

## ДО ПИТАННЯ ПРО ВИДОВЕ РІЗНОМАНІТТЯ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### CONCERNING THE ISSUE OF TYPE VARIETY IN THE AREA OF CATERING TRADE

Сорокіна Т.Б.,

аспірант кафедри господарського права і процесу  
Національного університету «Одеська юридична академія»

Стаття присвячена загальним питанням правового опосередкування класифікації у сфері ресторанного господарства. На основі аналізу профільної літератури по ресторанному господарству, а також відповідного законодавства представлені окремі класифікації підприємств ресторанного господарства і організаційно-структурних одиниць. Відмічена відсутність належного правового запозичення наявного видового різноманіття у сфері ресторанного господарства.

**Ключові слова:** законодавство про ресторанне господарство, ресторанне господарство, класифікація, ресторан, тип закладу ресторанного господарства, клас закладу ресторанного господарства.

Статья посвящена общим вопросам правового опосредования классификации в сфере ресторанного хозяйства. На основе анализа профильной литературы по ресторанному хозяйству, а также соответствующего законодательства представлены отдельные классификации предприятий ресторанного хозяйства и организационно-структурных единиц. Отмечено отсутствие должного правового заимствования имеющегося видового многообразия в сфере ресторанного хозяйства.

**Ключевые слова:** законодательство о ресторанном хозяйстве, ресторанное хозяйство, классификация, ресторан, тип заведения ресторанного хозяйства, класс заведения ресторанного хозяйства.

The article is devoted to the general issues of the legal classification in the area of catering management. Certain classifications of catering enterprises as well as the organizational and structural units are presented on the basis of analysis of the specialized literature on catering business, as well as relevant legislation. The lack of proper legal assimilation of existing variety is noted in the restaurant industry.

**Key words:** legislation on catering business, catering trade, classification, restaurant, type of catering establishment, class of catering establishment.

**Постановка проблеми.** Громадське харчування у буденному, сталому звучанні, або ресторанне господарство як легальна категорія спеціального правового регулювання даної сфери економіки, у господарській діяльності має достатньо важливе значення.

Так, Т.Р. Бенько вказував, що громадське харчування як вид економічної діяльності, яке приносить прибуток, виникло на високому ступені розвитку людського суспільства. Нині рівень розвитку громадського харчування є одним із важливих індикаторів добробуту людей, якості їх життя [1, с. 1]. Громадське харчування суттєво відрізняється від інших підприємств сфери послуг високою соціальною значущістю функцій [2, с. 4]. У постанові Кабінету Міністрів України «Про затвердження Програми розвитку внутрішньої торгівлі на період до 2012 року» від 24.06.2009 р. № 632 також було зазначено, що значна роль у формуванні економічного потенціалу держави, забезпеченні ефективного функціонування системи обігу споживчих товарів відведена сфері внутрішньої торгівлі та ресторанного господарства як важливій складовій внутрішнього ринку [3].

По-перше, підприємства громадського харчування є найбільш розповсюдженими соціальними об'єктами сфери послуг; по-друге, підприємства громадського харчування комплексно поєднують функції виробництва продукції з її реалізацією та

організацією споживання, тобто уособлюють у собі характерні риси як інших підприємств сфери послуг, так і підприємств виробничої сфери; по-третє, послугами підприємств громадського харчування користується більшість громадян України, незалежно від віку, місця проживання, соціального статусу, доходу та інших факторів; по-четверте, діяльність підприємств громадського харчування пов'язана з виготовленням і реалізацією харчової продукції, що вимагає посиленого контролю за її якістю; в-п'ятих, у громадському харчуванні досить широко представлені підприємства різних форм власності та видів господарювання [2, с. 10-11]. Хоча слід визнати, що статистичні дані у сфері ресторанного господарства є вельми рухомими, тем не менш були опубліковані наступні показники: в Україні функціонує 27345 об'єктів ресторанного господарства, в яких налічується 1,7 млн місць. Структура підприємств ресторанного господарства представлена ресторанами (4%), кафе (46), барами (11) і їдальнями (39) [4, с. 581]. Ресторанний бізнес є досить привабливим для капіталовкладень. Це пов'язано зі специфікою галузі. За даними аналітиків, термін окупності капіталовкладень коливається в межах 15...40 місяців залежно від типу закладу ресторанного господарства. Зазначимо, що потенційними об'єктами інтересів інвесторів є ресторани, бари та кафе. Розвиток підпри-

емств закритої мережі, таких як дієтичні, шкільні, студентські, робочі їдальні, цілком залежить від державної підтримки та залучення до розв'язання проблем відповідних центральних та місцевих органів державної влади [5, с. 222]. Раніше вказувалося, що мережа підприємств громадського харчування становить близько 34 тис. одиниць на 2 млн місць і за період ринкових перетворень зменшилася на 45,2%. Скорочення мережі відбулося переважно за рахунок закриття підприємств соціального призначення – дієтичних та лікувально-профілактичних [6, с. 3].

**Стан дослідження.** Але слід відзначити, що комплексного аналізу як правового регулювання діяльності суб'єктів і організаційно-структурних одиниць ресторанного господарства, так і їх загальної характеристики та видової різноманітності у нашій країні не здійснювалося.

Окремі аспекти функціонування структурних одиниць сфери громадського харчування (ресторанного господарства) розглядалися у спеціальній літературі з економіки, а також виданнях відповідних професійних напрямів. Так, наприклад, Ю.М. Сипливий розробив класифікацію підприємств громадського харчування за рівнем соціальної значущості, яка дозволяє державним органам диференційовано підходити до питань визначення форми та ступеню державного впливу [2, с. 7; с. 11-12]. В.Г. Топольник розглядає різного роду заклади – ресторани, кафе, бари, а також можливості подачі їжі в номери (room service) і т.п. в якості потреби в харчуванні, яку задовольняє окреме підприємство у рамках управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [7, с. 142]. Без акценту на загальну характеристику і встановлення відповідних видів інфраструктури ресторанного господарства, наприклад, формування стратегії інноваційного розвитку підприємства (закладу) ресторанного господарства проаналізовано в навчальному посібнику для вищих навчальних закладів «Інноваційні ресторани технології: основи теорії» [8, с. 133-137]. Правда, далі автори, аналізуючи розміри іноземних інвестицій у ресторанне господарство України, зокрема, відзначають, що переважна більшість інвестицій вкладена у розвиток ресторанів, кафе і барів [8, с. 141]. Тому метою статті є визначити і дослідити загальні положення класифікації підприємств і організаційно-структурних одиниць у сфері ресторанного господарства; відповідні види, які вказані, у першу чергу, у спеціальній літературі. Проаналізувати законодавчі положення у сфері ресторанного господарства на предмет наявності та повноти відображення вказаного видового різноманіття.

**Виклад основного матеріалу.** Згадування про перші підприємства індустрії гостинності (англійське слово походить від старофранцузького (оспіс), що означає місце, в якому подорожуючи могли отримати дах і їжу) – тавернах – можна знайти у манускриптах, які віднесені вченими до епохи античної Греції і античного Риму. За часів Грецької і Римської імперій повсюдно стали з'являтися заїжджі двори і таверни. Джон Р. Уокер також згадує і про громадські

лазні, про караван-сараї, спеціальні будинки, поштово-станції, банкети в замках короля і знаті, кав'ярні, придорожні заїжджі двори, ресторани (від франц. назви супу, дослівно – зміцнювати, відновляти сили) тощо. При цьому господарями (власниками) даних закладів були, наприклад, багаті землевласники, глadiatorи, релігійні заклади, міські гільдії, спроможні громадяни, емігранти-кухарі та ін. [9, с. 12-31].

У профільних навчальних виданнях про громадське харчування питання про загальну характеристику закладів сфери ресторанного господарства (громадського харчування) і їх класифікаціях, як правило, передує всій змістовній частині такого роду публікацій. Так, у навчальному посібнику «Организация обслуживания: рестораны и бары» О.С. Оробейко и Н.Г. Шредер акцентована увага на класифікацію ресторанів в залежності від якості послуг, які надаються, інтер'єру, а також асортименту замовлених і фірмових страв та виробів (з посиланням на Державний стандарт РФ Р 500762 – 95). На підставі сукупності цих відмітних ознак ресторани підрозділяються на три класи: люкс, вищий клас і перший. Окремо виділені, окрім цього, ресторани швидкого обслуговування і мережеві ресторани. За рівнем обслуговування бари поділяються на три класи: люкс, вищого класу, першого класу. Залежно від асортименту напоїв, що реалізуються, закусок і страв бари підрозділяють на винні, пивні, коктейль-бари, коктейль-холи, а також гриль-бари, експрес-бари, десерт-бари [10, с. 9, 11, 13; 202-203].

О.П. Єфімова, наприклад, наводить і аналізує дані, які вказані у таблиці «Оценка выполнения плана розничного товарооборота в действующих ценах по структурным подразделениям предприятия питания, млн руб.», з урахуванням наступних структурних підрозділів: ресторан «Минск», кафе «Театральный разъезд», кафе «Весна», їдальня, магазин кулінарії [11, с. 51]. І далі автор також вказує, що оскільки до складу підприємства можуть входити господарські одиниці, які мають різну спеціалізацію (кафе швидкого обслуговування), типи (їдальня, кафе, ресторан), різний склад контингенту, який обслуговується, попит, то у кожному конкретному випадку використовуються різні методи [11, с. 66] (йдеться про комплекс простих і складних методів прогнозування при розробці прогнозу товарообігу – *С.Т.*); або, наприклад, тип підприємства громадського харчування, його категорія націнки разом з іншими показниками вказані як чинники, які впливають на абсолютні і відносні розміри товарних запасів підприємства харчування [11, с. 90]. За розміром націнок підприємства харчування діляться на шість категорій: супер-люкс, люкс, вищу, першу, другу і третю. Найвищий рівень націнок на підприємствах категорії люкс, найнижчий – на підприємствах третьої категорії. Підприємства харчування визначають націнку на продукцію власного виробництва та покупні товари самостійно, але її величина не повинна перевищувати граничні розміри, що встановлюються виконками (йдеться про Білорусь – *С.Т.*) [11, с. 114], тощо.

У спеціальній професійній літературі для студентів вищих навчальних закладів, коледжів, керівників і працівників ресторанного господарства можна також зустріти розмежування понять підприємства ресторанного господарства як чисто комерційних, та громадське харчування, організацію якого на себе беруть комбінати, фірми [12, с. 7]. Також серед організаційно-правових форм підприємств ресторанного господарства розглядаються види господарських товариств, з посиланням на Господарський кодекс України [13]. Крім цього, зустрічається класифікація підприємств ресторанного господарства, де, наприклад, підприємства ресторанного господарства як суб'єкти інфраструктури ринку підрозділяються на ресторани мережі (мережеві) та незалежні [12, с. 12-13; 16-18].

Л.М. Мостова і О.В. Новикова у навчальному посібнику «Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства» питання класифікації та типів підприємств ресторанного господарства розглядають як класифікацію закладів ресторанного господарства. Щодо такого типу закладу ресторанного господарства, як бар, автори, наприклад, вказують, що залежно від асортименту продукції, що реалізується, бари поділяють на молочні, пивні, гриль-бари, снєк-бари, коктейль-бари, коктейль-холи тощо, а за обсягом послуг, які надаються, за комфортабельністю й формою обслуговування – на бари класів «люкс», «вищий», «перший». Організуються також танцювальні, вар'єте-бари, стереобари, які відрізняються особливостями музичного супроводу. Крім цього, названі й інші бари: вестибюльні, ресторани, допоміжні, банкетні, міні-бари, салат-бар, фруктові-бари, експрес-бар, пивоварний бар [14, с. 9-27].

Єдиної, прийнятої усіма, класифікації ресторанів не існує, напевно, тому, що це бізнес, якій постійно розвивається. Проте всі експерти погодяться, що ресторани можна поділити на дві великі категорії: повносервісні і спеціалізовані [9, с. 258-259].

Ресторани як суб'єкти інфраструктури ринку можна підрозділити на ресторани мережі (мережеві) і незалежні... останніми роками в ресторанному бізнесі починає формуватися новий напрям створення демократичних ресторанів. Демократичні ресторани також можуть бути об'єднані в мережі. Заклади ресторанного господарства класифікують за видами економічної діяльності, торговельно-виробничими ознаками, класами, комплексом продукції і послуг, сезонністю, потужністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування. За ознакою, наприклад, комплексу продукції і послуг розрізняють заклади основного типу, спеціалізовані, комбіновані, комплексні. До закладів основного типу належать: ресторан, кафе, закусочна, їдальня, бар, кафетерій, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, зимова кухня, ресторан за спеціальними замовленнями. До спеціалізованих закладів відносять ресторани, кафе, закусочні, що відпускають та реалізують специфічний асортимент страв, напоїв та закупних товарів (ресторани з національною кух-

нею, кафе-морозиво, кафе-кондитерська; закусочна: пиріжкова, млинцева, піцерія; бар: пивний, винний тощо) [15, с. 17, 19, 29, 31-32]. Слід також відзначити, що Л.В. Крилова спочатку визначає види підприємств харчування, класифікуючи їх, на думку автора, відповідно до діючих законодавчих актів в Україні [15, с. 20-21] (проте дана класифікація вимагає більшої точності відповідно, наприклад, до норм Господарського кодексу України), а потім визначає і приводить вказану класифікацію закладів ресторанного господарства [15, с. 29-33], визначення закладу ресторанного господарства та їх типи. Так, заклад – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє або/і доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, а також може організовувати дозвілля споживачів. Вони поділяються на типи. Тип закладу визначається за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності закладу ресторанного господарства, до яких належать: асортимент продукції; рівень обслуговування; номенклатура надаваних послуг; рівень матеріально-технічної бази. До сфери ресторанного господарства входять такі типи закладів: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусочна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, зимова кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (catering), заклад швидкого обслуговування, майдан [15, с. 35-36].

Суб'єкти господарювання здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через підприємства (заклади) ресторанного господарства (ресторан, бар, кафе (кав'ярня), закусочна (шинок), їдальня, кафетерій, буфет тощо [16, с. 8].

Класифікація підприємств громадського харчування за рівнем їх соціальної значущості, тобто основою віднесення об'єкту до того або іншого типу підприємств, має такий вигляд: 1. Підприємства з високою соціальною значущістю функцій, що реалізуються в процесі господарської діяльності: 1.1. підприємства у складі об'єктів соціально-виробничої інфраструктури регіону (в установах охорони здоров'я, медичних закладах, установах соціального забезпечення; в середніх, середніх спеціальних та вищих навчальних закладах); 1.2. благодійні підприємства громадського харчування, що фінансуються державою, або недержавними фондами та організаціями; 2. Підприємства з підвищеним (середнім) рівнем соціального навантаження: 2.1. підприємства в складі об'єктів соціально-виробничої інфраструктури регіону (в установах культури, фізкультури та спорту; в інших державних установах і закладах); 2.2. загальнодоступні підприємства (що орієнтовані на малозабезпечені верстви населення та обслуговують спеціалізований контингент відвідувачів (кафе-кондитерські, кафе-дітячі тощо); що надають додаткові послуги: магазини-кулінарії, столи замовлень і т.ін.); 3. Підприємства зі звичайним та низьким рівнем соціального навантаження (висококомфортні підприємства громадського харчування (ресторани,



бари тощо); підприємства громадського харчування, що реалізують товари та кулінарну продукцію за валюту) [2, с. 11-12]. І, якщо врахувати, що, з правової точки зору, дана класифікація декілька не витримує вимог законодавства України, проте її загальний вигляд є цікавим.

Слід також відзначити, що у вищеприведених класифікаціях спостерігається неузгодженість правового уявлення про комерційне і некомерційне господарювання, відповідних їх суб'єктах, сферах. Господарсько-торговельну діяльність, до форм якої віднесено і громадське харчування, складно віднести до некомерційного господарювання, виходячи із змісту, в першу чергу, ст. 263 Господарського кодексу України. Але дослідження у сфері професійного ресторанного господарства, як було показано вище, виходять з інших критеріїв, що враховують цільову спрямованість суб'єктів і характер діяльності, із спробою, таким чином, розмежувати ресторанне господарство і громадське харчування. В останньому випадку йдеться про некомерційне обслуговування (закритої мережі), наприклад, у наступних сегментах: авіакомпанії; армійські структури; початкові і середні школи; коледжі і університети; лікувальні установи; промислові підприємства і офіси.

Світова практика класифікації підприємств (закладів) ресторанного господарства за деякими ознаками дещо інша, ніж в Україні. Так, за Міжнародним стандартом галузевої класифікації видів економічної діяльності ООН, у сфері ресторанного господарства розрізняють понад 100 різновидів підприємств (закладів). Вони можуть бути об'єднані у групи або за їх приналежністю до одного із основних типів, або за формою торговельно-виробничої діяльності (повного технологічного циклу; заготівельні; доготовельні; роздавальної діяльності), або за місцем розміщення (у школах, офісах та ін.) та видами надаваних послуг (такі, що організують вечірки, виїзне обслуговування, дають контракторські послуги та ін). Поряд із вищезазначеним значного поширення у світі набула класифікація підприємств (закладів) ресторанного господарства за професійним рейтингом, яка друкується у спеціальних гастрономічних довідниках (путівниках) ресторанного бізнесу чи у різних, яка правило, фахових виданнях мас-медіа та/або розміщується на інтернет-сайтах [17, с. 453].

У правовому розумінні в Україні класифікація у сфері ресторанного господарства представлена двома способами. Хоча відразу слід обмовитися, що це не є правильним, оскільки на рівні нормативно-правових

актів, які згідно з ієрархією супідрядні один одному, вона повинна бути ідентичною. Так, у постанові Кабінету Міністрів України № 833 від 15.06.2006 р. [18] міститься відсилання (п. 2) до ДСТУ 4281-2004 [19]. Цей стандарт містить класифікацію, яка, у свою чергу, оперує, як вказано в самому документі, і положеннями ДСТУ 3862-99 [20]. Наказ же № 219 від 24.07.2002 р. [21], який безпосередньо регулює сферу ресторанного господарства, не згадує про дані стандарти, а включає лише окремі їх положення, зокрема оперує поняттями типів і класів закладів ресторанного господарства, їх різновидами. Крім цього, слід нагадати, що ресторани виділені і Національним класифікатором України у класі 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування [22].

**Висновки.** Загальне правове уявлення про ресторанне господарство, його змістовне наповнення, у тому числі відповідні складові, дозволяють переносити сутнісні критерії на будь-які класифікаційні елементи, з іншого боку, останні у своїй сукупності кореспондують цьому загальному розумінню ресторанного господарства. Проте чинне законодавство з ресторанного господарства, в першу чергу, не дає чіткої суб'єкто-об'єктної класифікації. Відсутність відповідних правових категорій приводить до певної плутанини як між розумінням, наприклад, підприємств і закладів, так і далі – відповідними організаційно-структурними одиницями ресторанного господарства. Тому законодавча класифікація, наприклад організаційно-структурних одиниць, може бути сформована шляхом вивчення і аналізу відповідної економічної, а також спеціальної літератури по ресторанному господарству.

Сьогодні правове проникнення у сферу ресторанного господарства, як це було продемонстровано на прикладі видового різноманіття як суб'єктів, так і об'єктів відповідних правовідносин, є недостатньо ефективним. З одного боку, як відомо, законодавство не повинно охоплювати усі сфери господарювання, але, з іншого, виконання функції упорядкування, у даному конкретному випадку, було б незайвим, на наш погляд. Так, до існуючих класифікацій суб'єктів господарювання, які в тому або іншому ступені можуть бути застосовані у сфері ресторанного господарства, необхідним є привнесення в правовий лексикон і класифікаційних критеріїв, з урахуванням розроблених типів і класів, об'єктів відповідних правовідносин. Детальний правовий аналіз яких може бути представлений у наступних наукових виданнях по цій темі.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Бенько Т.Р. Громадське харчування: його стан та місце в народногосподарському, продовольчому комплексі в умовах переходу до ринку (на прикладі Західного регіону України) : автореф. дис. ... на здобуття наук. ступеня канд. економічних наук : спец. 08.07.05 «Економіка торгівлі та послуг» / Т.Р. Бенько. – Львів, 2001. – 17 с.
2. Сипливий Ю.М. Державне регулювання функціонування і розвитку підприємств громадського харчування в умовах переходу до ринку : автореф. дис. ... на здобуття наук. ступеня канд. економічних наук : спец. 08.06.02 «Менеджмент» / Ю.М. Сипливий. – Київ, 1995. – 25 с.
3. Про затвердження Програми розвитку внутрішньої торгівлі на період до 2012 року : Постанова Кабінету Міністрів України від 24.06.2009 р. № 632 // Офіційний вісник України. – 2009. – № 47. – Ст. 1584.
4. Куценко В.І. Соціальна сфера: реальність і контури майбутнього (питання теорії і практики) : монографія ; за наук. ред. д.е.н., проф., чл.-кор. НАН України Б.М. Данилишина / РВПС України НАН України / В.І. Куценко. – Ніжин : ТОВ «Видавництво «Аспект-Поліграф», 2008. – 818 с.

5. Заремба П.О. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства в Донецькому регіоні / П.О. Заремба, О.Л. Будель // Прометей. – 2011. – № 2(35). – С. 220-223.
6. Мазаракі А.А. Проблеми розвитку туристичної індустрії та громадського харчування / А.А. Мазаракі // Стратегія розвитку туристичної індустрії та громадського харчування : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (25-26 жовтня, 2000 року, Київ) ; відп. ред. А.А. Мазаракі. – К., 2000. – С. 3-4.
7. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. / В.Г. Топольник. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 392 с.
8. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: Навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К. : Кондор – Видавництво, 2013. – 250 с.
9. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство : учеб. пособие / Джон Р. Уокер ; [пер. с английского В.Н. Егорова]. – [2-е изд.]. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 607 с.
10. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары : учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с.
11. Ефимова О.П. Экономика общественного питания : учеб. пособие / О.П. Ефимова ; под ред. Н.И. Кабушкина. – [5-е изд., испр. ]. – Мн. : Новое знание, 2006. – 348 с. – (Экономическое образование).
12. Архипов В.В. Организация ресторанного хозяйства : навч. посіб. / Віктор Віталійович Архипов. – [2-ге вид.]. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 280 с.
13. Господарський кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV // Відомості Верховної Ради України. – 2003. – № 18. – Ст. 144.
14. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / Л.М. Мостова, О.В. Новикова. – К. : Ліра-К, 2011. – 388 с.
15. Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. напряму підготов. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання / Л. В. Крилова. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. – 404 с.
16. Корягіна С.В. Інфраструктура готельного і ресторанного господарства. Методичні вказівки та завдання для практичних, семінарських занять та самостійної роботи студентів денної та заочної форм навчання галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» / С.В. Корягіна, А.Я. Дмитрів. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2012. – 80 с.
17. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник для вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, Н.О. П'ятницька, Г.Т. П'ятницька та ін.] ; за ред. Н.О. П'ятницької. – [2-ге вид.]. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
18. Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів: постанова Кабінету Міністрів України від 15.06.2006 р. № 833 // Офіційний вісник України. – 2006. – № 25. – Ст. 1818.
19. Національний стандарт України ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» : наказ Держспоживстандарту України від 31.03.2004 р. № 59 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://document.ua/zakladi-restorannogo-gospodarstva.-klasifikacija-nor2728.html>.
20. Державний стандарт України ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення»: наказ Держстандарту України від 26.03.1999 р. № 163 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://medsprava.com.ua/regulations/2341/2439/2440/290832/>.
21. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 // Офіційний вісник України. – 2002. – № 34. – Ст. 1633.
22. Національний класифікатор України. Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010: наказ Держспоживстандарту України від 11.10.2010 р. № 457 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.dkrp.gov.ua/info/842>.