**Аналіз вимог до системи управління ресторано**

Створіть специфікацію вимог для системи управління рестораном, яка включає онлайн- бронювання столиків, замовлення їжі, та управління інвентарем.

**Функціональні вимоги**

1. **Меню**

Меню для ресторанів та кафе має складатися з 6 основних груп страв: Холодні закуски, Гарячі закуски, Салати, Супи, Основні страви та Десерти.

1. **Які документи для відкриття ресторану потрібні**
   * реєстрація в податковій;
   * ліцензія на продаж алкоголю;
   * договір оренди приміщення (якщо ви не власник приміщення);
   * дозвіл МНС;
   * договір на вивезення сміття;
   * договір на дератизацію й дезінсекцію.

**3. Вимоги до обладнання**

* відповідність санітарних норм;
* довготривалий термін експлуатації;
* якісті матеріали виготовлення;
* перевірений виробник;
* наявність гарантії.

**4.** **Оформлення замовлення**

Офіціант записує замовлення в такій послідовності: спочатку холодні страви і закуски, гарячі закуски, потім перші і другі страви, десерт та буфетна продукція. При цьому він має стояти справа від гостя, який робить замовлення, злегка нахилившись до нього, не торкаючись при цьому столу та стільця.

**5. Трекінг замовлення**

Можливість слідкувати за статусом замовлення.

**6. Інтернет замовлення і доставка**

Кожний заклад повинен мати можливість надавати клієнтам можливість. Замовляти страви в онлайн та забезпечити доставку.

**7. Персонал**

* Адміністратор
* Офіціант
* Кухар
* Шеф-кухар
* Бармен

**Нефункціональні вимоги**

1. **Швидкодія**

Відгук системи на дії користувача не повинен перевищувати 2 секунд.

1. **Безпека**

Надання охорони закладу.

1. **Доступність**

Заклад повинен працювати кожні дні.

1. **Масштабованість**

Заклад повинна легко масштабуватися для підтримки зростаючої кількості клієнтів.

1. **Локалізація**

Підтримка англійської та української мов.