

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Київський національний університет будівництва і архітектури

КАФЕ В ПАРКУ

Методичні вказівки
до курсового архітектурного проектування та виконання атестаційної
роботи для студентів спеціальності 191
"Архітектура та містобудування" першого (бакалаврського) рівня

Київ 2024

УДК 69.059.7:725.4

ББК

Автори: Грінченко Т.І., асистент
Яновицький Є. Л., доцент
Брідня Л.Ю., доцент
Галак К.Т. асистент

Рецензент: Ахаїмова А.О. канд. арх., доцент.

Відповідальний за випуск: Куцевич В. В., зав. кафедрою АПЦБС,
доктор архітектури, професор.

*Затверджено на засіданні науково-методичної ради Київського
національного університету будівництва і архітектури*

«_____» _____ 20__ р.

В авторській редакції..

Кафе в парку: Методичні вказівки. Київ, КНУБА. 2024

Розглянуто особливості проектування кафе на 50 посадкових місць, запропоновано рекомендації щодо організації їх функціонального зонування та об'ємно-планувальної структури. Розглянуто кілька основних типів кафе. Розроблено завдання на проектування кафе на 50 посадочних місць, наведено склад та площі необхідних приміщень, які відповідають існуючій нормативній документації.

© КНУБА, 2024

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.

В останні роки зростає культура громадського харчування, зріс попит на харчування в кафе. З усього різноманіття підприємств громадського харчування, будівництво кафе невеликої місткості досить затребуване, як засіб розвитку малого бізнесу.

Затишне, автентичне кафе – це місце, де багато людей можуть зустрітися та провести дозвілля.

Для успішного проектування і функціонування кафе необхідно визначитися з вибором концепції кафе:

- визначення цільової аудиторії;
- Меню;
- форма обслуговування відвідувачів;
- територіальне розташування;

Наприклад, сімейне кафе розташовується в спальному районі, кафе біля офісного центру або громадського закладу повинно мати досить великий вибір закусок і достатню кількість посадочних місць. У кафе для молоді має бути місце для танців, живої музики тощо.

Рекомендується вказати профіль кафе: дитяче, молодіжне, спеціалізоване на характері страв, що допоможе в розробці проекту, створенні архітектурно-художнього образу.

1. Загальна інформація та загальноприйнята термінологія

Кафе - це підприємство з широким асортиментом простих страв, кондитерських виробів і напоїв, в якому використовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Кафе розраховане на 25, 50, 75, 100 посадочних місць.

Кафе можуть бути як окремими будівлями, так і прибудованими або вбудованими в житлові та громадські будівлі, а також у складі громадських і торгових центрів.

Підприємства громадського харчування поділяються на ті, що працюють з повним технологічним циклом (заготівля) і неповний технологічний цикл (попередня підготовка). При повному технологічному циклі первинна обробка сировини відбувається в окремих цехах (овочевий цех, м'ясний цех, рибний цех) з подальшою підготовкою продукції, а неповний технологічний цикл передбачає роботу над напівфабрикатами, з продукцією високого ступеня готовності.

Кафе на 50 посадочних місць передбачає роботу на неповному технологічному циклі, на напівфабрикатах. Залежно від профілю і місця

розташування, кафе може працювати за методом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами.

Система самообслуговування швидка і зручна. При такій системі необхідно, щоб потоки відвідувачів, що йдуть на лінію видачі, не перетиналися з відвідувачами, що йдуть до обідніх столів. Тому лінія видачі розташовується біля входу в їдальню, а касовий апарат - в кінці лінії видачі.

Система з офіціантським обслуговуванням призначена не тільки для прийому їжі, але і для відпочинку, зустрічей з друзями, корпоративного відпочинку. При такій системі обслуговування роздавальний зал відокремлений від залу і розташовується далеко від входу, завдяки чому шлях офіціанта не перетинає основний потік відвідувачів.

У кафе можна передбачити площадку для танців, виходячи з норми 0,15-0,2 м² на пару з розрахунку 50-75% від загальної кількості в залі.

Кількість посадочних місць в барі розраховується на 6-10% від загальної кількості посадочних місць, при цьому довжина стійки виходячи з норми 0,6 м бігового простору і для однієї людини.

Всі приміщення кафе чітко розділені на групи:

- приміщення для відвідувачів;
- виробничі потужності;

За характером взаємин між виробничими приміщеннями і кімнатами для відвідувачів виділяють кілька композиційних схем. (Рис 1).

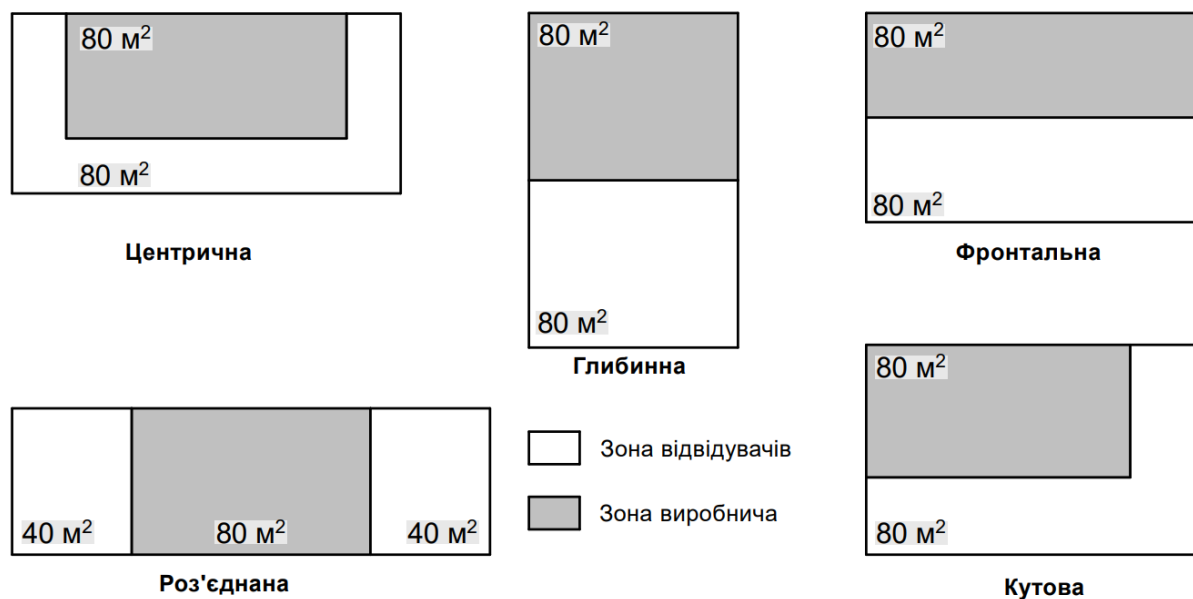


Рис. 1 Схема взаємозв'язку виробничого приміщення з приміщенням для відвідувачів

2. Вимоги до генерального плану

Норма розрахунку і розмір земельної ділянки кафе на 50 посадочних місць повинен мати площу 0,2 - 0,25 га. Територія має чітке зонування, зону для відвідувачів та економічну зону. У зоні для відвідувачів повинна бути зона відпочинку з використанням малих архітектурних форм (фонтан, скульптура, лавки, сміттєві баки) з можливістю організації місць для відпочинку в літній період. Вхід в будівлю кафе повинен бути візуально орієнтованим, з облаштуванням пандуса для маломобільних груп населення. В зоні для відвідувачів є парковка на 5 машиномісць.

Господарська зона повинна мати:

- зона розвороту 12мх12м, для під'їзду автомобілів до вантажної зони кафе;
- майданчик для розміщення сміттєвих контейнерів;
- зона відпочинку персоналу;
- майданчик для розміщення машин робітників; (Рис. 2).

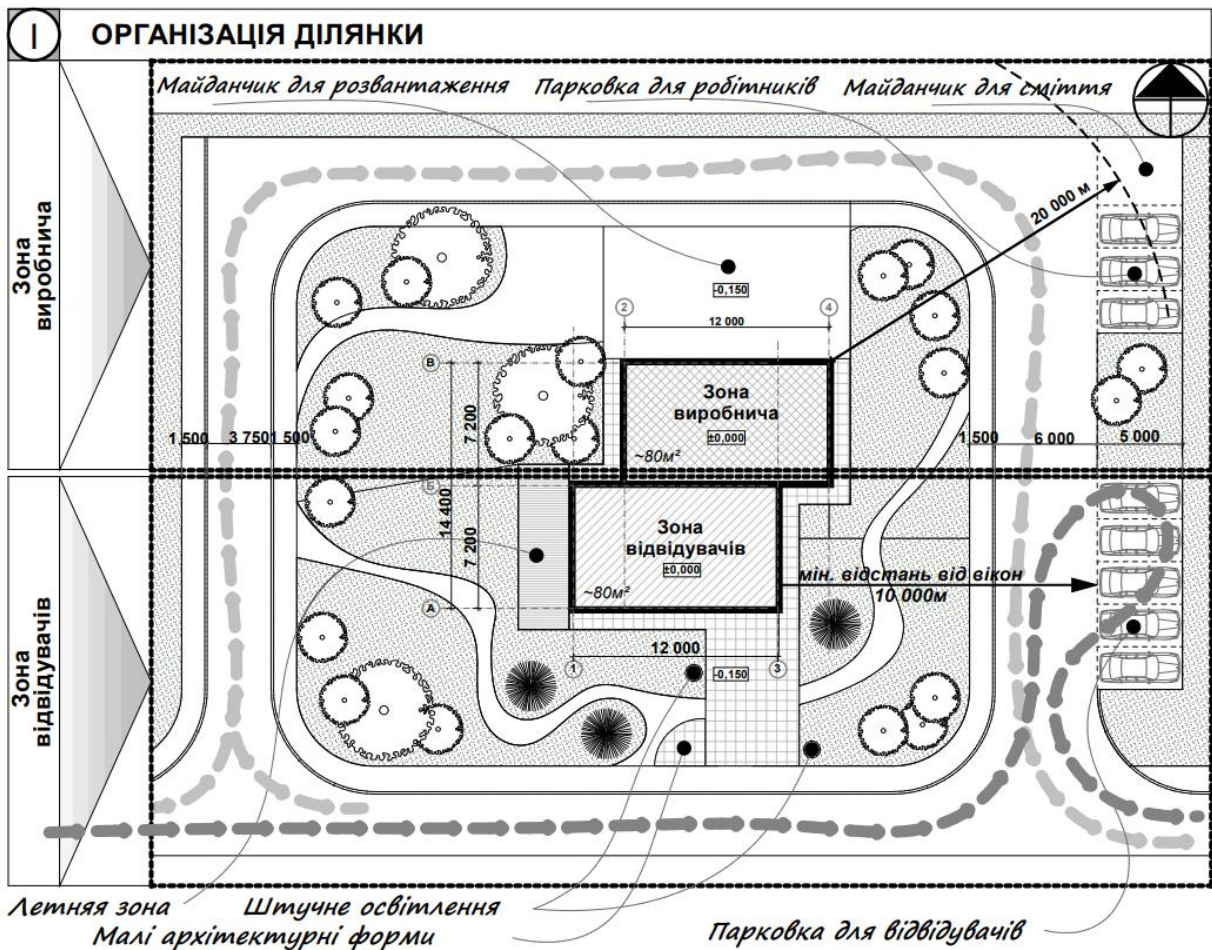


Рис. 2 Зонування території кафе

3. Основні вимоги до об'ємно-планувальних структур будівлі кафе

У структурі будівлі кафе необхідно передбачити чітке зонування і зручний функціонально-технологічний взаємозв'язок приміщень, що виключає перетин потоків людей і товарів.

Відповідно, будівля кафе має дві зони:

- Зона для відвідувачів
- Виробнича зона

Зона для відвідувачів складається з:

1. Вестибюль з гардеробами;
2. Вбиральні, санвузли;
3. Зал кафе;

Виробнича зона складається з:

- Виробничі цехи: гарячий цех, холодний цех закуски, нарізка хліба;
- Роздавальний зал(сервізна) або кімната офіціанта (в залежності від форми обслуговування відвідувачів)
- Миття кухонного та столового посуду;

Виробничий цикл має наступну послідовність:

- відкриття і зберігання сировини і напівфабрикатів;
- термічна обробка;
- реєстрація замовлень та їх виконання;
- Обслуговування відвідувачів.

Для забезпечення технологічного процесу приготування їжі необхідно передбачити групу допоміжних і адміністративних приміщень:

1. Приміщення для завантаження;
2. Складські приміщення, кладові;
3. Приміщення для холодильних камер;
4. Кабінет для адміністрації (бухгалтер, директор);
5. Кімната для персоналу з душовою кабіною;
6. Санвузли персоналу.

При проектуванні кафе необхідно забезпечити зручний взаємозв'язок між виробничими приміщеннями, передбачити природне освітлення робочих приміщень (гарячий цех, холодний цех, мийні кімнати) столового і кухонного посуду, а також приміщення персоналу, адміністративних приміщень.

У кафе невеликої місткості (до 50 посадочних місць) можна об'єднати гарячий цех з холодною закусконою, хліборізкою, передбачивши при цьому виділення зон в загальній кімнаті для приготування холодних закусок і нарізки хліба.

Обов'язковою умовою планувальної структури будівлі кафе є з'єднання гарячого цеху, мийного посуду з кімнатою офіціанта. (Рис. 10)

Кімната офіціанта повинна становити 8-10 м² з необхідним обладнанням (столи, стелажі для чистого посуду).

Зона мийної кухонного посуду може розміщатись в єдиному приміщенні з кухнею, з перегородкою, а приміщення мийної кухонного посуду повинна мати пряме сполучення з гарячим цехом. (Рис. 3).



Рис. 3. Схема функціонального взаємозв'язку приміщень кафе

1. Кімната для відвідувачів

Зона для відвідувачів включає вхідну групу приміщень, що складається з тамбуру, вестибюля, гардеробу та санвузлів для відвідувачів. (Рис. 4). Для маломобільних груп відвідувачів (МГН) необхідно передбачити способи безбар'єрного доступу з урахуванням радіусу повороту крісла. Табл. 1

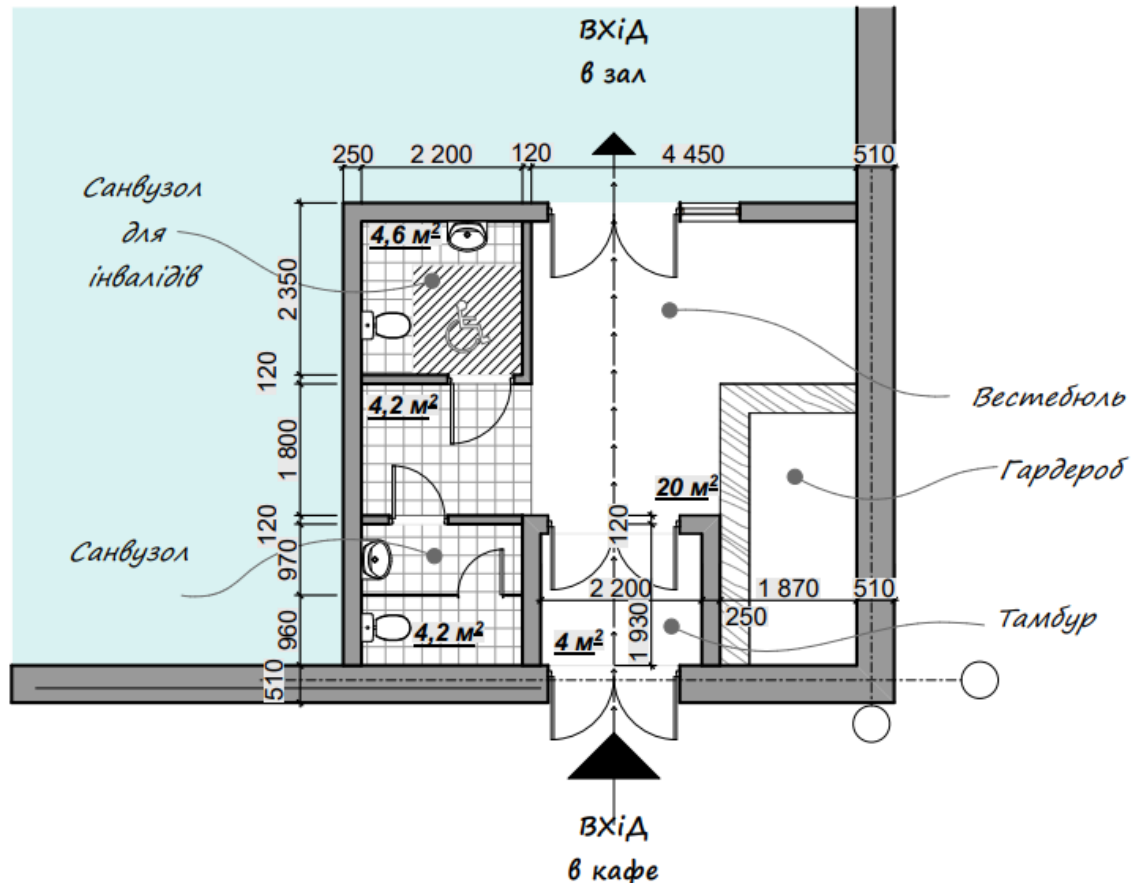


Рис. 4. Схема вирішення вхідної групи з урахуванням МГН.

Розмір тамбура залежить від ширини дверей (для кафе на 50 посадочних місць мінімум 0,9 - 1 м), мінімальна глибина тамбуру в громадських будівлях - 1,8 м. (з урахуванням норм для МГН) (рис. 5,6) Двері на шляхах евакуації повинні відкриватися в напрямку виходу з будівлі в бік евакуації.

У вестибюлі повинна бути чітка організація потоку відвідувачів. Площа лобі 20-25 м², з розрахунку 0,45 м² на 1 місце.

Гардероб при вході в невеликі кафе може бути відсутнім, вішалки для верхнього одягу можуть розміщуватись безпосередньо в залі. Кількість посадкових місць у гардеробі верхнього одягу має бути на 10% більшою,

ніж кількість відвідувачів у залі. Довжина вішалки розрахована з розрахунку 6 гачків на 1 м вішалки.

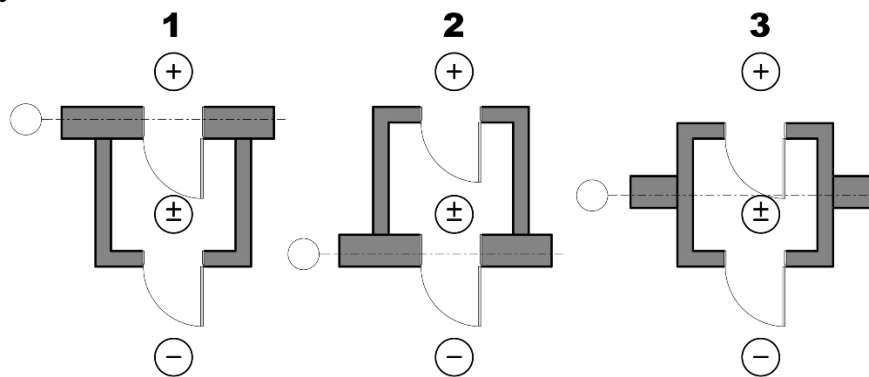


Рис. 5. Схема вирішення тамбуру.

1. Виступаючий з площини стіни тамбур; 2. Вбудований тамбур;
2. Напів-вбудований тамбур

Таблиця 1.

Тип зон для розвороту МГН на кріслах колісних	Площа розвороту крісла колісного в м.		
	На 90°	На 180°	На 360°
Винятково допустима зона повороту	0,9x1,2	-	-
Мінімально допустима зона розвороту становить	1,3x1,3	1,3x1,5	1,3x1,5
Достатня площа повороту	1,4x1,4	1,4x1,5	-
Зручна зона розвороту	1,4x1,4	1,4x1,7	1,7x1,7

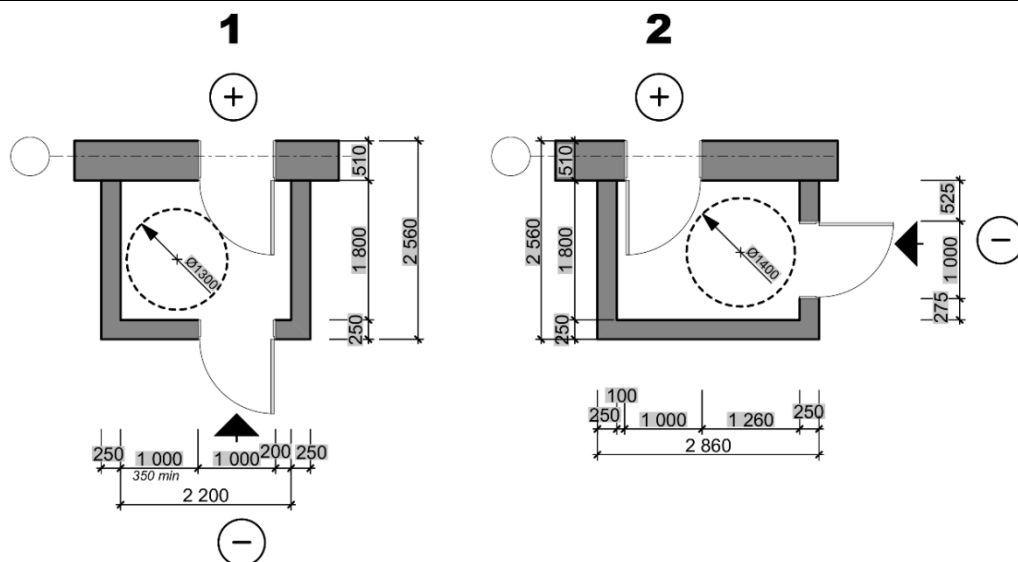


Рис. 6. Схема рішення тамбура з урахуванням маломобільних груп населення

1. фронтальне рішення для входу;
2. Рішення для бічного входу;

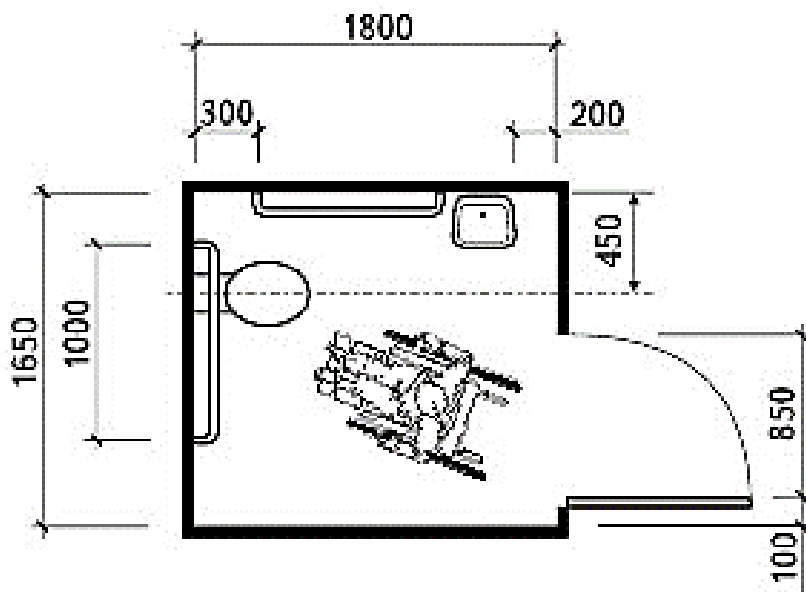


Рис. 7. Схема вирішення ванної кімнати з урахуванням маломобільних груп населення

Форма обіднього залу залежить від рішення об'ємно-просторової композиції будівлі кафе. Яке повинно відповідати умовам комфортного розміщення місць для відвідувачів, які можуть бути розраховані на столи на 2 особи, 4 особи. (рис.8).

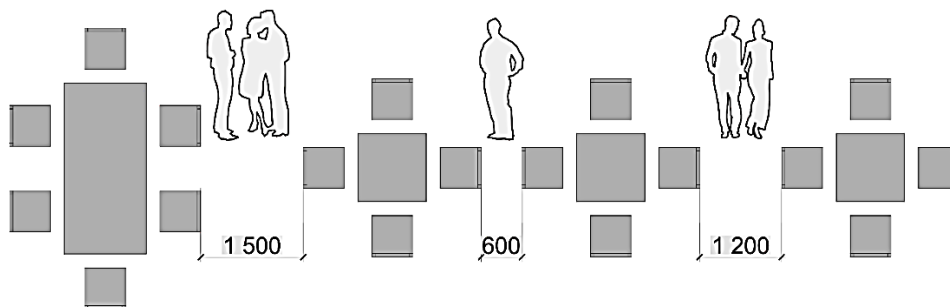


Рис. 8. Організація основних проходів.

В обідньому залі можна виділити зону для танців, сцену з живою музикою, а також розміщення барної стійки. Його розміри показані на малюнку. (рис.7). Площа посадочних місць для танцполу, барної стійки підсумовується із загальної площі їдальні.

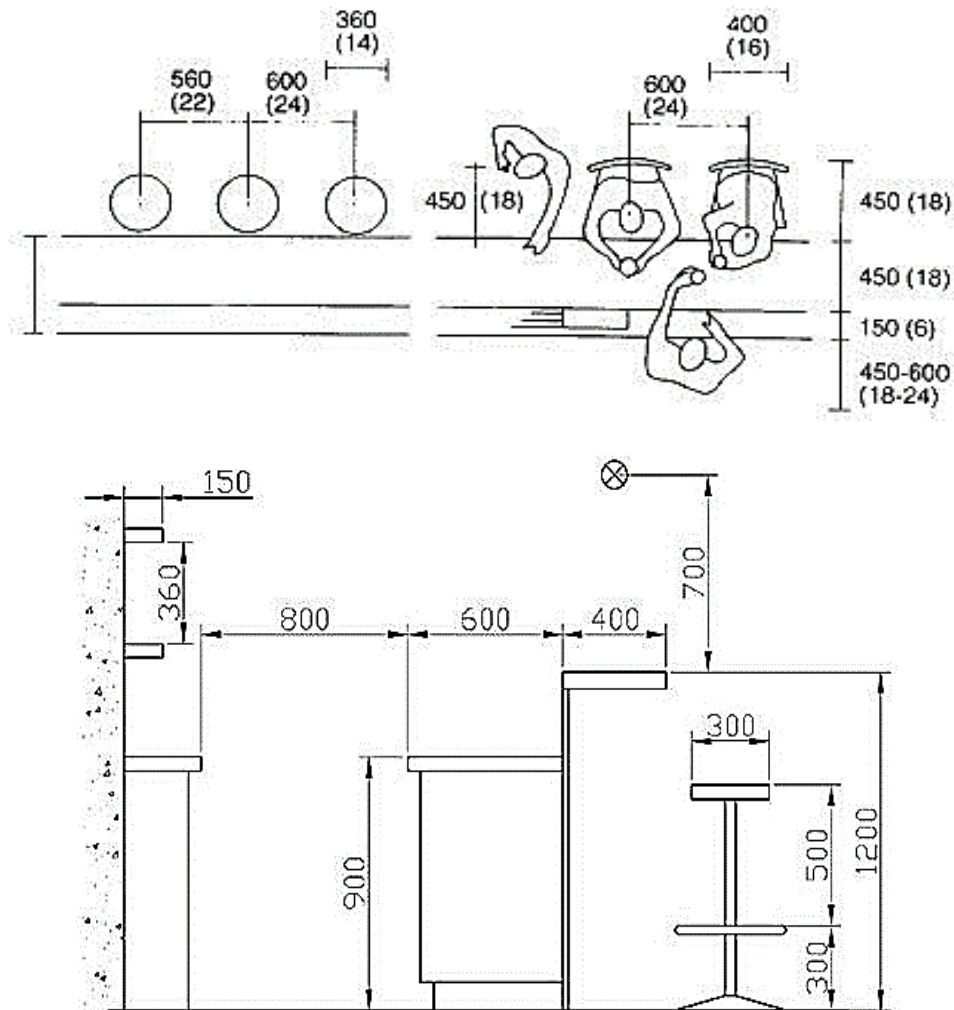


Рис. 7. Вирішення зони барної стійки.

5. Виробничі приміщення

Схема розміщення виробничих приміщень повинна відповідати послідовності обробки продукції. Вхідна група передбачає вхід персоналу і завантаження продукції. Необхідно передбачити навіс над зонами розвантаження або зробити їх закритими. Приміщення для прийому (завантаження) і зберігання продукції (складські приміщення, охолоджувальні камери) повинні проектуватися єдиним блоком - функціональною зоною, що має безпосередній зв'язок з вантажними ліфтами і зв'язок з іншими через виробничі коридори. Завантажувальні тамбури не влаштовуються. У їдальнях, ресторанах та інших закладах громадського харчування на понад 200 посадочних місць, а також на заготівельних фабриках і заводах напівфабрикатів завантажувальну

кімнату відокремлюють від коридору та інших приміщень перегородками з дверима або влаштовують теплову повітряну завісу біля вхідних дверей.

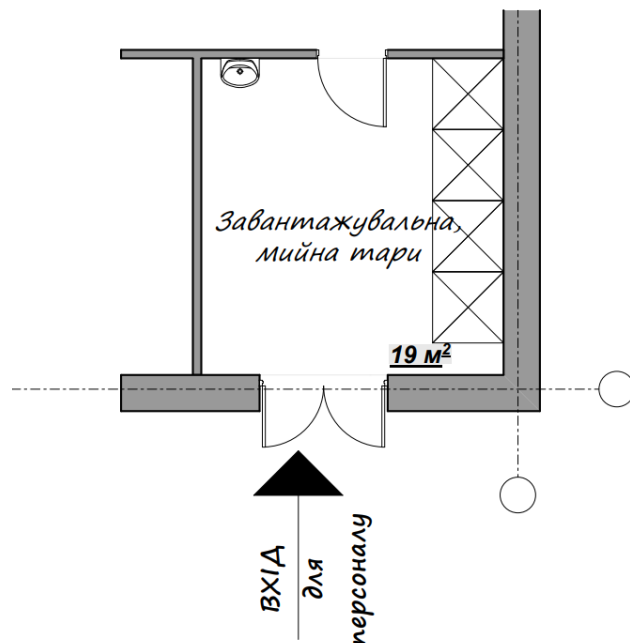


Рис. 8. Рішення вхідної групи персоналу.

Далі, в залежності від способу зберігання, продукти розміщують в холодильних камерах, коморах сухих продуктів або безпосередньо в гарячому цеху для додаткової підготовки. Необхідно передбачити приміщення для персоналу, які обладнуються шафами для домашнього або робочого одягу, та складаються з душової, санвузла і кімнати для офіціантів. Можливе розміщення в одній кімнаті з поділом на зони, використовуючи вбудовані меблі. (рис.9)

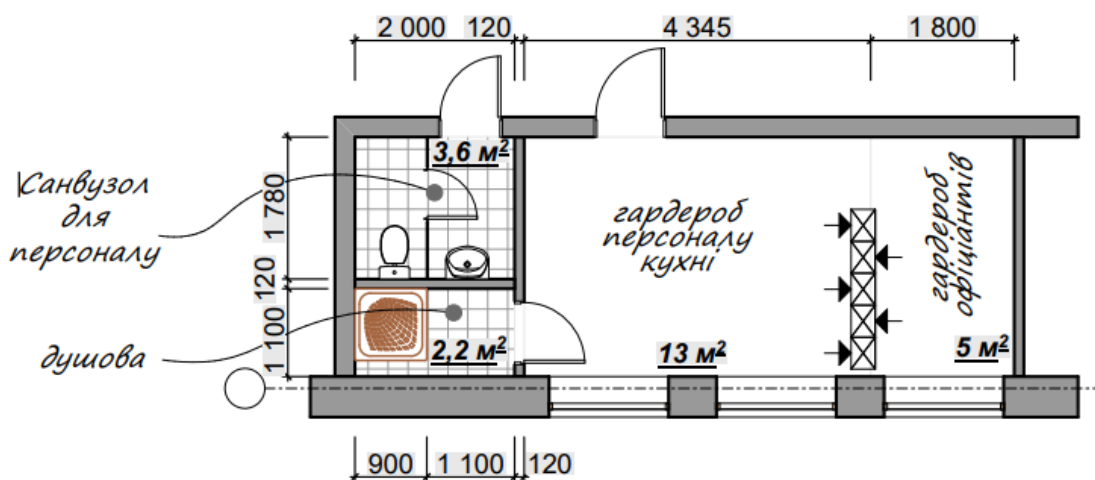


Рис. 9. Схема організації гардеробної персоналу .

Найважливішим елементом в планувальній структурі виробничої площі є гарячий цех, який повинен мати прямий зв'язок (двері, роздавальне вікно) з кімнатою офіціанта, а також з холодним цехом, з кухонним блоком. Іноді для кафе на 50 посадочних місць, холодного цеху, кімнати для нарізки хліба. Вони вирішуються як єдиний простір з поділом на зони.

Приклад планувального рішення з організацією об'єднання просторів гарячого цеху, приміщення для нарізки хліба з організацією взаємозв'язків між основними приміщеннями. (Рис.10)

В даний час власники невеликих кафе (на 25,50 посадочних місць) вважають за краще передбачити в планувальній структурі виробничої зони м'ясний і рибно-овочевий цех, де проводиться первинна обробка цієї продукції, щоб виключити залежність від постачальників напівфабрикатів.

Приміщення виробничої зони, де працює постійний персонал, повинні мати природне освітлення, так само як і приміщення персоналу і кабінети адміністрації. Для кафе з невеликою місткістю під назвою холодильна камера, мається на увазі приміщення, в якому встановлені великі холодильні та морозильні камери.

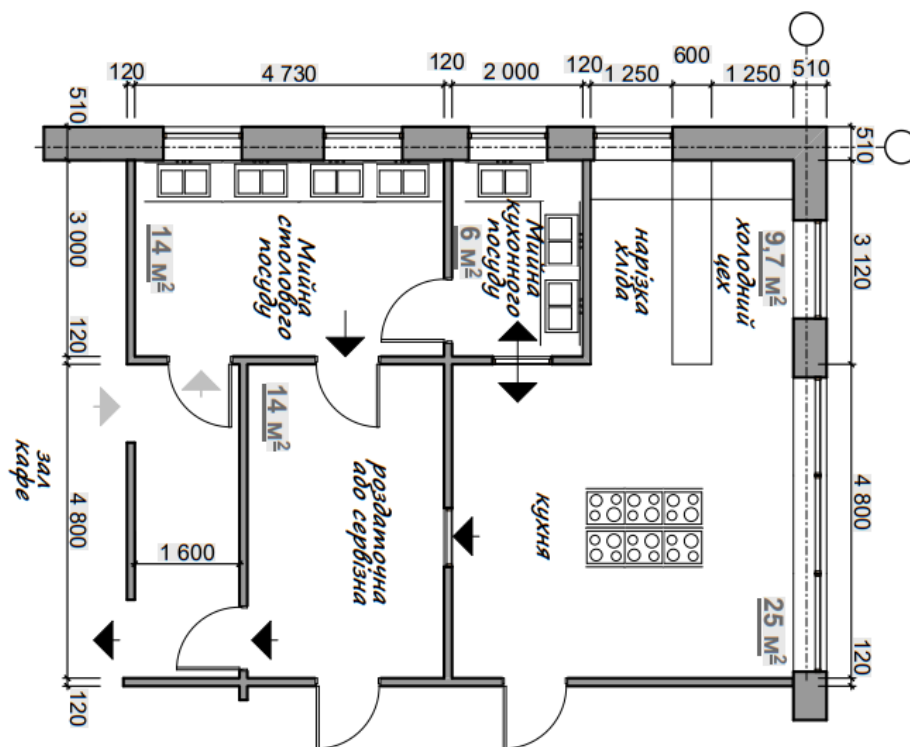


Рис. 10. Схема організації кухні і мийної посуду.

Склади повинні мати такі розміри по ширині, які дозволять одно- або двостороннє розміщення стелажів глибиною 400 мм, з проходом між ними 1,2 м. (Рис.11)

На сьогоднішній день існує кілька способів утилізації харчових відходів кафе. До них відносяться:

- зберігання харчових відходів в мийних приміщеннях в спеціальних рефрижераторних контейнерах і подальше вивезення цих відходів спеціальними організаціями.

2. Найсучаснішим методом є дроблення відходів за допомогою спеціальних пристроїв - диспозерів, які встановлюються під раковину, з подальшим зливом в каналізацію. Якщо існуючий стан цієї системи не дозволяє скидати такі відходи, встановлюють депульпатор (дегідратор), який відокремлює воду, зменшуючи при цьому кількість відходів на 70%.

Ширина горизонтальних комунікацій (коридорів) повинна бути не менше 1,2 м.

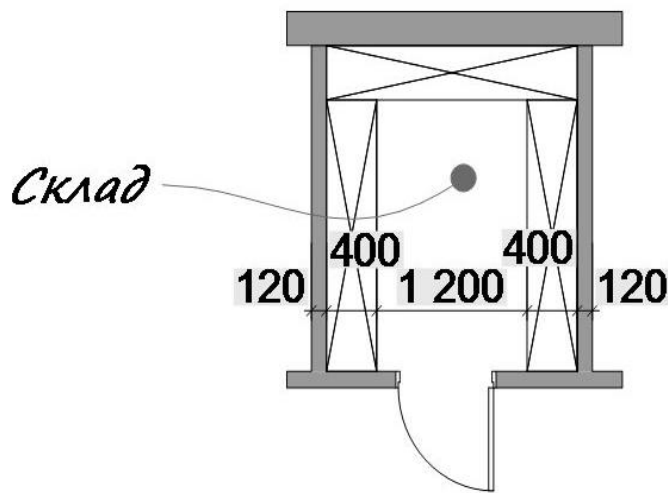


Рис. 11. Кладова для зберігання продуктів

ЗАВДАННЯ НА ПРОЕКТУВАННЯ.

Завданням передбачено проектування кафе для громадського харчування на 50 людей. За програмою кафе використовується для обслуговування молоді та дітей. Тому площа зала кафе, збільшується, як для молодіжного кафе. Необхідно передбачити місце для танців, виходячи з норм 0,2 м²/1 особу, танцювальний майданчик, з розрахунку тих, хто танцює 50-70% від всіх відвідувачів, а також передбачити розміщення барної стійки, яка обслуговує 6-10% від загальної кількості посадочних місць і розраховується, як 0,6 погонних метрів стійки на людину.

1. Вимоги до генерального плану.

Розташування будівлі кафе передбачається на вільних від забудови ділянках, в парковій зоні (конкретне місце розташування і умови об'єкта уточнюються керівником проекту при видачі завдання). Ділянка повинна мати чітке зонування: зона для відвідувачів і господарська зона. Зона для відвідувачів повинна мати секцію з метою відкриття літніх майданчиків, для сезонного збільшення посадочних місць. Це можуть бути як відкриті, так і криті тераси. В озеленення прилеглої зони повинні бути включені малі архітектурні форми: скульптура, басейн, лавки, сміттєві баки, мощення доріжок, освітлення, та інше за задумом автора.

Передбачити парковку на 5 машинмісць, на відстані не менше 10 м від сітні з вікнами будівлі кафе.

Господарська зона повинна бути обладнана входом і поворотним майданчиком 12x12м для завантаження продукції, а також сміттєвими контейнерами на відстані 20м від вікон кафе.

В господарській зоні передбачити стоянку для персоналу на 2-3 машиномісця.

При розробці генерального плану кафе необхідно дотримуватися принципу організації безбар'єрної архітектури, організації під'їзних шляхів і пандусів для людей з обмеженими можливостями.

2. Об'ємно-планувальне рішення.

Об'ємно-планувальне рішення приміщень будівлі кафе повинно чітко відповідати функціональному і технічному процесу, виключаючи перетин функціональних потоків (див. методичні вказівки).

Кафе в парку одноповерхове, в одному рівні з виробничими приміщеннями і залом для відвідувачів.

Висота приміщень основного функціонально-технічного процесу повинна бути не менше ніж 3,0 м. Висота залу кафе може бути різної висоти (в залежності від об'ємно-просторової композиції), орієнтовно - 4,5 м.

Об'ємно-планувальна композиція кафе включає в себе рішення для вирішення перекриття даху залу і кухні, що забезпечує комфорт обслуговування відвідувачів і персоналу, захищаючи їх від несприятливого впливу природних і кліматичних факторів на терасу.

3. Конструктивні рішення.

Конструктивна схема кафе повинна відповідати сукупності конкретних містобудівних і природних умов, змісту основних технологічних процесів.

Зал кафе повинен бути спроектований з мінімальною кількістю опор, що дає можливість змінити зонування і перетворити існуючий простір.

Висота підлоги повинна бути не менше 3,6 м.

У конструктивному рішенні будівлі кафе повинні бути використані сучасні технології будівництва та принцип гнучкого планування.

4. Інженерне обладнання.

Будівля кафе обладнана сучасною інженерною системою:

1. водопостачання, каналізація;
2. опалення, вентиляція;
3. електроживлення;
4. внутрішнє та зовнішнє освітлення;

Таблиця N2

Склад і площа приміщень кафе.

№	Найменування приміщень	Площа приміщення, м ²
I	Приміщення для відвідувачів	
1.1	Вестибюль	20-25
1.2	Гардероб	
1.3	Вбиральні, санвузли	
2.2	Зал кафе на 50 місць	80
2.3	Місце для танців	7
2.4	Бар	12
		124

Приміщення для персоналу		
2.1	Гарячий цех	25
2.2	Холодний цех і приміщення для нарізки хліба	8
2.3	Роздаточна	14
2.4	Мийна столового посуду	14

2.5	Мийна кухонного посуду	6
2.6	Холодильна камера	9
2.7	Склад сухих продуктів	5
2.8	Кладова та мийна тари	8
2.9	Кабінет директора та бухгалтера	6
2.10	Гардероб персоналу	13
2.11	Санвузол для персоналу	4
2.12	Гардероб офіціанта	5
2.13	Білизняна	4
2.14	Завантажувальна	8
		130
	Всього по кафе	255

ГРАФІК ВИКОНАННЯ ПРОЕКТНИХ РОБІТ ТА ЇХ ОБ'ЄМ

1. Видача завдання;
2. Підготовка реферату;
3. Семінар;
4. Клаузура;
5. Робот над ескізом;
6. Огляд ескиза;
7. Робота над проектом;
8. Захист проекту;
9. Оцінка проекту.

2. Склад проекту

- | | |
|---------------------------------------|----------------------|
| 1. Ситуаційний план | М 1 : 1000, 1 : 2000 |
| 2. Генеральний план | М 1 : 500 |
| 3. План | М 1 : 100 |
| 4. Фасади | М 1 : 100 |
| 5. Архітектурно-конструктивний розріз | М 1 : 100 |
| 6. Перспектива будівлі кафе | |
| 7. Макет | |

Список джерел:

1. ДБН Б. 2.2-12:2019. «Планування і забудова територій». Київ. Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України. 2019.
2. ДБН В.2.2-40:2018. Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення. Із Зміною № 1. Київ. Міністерство розвитку громад та територій України. 2022.
3. ДБН В.2.2-9:2018. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. Зі Зміною № 1. Київ. Міністерство розвитку громад та територій України. 2022.
4. ДБН В.2.2-23-2009. Підприємства торгівля. Зі зміною № 1. Київ. Міністерство розвитку громад та територій України. 2019.
5. ДБН Б.2.2-5:2011. Благоустрій територій. Київ. Міністерство розвитку громад та територій України. 2012.
6. Нойферт. Будівельне проектування. Bauentwurfslehre. Книжкова літера. 2017.
7. *Лінда С.М.* Архітектурне проектування громадських будівель і споруд: навч. Посібник. С. М. Лінда; Нац. ун-т "Львів політехніка". Львів : Вид-во Нац. ун-ту "Львівська політехніка", 2010. – 605 с.
8. Куцевич В. В. Нормативно-методичні основи архітектурного проектування громадських будівель і споруд : навчальний посібник для студентів спеціальності «Архітектура будівель і споруд». В. В. Куцевич, Л. Ю. Брідня, О. Є. Рогожнікова; ред.: В. В. Куцевич; Київ. нац. ун-т буд-ва і архітектури. Київ, 2016. 111 с.
9. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства). Київ. Мінбуд України, 2009.

Приклади будівельних проектів

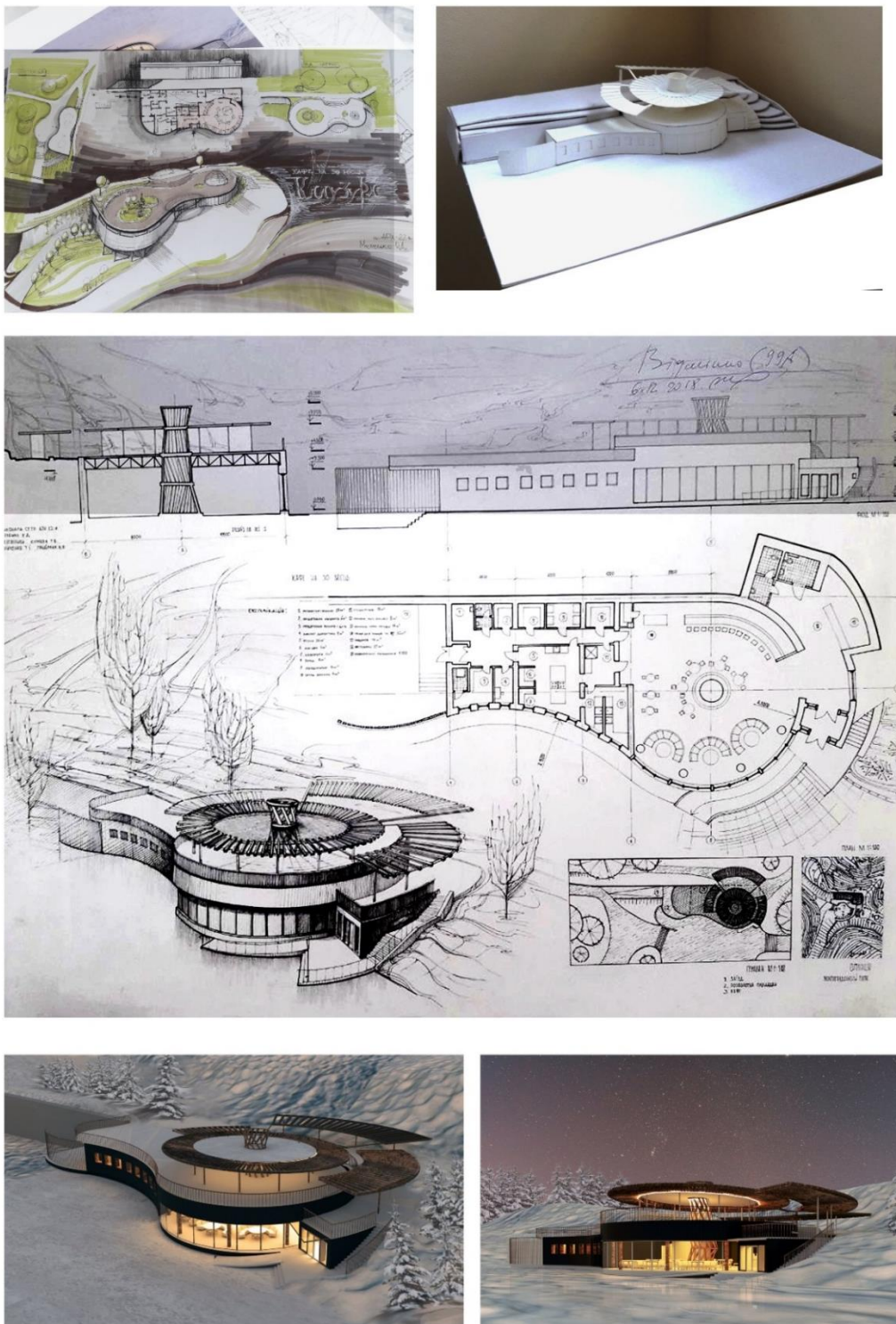


Рис. 1.1. Курсовий проект 2 курсу на тему «Кафе в парку»
Студ. Мелешко Олена.;
Керівники: Приймак В.В., Кумова Т.В., Грінченко Т.І.

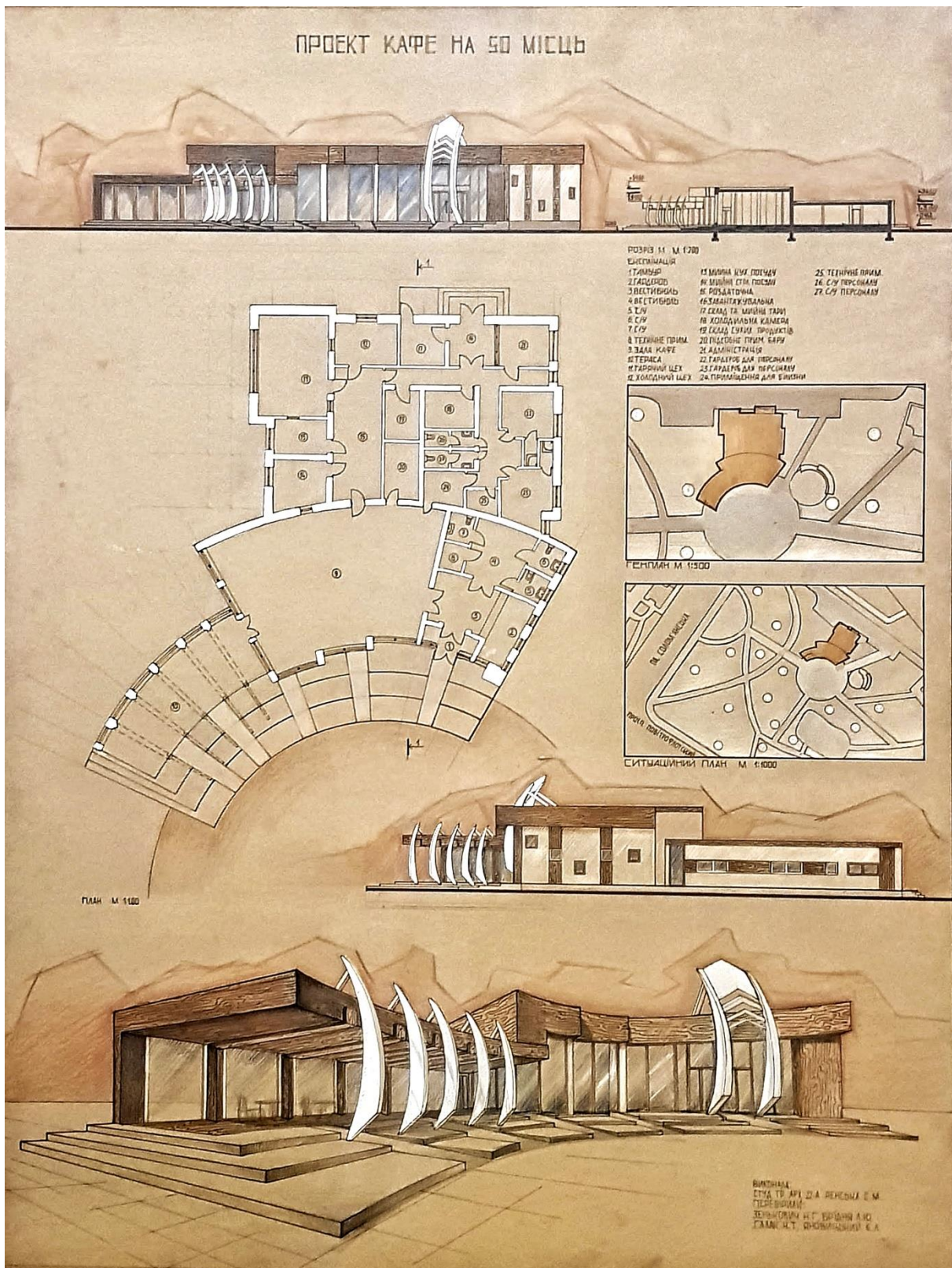


Рис. 1.2. Курсовий проект 2 курсу на тему «Кафе в парку».
 Студ. Ренська Софія;
 Керівники: Зенькович Н. Г., Бридня Л. Ю., Галак К. Т.,
 Яновицький Є. Л.

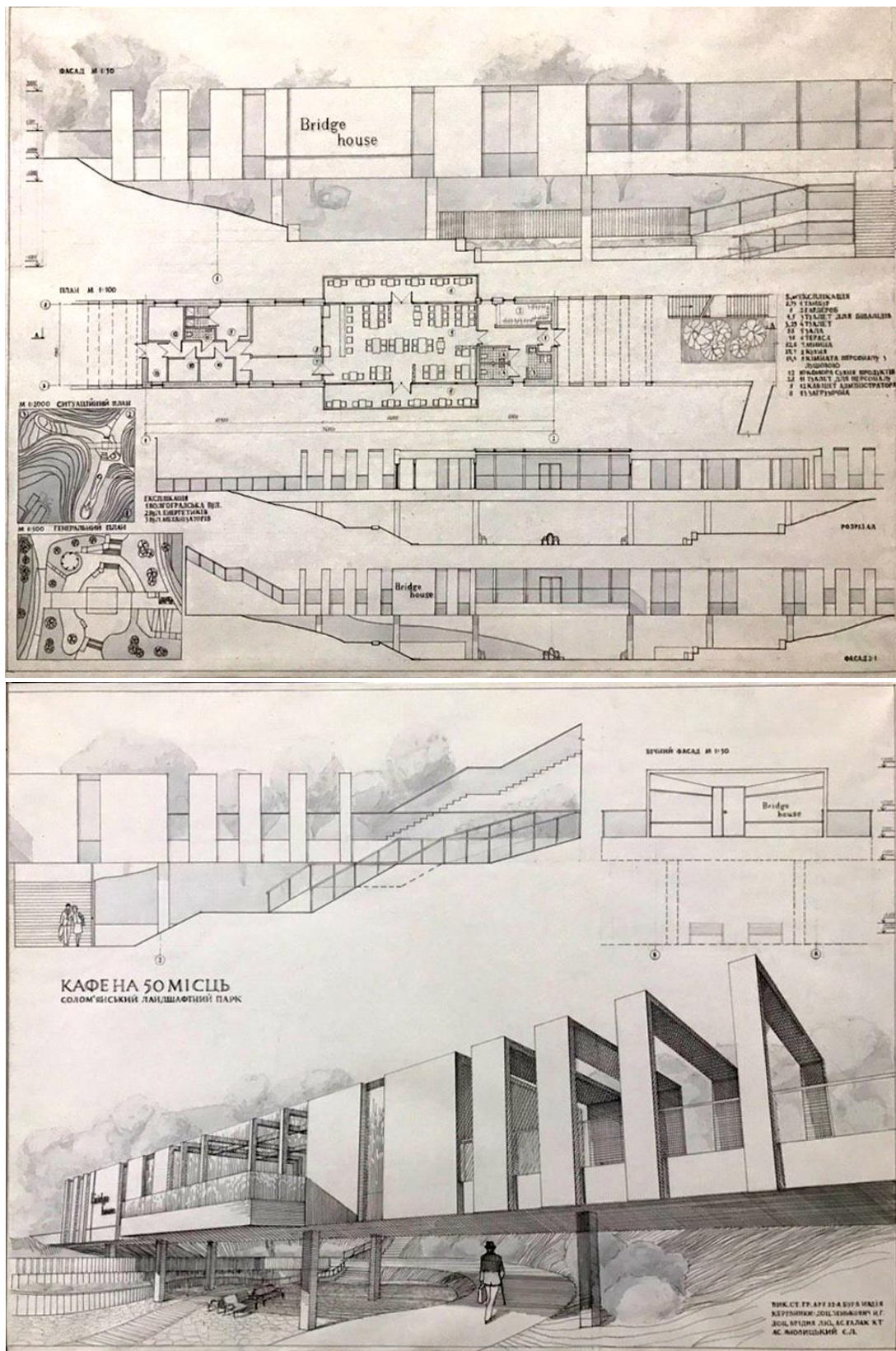


Рис. 1.3. Курсовий проект 2 курсу на тему «Кафе в парку».
Студ. Бура Надія;
Керівники: Зенькович Н. Г., Бридня Л. Ю., Галак К. Т.,
Яновицький Є. Л.

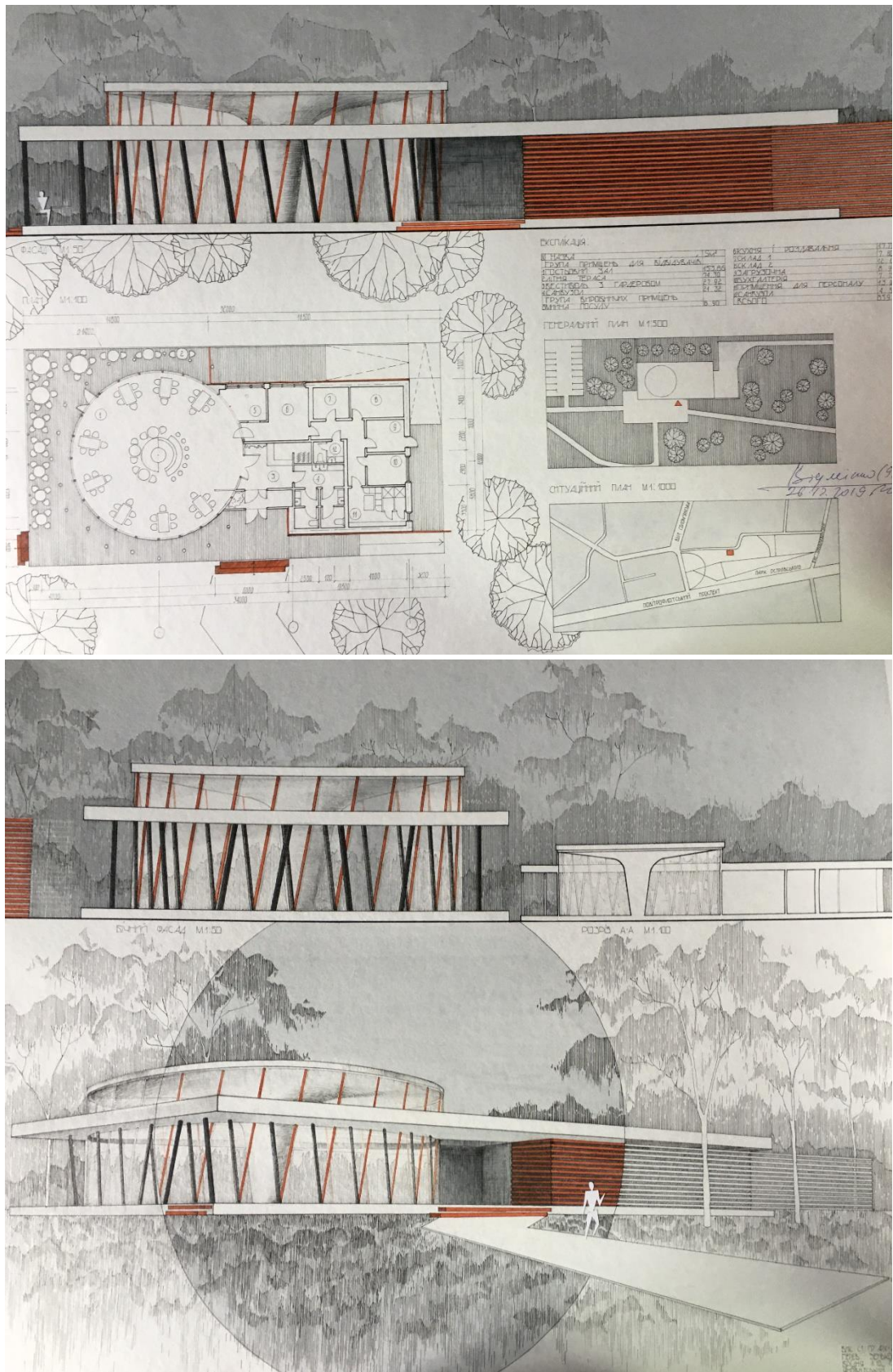


Рис. 1.4. Курсовий проект 2 курсу на тему «Кафе в парку» студ. Гришук Софія;

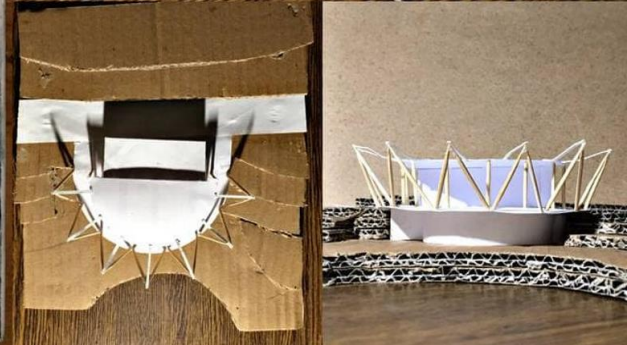
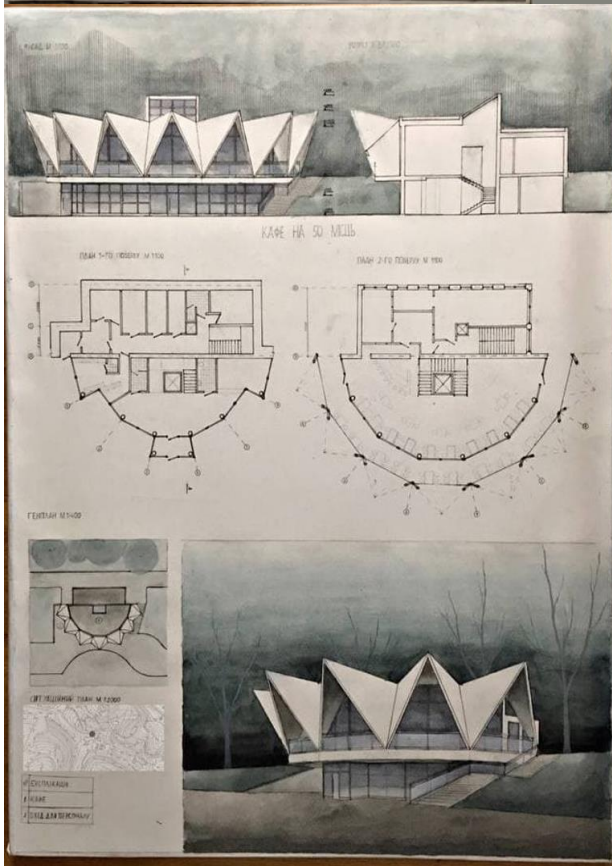
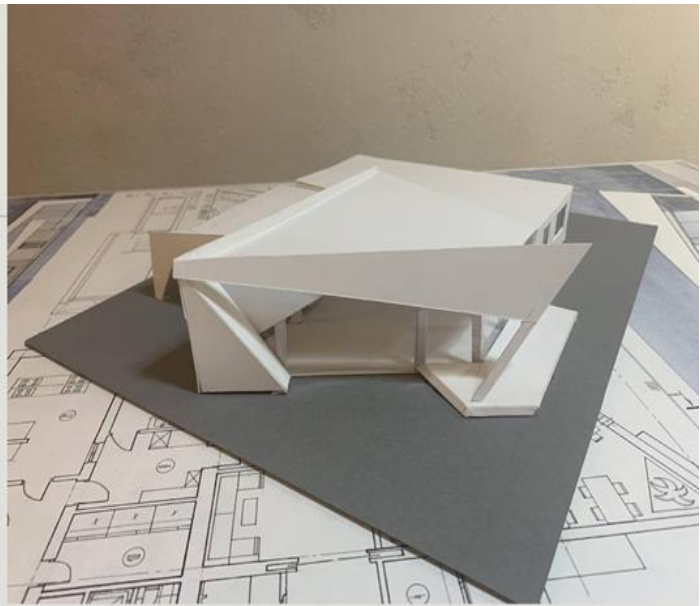
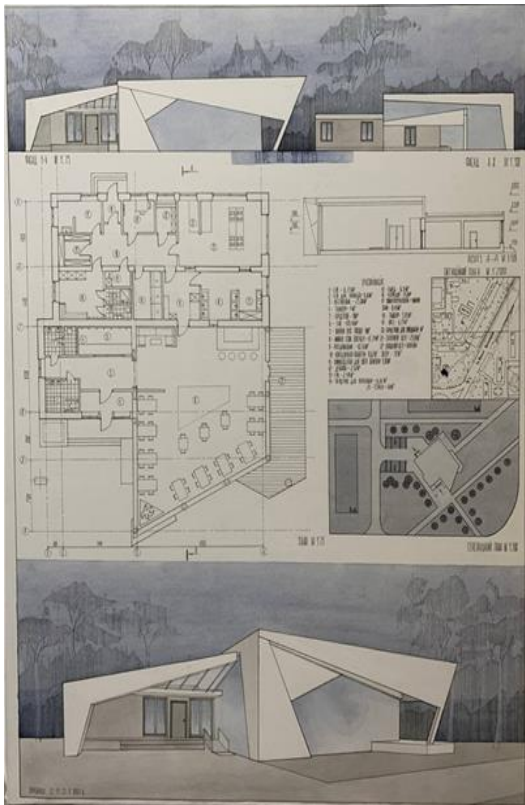


Рис. 1.5. Курсовий проект 2 курсу на тему «Кафе в парку»
Студ. Мелешко Олена.;
Керівники: Приймак В.В., Кумова Т.В., Грінченко Т.І.

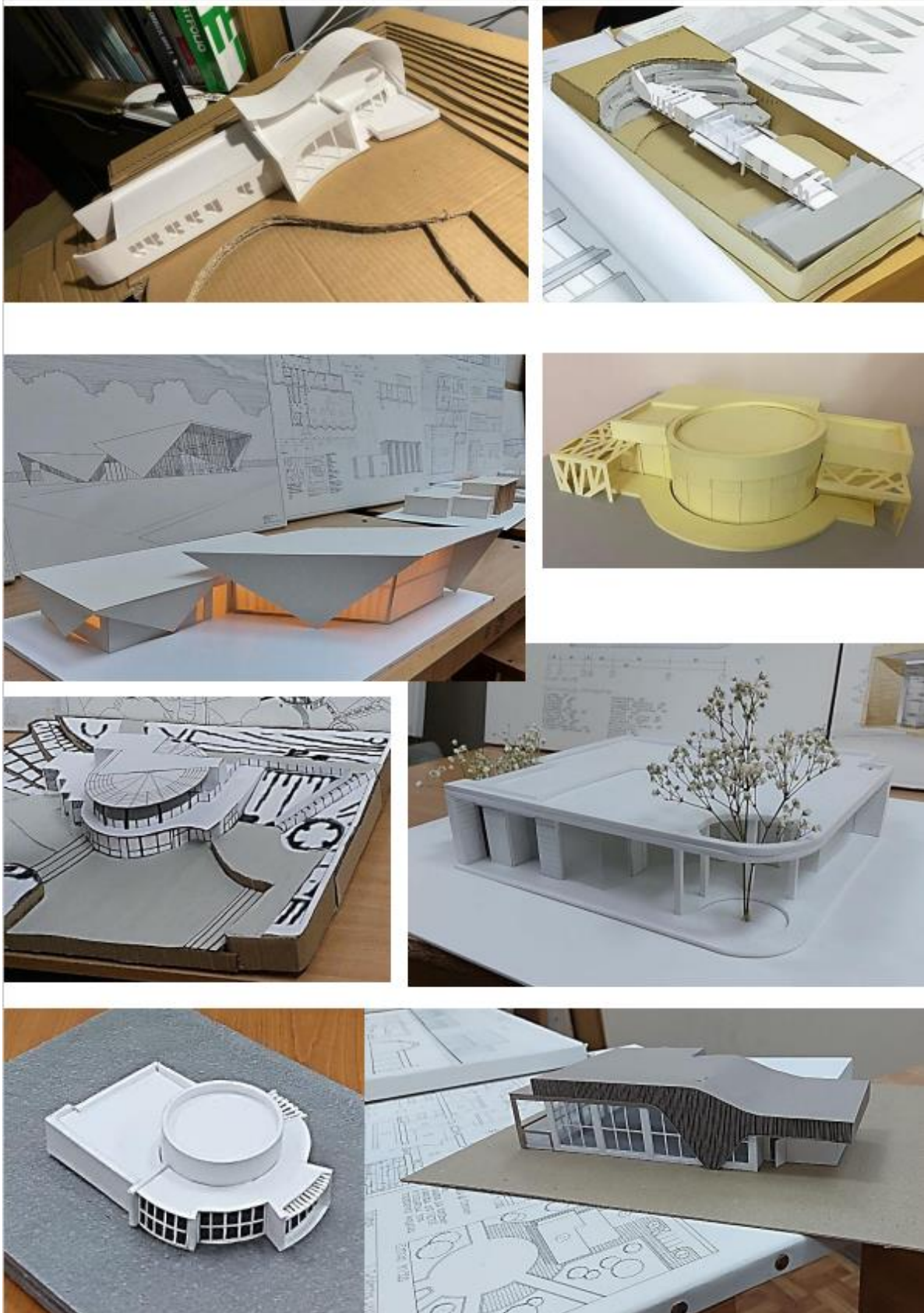


Рис. 1.6. Курсовий проект 2 курсу на тему «Кафе на 50 місць в парку».
Студентські роботи, Макети.



Рис. 1.7. Бар-кафе супермаркету "Дари моря"
за адресою вулиця Павлівська, 23, Київ.
Реалізація, фото автора. Архітектор Яновицький Є. Л.



Рис. 1.8. Бар-кафе супермаркету "Дари моря"
за адресою вулиця Павлівська, 23, Київ.
Дизайнерське рішення, візуалізація автора. Архітектор Яновицький Є. Л.



Рис. 1.11. Їдальня КНУБА.
Проект. Візуалізація автора. Архітектор Яновицький Є. Л.



Рис. 1.12. Їдальня КНУБА.
Реалізації. Фото автора. Архітектор Яновицький Є. Л.



Рис. 1.13. Бар-кафе з терасою в готелі "Харків-Палац" в м. Харків.
Реалізація, фото автора. Архітектори: Свістунов А.В., Яновицький Є.Л.



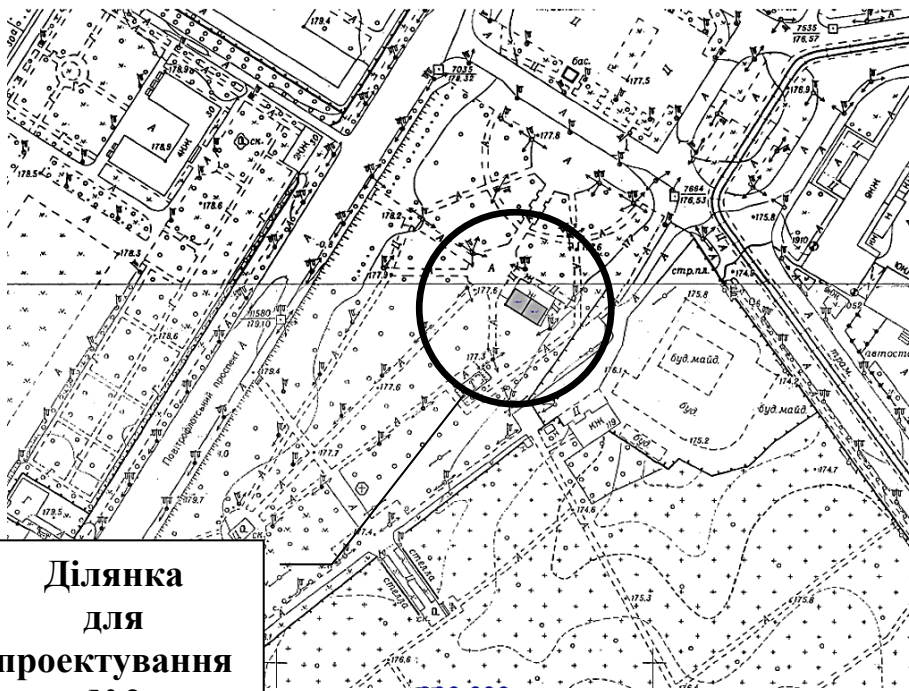
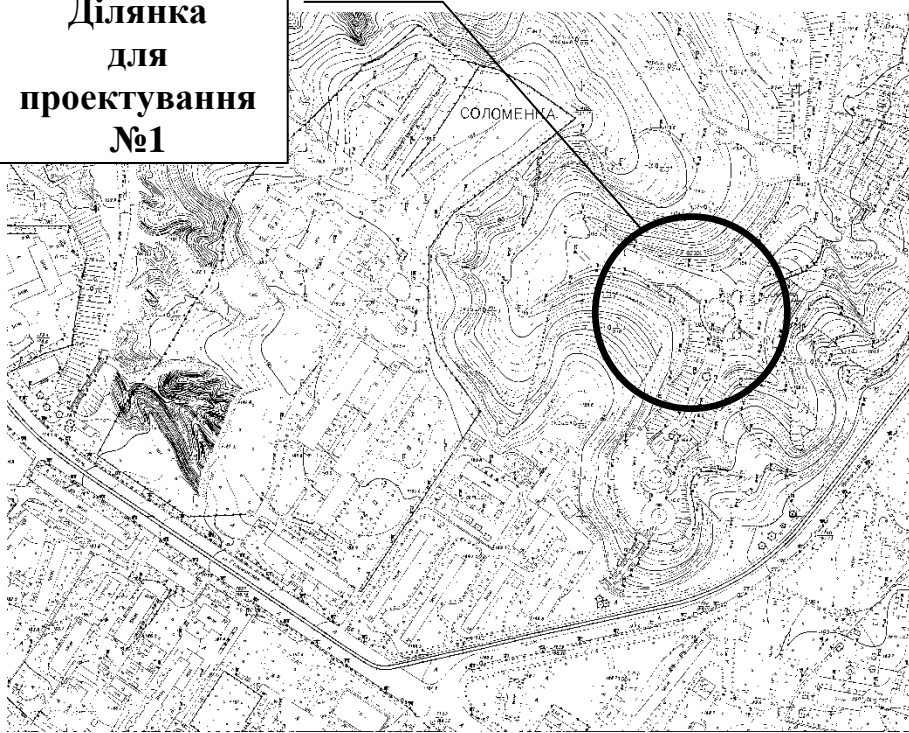
Рис. 1.14. Інтер'єр ресторану в готелі "Харків-Палац" в м. Харків.
Реалізація, фото автора. Архітектори: Свістунов А.В., Яновицький Є.Л.

Додаток 2

ГЕНЕРАЛЬНИЙ ПЛАН, ПРОЄКТ КАФЕ В ПАРКУ
В МІСТІ КИЄВІ

СИТУАЦІЙНИЙ ПЛАН

Ділянка
для
проектування
№1



Ділянка
для
проектування
№2

КАФЕ В ПАРКУ

Методичні вказівки
до курсового архітектурного проєктування та виконання атестаційної
роботи для студентів спеціальності 191
"Архітектура та містобудування" першого (бакалаврського) рівня

Укладачі: **ГРІНЧЕНКО** Тетяна Іванівна
ЯНОВИЦЬКИЙ Євген Леонідович
БРІДНЯ Лариса Юріївна
ГАЛАК Катерина Тимофіївна

Комп'ютерна верстка

Підписано до друку 2024 Формат 60 x 84 1/16

Ум. друк. арк. Обл.-вид. арк..

Електронний документ. Вид №

Видавець і виготовлювач

Київський національний університет будівництва і архітектури

Повітрофлотський проспект, 31, Київ, Україна, 03680

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру суб'єктів
видавничої справи 2024 р.