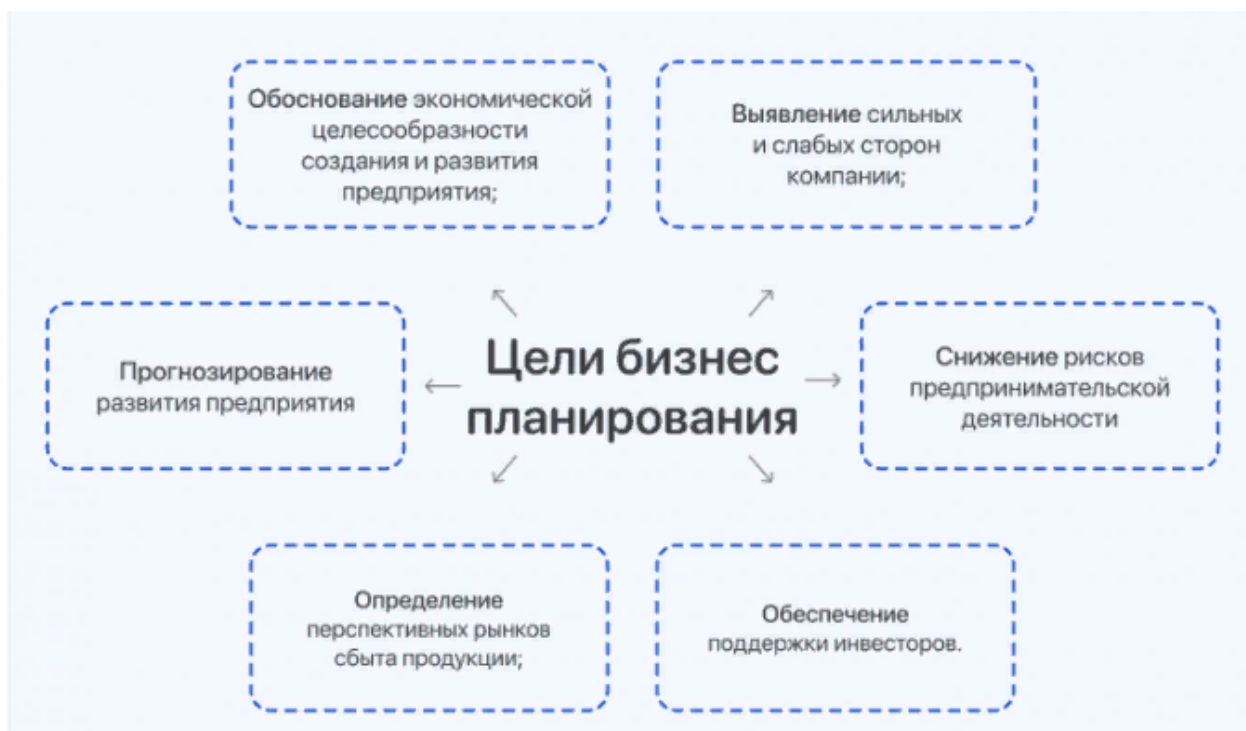


Рисунок 2 – Цели бизнес-плана

Тарасян Е.К считает: «Разрабатывая бизнес-план и видя реальные затраты начинает искать те или иные способы, чтоб сократить расходы и ищет как увеличить свои доходы, чтоб была стабильная прибыль развивая и приумножая доход предприятия.

Мы решаем составить бизнес-план самостоятельно для того, чтобы мы могли:

- глубже погрузиться в тематику своего дела;
- досконально изучить рынок и конкурентов;
- получить дополнительный опыт и информацию.

А так же со слов Тарасян Е.К.: «была использована научная и учебно-методическая литература, нормативно - законодательные акты Российской Федерации.

Основными источниками, раскрывающими теоретические основы бизнес-планирования, явились работы: Е.К. Торосян, Л.Н. Сажнева, А.В. Варзунов, А.И. Байкалова, П.И. Орлова, Ф. Лудольф, С. Лихтенберг, О.Н. Бекетова, В.И. Найденков. В.А. Богомолова, Н.М. Белоусова, О.В. Кублашвили, Р.Ю. Ролдугина, М.В. Романова. В данных источниках представлены такие материалы как: зачем и для чего нужен бизнес - план, основные цели, задачи и функции бизнес-планирования, этапы по разработке бизнес-плана, включающие структуру». [2]

Е.К. Торосян, Л.Н. Сажнева, А.В. Варзунов в учебном пособии по: «Бизнес - планированию» изложили основные методы исследования бизнес - планирования, а также дали комментарии к разделам бизнес - плана. Авторы дают свое определение бизнес-плана». [3]

Авторы дают свое определение бизнес-плана: «Бизнес-план (от англ. businessplan – план бизнеса) – программа деятельности и/или развития бизнеса хозяйствующего субъекта, где разрабатываются стратегия и тактика, направленные на достижение целей организации. Бизнес-план основан на

потребностях рынка и возможностях получения необходимых производственных ресурсов». [2]

А.И. Байкалова пишет: «в учебном пособии по «Бизнес-планированию», рекомендует для начала разработки бизнес-проекта учитывать четыре основных правила:

- выбираем вид деятельности;
- начинаем с малого;
- поставленные цели и задачи;
- составление план с подробными действиями по реализации

проекта». [3]

«В учебнике П.И. Орловой по «Бизнес-планированию» подробно Рассмотрены вопросы, связанные с планированием деятельности предприятия, анализом внешней и внутренней среды, включая конкурентов и потребителей, разработкой и реализацией бизнес-плана, организационной подготовкой предприятия и персонала к планируемым изменениям». [1]

Н. Д. Стрекалова рассматривает: «Две основные цели разработки бизнес - плана.

1 Внешняя цель: инструмент для коммуникации и привлечения кредитора (инвестора) самая важная цель это получение денежных средств из внешних источников. Разработанный хорошо бизнес-план позволяет привлечь внимание кредитора (инвестора) и вызвать интерес к бизнес-плану путем изложения всю информации, убедить кредитора (инвестора) одолжить необходимую сумму (или оказать содействие).

2 Внутренняя цель: создать плановую основу для управления и развитием бизнеса компании путем разработки и непрерывного обновления бизнес-плана». [6]

Рассмотрим задачи этого проекта:

- подбор персонала;
- маркетинговый план;

- расчет первоначальных вложений;
- доходы и расходы проекта;
- расчет финансовых коэффициентов.

1.2 Законодательные документы

Оказываемые услуги организации по 2 направлениям:

- основная услуга обслуживание клиентов внутри заведения;
- дополнительная услуга это готовая продукция на вынос.

Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». [9]

Закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей», согласно которой «запрещается обуславливать приобретение одних товаров (работ, услуг) обязательным приобретением иных товаров (работ, услуг)» (пункт 2 ст. 16) и «продавец (исполнитель) не вправе без согласия потребителя выполнять дополнительные работы, услуги за плату» (пункт 3 ст. 16).

СанПиН общественного питания для предприятий на 2021 год ко всем организациям относятся, что для простых или заводских столовых для широко масштабных элитных ресторанов документация СанПиН одинаковы и требования для всех одинаковые.

Организационная форма влияет лишь на частоту или длительность выездной проверки.

Требования для жилых помещений необходимо отдельный вход, также должны соблюдаться нормативы уровня шума, электромагнитных излучений и выброса загрязняющих веществ.

Обязательные требования ухаживать за прилегающей территорией, не допускать или производить очистку мусорных контейнеров, не дожидаясь их переполнения.

Для любых предприятий общественного питания должна быть обязательна внутренняя канализация и водопровод. При отключении электроснабжения или отключение воды, прекращают обслуживание на периоды неполадки или подачи электроснабжения или воды.

Санузлы сотрудников и клиентов не в коем случае нельзя совмещать, клиент при посещении заведения не меняет свою одежду на санитарную как персонал и по этому не в коем случае не должны пресекаться во избежание любых заражений.

Рассмотрим, какие основной код по ОКВЭД на 2021 год и выберем подходящий для нашего проекта.

Код ОКВЭД 56 – «Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков». Раздел предназначен для компаний, оказывающих услуги по продаже еды. Кодовые обозначения подходят как для мест с посадочными местами, так и для заведений без них».

Дополнительные коды по ОКВЭД на 2021 год:

- код ОКВЭД 56.10.1 – «Деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания»;

- код ОКВЭД 56.10.2 – «Деятельность по приготовлению и/или продаже пищи, готовой к непосредственному употреблению на месте, с транспортных средств или передвижных лавок»;

- код ОКВЭД 56.10.21 – «Деятельность предприятий общественного питания с обслуживанием на вынос»;

- код ОКВЭД 56.10.22 – «Деятельность передвижных продовольственных лавок по приготовлению и/или продаже пищи, готовой к употреблению»;

- код ОКВЭД 56.2 – «Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания»; [10]

- Конституция Р.Ф.: Принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 года с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 1 июля 2020 года; [11]

- Трудовой кодекс РФ Принят Государственной Думой 21 декабря 2001 года Одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года; [12]

- Налоговый кодекс РФ Принят Государственной Думой 16 июля 1998 года Одобрен Советом Федерации 17 июля 1998 года. [13]

1.3 Общие требования к кафе

Чтобы понять какую площадь нам нужно искать надо определиться с необходимыми помещениями для кафе показаны на рисунке 3:

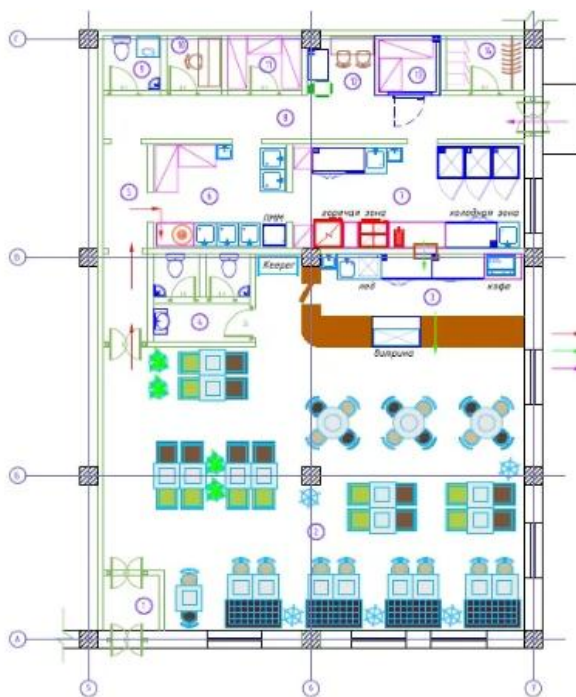


Рисунок 3 – Расположение производственных помещений

- 1 тамбур(холл, фойе);
- 2 зал для гостей;
- 3 бар;
- 4 уборная комната для гостей;
- 5 коридор №1
- 6 мойка кухонной и столовой посуды;
- 7 кулинарный цех;
- 8 коридор №2
- 9 уборная комната для персонала;
- 10 офис;
- 11 кладовая для хранения сухих продуктов;
- 12 комната для персонала;
- 13 холодильные камеры;
- 14 гардеробная для персонала.

Краткое описание помещений:

- зал с учетом посадочных мест от 25 до 50 человек и барной стойкой в зале также находятся вешалки для удобства гостей;
- уборные комнаты для гостей и персонала не пересекаются друг с другом;
- коридоры №1 и 2 расположены так чтобы грязная посуда не соприкасалась с готовкой и готовыми блюдами;
- моечное место, непосредственно где убирают остатки пищи освобождая посуду от лишней грязи как кухонную посуду, так и столовую и столовые приборы, после чего вся посуда моется и дезинфицируется, там же стоят стеллажи или электро-сушилки для хранения уже чистой посуды;
- кухня в ней 2 цеха (цех для холодных закусок, и цех для горячих блюд) для правильной расстановки оборудования, чтоб не чего не мешалось для полноценной работы поваров;

- офис неотъемлемая часть этого заведения, там хранится вся документация на кафе, бухгалтерия, книги, журналы, личные дела сотрудником и т.д.;

- хранилище для сухих продуктов и 2 хранилища это для замороженных продуктов и холодильное оборудование, почему так важно этих 2 отдельных хранилища для товарного соседства продуктов, чтоб они не портились;

- гардеробная для персонала, место хранения личных вещей где персонал переодевается как в рабочую форму перед началом работы, так и уходя домой в свою одежду. На предприятиях общественного питания должны выполняться требования нормативных документов по безопасности услуг наглядно показано в таблице 1.

Таблица 1 – Санитарные правила и нормы (СанПиН), ГОСТ

Санитарные правила и нормы (СанПиН), ГОСТ.	
1	2
СанПиН 2.3.2.1078-01	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
СанПиН 2.3.2.1324-03	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
СанПиН 2.3/2.4.3590-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
СанПиН 2.1.3684-21	«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
СП 2.3.6.3668-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»
СанПиН 2.3/2.4.3590-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
ГОСТ Р 56202-2014	«Биологически активные добавки к пище»
СанПиН 2.3/2.4.3590-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Предприятия всех типов и классов должны быть оборудованы системами водоснабжения (хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего), канализации, вентиляции, отопления, электроосвещения.

В соответствии с заданием на проектирование здания или группы помещений предприятий питания могут быть дополнительно оборудованы: устройствами кондиционирования, установками звукоизоляции, установками сигнализации и оповещения об опасности, системами автоматизации и диспетчеризации инженерного оборудования, а также системами, датчики движения.

Размещение производственных помещений и оборудования в них должно обеспечивать последовательность проведения технологического процесса производства и реализации продукции, а также соблюдение технологических, санитарных норм и правил.

Сырье и продовольственные товары, используемые для производства кулинарной продукции, а также условия ее производства, хранения, реализации и организации потребления должны отвечать требованиям соответствующей нормативно-технической документации утвержденные Минздравом России.

Условия обслуживания при предоставлении услуг должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации по уровню шума, вибраций, освещенности, состоянию микроклимата и т.д.

Торгово-технологические и холодильное оборудование, посуда, приборы и инвентарь, другие предметы материально-технического оснащения должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Минздравом России для контакта с пищевыми продуктами, и отвечать всем требованиям и нормам, эксплуатационной документации заводов-изготовителей и нормам технического оснащения предприятий общественного питания.

Производственный и обслуживающий персонал должен иметь соответствующую специальную подготовку и обеспечивать соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены на производстве.

1 Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению организации:

- вывеска может быть классическая или фирменная;
- разрабатывается в едином стиле, в светлых тонах;
- вентиляционная система допустимых параметров благодаря которой производится контроль температурного режима и необходимой влажности.

2 Требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью:

- мебель должна соответствовать требованиям общественного питания, чтоб за ней можно было легко и удобно убирать и проводить сан.обработку;
- столы должны быть открытого типа полиэфирное или стеклянное покрытие для эффективности чистоты;
- столы разной формы и вместительностью износо-устойчивые;
- столовая посуда и приборы:
- металлически столовые приборы из нержавеющей стали;
- полуфарфоровая, фаянсовая посуда;
- сортовая стеклянная посуда;
- салфетки бумажные, тканые.

3 Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту кулинарной продукции для предприятий различных типов и классов:

- меню и прейскурант с эмблемой (фирменным знаком) предприятия;
- на национальном и русском языке;
- машинописным способом;

- ассортимент блюд, изделий и напитков разнообразный, в том числе фирменных, заказных и с учетом специализации.

4 Требования к методам обслуживания потребителей, фирменной одежде, обуви, музыкальному обслуживанию для кафе:

- обслуживание производится как персоналом (официанты) так и самостоятельно в условиях бара;

- клиент обслуживается персоналом в форме либо сотрудник не допускается до работы;

- музыкальное обслуживание: не предусматривается.

5 Состав помещений для потребителей в кафе:

- обязательное условие присутствие тамбура (холл, фойе);

- зал (площадь на одно посетителя, должно быть не менее - 1,6 м).

2 Объект и методы исследования

Смирнова Я.В. описывает: «Объект (от лат. objectum) - это предприятие или организация, средства и факторы на производстве, социальной сферы характеризующиеся как объект общественного питания, в который направлена экономическая деятельность, представляющие определенную сторону экономических интересов и отношений». [9]

Объекты бывают:

- производственные;
- строительные;
- социальные;
- объект собственности;
- финансовый;
- создаваемые объекты;
- ликвидация объекта;
- объект кредитования;
- объект страхования.

Объектом исследования является кафе, открываемый индивидуальным предпринимателем. [5]

Гребеников А.А. рассказывает: «Благодаря составлению бизнес-плана можно разобраться и столкнуться с трудностями и множеством проблем, все невозможно предусмотреть по ходу действия нужно будет разрабатывать направления при необходимости даже менять направления и меры по устранению неблагоприятных событий, чтобы свести к минимуму.

Отражающаяся концепция бизнес-плана или другими словами проекта рассматривающую перспективу развития или исходную стратегию развития собственного дела или предприятия». [8]

Разрабатывая бизнес-план или проект руководствующее лицо должно постоянно продумывать и прогнозировать наперед, прежде чем он будет

озвучивать свои идеи и мысли на суд общественности. Обладая определенной и накопленной информацией собирая данные для проекта мы сможем сделать выводы о качестве руководителя, и его прогнозировании рисков предприятия, а так же прогноз развития и процветания предприятия по разработанному проекту.

Одну из главных задач в экономическом проекте разработанного предприятия: распределение ограниченности ресурсов сталкиваешься с трудным решением о выборе более эффективного спроса на предприятии для удовлетворения общественного спроса. Что дает нам объективно ответ, который не раз уже всплывал в процессе разработки проекта: «Стоит ли этот проект вложения денег? Будут оправданные затраты вложенные в данный проект и приносить желаемую прибыль?».

Разработка любого проекта изначально задумывается для получения прибыли и окупаемости проекта и желаемого обогащения «здесь» и «сейчас».

Метод исследования в нормативных базах, а в поставленных целей и главных подходов рассматриваемой литературы, окончательные плановые показатели могут быть следующего типа:

- экспериментальные;
- нормативные;
- балансовые;
- расчетно-аналитические;
- программно-целевые;
- отчетно-статистические;
- экономико-математические и другие.

Таблица 2 – Методы исследования и их сущность

Методы	Сущность
1	2
Расчетно-аналитический метод	Основан на разделении выполняемых работ в группировании использующих ресурсов распределяются по элементам с взаимосвязями, в наиболее эффективном условном анализе планы проектов взаимодействуют в разработке.
Отчетно-статистический метод	Состоит из разработки бизнес-плана, проектов на основании отчета, статистика и любая информация характеризующая действительное состояние или любое изменение деятельности организации.
Метод экономического анализа	Разрешает разделить явления экономических процессов на частично составные части, исследовать взаимодействующие между собой, и целиком взаимодействие на проект. Выявляются влияющие факторы на решение решающих задач проекта, в итоге разрабатываются различные мероприятия, связи с этим можно достичь важные цели предприятия.
Нормативный метод	Формируется норматив в использовании норм, благодаря которыми обосновываются количественные плановые показатели. В бизнес-плане на прямую зависят от достоверности расчетов и качественно разработанных нормативной базы этой организации.
Экономико-математический метод	Основывается на использовании теории вероятности, линейного программировании, сетевого планирования и других возможных математических методов.
Прогнозный метод планирования	Базируются на прогнозах. Выводы, сделанные из прогнозов не являются в полной мере реальной и точной информацией. От точного прогноза начальных данных, применяемых для формирования проекта, определяется будущее бизнеса хозяйствующего субъекта.

В результате использования данных методов бухгалтером достигается более полное изучение влияния отдельных факторов на обобщающие показатели деятельности экономического субъекта, повышается точность осуществления экономических расчетов.

3 Расчет и анализ

3.1 Резюме проекта

Мир не стоит на месте и меняется с каждым днем. Потребности и возможности людей в связи с этим тоже меняются и мы должны это учитывать и отталкиваться от их желаний и нужд (деловые встречи, отдых, общение и т.д). Не в зависимости от места положения кафе человек выбирает там где тепло, чисто и вкусно кормят, а обслуживание на высшем уровне.

В связи с этим многие кафе и рестораны закрылись, так как не было изменений в интерьере, меню и работали по старинке хотя с открытия прошло уже достаточно времени.

Чтобы кафе приносил доход мы должны учитывать их пожелания и вкусы. Периодически проходить обучение и повышение квалификации, мониторинг меню, чтоб оно не было схоже с другими кафе. Однообразная пища имеет свойство приедаться как банально это не звучало. На данный момент мы будем разрабатывать меню на 3 - 4 месяца и следить за востребованностью блюд, что то оставлять и обязательно вводить новые блюда.

Реализация проекта, по открытию кафе «Бродвей» в городе Юрга, планируется реализовываться без юридического лица для уменьшения налогообложения и упрощения финансовой отчетности.

По этому проект реализован путем открытия ИП Колесникова Н.А.

Полное наименование предприятия: кафе «Бродвей».

Директор: Колесникова Надежда Анатольевна.

Дата реализации предприятия запланирована на: 01.08.2022г.

Юридический адрес: Россия, Кемеровской область - Кузбасс, город Юрга, проспект Победы.

Время работы предприятия: с 10:00-23:00 без обеда и выходных.

Виды функционирования предприятия: реализация своей продукции, производство общественного питания в организации потребления, разновидность оказания дополнительных услуг.

Расчета валюта проектная - Российский рубль.

Начальные источники бизнес-проекта:

1 собственные средства 100 000 рублей (первоначальный взнос для займа);

2 заемные средства 2 355 800.

Форма ведения предпринимательской деятельности – ИП.

Продолжительность деятельности – постоянная.

Срок окупаемости 1 год.

В результате реализации данного проекта в первый год работы предполагается достичь рентабельности 8%, во второй 25%.

3.2 Описание услуг проекта

Данный проект предусматривает создания кафе «Бродвей» в городе Юрга. В этом проекте планируется удовлетворить потребности гостей и граждан города Юрги - это современная кухня, которая будет идти в ногу со временем и периодически обновлять свой ассортимент. Обучение и повышение квалификации персонала. Мониторинг потребности, как в ассортименте блюд так и обслуживающем персонале, качество блюд.

Гостям будет предложено холодные и горячие напитки собственного производства и популярных брендов, как горячие блюда так и закуски, десерты.

Также будут разработаны блюда для разных мероприятий:

- бизнес ланч;
- торжественные;
- день рождения;

- свадьба;
- корпоратив;
- детский утренник;
- не торжественные (поминки);
- на вынос.

Для гостей есть парковочное место, возможность фото сессии, популярное место жителей города. Центральная улица, инфраструктура, Администрация города, фонтан, Мемориальный комплекс воинам-юргинцам, детская площадка.

Принципы кафе «Бродвей»:

- высокое качество;
- доступная цена;
- удовлетворение потребителей;
- быстрая доставка.

3.3 Организационно-правовая форма

Для начала разберемся, в чем различия ИП и ООО указано в таблице 3.

Таблица 3 – Разница между ООО и ИП

Возможности	ООО	ИП
1	2	3
Лицензия на алкоголь	да	нет
Количество участников	любое	1
Учредительные документы	дары	нет
Уставной капитал	да	нет
Ответственность учредителей	в пределах доли в уставном капитале	всем имуществом
Виды обязательной отчетности	налоговая и бухгалтерская	налоговая
Штрафы	более строгие	менее строгие

Организационно-правовая форма кафе будет – ИП. Так как мы не собираемся привлекать соучредителей, регистрироваться в качестве ООО не имеет смысла.

Код при регистрации ОКВЭД 56.1 — «Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания».

ИП – это хороший выбор для тех, у кого нет большого стартового капитала, и кто собирается самостоятельно открывать кафе самостоятельно будет вникать во все вопросы, связанные с малым бизнесом, и с ведением бухгалтерского учета. Достоинства ИП: простая и быстрая процедура регистрации; упрощенная финансовая дисциплина (ведение кассы); можно обойтись без бухгалтера; меньшая налоговая нагрузка, чем в ООО; фирму легко ликвидировать.

Для реализации плана мы должны сориентироваться со сроками и примерным временем по затратам на оформление всех документов и закупкой оборудования и его расстановкой для этого мы разработаем календарные план по открытию кафе в таблице 4 все наглядно видно.

Таблица 4 – Календарный план открытия кафе

Этап длительности исполнения в нед.	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	5 нед	6 нед	7 нед	8 нед
Регистрация бизнеса								
Поиск помещения								
Ремонт работы помещения								
Покупка и установка мебели и оборудования								
Запуск рекламной компании, создание блога в интернете								
Найм персонала								
Обучения персонала								

Для начала работы кафе необходимо собрать ряд документов:

заполняется заявление, паспортные данные, квитанция об оплате госпошлины 800 руб. при подаче в бумажном виде (эти нужны для получения ИП).

Куда можно подавать документы, ООО и ИП возможность подачи документов на сайте ФНС или портале госуслуг, это уже выбираем самостоятельно. В документы принимают в бумажном виде в ИФНС и МФЦ (самостоятельно или через доверенное лицо при этом у него должно быть нотариально заверенная доверенности). Если вы решитесь воспользоваться услугами почты, то отправляйте письмо с объявленной ценностью и описью вложения. Если все таки документы будут поданы через портал госуслуг, то они оформляется в электронном виде, этот вариант самый удобный в разы упрощает нам задачу:

- мы должны получить разрешение от организации Роспотребнадзора для ведения предпринимательской деятельности;
- договор об оказании услуг (дезинфекции помещения, вывоз ТКО, дератизация).

Пожарная безопасность:

- оборудовать помещение системой пожарной сигнализации и пожаротушения;
- назначается ответственный за противопожарную безопасность;
- разработать схему эвакуации и разместить на видном месте на входе и в обсуживаемом зале.

Санитарные нормы:

- помещения должны быть зонирование друг от друга (зал для посетителей, производственные, складские и бытовые помещения);
- помещения оборудуются системами безопасности (система водоснабжения, система вентиляции, система канализационных отходов)
- в обязательном порядке заключаются договора с санитарными службами, составляются журналы учета (журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья готовой продукции, журнал учёта использования фритюрных жиров);

- разрабатывается производственного контроля, и получить санитарный паспорт объекта.

Уголок потребителя (создается в обязательном порядке для контроля качества предприятия), туда должно входить:

- закон о защите прав потребителя;
- книга отзывов и предложений;
- журнал учёта проверок контролирующими органами;
- правила оказания розничной торговли;
- заверенная копия листа записи ЕГРЮЛ для ООО или листа записи ЕГРИП для ИП;
- заверенная копия лицензии на реализацию крепкого алкоголя (при наличии);
- список телефонов экстренных служб и территориального органа Роспотребнадзора.

Вывеска

- заказать фирменное наименование, адрес, тип предприятия и режим работы;
- учесть требования, которые устанавливаются органами местной власти.

Сотрудники:

- паспорт;
- санитарные книжки;
- документы об образовании.

ИП необходимо встать на учёт в качестве страхователя в течение 30 дней после оформления первого сотрудника. Подать документы можно в отделении ФСС или через портал госуслуг.

Площадь помещения должны соответствовать действующим нормативам.

Высота потолка рабочего помещения должна быть не менее 3,0 м, бытовых помещений - не менее 2,7 м. Допускается размещение при высоте помещений не менее 2,7 м.

При одностороннем естественном освещении глубина помещения не должна превышать от 70 кв.м. и больше.

Рабочие места должны быть оборудованы мебелью, которая подвергается обработке моющими и дезинфицирующими средствами и должна быть расположена так, чтобы имелась возможность осуществлять уборку помещения, не загромождая источник света, не загромождая проходы.

В зале и кабинетах должно присутствовать только те предметы и оборудование, которое непосредственно имеет отношение к работе. Иное оборудование и предметы не допускаются.

Расстояние между обеденными зонами должно быть от 1,5-2 м, от крайнего кресла до стены - 0,7 м.

В кафе должны быть вспомогательные и бытовые помещения (гардеробные, комнаты отдыха, туалеты, кладовые, помещения для хранения инвентаря, мусора, и т.д.).

3.4 Анализ рынка сбыта

Открытие любого бизнеса предполагает изучение рынка аналогичных товаров или услуг.

Люди любят вкусно поесть и приятно провести время с семьей или друзьями, а может и деловую встречу, и даже отметить пышное торжество.

Проанализируем какие действующие точки питания есть в нашем городе, и какой разновидностью кухни они угощают своих гостей рассмотрим в таблице 5.

Таблица 5 – Анализ конкурентов

Действующие точки питания		
1	2	3
№	Название организации	Разновидность кухни
1	Ресторан «Свои люди»	домашняя, смешенная
2	Ресторан быстрого питания «KFC»	американская
3	Столовая «Юность»	русская, домашняя, европейская
4	Столовая «Пельменная»	русская, домашняя
5	Столовая «Столовая №1»	домашняя, смешанная, европейская, американская
6	Столовая «Восточная кухня»	восточная, смешанная
7	Кафе «7 Пятниц»	смешанная, европейская, домашняя
8	Кафе гриль-бар «Galaxy»	европейская, китайская, итальянская, кавказская, русская, японская, восточная, смешанная
9	Кафе «PRIME BURGER»	американская, китайская, итальянская, кавказская, японская, авторская, смешанная
10	Кафе «Verlen»	русская, смешенная, восточная, европейская
11	Кафе «Счастье Есть»	европейская, домашняя, смешенная, есть детское меню
12	Кафе «от Шефа»	авторская от шефа, смешенная
13	Кафе «CheBurgers»	американская
14	Кафе «Пицца-крокус»	европейская, китайская, домашняя
15	«Biggs»	азиатская
16	«Black&White»	японская, смешанная
17	Кафе «Мангальная»	армянская
18	Кофейня «Марсель»	итальянская, смешанная
19	Кофейня «ShocoPraline»	смешанная
20	Кофейня «Аромат»	кофе, выпечка
21	Кофейня «Дело вкуса»	кофе, выпечка
22	«Суши Wok»	китайская, итальянская, кавказская, тайская, паназиатская, японская, восточная, азиатская, рыбная, вегетарианская
23	«Суши «Ем»	индонезийская, европейская, итальянская, мексиканская, тайская, паназиатская, японская, азиатская
24	«Суши-Маркет»	паназиатская, японская, азиатская, рыбная
25	«Самурай - суши»	китайская, итальянская, японская, смешанная
26	«Нецкэ Суши»	итальянская, паназиатская, японская, азиатская, мясная, рыбная, смешанная, средиземноморская
27	Пиццерия «Гриль №1»	американская

В связи с COVID-19 2019 года ведены меры безопасности о временном закрытии посещения кафе ресторанов во всех городах России и

наш город не исключения. В нашем городе за этот период не смогли удержаться в этом малом бизнесе.

Кафе и рестораны, которые закрылись в нашем городе: Мамина кухня; Меланж; Клеопатра; Каравай; Верлен; Подкова; Красти-Крабс; Русская кухня; Ковчег.

Несмотря на все сложности и кризисы в наше непростое время с развитием бизнеса, все же новые точки питания открываются, за последние пол года у нас в городе Юрга открылось 3 точки питания.

Новые точки питания в городе Юрга:

- Ресторан быстрого питания «KFC» (кухня: американская);
- Кафе «от Шефа» (кухня: авторская от шефа, смешенная);
- Пиццерия «Гриль №1» (кухня: американская).

3.5 Подбор персонала

С учетом графика 2/2 с 10:00 до 23:00 в штат будет принято 19 человек. Работа будет состоять из 2 смен с графиком 2/2. «Поскольку в утреннее время число клиентов будет меньше, чем в обеденное и вечернее, штатное расписание составляется с учетом занятости сотрудников. Расписание работы составлено, исходя из опыта и анализа аналогичных заведений в городе и функциональной целесообразности. Оплата труда обслуживающего персонала построена на основе должностных окладов, величина которых определялся исходя из анализа уровня заработной платы аналогичных должностей.

Кроме окладов, в нашем центре планируется для мотивации сотрудников предусмотреть систему премий по итогам работы». [12] Способ расчета заработной платы получают фиксированный оклад + премия подробнее в таблице 6.

Таблица 6 – Штатное расписание предприятия с графиком работы 2х2

№	Наименование должности	Разряд	Сколько человек	Оклад руб.	Сумма окладов руб.
1	2	3	4	5	6
1	Директор		1	40 тыс.	40 000
2	Повар	5	2	22 тыс.	44 000
3	Повар	3, 4	4	20 тыс.	80 000
4	Официант		4	18 тыс.	76 000
5	Бармен		2	18 тыс.	36 000
6	Мойщик кухонной и столовой посуды и уборки		2	18 тыс.	36 000
7	Администратор		2	16 тыс.	32 000
8	Итого		19		344 000

Сотрудники будут приходить за полчаса до начала рабочей смены, чтобы переодеться и подготовить свое место для приема и обслуживания клиентов. Повара следят за чистотой своих рабочих поверхностей самостоятельно. После того как произошел расчет с клиентами и они покинули наше заведение, официанты проводят уборку со столов посетителей и после каждого посетителя рабочая поверхность стола обрабатывается средством содержащий дезинфицирующий раствор. [12]

Персонал обязательно должен соответствовать следующим требованиям:

- дружелюбие и умение находить контакт с клиентами и внутри коллектива;
- честность;
- аккуратность;
- трудолюбие;
- повара и администратор, опыт работы;
- наличие санитарных книжек;
- соответствующий внешний вид.

Оценку и подбор персонала основатель кафе будет проводить самостоятельно.

3.6 Маркетинговый план

Чтоб люди узнали о нашем заведении для начала мы будем осуществлять через рекламу, а так же через интернет и социальные сети. В дальнейшем будет создан свой сайт для работы на заказ с доставкой. Планируются также некоторые траты в типографии на визитки и листовки. Вложения в рекламу отражены в таблице 7.

Таблица 7 – Маркетинговые мероприятия

Тип рекламы	Цена, руб.
1	2
Печать листовок и их распространение	25 000
Изготовление визиток для обмена и распространения, а также не посредственно на барной стойке нашего кафе	10 000
Вывеска на входе	20 000
Создание сайта и его продвижение	15 000
Создание и оформление групп в соцсетях («ВКонтакте», «Одноклассники»), аккаунта в Instagram	5 000
Итого	75 000

Ежемесячно натаргетинг в социальных сетях и контекстную рекламу в «Яндекс.» и Google, СМИ будет затрачено около 15 тысяч рублей. Кроме разовой рекламы и работы «сарафанного радио», в кафе будет действовать персональная система скидок и акции:

- пенсионерам дополнительная скидка 5%, которую можно суммировать с накопленными бонусами за визиты;
- клиент, который пришел во второй раз и за каждое новое посещение 1% скидки, который суммируется с уже накопленными процентами. Максимальная скидка при этом – 10%;
- оплата коллективных мероприятий свыше 50000 тысяч рублей дает право на оставшуюся сумму сделать скидку 10%;

- клиенты, которые заказали банкет в нашем кафе получают подарочный купон на скидку в размере от 500 до 1500 рублей.

3.7 Расчет первоначальных вложений

Для того, чтобы кафе начало работать нужно закупить оборудование и мебель. Рабочие места должны быть оборудованы всем нужным для работы, при этом должно быть все гармоничным и лаконичным. Расставить оборудование таким образом, чтоб не мешаться друг другу в процессе подготовки или обслуживанию клиентов. Предварительный список затрат на оборудование рассмотрим в таблице 8.

Таблица 8 – Затраты на первоначальное оборудование.

Наименование	Кол-во	Цена за 1 шт.	Общая сумма
1	2	3	4
Холодильники и морозильные камеры	2	20 000	40 000
Варочные плиты	2	10 000	20 000
Духовые шкафа	2	35 000	70 000
Вытяжка	5	10 000	50 000
Холодильное и морозильное оборудование	2	100 000	200 000
Кухонная техника (мясорубки, миксеры, тостеры, блендеры и др.)	1	100 000	100 000
Посудомоечная машина	1	50 000	50 000
Стол на кухню	4	4 000	16 000
Барное оборудование (кофемашина, полки, стойка и т.д.)			200 000
Полки	8	3 000	24 000
Производственный стол	3	5 000	15 000
Посуда для готовки холодных и горячих блюд (наборов)	10	10 000	100 000
Электронные весы	2	2 000	4 000
Глубокая мойка из нержавеющей стали	5	7 000	35 000
Мойка для рук на всем производстве	7	1 000	70 000
Стол для посетителей (большие)	9	10 000	90 000
Стол для посетителей (маленькие)	4	5 000	20 000
Стулья	46	2 000	92 000
Диваны	5	8 000	40 000
Кассовый аппарат	1	30 000	30 000
Стеллажи для посуды	3	4 000	12 000

Продолжение таблицы 8

1	2	3	4
Столовая посуда и приборы (наборы)	60	1 000	60 000
Система безопасности (огнетушители, пожарная сигнализация, охранная система)			100 000
Итого			1 438 000

Горячий цех – необходим для приготовления первых и вторых блюд, горячих закусок и супов.

Холодный цех – предназначен для готовки салатов, холодных закусок, нарезок и других блюд, не требующих разогрева.

Моечная – осуществляется прием грязной посуды, ее мытье и выдача. Кондитерский цех – предназначен для выпечки (хлеб, булочки, кондитерские изделия).

Складские помещения – у нас отсутствует, так как будут закупаться полу заготовка, и храниться в холодильном оборудовании.

Зона раздачи – необходима для выставления готовых блюд и дальнейшего их оформления перед подачей посетителю кафе.

План расстановки рабочего оборудования в рабочих зонах и производственных помещений наглядно показано на рисунок 4.

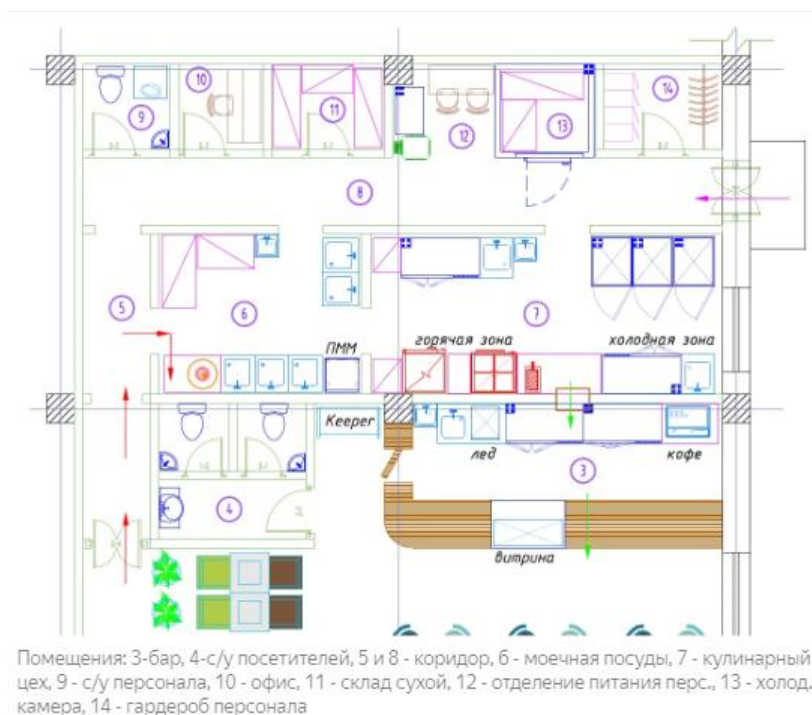


Рисунок 4 – Установка производственного оборудования

В поисках помещения для аренды нашего кафе мы ориентируемся на площадь не меньше 70 квадратных метров, и не выше первого этажа жилого дома. Арендная стоимость за месяц не превышает 34 тысячи рублей.

До открытия кафе, мы должны помещение привести в состояние, которое будет отвечать всем требованиям и нормам:

- помещение должно быть комфортабельное, как для гостей так и для сотрудников;

- очень большое внимание уделяется вентиляционной системе. Она должна проходить как в рабочих помещениях так и в зале.

Вентиляционная система нужна на кухне и моечном цехе для того чтоб не было влажности и концентрирования воздуха, чтоб запахи выходили на улицу и не задерживались в помещении, благодаря системе вентиляции в помещении не будет сквозняков и маленькая доля вероятности что сотрудники или гости заболеют простудными заболеваниями.

Система вентиляции во встроенных, предприятиях питания к зданиям различного назначения должны проектироваться отдельными с системами этих зданий.

Предприятия питания, встроенные или в жилые здания, должны оборудоваться обособленной вентиляционной системой наглядно видно на рисунке 5,6.



Рисунок 5 – Вытяжная система для горячего цеха



Рисунок 6 – Вытяжная система в моечной части

Системы вытяжной вентиляции должны проектироваться, самостоятельно для следующих помещений:

- помещения для гостей за исключением комнаты для умывания и мытья рук;
- в зоне горячего цеха;
- моечный цех;
- помещения производственного назначения;
- помещения административного назначения;
- помещения предназначенные для хранения (к исключениям относятся камеры охлаждения: где хранятся овощи, фрукты, ягоды, мясо, рыба).

В предприятиях питания на 50 и менее мест приточную вентиляцию обеденного зала и горячего цеха допускается проектировать как единую систему.

«Вентиляционная система на производстве общественного питания это важнейшая часть во всем производстве, в зоне горячего цеха и моечном цехе устанавливаются вентиляционные системы зонта, у них самая высокая

всасываемость не ниже 300 м3/час, если вентиляция выходит на улицу. А если система присоединена к системе здания должна составлять не меньше чем 700 м3/час». [14]

Требования к кафе подразделяются по следующим направлениям.

Как и во всех кафе или ресторанах есть изделия из ткани которые требуют постоянного использования и часто мараются (скатерти, салфетки, полотенца, форма сотрудников). В связи с такими обстоятельствами требуется стиральная машина.

Для обслуживания заказов на вынос, администратору требуется ноутбук. Для удобства гостей в зал требуются комфортабельные вешалки. Данные затраты отображены в таблице 9.

Таблица 9 –Первоначальные вложения

Наименование	Цена, руб.
1	2
Санфаянс	15 000
Ноутбук	15 000
Вешалки	10 000
Зеркало в уборную и раздевалку	30 000
Барные стулья	40 000
Форма для персонала	30 000
Стиральная машинка с отжимом	50 000
Стул в кабинет руководителя	15 000
Стол в кабинет руководителя	15 000
Затраты на моющие и дезинфицирующие средства	20 000
Интерьер в зал	50 000
Полотенца	20 000
Итого	310 000

Также понадобятся затраты на отделку дополнительных стен и перегородок. Вентиляционная система уже установлена установим только дополнительные вытяжки над горячим цехом и мойкой. На ремонте можно

экономить за счет удачного расположения водоотведения, чтоб расположить будущую моечную зону. В связи с уже проложенными коммуникациями в удачном для нас месте не придется ломать и возводить стены или перегородки. Примерные расчеты составляют в районе 230 тысяч рублей.

Договор на аренду лучше заключать на год или больше. Все что будет вкладываться в помещение в виде ремонта или оформление, денежные средства в этом случае арендодатель не возвращает. В договоре срок аренды можно прописать как срочный так и бессрочный прописывается на усмотрение сторон или с договоренностью на продление помещения. Арендодатель помещения изначально перестраховывается и берет плату в размер 3 месяцев (сумма составит 102 тысячи рублей). Коммунальные платежи оплачиваются самостоятельно, ежемесячная сумма составит примерно 24 тысячи рублей ежемесячно.

Затраты на помещение ежемесячно запланированы в среднем в сумме 42 тысяч рублей за 3 месяца составит 126 тысяч рублей таблице 10.

Таблица 10 – Инвестиционные расходы

Статья затрат	Сумма, руб.
1	2
Аренда помещения за первые 3 месяца	102 000
Регистрация ИП и оформление документов	800
Отделка помещения	230 000
Оформление помещения	310 000
Закупка оборудования и материалов	1 438 000
Маркетинговые мероприятия	75 000
Продукты на первый месяц	200 000
Итого	2 355 800

Средства на стартовые вложения будут взяты из личных накоплений основателя бизнеса.

3.8 Доходы и расходы проекта

Время пребывания посетителя в кафе составляет где-то в среднем от 1 часа до 3, в это время входит оформление заказа, подтверждение заказа гостем, ожидание, когда заказ будет готов, после чего гость наслаждается своим заказом. При этом мы должны учитывать загруженность кухни, самая большая загруженность кухни будет в обед.

Из этого мы можем получить средний чек за обед с человека от 300 до 500 рублей в среднем посещение гостей составит от 50% до 65% посещение гостей за весь день в оставшееся время от 35% до 50% со средним чеком с человека от 200 до 400 рублей.

Пример стоимости услуг и выручка от их реализации за месяц отражается в среднем чеке из меню составляет:

- обед средний чек на человека 400 рублей - количество посетителей с 12:00 до 15:00, 40 человек $40*400=16\ 000$;
- вечернее время средний чек на человека 300 рублей - количество посетителей с 16:30 до 20:00, 30 человек $30*300=9\ 000$;
- все остальное рабочее время кафе средний чек на человека составляет 400 рублей - количество посетителей 20 человек $20*400=8\ 000$;
- средняя выручка за день $16\ 000+9\ 000+8\ 000=33\ 000$ рублей;
- средняя выручка в месяц составляет $33\ 000*30=990\ 000$ рублей.

Затраты на ежемесячную затраты проекта представлены в таблице 11:

Таблица 11 – Ежемесячные затраты

1	2
Статья затрат	Сумма, руб.
Аренда помещения (начиная с 4-го месяца действия договора)	34 000
Коммунальные услуги	24 000
Фонд оплаты труда	344 000
Отчисления в фонды за сотрудников и себя	103 200
Расходные материалы	10 000
Затраты на продукты на месяц	200 000
Итого	715 200

Рассчитаем валовую прибыль, вычитая из ежемесячных доходов ежемесячные расходы.

$$\text{Доходы} - \text{расходы} = 990\ 000 - 715\ 200 = 274\ 800 \text{ рублей.}$$

Из полученной суммы можно узнать величину налоговых отчислений по ставке 15% УСН.

$$\text{Валовая прибыль} \times 15\% = 274\ 800 \times 15\% = 41\ 220 \text{ рублей.}$$

Поскольку мы имеем право произвести из налогового платежа вычет за сотрудников, уплаченный в пользу фондов (не более 50%), то его сумма составляет 20 610 рублей.

Посчитаем ежемесячную чистую прибыль.

$$\text{Валовая прибыль} - \text{налоговые выплаты} = 274\ 800 - 20\ 610 = 254\ 190 \text{ рублей.}$$

Теперь узнаем, какова рентабельность нашего бизнеса.

$$(\text{Чистая прибыль} / \text{затраты}) \times 100\% = (254\ 190 / 715\ 200) \times 100\% = 35,5\%.$$

Одним из важнейших показателей является период окупаемости стартовых вложений, поскольку мы вкладываем в проект только личные средства. Он рассчитывается по формуле.

$$\text{Стартовые вложения} / \text{чистая прибыль} = 2\ 355\ 800 / 254\ 190 = \text{от 9 до 10 месяцев.}$$

Представленные расчеты соответствуют оптимистическому прогнозу. Мы считаем, что кафе может выйти на подобную доходность примерно через год. Как правило, первые полгода нарабатывается основная клиентская база.

Срок окупаемости из-за издержек организации может увеличиться с 1-1,5 лет. Так как полученная выручка будет идти не только на погашение заемных средств, но и на развитие самого бизнеса.

3.9 Расчет безубыточности

Для определения безубыточности при средней загрузке кафе рассмотрим структуру затрат.

Безубыточность возникает в том случае, когда нет ни прибыли ни убытка в таблице 12.

Таблица 12 – Ежемесячные расходы

Статья затрат	Сумма, руб.
1	2
Арендуемое помещение (оплата производится с четвертого месяца по договору)	34 000
Оплата коммунальных	24 000
Фонд оплаты труда	344 000
Отчисления в фонды за сотрудников и себя	103 200
Расходные материалы	10 000
Реклама	15 000
Закупка продуктов	200 000
Итого	730 200

Средний чек за услуги составляет 300 – 400 рублей.

Будем исходить из 350 за 1 посетителя.

В общей структуре выручки реализация холодных и горячих напитков и десерт составляет 500 000.

$990\ 000 - 730\ 200 = 259\ 800$ рублей необходимо заработать на оказании услуг.

$259\ 800 / 350 = 742$ клиента должны обслужить в месяц.

3.10 Расчет финансовых коэффициентов

«Для оценки эффективности проектов используются такие показатели как NPV (чистый дисконтированный доход), DPP (дисконтированный срок окупаемости), PI (индекс доходности)».

Расчет чистой текущей стоимости (NPV).

Возьмем ставку дисконтирования равную 12% годовых (1% в месяц) вся информация в таблице 13.

Таблица 13 – Расчет показателя NPV

Месяц (n)	Денежные поступления, тысруб	Коэффициент дисконтирования при 12% годовых, т.е $r=0,01$ $(1+r)^{-n}$	Текущая стоимость будущих доходов
1	2	4	4
0	0,00	1,00	0,00
1	2 355 800	0,99	2 332 242
2	2 355 800	0,98	2 308 684
3	2 355 800	0,97	2 285 126
4	2 355 800	0,96	2 261 568
5	2 355 800	0,95	2 238 010
6	2 355 800	0,94	2 214 452
7	2 355 800	0,93	2 190 894
8	2 355 800	0,92	2 167 336
9	2 355 800	0,91	2 143 778
10	2 355 800	0,90	2 120 220
11	2 355 800	0,89	2 096 662
Итого через год	25 913 800		24 358 972

$$NPV = - IC + \sum CF_t / (1 + i)^t, \text{ где } t = 1 \dots n.$$

$NPV = - 2\,355\,800 + 24\,358\,972 = 22\,003\,172 > 0$ проект является прибыльным.

Дисконтированный срок окупаемости равен 1 год. Это видно из таблицы, с 11 месяца на 12 месяц наступает окупаемость. Расчет PI (индекс доходности).

$$PI = NPV + I / I$$

$$PI = 23\,628\,972 / 730\,000 = 9,34$$

PI индекс рентабельности инвестиций, показывает целесообразность инвестиционного проекта: $PI > 1$ – что означает, что инвестиционный проект рентабельный и его можно принять к рассмотрению; $PI = 1$ – проект должен быть подвергнут анализу по другим показателям оценки эффективности инвестиционных вложений, чтобы понять принимать его к рассмотрению или отвергнуть; $PI < 1$ – проект убыточен и снимается с рассмотрения.

В нашем случае значение PI больше 1, что говорит об эффективности вложения в проект денежных средств.

4 Результаты проведенных исследований

Когда начинали разрабатывать проект, казалось что это будет не сложно на первый взгляд. В ходе исследования, было много информации, которую мы изучали, для написания данной работы. Изучали какие первые шаги мы должны сделать, что такое бизнес-план (проект), куда обращаться, произвести расчеты затрат, разработать численность состав коллектива и т.д.

Исследуя материалы, которые относятся к материалу теоретического характера, было установлено, что бизнес-план является документом, благодаря этому документу небольшого объема, но обладающий краткое и понимающую структуру осуществляется планирования предпринимательской деятельности, предполагающего бизнес проекта кафе «Бродвей», а так же создание новых рабочих мест.

Документ должен состоять из таких моментов как титульный лист, резюме проекта, описание вида деятельности услуг или разрабатываемого товара описание (характеристика) данного предприятия (организации), рассмотреть важный аспект, такой как конкуренция, финансовый план.

Так как предприятие не большого масштаба, может легко и быстро реагировать на изменения запросов рынка, моментально перестраиваться под запросы рынка.

Как показывает проведенный нами анализ, что точки с общественным питанием открываются, значит они востребованы. В наше время молодые люди все чаще предпочитают обедать и ужинать вне дома или нет возможности готовить, с таким подвижным образом жизни людям проще заказать готовую еду на дом или на работу.

Благодаря кризису точки с общественным питанием поменяли концепцию обслуживания своих посетителей, продукция стала изготавливаться на вынос и доставляться до нужного места назначения.

В результате исследования было выявлено, что для открытия кафе необходимо:

- определяем, что мы оформляем ИП (индивидуальный предприниматель) или ООО (общество с ограниченной ответственностью) имеющее или не имеющее юридическое лицо, оказывающее услуги. Мы будем оформлять ИП;

- производится поиск подводящего помещения, у нас это будет арендуемое помещение общей площадью от 70 квадратов, с заключением договора от 1 года;

- изучили, какой персонал понадобится для работы в организации, численность персонала составляет – 19 человек: 1 директор; 2 повара (5 разряда); 4 повара (3-4 разряда); 4 официантов; 2 администратора; 2 уборщика; 2 мойщика посуды, у персонала график работы 2х2, исключение только у директора (не нормированный рабочий день);

- оказываемые услуги на предприятии – изготавливаются горячие и холодные напитки, закуски, а так же горячие и холодные блюда;

- необходимое оборудование;

- затраченные средства;

- срок окупаемости.

Заемные средства в размере 2 355 800 рублей окупятся за 11-12 месяцев, если чистая прибыль будет направлена только на выполнение данной задачи. С учетом погрешности этот срок может быть увеличен до полутора лет.

5 Социальная ответственность

5.1 Описание рабочего места директора кафе «Бродвей»

Согласно статье 209 Трудового Кодекса Российской Федерации, рабочее место – это место, где работник должен находиться или куда ему необходимо прибыть в связи с работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя. [12]

Рабочее место должно быть приспособлено для конкретного вида работ с учетом предъявляемых к нему эргономических требований, антропометрических и психофизиологических особенностей человека, санитарное-гигиеническое условие работы в соответствии с характером трудового процесса. Объектом исследования в разделе «Социальная ответственность» является рабочее место директора кафе «Бродвей». Кафе «Бродвей» находится в панельном доме, по этому стены в кабинете бетонные. Потолок помещения побелен в белый цвет, стены оклеены обоями светлого оттенка. Пол бетонный, покрыт линолеумом с рисунком имитацией под дуб. В кабинете есть одно пластиковое окно с жалюзи размером $1,5 \times 1,7$ м.

Описание размера кабинета:

- длина (А) кабинета составляет – 3 м;
- ширина (В) – 3 м;
- высота (Н) потолка кабинета – 2,6 м;
- площадь (S) – 9 м²;
- объем (V) кабинета – 23,4 м³.

В кабинет находится два рабочих места – директора предприятия и бухгалтера-кассира. Часы работы директора – ненормированный рабочий день. На рабочем месте находится компьютер марки «Lenovo» с диагональю 17 дюйма, соответствующий стандарту ТСО-99, и лазерный принтер марки «Samsung SL-M2020».

В кабинет предусмотрено естественное и искусственное освещение.

Для обеспечения нормируемых значений освещенности будет проводиться чистка стекол оконных рам и светильника не реже двух раз в год. В кабинете директора 1 двухламповый светильник типа ШОД с люминесцентными лампами ЛБ мощностью 80 Вт.

В проектируемом кабинете вентиляция помещения будет производиться естественным путем (через открытое окно). Отопление осуществляется посредством системы центрального отопления (батареи).

Из средств пожаротушения в помещении есть огнетушитель углекислотный (ОУ – 3).

Параметры микроклимата кабинета следующие:

- в холодный период (центральное отопление) – 22°C – 24°C;
- в теплый период – 23°C – 25°C;
- скорость движения воздуха 0,1 м/с;
- относительная влажность воздуха не должна выходить за пределы 70%. [15]

5.2 Выявление и анализ вредных производственных факторов на рабочем месте директора кафе «Бродвей»

Человек подвергается воздействию опасностей в своей трудовой деятельности, которая осуществляется в пространстве, называемой производственной средой.

В производственной среде объективно складываются вредные и опасные факторы, негативно воздействующие на человека в процессе его жизнедеятельности. [16]

К вредным производственным факторам относят:

- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- высокая влажность и скорость движения воздуха;

- вибрации, ультразвук и различных излучений – тепловых/ионизирующих, электромагнитных, инфракрасных;
- недостаточная освещенность рабочего места;
- повышенная яркость света и пульсация светового потока, а также нервно-психические перегрузки;
- умственное перенапряжение (перенапряжение анализаторов слуха, зрения и другое).

Все опасные и вредные производственные факторы в соответствии с ГОСТ 12.0.003-74 «Опасные и вредные производственные факторы Классификация» подразделяются на физические, химические, биологические и психофизиологические. [17]

Описание микроклимата кабинета.

Согласно СанПин 2.4.3648-20 2.2.4 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», показателями, характеризующими микроклимат рабочего места, являются:

- температура воздуха, t , °С;
- относительная влажность воздуха, φ , %;
- скорость движения воздуха на рабочем месте, V , м/с;
- барометрическое давление, p , мм рт. ст. (не нормируется).

На рабочем месте в кабинет директора при работе на компьютере должны обеспечиваться оптимальные параметры микроклимата. [19]

Параметры микроклимата кабинета следующие. Категория работы – I а (работы, производимые сидя и сопровождающиеся незначительным физическим напряжением).

Согласно СанПиН 1.2.3685-21 , температура воздуха:

- в холодный период (центральное отопление) – 22°С – 24°С;
- в теплый период – 23°С – 25°С.

В холодный период года в кабинете будет проводиться обогрев помещения системой центрального отопления. Таким образом, температура в помещении будет составлять примерно 23°C, что соответствует нормам. В теплый период года температура в помещении будет составлять от 23°C до 25°C, что также соответствует параметрам микроклимата. Согласно пункту 6.5 СанПин 2.4.3648-20, допустимые величины относительной влажности воздуха не должны выходить за пределы 70%. Скорость движения воздуха будет составлять 0,1 м/с. [18]

Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда. Санитарных правил СП 2.2.3670-20.» направлены на предотвращение неблагоприятного влияния на здоровье человека вредных факторов производственной среды и трудового процесса работы с компьютером.

Защита от вредного электромагнитного влияния.

Важным условием безопасности пользователя перед экраном является правильный выбор визуальных параметров дисплея и светотехнических условий рабочего места. На рабочем месте директора по отношению к световым проемам, естественный свет падает сбоку, преимущественно слева.

На рабочем столе стоит ноутбук «Lenovo» с диагональю 17 дюйма, соответствующий стандарту TCO-99, и лазерный принтер марки «Samsung SL-M2020.

При работе с компьютером основная нагрузка приходится на зрение.

Так как ноутбук с жидкокристаллическим экраном, это облегчает нагрузку на глаза директора. Так как компьютер является источником электромагнитных полей, необходимо соблюдать установленный режим труда и отдыха.

Продолжительное воздействие электромагнитных полей может привести к недомоганию, к головной боли, вялости, повышенной раздражительности.

Для того чтобы сохранить свое здоровье и работоспособность, пользователь компьютера должен следовать ряду правил:

- смотреть на экран монитора следует с расстояния 600 – 700 мм;
- высота сиденья стула должна быть такой, чтобы руки, положенные на стол, были расположены горизонтально;
- необходимо регулярно протирать монитор от пыли;
- монитор должен располагаться таким образом, чтобы исключить блики на экране;
- периодически необходимо делать зарядку для глаз;
- каждый час работы за компьютером необходимо делать перерыв по 15–20 минут.

Директору предприятия устанавливается ненормированный режим рабочего времени, он сам определяет перерыв для отдыха и питания в течение рабочего дня самостоятельно. При непрерывной работе в течение 2 часов за ПЭВМ необходимо делать перерывы 5–10 минут.

Описание освещения на рабочем месте.

Освещение влияет на работоспособность и здоровье человека.

Рациональное освещение имеет большое значение для создания благоприятных условий труда. Недостаточное освещение снижает работоспособность и производительность труда, вызывает утомление глаз, способствует развитию близорукости, увеличению производственного травматизма. [19] В кабинете директора предусмотрено смешанное освещение.

Естественное освещение создается источниками света природного характера. Источниками искусственного освещения служат лампы.

В качестве источника света рационально использовать люминесцентные лампы, так как они имеют ряд преимуществ перед лампами накаливания:

- их спектр ближе к естественному свету;
- они имеют большую экономичность (больше светоотдача) и срок службы (в 10 – 12 раз больше чем лампы накаливания).

Тип светильников для люминесцентных ламп – двухламповый светильник типа ШОД, так как они предназначены для освещения в нормальных помещениях.

Нормами для данных работ установлена необходимая освещенность рабочего места $E = 300$ лк (так как в помещении выполняется работа очень высокой точности: разряд зрительной работы – II, подразряд зрительной работы – Г, фон – светлый, контраст объекта с фоном – большой). [21]

Основные характеристики используемого осветительного оборудования и рабочего помещения:

- тип светильника – двухламповый светильник типа ШОД;
- наименьшая высота подвеса ламп над полом – $h_2=2,5$ м;
- высота рабочей поверхности – $h_1=0,75$ м;
- нормируемая освещенность рабочей поверхности – $E=300$ лк для общего освещения;
- длина кабинета (А) = 3 м, ширина (В) = 3 м, высота (Н) = 2,6 м;
- коэффициент запаса для помещений с малым выделением пыли – $k=1,5$;
- коэффициент отражения стен $\rho_c=30\%$ (0,3) – для стен оклеенных светлыми обоями;
- коэффициент отражения потолка $\rho_p=70\%$ (0,7);
- потолок побеленный.

Необходимо произвести размещение осветительных приборов, используя соотношение для наивыгоднейшего расстояния между светильниками по формуле 16:

$$\lambda = L / h, \quad (16)$$

где λ – наивыгоднейшее расположение светильников;

L – расстояние между светильниками;

h – высота подвеса светильников над рабочей поверхностью.

Высота h равна разности между наименьшей высотой подвеса ламп над полом (h^2) и высотой рабочей поверхности (h_1), то есть $h = h^2 - h_1 = 2,5 - 0,75 = 1,75$ м. Тогда λ принимаем 1,1 (для светильников с защитной решеткой). Следовательно, расстояние между светильниками находится по формуле 17:

$$L = \lambda \times h \quad (17)$$

$L = 1,1 \times 1,75 = 1,925$ м. Расстояние от стен помещения до крайних светильников $L/3 = 1,925/3 = 0,64$ м. Исходя из размеров помещения ($A=3$ м и $B = 3$ м), размеров светильников типа ШОД ($A=1,53$ м, $B=0,284$ м) и расстояния между ними, определяем, что нужен один светильник. Схема расположения светильника в кабинете представлена на рисунке 7. Далее необходимо произвести расчет осветительной установки.

Расчет общего равномерного искусственного освещения горизонтальной рабочей поверхности выполняют методом коэффициента использования светового потока. Величина светового потока лампы определяется по формуле 17:

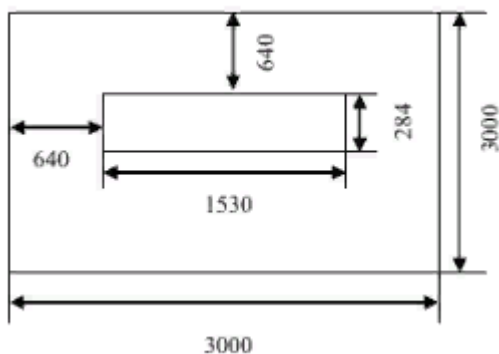


Рисунок 7 – Расположение светильника в кабинете

$$\Phi = (E \times k \times S \times Z) / (n \times \eta), \quad (17)$$

где Φ – световой поток каждой из ламп, лм;

E – минимальная освещенность, лк;

k – коэффициент запаса;

S – площадь помещения, m^2 ;

n – число ламп в помещении;

η – коэффициент использования светового потока (в долях единицы);

Z – коэффициент неравномерности освещения.

Для определения коэффициента использования светового потока необходимо знать индекс помещения i , значения коэффициентов отражения стен r_c и потолка r_p и тип светильника.

Индекс помещения определяется по формуле 18:

$$i = S / (h \times (A+B)), \quad (18)$$

где S – площадь помещения, m^2 ;

h – высота подвеса светильников над рабочей поверхностью, m ;

A, B – размеры сторон помещения, m .

Тогда, $i = 9 / (1,75 \times (3+3)) = 0,857$.

Таким образом, коэффициент использования светового потока η для светильников типа ШОД равен 0,36.

Коэффициент неравномерности освещения Z равен 0,9.

$\Phi = (300 \times 1,5 \times 9 \times 0,9) / (1 \times 0,36) = 3645 / 0,29 = 10\ 125$ лм.

Таким образом, для кабинета директора нужен 1 двухламповый светильник типа ШОД с люминесцентными лампами ЛБ мощностью 80 Вт.

Описание эргономичной организации рабочего места.

Высота рабочей поверхности стола для взрослых пользователей должна регулироваться в пределах 680–800 мм. С учетом СанПин 2.2.2/2.4.1340-03 и стандартной высотой компьютерного стола (которая равна 750 мм) компьютерный стол в кабинете директора будет составлять 750 мм.

Наиболее эргономичная форма столешницы рабочего стола – криволинейная.

За счет такой формы большая часть рабочей поверхности стола оказывается используемой, так как попадает в зону охвата руками человека, равную 350–400 мм. Стол директора оборудован необходимыми лотками и

подставками, которые помогают организовать рабочее место по принципу «все под рукой».

Согласно санитарных правил СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», рабочий стол должен иметь пространство для ног высотой не менее 600 мм, шириной – не менее 500 мм, глубиной на уровне колен – не менее 450 мм и на уровне вытянутых ног – не менее 650 мм. Для комфортной работы директора будет оборудована подставка для ног, имеющей ширину менее 300 мм, глубину не менее 400 мм, регулировку по высоте в пределах до 150 мм и по углу наклона опорной поверхности подставки до 200°. Поверхность подставки рифленая и имеет по переднему краю бортик высотой 10 мм. [20]

Офисный стул в кабинете директора обеспечивает регулировку высоты поверхности сиденья в пределах 400–550 мм и углам наклона вперед до 150° и назад до 50°. Стул имеет мягкие подлокотники, что сводит к неблагоприятному воздействию на кистевые суставы рук.

Особое внимание стоит обратить на цветовые решения помещения.

Цвет – один из важнейших источников информации.

Он напоминая символическими и эмоциональными качествами и сильно влияет на психическое и физиологическое состояние человека.

5.3 Выявление и анализ опасных производственных факторов на рабочем месте директора кафе «Бродвей»

Опасный производственный фактор – производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к его травме.

Воздействия электрического тока на рабочем месте.

Воздействие электрического тока на человека может привести к электротравмам, таких как электрические ожоги, воспаление глаз, механические повреждения и другое.

Требования к устройству защитного заземления и зануления электрооборудования определены «Правилами устройства электроустановок». [21]

На рабочем месте при работе на компьютере запрещается:

- включать компьютер при неисправной защите электропитания;
- снимать крышки и щиты, закрывающие доступ к токоведущим частям;
- пользоваться неисправной аппаратурой и инструментом;
- трогать разъемы соединений кабелей;
- класть книги, тетради и другие предметы на клавиатуру.

Исследуемый кабинет директора соответствует нормам безопасности.

5.4 Анализ факторов внутренней социальной ответственности

Система организации труда и его безопасности. Организация кафе является субъектом малого бизнеса так, как численность организации составляет 19 человек. Работа кафе постоянная, за безопасность труда несет ответственность непосредственно руководитель организации. При приеме на работу по договору граждански–правового характера, каждый работник проходит инструктаж по работе с техникой и материалами, связанными с выполняемыми обязанностями.

Руководитель несет ответственность за качество оказываемых услуг своей организации, так как не качественное выполнение работы или оказанные услуги могут повлечь за собой не предсказуемые последствия.

Таким образом, можно сделать вывод, что организация труда представляет собой временное взаимодействие людей на производстве в период оказываемых услуг.

Система управления охраной труда в организации представлена на рисунке 8.

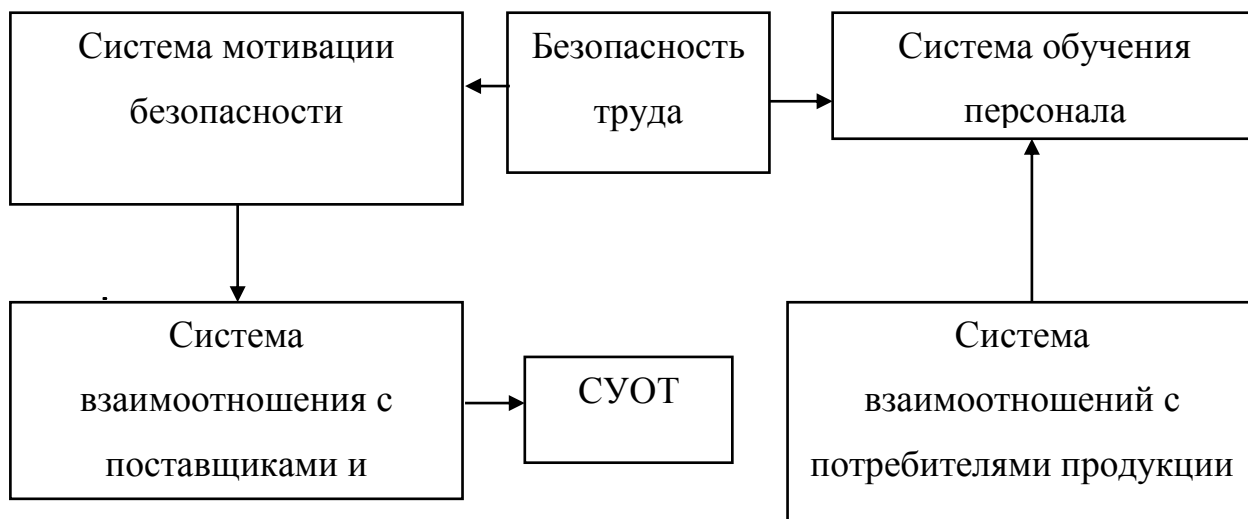


Рисунок 8 – Система управления охраной труда

В своей работе директор руководствуется Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ (последняя редакция), изменения по этому закону происходят каждый год. Посещение семинаров по изменению нормативно–правового законодательства является неотъемлемой частью организации. Программой, которой пользуется, является 1С–бухгалтерия.

Повышение уровня качества работы зависит напрямую от повышения квалификации сотрудников. Система социальных гарантий в кафе не отличается от крупных организаций.

К социальным гарантиям в организации относятся:

- оплата ежемесячного отпуска;
- оплата листа нетрудоспособности;
- заработная плата не меньше МРОТ.

5.5 Охрана окружающей среды

Согласно Федеральному закону от 10.01.2002 № 7-ФЗ 03 «Об охране окружающей среды», охрана окружающей среды – это деятельность органов государственной власти РФ, органов государственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, общественных объединений и некоммерческих организаций, юридических и физических лиц, направленная на сохранение и восстановление природной среды, рациональное использование и воспроизводство природных ресурсов, предотвращение негативного воздействия хозяйственной и иной деятельности на окружающую среду и ликвидацию ее последствий. [23]

В процессе деятельности работы кабинета директора выброс в атмосферу, сбросы в гидросферу отсутствуют. Бытовой мусор в виде бумаг утилизируется в полиэтиленовых пакетах в контейнеры для мусора на улице.

5.6 Защита в чрезвычайных ситуациях

Чрезвычайными ситуациями (ЧС) принято называть обстоятельства, возникающие в результате стихийных бедствий (природные ЧС), аварий и катастроф. В промышленности и на транспорте (техногенные ЧС), экологических катастроф, диверсий или факторов военного, социального и политического характера. Резкое отклонение от нормы протекающих явлений и процессов и оказывают значительное воздействие на жизнедеятельность людей, экономику, социальную сферу или природную среду. [22]

Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера могут возникнуть внезапно или после различного по продолжительности периода угрозы возникновения.

Весь персонал предприятия, независимо от занимаемой должности, обязан четко знать и строго выполнять установленный Инструкцией «По

действиям персонала организаций, учреждений, предприятий численность до 50 человек, при угрозе или возникновения ЧС природного или техногенного характера» порядок действий при угрозе или возникновению чрезвычайных ситуаций.

Пожарная профилактика на предприятии.

Пожарная профилактика – это комплекс мероприятий, направленный на предупреждение пожаров и создание условий для предотвращения ущерба от них, и успешного их тушения.

Согласно Федеральному закону от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности», работники могут быть допущены к работе, только если пройдут противопожарный инструктаж.

Пожарная безопасность на предприятии будет включать в себя следующие меры:

- сигнализацию, которая предупреждает о возникновении пожара;
- схемы эвакуации, на которых указано безопасное направление к выходу из помещения, а также световые указатель;
- средства ликвидации пожара (в кабинете директора будет использоваться огнетушитель углекислотный ОУ – 3);
- знание персонала основ пожарной безопасности и умение использовать противопожарные средства.

Согласно Федеральному закону от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности», кабинет директора относится к категории «Б» по степени пожарной опасности.

Горючими компонентами в кабинете являются: двери, полы, изоляция кабелей, расходные материалы для печатной техники.

Землетрясения.

Землетрясением называют подземные толчки и колебания земной коры, вызванные природными или искусственно созданными причинами (движением литосферных плит, извержением вулканов, взрывами).

Здание, где находится кабинет директора, располагается на территории сейсмически спокойной области. Землетрясения в Западной Сибири очень слабые и неощутимые: ведь она располагается на платформе.

Остаточное землетрясение силой 3-4 балла приходит от волны землетрясения с Горного Алтая и Хакасии. Проявляется лишь легкое дребезжание и колебание предметов, посуды, стекол, скрип дверей. Землетрясение такой силы не приводит к разрушению зданий и сооружений и не приносит никакого ущерба. Основные рекомендации при землетрясении – не допускать паники, покинуть здание в соответствии с планом эвакуации.

5.7 Правовые и организационные вопросы обеспечения безопасности

Одним из основных условий безопасности и сохранения здоровья работника, является соблюдение трудовой и производственной дисциплины, знание и строгое соблюдение правил техники безопасности.

При организации рабочего места директора кафе «Бродвей» были соблюдены следующие основные условия: оптимальное размещение технического оборудования, входящего в состав рабочего места и достаточное рабочее пространство, позволяющее осуществлять все необходимые движения и перемещения.

Независимо от занимаемой должности, сотрудники предприятия должны быть ознакомлены с инструктажем на рабочем месте. Первичный инструктаж на рабочем месте, повторный и внеплановый будет проводиться непосредственно директором кафе «Бродвей». Инструктажи завершаются проверкой знаний устным опросом, далее делается запись в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего. При регистрации внепланового инструктажа должна быть указана причина его проведения.

Основой правового законодательства Российской Федерации в области обеспечения безопасности жизнедеятельности является Конституция РФ – основной закон государства.

Основные нормативные документы, которые были рассмотрены в разделе «Социальная ответственность».

Трудовой Кодекс РФ; ГОСТ 12.0.003-2015 «Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Опасные и вредные производственные факторы. Классификация (с Поправкой)».

ГОСТ 12.1.004-91 «Пожарная безопасность. Общие требования».

«Санитарноэпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03».

Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений, санитарные правила и нормы.

СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение».

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «Об охране окружающей среды».

Федеральный закон от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».

Федеральный закон от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

Постановление Правительства РФ от 25.04.2012 № 390 (ред. От 23.04.2020) «О противопожарном режиме».

5.8 Заключение по разделу «Социальная ответственность»

Задача обеспечения безопасности жизнедеятельности заключается в том, чтобы свести к минимуму вероятность поражения или заболевания работающего с одновременным обеспечением комфорта при максимальной производительности труда.

В выпускной квалификационной работе был проведен анализ вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте директора кафе «Бродвей». В результате исследования объекта были получены следующие выводы:

- для повышения работоспособности сотрудника нужно чередовать период труда и отдыха, согласно виду и категории трудовой деятельности;
- для получения оптимальных условий в теплый период необходимо установить кондиционер, который будет охлаждать, и увлажнять воздух в особо жаркую погоду.

Заключение

В результате анализа теоретических основ бизнес-планирования, можно сделать вывод, что бизнес-план – это документ, который описывает все основные аспекты будущего предприятия.

Бизнес-план должен:

- показать, что продукт или услуга найдут своего потребителя, установить емкость рынка сбыта и перспективы его развития;
- оценить затраты, необходимые для изготовления и сбыта продукции, предоставления на рынке работ или услуг;
- определить прибыльность будущего производства и показать его эффективность работы.

Основной целью при создании кафе являлось организовать уютное пространство для отдыха потребителей. Концепция заведения соответствует всем последним требованиям. Современное оформление зала в эко-стиле, использование натуральных продуктов и приготовление кондитерских изделий по последним новинкам. Мода на здоровую пищу началась несколько лет назад и не собирается сдавать позиции. Это будет являться конкурентным преимуществом для создания данного бизнеса.

Анализ рынка конкурентов показал, что в настоящее время на территории г. Юрга существует большое количество предприятий общественного питания, которые реализуют хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, а также кафе и рестораны.

Источником финансирования проекта являются собственные средства в размере 100 000 рублей. Полная стоимость реализации проекта составит 2 453 705 рублей. Срок окупаемости – 11 месяцев. В результате реализации данного проекта в первый год работы предполагается достичь рентабельности 8 %, во второй 25%.

На втором году работы предприятие будет проводить мероприятия, которые направлены на увеличение дохода. Экономическая эффективность от мероприятий составит – 318 660 рублей в год.

В результате реализации мероприятий в кафе «Бродвей» повысится эффективность деятельности, что будет способствовать дальнейшему успешному развитию в сфере данного бизнеса.

Так же следует расширять ассортимент блюд, улучшать качество обслуживания, что приведет к привлечению новых клиентов. Благодаря дополнительному стимулированию сотрудников повысится качество обслуживания и стремление к достижению более высоких качественных и количественных показателей.

В кафе будут соблюдены все меры по обеспечению безопасности жизнедеятельности на предприятии и охраны окружающей среды в соответствии с законодательством РФ.

В заключении можно сказать, что поставленные задачи выполнены, цель достигнута. Считаю разработанный бизнес-план по открытию кафе «Бродвей» в городе Юрга экономически выгодным и целесообразным.

Список использованных источников

- 1 Бизнес-планирование: Учебник для бакалавров / П.И. Орлова. - М.: ИТК «Дашков и К^о», 2016. -288с.
- 2 Торосян Е.К., Сажнева Л.П., Варзунов А.В. Бизнес-планирование. Учебное пособие. -СПб: Университет ИТМО, 2015. -90с.
- 3 Байкалова А.И. Бизнес-планирование. Учебное пособие. - Томск, 2014. - 53 с.
- 4 Docs.cntd.ru — электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»
<https://docs.cntd.ru/document/566276706>.
- 5 Е. А. Третьякова, А. А. Носков; Пермский государственный национальный исследовательский университет. – Электронные данные. – Пермь, 2020. – 5,76 Мб; 290 с. – Режим доступа:
<http://www.psu.ru/files/docs/science/books/uchebnie-posobiya/noskovtretiakova-ekonomika-praktikum.pdf>.
- 6 Стрекалова Н. Д.. Бизнес-планирование: Учебное пособие. 2012.
- 7 Коршунова, Е. М. Бизнес-план инвестиционного проекта: учеб. пособие / Е. М. Коршунова, Н. А. Малинина, К. В. Малинина, СПб гос. архит.-строит. ун-т. – СПб., 2011. – 135 с.
- 8 А. А. Гребенников,главный экономист ГК «Резон» «Справочник экономиста» №10 2020 / Стратегический менеджмент.
- 9 Информация с сайта gufo.me Экономический словарь терминов [Электронный ресурс] URL:
https://gufo.me/dict/economics_terms/%D0%9E%D0%91%D0%AA%D0%95%D0%9A%D0%2.
- 10 Коды тысяч ОКВЭД 2021 с расшифровкой. стаж [Электронный ресурс] URL: <http://новыеформы.пф/okved.html>.
- 11 Конституция РФ. [Электронный ресурс] URL: <http://constitution.ru/>.

12 Трудовой кодекс РФ. [Электронный ресурс] URL: <https://base.garant.ru/12125268/>.

13 Налоговой кодекс РФ. [Электронный ресурс] URL: <https://base.garant.ru/10900200/>.

14 Система вентиляции и кондиционирования. Рекомендации по проектированию для производственных и общественных зданий. Краснов Ю.С. -2006.

15 ГОСТ 30494-2011 Межгосударственный стандарт здания жилые и общественные параметры микроклимата в помещениях.

16 Галицин А.Н. и Пикалова Л.Е, безопасность жизни деятельности: Учебное пособие. - Москва: 2008. -188с.

17 Межгосударственный стандарт система, стандартов безопасности труда опасные и вредные производственные факторы, Классификация.

18 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

19 Влияние освещенности на физиологическое состояние организма человека Шарипова М.Н. Именнова К.К.: - Оренбургский государственный университет, г. Оренбург -2017г.

20 Главный государственный санитарный врач российской федерации: Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».

21 Охрана труда: Учебно-методическое пособие для практических занятий/ А.Н.Лазаренков, И.Н. Ушакова- Минск: БНТУ, 2011-205с.

22 Иванюков М.И, Алексеев В.С. Основы безопасности жизни деятельности. Учебное пособие: Дашков И.К.; Москва: 2007.

23 Федеральному закону от 10.01.2002 № 7-ФЗ 03 «Об охране окружающей среды».