

**АНО ВПО ЦС РФ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**ФАКУЛЬТЕТ ТОРГОВЛИ И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Т.В. Кириева

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по выполнению экономической части
выпускной квалификационной работы**

специальность 260501.65 Технология продуктов общественного питания

Москва 2010

УДК 641
ББК 36.99-9
К 43

Кириева Т.В. Методические указания по выполнению экономической части выпускной квалификационной работы. – М.: Российский университет кооперации, 2010. – 56 с.

Методические указания по выполнению экономической части выпускной квалификационной работы для студентов специальности 260501.65 Технология продуктов общественного питания составлены в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, утвержденного 23.03.2000 г., и учебным планом от 29.03.2005 г.

Рецензент: Бронникова В.В., к.т.н., доцент.

Методические указания обсуждены и рекомендованы к изданию решением кафедры технологии общественного питания от 13 января 2010 г., протокол № 5.

© АНО ВПО ЦС РФ
«Российский университет кооперации, 2010
© Кириева Т.В., 2010

СОДЕРЖАНИЕ

Экономическое обоснование выбора объекта проектирования.....	4
1. Расчет товарооборота выпуска продукции и валового дохода.....	5
2. Штатное расписание, расчет фонда заработной платы.....	16
2.1. Штатное расписание.....	16
2.2. Расчет фонда заработной платы.....	19
3. Расчет издержек предприятия.....	22
4. Расчет прибыли от основной производственно-торговой деятельности проектируемого предприятия.....	33
5. Расчет эффективности капиталовложений проектируемого предприятия.....	34
Приложения.....	36

Экономическое обоснование выбора объекта проектирования

Экономическое обоснование выбора объекта проектирования начинается с характеристики социально-экономического значения общественного питания и формулирования задач развития отрасли на современном этапе экономического развития Российской Федерации.

Необходимость строительства указанного в задании предприятия обосновывается с помощью характеристики и перспектив развития экономики региона деятельности этого предприятия. Для этого должны быть указаны: наличие и состав контингента питающихся, требования к организации питания данного контингента, действующие нормативы обеспеченности местами общественного питания и фактическая обеспеченность в районе проектирования возможности снабжения проектируемого предприятия сырьем, товарами, полуфабрикатами, выбранный тип и категория предприятия.

Далее проводится характеристика производственной мощности и пропускной способности предприятия: число мест, количество посетителей в день при нормативной оборачиваемости мест, соответствующий этому количеству посетителей выпуск блюд, размеры производственной и торговой площадей, сменность работы предприятия, количество рабочих дней в году, формы организации обслуживания посетителей.

Некоторые из данных заносятся в таблицу 1.

Таблица 1

Исходные данные проектируемого предприятия

Наименование предприятия	Место строительства	Категория по наценке	Число мест	Площадь зала	Сменность работы	Количество дней работы в году	Проектная	
							Пропускная способность чел/день	Производственная мощность блюд/год
1	2	3	4	5	6	7	8	9

1. Расчет товарооборота выпуска продукции и валового дохода

В данном разделе мы рассчитываем:

а) производственную программу предприятия по выпуску обеденной и прочей продукции собственного производства.

Примечание: Удельный вес первых, вторых, третьих блюд и холодных закусок определяется в общем выпуске блюд. Удельный вес вторых мясных, рыбных и т.д. блюд определяется в общем выпуске вторых блюд.

Расчет потребности в сырье, полуфабрикатах и других товарах осуществляется в технологической части проекта, исходя из среднедневного выпуска блюд, прочей продукции собственного производства и действующего сборника рецептов.

Если при расчете производственной программы среднедневной выпуск блюд корректировался, полученные величины среднедневной потребности в сырье, полуфабрикатах и других товарах также корректируются с помощью тех же коэффициентов. Расчет потребного количества сырья на год производится в таблице 4 путем умножения среднедневной потребности в нем на число дней работы предприятия в планируемом году.

Следует обратить внимание на то, что в таблице 4 должно быть определено количество сырья и товаров каждого вида отдельно для выпуска обеденной продукции, прочей продукции собственного производства, для реализации покупных товаров (при проектировании ресторанов, кроме того необходимо определить количество сырья и товаров для выпуска обеденной продукции, реализуемой в виде комплексных обедов).

б) потребность в сырье, полуфабрикатах и других товарах, необходимую для обеспечения производственной программы.

в) количество реализуемых покупных товаров.

г) общий объем товарооборота, в том числе по продукции собственного производства и по покупным товарам.

Производственная программа рассчитывается на основании разработанного в технологической части проекта планового меню. Для различных типов предприятия плановое меню рассчитывается на разное количество дней (3,6,7). Данные планового меню о выпуске блюд за каждый день используются для определения среднедневного их выпуска.

Расчет выполняется в таблице 2.

Плановое меню по выпуску блюд на ___ дней

Группы блюд	Выпуск блюд					
	По дням				Итого за все	Средне-дневной
	первый	второй	третьи	и т.д.		
1	2	3	4	5	6	7
Первые блюда						
Вторые блюда						
в т.ч						
мясные						
грибные						
овощные						
крупяные и мучные						
молочные						
прочие						
третьи блюда						
холодные закуски						

Если дипломным заданием по технологической части предусматривается составление планового меню на один день, таблица 2 не заполняется.

Среднедневной выпуск блюд отражает производственную мощность предприятия при нормативной пропускной способности. Поэтому при расчете производственной программы предприятия на первый год его работы среднедневной выпуск блюд может быть скорректирован по согласованию с консультантом по экономической части проекта с учетом реально сложившегося спроса на продукцию и услуги предприятия данного типа в условиях районов деятельности, аналогичных предусматриваемым в проекте. Величина корректирующего коэффициента может быть принята в следующих пределах:

для ресторанов и баров 0,5-0,7;

для кафе и общедоступных столовых 0,7-0,8;

для специализированных предприятий 0,8-0,9;

для школьных, заводских, промышленных столовых не корректируется.

Расчет производственной программы выполняется в таблице 3.

Выпуск блюд за год определяется по формуле:

$$B_{\Gamma} = B_{\text{д}} \times K_{\text{исп}} \times D,$$

где B_{Γ} – выпуск блюд на планируемый год;

$K_{\text{исп}}$ - корректирующий коэффициент;

$B_{\text{д}}$ – среднедневной выпуск блюд по плановому меню;

D – количество дней работы предприятия в году.

При заполнении таблицы 3 следует правильно распределить продукцию собственного производства на основную (обеденную) и прочую. К обеденной относится продукция, реализуемая в виде блюд, и вся продукция, входящая в состав скомплектованных рационов. К прочей продукции собственного производства относятся кондитерские и кулинарные изделия, полуфабрикаты, выпеченные изделия, бутерброды, независимо от места их реализации (кроме выпеченных и кондитерских изделий, входящих в состав скомплектованных рационов), а также молоко, молочные продукты, холодные и горячие напитки (чай, кофе, какао), реализуемые через буфеты.

Таблица 3

Производственная программа выпуска продукции собственного производства

Наименование продукции	Ед. изм.	Выпуск блюд		Удельный вес
		за день	в год	
1	2	3	4	5
Обеденная продукция				
1 Первые блюда	блюды			
2 Вторые блюда	- " -			
в т.ч мясные	- " -			
рыбные	- " -			
овощные	- " -			
крупяные и мучные	- " -			
молочные	- " -			
прочие	- " -			
3. Третьи блюда (сладкие)	- " -			
Итого обеденной продукции	- " -			

Прочая продукция собственного производства				
Кондитерские изделия	кг (шт.)			
Полуфабрикаты	кг(шт.)			
Кулинарные изделия	кг(шт.)			
Молоко и молочнокислые продукты	литр			
Горячие напитки (чай, кофе, какао)	тыс. стаканов			
Холодные напитки	тыс. стаканов			
Бутерброды	шт.			
Выпеченные изделия	шт.			

Расчёт потребного количества сырья на год приводится в таблице 4 путём умножения среднедневной потребности в нем на число дней работы предприятия в планируемом году.

Таблица 4

Расчет потребности предприятия в сырье, полуфабрикатах и других товарах

Наименование сырья и товаров по группам	Ед. изм.	Потребность в сырье и товарах							
		в день				в год			
		обеденная		прочая продукция	покупные товары	обеденная		прочая продукция	покупные товары
		комплексные обеды	свободный выбор			комплексные обеды	свободный выбор		
Мясо и птица									
Субпродукты									
и т.д.									

Для упрощения дальнейших расчетов сырье и товары, расходуемые на предприятии, необходимо сгруппировать в товарные группы, предусмотренные формой статической отчетности. В указанной группировке приведены различные цены на сырье и товары (приложение 1).

Количество реализуемых в предприятии покупных товаров зависит от типа предприятия, состава его цехов, контингента питающихся и определяется требованием улучшения структуры товарооборота общественного питания. Рекомендуется предусматривать в структуре товарооборота долю продукции собственного производства для ресторанов не менее – 70%, для кафе, общедоступных столовых и специализированных предприятий – 70-80%, в школьных, промышленных, студенческих столовых – более 95%.

Расчет среднедневного объема реализации покупных товаров выполняется в технологической части проекта, исходя из численности потребителей и действующих норм потребления в расчете на одного потребителя по видам товаров.

Если при расчете производственной программы количество блюд корректировалось, объем реализации покупных товаров также должен быть скорректирован (с помощью тех же коэффициентов).

Годовая потребность в покупных товарах по каждому виду рассчитывается по формуле:

$$П_{г} = Ч_{д} \times Н \times Д \times К_{исп} ,$$

где $Ч_{д}$ – проектируемая в технологической части численность потребителей по предприятию в день;

$Н$ – норма потребления на одного потребителя;

$К_{исп}$ – корректирующий коэффициент;

$Д$ – количество дней работы предприятия в планируемом году.

Если рассчитанный таким образом объем реализации покупных товаров составит уровень (в % к общему объему товарооборота), существенно превышающий его величину, рекомендованную выше (не более 30% - для ресторанов, не более 20-30% для кафе, общедоступных и специализированных предприятий, не более 5-10% - для школьных, студенческих и рабочих столовых), то его нужно снова скорректировать в сторону уменьшения. Уменьшение объема реализуемых покупных товаров может быть достигнуто распространением нормы потребления отдельных видов товаров не на всех, а только на часть потребителей. Так, дневная реализация вино-водочных изделий в ресторанах должна быть рассчитана путем умножения нормы потребления их только на количество посетителей в вечернее время.

Годовой объем товарооборота и валового дохода по обеденной, прочей продукции собственного производства и по покупным товарам определяется исходя из годового расхода сырья, действующих средневзвешанных цен на сырье и товары, размеров торговых скидок и наценок на сырье и товары.

Расчет товарооборота и валового дохода производится в таблице 5.

Необходимо учесть, что кроме торговых скидок заготовочные предприятия представляют доготовочным дополнительные скидки на покрытие потерь при поставке крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины и баранины – 1,1% и из свинины – 0,7% к их стоимости; при поставке порционных, мелкокусковых и других полуфабрикатов из говядины, телятины и баранины – 0,6% и из свинины – 0,4% к их стоимости.

Данные о количестве сырья и товаров по товарным группам переносятся из таблицы 4. Среднегрупповые розничные цены и размеры торговых скидок на сырье и товары содержатся в приложении 1, размеры наценок в приложении 2. При отсутствии в приложениях 1 и 2 данных о ценах на некоторые товары, следует пользоваться прейскурантом розничных цен и инструкцией по ценообразованию на продукцию общественного питания.

Расчеты оборота по реализации комплексных и экспресс обедов в проектируемых ресторанах и оборота по продукции (обеденной) со свободным выбором выполняется отдельно с применением наценки на сырье для комплексных обедов в размере 40% к стоимости сырья и полуфабрикатов по розничным ценам.

Если предприятия осуществляют реализацию продукции собственного производства оптом другим предприятиям (кондитерские, кулинарные и др.), то величину товарооборота по оптовой реализации необходимо уменьшить на сумму внутрисистемной торговой скидки. На эту же величину необходимо уменьшить рассчитанную сумму валового дохода и наценок (см. расчет оборота в заготовочных предприятиях общественного питания).

Для проверки правильности расчетов товарооборота и его составных частей необходимо рассчитать следующие показатели:

1. Уровень валового дохода (У в.д.) предприятия

$$У \text{ в.д. } \% = ВД \times 100/Т,$$

где ВД – сумма валового дохода, тыс. руб.

Т – общий объем товарооборота, тыс. руб.

2. Средняя цена одного блюда (Цб)

$$\text{Цб} = \text{Т о.п.} / \text{Б г.}, (\text{руб.}),$$

где Т о.п. – объем товарооборота по обеденной продукции, тыс. руб.

Б г. – количество блюд, выпускаемых за год

3. Средняя цена одной покупки (Цп)

$$\text{Цп} = \text{Т} / \text{Дх} \times \text{Чд} \times \text{Кисп}, (\text{руб.}),$$

где Д – число дней работы предприятия в году

Ч – численность посетителей в день,

Кисп – коэффициент, корректирующий годовой выпуск блюд (если рассчитанный в технологической части проекта выпуск блюд корректировался в процессе расчета производственной программы).

Таблица 5

Расчет товарооборота и валового дохода предприятия на год

№	Наименование групп сырья и продуктов	Единица измерения	Количество	Розничная средне - групповая цена, руб.	Стоимость, сырьё, продуктов, тыс. руб. гр4 × гр5/1000	Валовый доход					Товарооборот по продажным ценам т. руб. гр.6 + гр.10	
						Торговая скидка		Наценка		Всего тыс. руб. гр.8 + гр.10		
						% к розничной цене	Сумма т.р.гр.6 × гр.7	% к розничной цене	Сумма т.р.гр.6 × гр.9			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	Продукция собственного производства											
	Обеденная продукция											
	мясо и птица											
	колбасные изделия и											

	всяческие копчености										
	рыба										
	и т.д. все группы сырья и товаров по продуктовой ведомости										
	Всего продукция собственного производства										
	Прочая продукция собственного производства										
	мука										
	сахар										
	и т.д.										
	Итого										
	Покупные товары										
	хлеб										
	соки и т.д.										
	Итого										
	Всего										

Расчет товарооборота, выпуска продукции и валового дохода заготовочных предприятий.

Расчеты перечисленных показателей для заготовочных предприятий ведутся отдельно по каждому цеху.

В дипломном задании определена производственная мощность цехов, производящих полуфабрикаты, в виде количества сырья, перерабатываемого в сутки. Количество полуфабрикатов, вырабатываемых из этого сырья, определяется на основе норм выхода готовой продукции; оно отражается в производственной программе цеха, таблица 6.

Производственная программа заготовочного предприятия

Полуфабрикаты и кулинарная продукция	Единица измерения	Количество	
		в сутки	в год
Мясной цех			
Крупнокусковые			
Мелкокусковые			
и т.д.			
Итого			
Рыбный цех			
и т.д.			
Итого			
и т.д.			
по всем цехам			

При расчете количества потребного сырья для этих цехов для упрощения расчетов следует исключить внутрифабричный оборот продукции, когда полуфабрикаты одного заготовочного цеха используются для производства продукции в другом (например, использование в кулинарном или мучном цехах мясного фарша, вырабатываемого в мясном цехе). Упрощение достигается тем, что количество сырья, которое расходуется в одном цехе для производства полуфабрикатов, передаваемых в потребляющий их цех, вычитается из общей потребности первого и прибавляется к потребности того цеха, где происходит окончательная переработка (в указанном примере количество мяса на кости, предназначенного для производства в мясном цехе фарша для кулинарного цеха, учитывается как потребность кулинарного цеха).

При расчете сырья для мясного цеха необходимо рассчитать отдельно его количество для производства крупнокусковых и для производства мелкокусковых полуфабрикатов.

При расчете товарооборота и валового дохода заготовочных цехов должны быть учтены особенности ценообразования на их продукцию.

Заготовочные цехи (предприятия) реализуют свою продукцию доготовочным (или другим реализующим эту продукцию) предприятиям по отпускным ценам с предоставлением последней внутрисистемной торговой скидки для образования у них валового дохода. Поэтому по

каждому заготовочному цеху рассчитываются суммы товарооборота, валового дохода и наценок исходя из количества потребляемых сырья, полуфабрикатов и других товаров, средне групповых розничных цен на них и придельных наценок, установленных для данного типа предприятий. Затем определяется сумма внутрисистемной торговой скидки (Ст.):

$$Ст = T \times Ус.вн. / 100,$$

где Т – объем товарооборота, тыс. руб.;

Ус.вн. – уровень внутрисистемной торговой скидки, % к товарообороту.

Полученная сумма внутрисистемной скидки вычитается из рассчитанных ранее объемов товарооборота, валового дохода и суммы наценок, в результате чего получаются величина объема товарооборота, валового дохода и суммы наценок заготовочного цеха с учетом внутрисистемной скидки.

Таблица 7

Расчет товарооборота и валового дохода для заготовочного предприятия

Наименование сырья	Единица измерения	Количество сырья	Розничная цена, руб.	Стоимость сырья по розничным ценам тыс. руб. гр.3 × гр.4/1000	Валовый доход				Товарооборот по отпускной цене т. руб. гр.5 + гр.9		
					торговая скидка		наценка				
					%	Сумма т. руб. гр.5 × гр.6	%	Сумма т. руб. гр.5 × гр.8			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Мясной цех											
Для крупнокусковых п/ф											
Мясо											
И т.д.											

Внутрисистемная скидка	тыс. руб.									
Всего за вычетом скидки										
Средн. цена за 1 кг										
Для мелкокусковых п/ф										
Мясо										
Итого										
Внутрисистемная скидка	тыс. руб.									
Всего за вычетом скидки										
Средн. цена за 1 кг										
Рыбный цех										
Рыба										
Итого										
Всего по предприятию										

Объемы товарооборота, валового дохода, суммы торговых скидок и наценок в целом по предприятию получаются сложением величин названных показателей по всем цехам.

Величина внутрисистемной торговой скидки устанавливается территориальным органом.

Для проектируемых столовых при детских учреждениях, домах отдыха, пансионатах вместо показателя «товарооборот» рассчитывают показатель «стоимость сырья и товаров в розничных ценах». Этот показатель определяется с учетом стоимости питания в день одного ребенка в пионерлагере и стоимости питания на один койко-день в доме отдыха. Валовой доход этих предприятий составит только сумма торговых скидок (таблица 8). Количество сырья и товаров определяется на основе численности контингента потребителей и физиологических норм потребления в технологической части проекта.

Таблица 8

**Расчет товарооборота пищеблоков, санаториев, домов отдыха,
пионерских лагерей и школ интернатов (по меню расчетного дня) на
год**

Наименование групп сырья и продуктов	Ед. изм.	Кол-во	Розничная средневзве шаная цена, тыс. руб.	Стоимость сырья и продуктов в розничных ценах, тыс. руб.	Торговая	
					%	сумма, тыс. руб.
I. Продукция собственного производства						
1) Мясо, птица						
и т.д.						
II. Покупные товары						
1) Хлеб						
и т.д.						
Итого						
Всего						

2. Штатное расписание, расчёт фонда заработной платы

2.1. Штатное расписание

Штатное расписание составляется на основе расчета необходимой среднесписочной численности работников для нормального функционирования проектируемого предприятия.

При определении общей потребности в рабочей силе необходимо предусматривать подмену работников на время отпуска и временного отсутствия на работе в связи с болезнями и по другим причинам.

Наименование должностей в штатном расписании должно быть в полном соответствии с тарифно-квалифицированным справочником работ и профессий рабочих общественного питания. Штатное расписание составляется по форме таблицы 9.

Штат предприятия общественного питания включает: административно-управленческий персонал, работников

производственной группы (кухни), работников торговой группы и торгового зала и работников прочей группы.

Численность административно-управленческого персонала определяется в зависимости от объема производственно-торговой деятельности проектируемого предприятия, типа и профиля его, а также продолжительности рабочего дня. При этом можно руководствоваться типовыми штатами, приведенными в приложениях 3, 4.

Расчет численности работников производственной группы (кухни) определяется исходя из рассчитанной ранее явочной численности, на основе установленной производственной программы в блюдах с учетом их трудоемкости и нормы выработки. В состав этой численности не входят заведующий производством и подсобные рабочие кухни.

При составлении проектируемого предприятия необходимо рассчитать годовую среднесписочную численность работников поварской группы. Расчет годовой среднесписочной численности работников поварского состава производится по формуле:

$$Ч_{\text{ср}} = Ч_{\text{я}} \times T/\text{Э},$$

где $Ч_{\text{ср}}$ - среднесписочное количество работников,

T - продолжительность времени работы предприятия в плановом периоде (дней),

Э - эффективный (полезный) фонд рабочего времени в днях,

$Ч_{\text{я}}$ - явочное количество работников.

Должность заведующего производством, заместителя заведующего производством и подсобных работников определяется дополнительно в зависимости от выпуска продукции и продолжительности рабочей смены. Количество подсобных работников кухни (производства) рекомендуется рассчитывать в процентном отношении численности работников поварской группы; при численности поварской группы до 10 человек - 30 %, от 10 до 20 человек - 25 % и свыше 20 человек - 20 %.

При планировании квалификационного состава поварской группы производственной бригады (кухни) можно руководствоваться следующим соотношением тарифных разрядов в %.

Тарифный разряд	Категория предприятия			
	высшая	1	2	школы, ПТУ
6 разряд	60	45		
5 разряд	40	55	30	
4 разряд			40	55
3 разряд			30	45

- Численность работников торговой группы (буфетчиц, кассиров - продавцов магазинов (отделов) кулинарных изделий и полуфабрикатов) определяется исходя из количества рабочих мест, продолжительности работы предприятия (торгового зала), времени необходимого для подготовительно-заключительной работы и эффективного (полезного) фонда рабочего времени. Расчет производится по формуле:

$$Ч_{ср} = P \times K_c \times T/\text{Э},$$

где $Ч_{ср}$ - среднесписочное количество работников,

P - количество рабочих мест,

K_c - коэффициент сменности работы предприятия (1,0; 1,5; 2,0),

T - продолжительность работы предприятия в плановом периоде в днях,

Э - эффективный (полезный) фонд рабочего времени в днях.

- Численность работников торгового зала (официантов, администраторов зала (метрдетелей), мойщиц посуды и уборщиц и т.д.) устанавливается на основании нормативов обслуживания применительно к каждой профессии (должности) с учетом продолжительности времени работы торгового зала. При этом можно руководствоваться следующими нормативами:

- норматив обслуживания официанта 12-16 мест в ресторане, в кафе 16-20 мест (в зависимости от класса и разряда) в смену. Штат официантов по разрядам рекомендуется устанавливать исходя из следующего соотношения в процентах.

Тип предприятия	5 разряд	4 разряд	3 разряд
ресторан	25	45	30
кафе		45	55

- Администратор зала (метрботель) вводится в штат из расчета одна должность в смену на каждые 150 мест торгового зала. В других типах предприятий общественного питания должность администратора устанавливается в зависимости от размеров торгового зала, продолжительности времени его работы и формы обслуживания.
- Численность мойщиков посуды устанавливается из расчета один работник на каждые 50 мест торгового зала.
- Норматив обслуживания на одного сборщика посуды со столов - каждые 50 мест торгового зала.
- В состав работников прочей группы входит весь прочий обслуживающий персонал предприятия общественного питания (кладовщики, уборщики производственных помещений и т.д.)
- Должность кладовщика предусматривается во всех предприятиях, имеющих кладовые и не являющихся филиалами головных предприятий.
- Прочие: экспедитор в предприятиях с объемом производственно-торговой деятельности свыше 50 тыс. руб. в месяц.
- Техник-нормировщик. В предприятиях со штатом работников свыше 100 человек.
- Диетсестра. В предприятиях, имеющих диетическое питание (залы, отделения).
- Сансестра. В предприятиях общественного питания высшей, первой и второй категории и имеющих свыше 250 мест, и в предприятиях третьей категории более 400 мест.
- Кастелянша. В предприятиях со штатом работников свыше 60 человек.
- Численность уборщиков производственных помещений, лифтеров, швейцаров, учетчиков (марочниц) и других рабочих устанавливается в зависимости от производственной целесообразности и режима работы предприятия общественного питания.

2.2. Расчет фонда заработной платы

Годовой фонд заработной платы по предприятиям определяется на основании расчетной численности работников и ставок заработной платы, установленных частным предпринимателем, с учетом премий, предусмотренных действующими положениями об оплате труда работников общественного питания (приложение 5).

Общий фонд заработной платы по предприятию, помимо суммы заработной платы, рассчитанной по тарифным ставкам, должен

предусматривать премии работникам производственной группы за высокое качество пищи и переработку овощей и картофеля; буфетчикам, кассирам, продавцам за выполнение месячного плана товарооборота; доплата бригадирам из рабочих, не освобожденных от основной работы, доплата отпусков и прочие доплаты (оплата сверхурочных, праздничных, за обучение и т.д.).

Сумма дополнительных выплат определяется в размере 20% от фонда заработной платы рассчитанной по штатному расписанию.

Таблица 9

Штатное расписание и расчет фонда заработной платы по тарифу

Должность	Тарифный разряд	Среднегодовая численность работников	Тарифная ставка или должностной оклад	Сумма зарплаты в месяц гр.3× гр.4	Сумма зарплаты в год гр 5 × М/кол-во дней в году	Тарифная часть фонда зарплаты гр.6 × 0,93	Доплаты				Фонд зарплаты в год
							за работу в праздничные дни	за ночное время	за звание мастер-повар, кондитер	прочие	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Административно-управленческий персонал											
Директор (зав.)											
Гл. бухгалтер											
Старший бухгалтер											
и т.д.											
Итого											
Работники производства											

Зав. производством												
Повара												
и т.д.												
Итого												
Работники торгового зала												
Администратор												
Официант												
и т.д.												
Итого												
Торговые работники												
Продавцы кулинарии												
Бармен												
Итого												
Всего												

Доплата за работу в праздничные дни производится в размере дневной тарифной ставки или оклада за каждый праздничный день (оплата за работу в праздничные дни, таким образом, осуществляется по двойным ставкам, окладам или расценкам). Расчет суммы доплат осуществляется по формуле:

$$\Phi_{п} = 8 \times \Phi_{м} / Д,$$

где $\Phi_{м}$ — месячный фонд заработной платы работников, привлекаемых к работе в праздничные дни;

$Д$ — среднее число рабочих дней в месяц (при пятидневной рабочей неделе принимают 21,1 дня, при работе с одним выходным днем 25,4 дня).

8 — количество праздничных дней, в году.

Доплата за работу в ночное время (ночным считается время с 10 часов вечера до 6 часов утра). Доплата составляет 1/7 часть часовой тарифной ставки за каждый час ночной работы.

Доплата мастерам-поварам и мастерам-кондитерам — 25% к их ставкам заработной платы.

Доплата работникам, владеющим иностранными языками и применяющим их повседневно в работе, за знание одного языка – 10%, за знание двух и более – 15% к тарифному фонду.

Доплата руководителям производственного обучения и производственной практики составляет: при обучении одного ученика – 10%, двух – 15%, трех и более – 20% к тарифному фонду.

3. Расчёт издержек предприятия

В основу определения абсолютного размера и уровня издержек производства и обращения проектируемого предприятия должны быть положены технико-экономические расчеты, учитывающие объем производства и товарооборота, тип, категорию и продолжительность работы предприятия.

При расчете издержек необходимо руководствоваться номенклатурой и составом статей издержек предприятия общественного питания.

Сводная плановая смета издержек производства и обращения составляется по форме таблицы 11.

Расчет затрат по каждой статье издержек осуществляется на основании действующей методологии планирования на основе технико-экономических нормативов.

Статья 1. Расходы по перевозкам автомобильным и гужевым транспортом.

Сумма расходов по доставке сырья и товаров на предприятие централизованным и кольцевым завозом определяется в соответствии с нормативом в таблице 10.

Таблица 10

Технико-экономические нормативы для расчёта суммы расходов по автотранспортным перевозкам

Способ доставки	Категория проектируемого предприятия по наценке		
	3	2	1
1. Кольцевой завоз	1,2-1,7	1,4-2,1	1,6-2,9
2. Радиальный завоз	2,0-2,8	2,0-2,9	2,3-3,5

При расчете расходов по транспорту заготовочных, кулинарных и кондитерских цехов предприятия, помимо расходов на доставку сырья и

продуктов, необходимо определить затраты на транспортировку кулинарной продукции в доготовомные предприятия. Расчеты производятся исходя из потребного количества машин, их тоннажа, времени работы и тарифов за один час работы.

Тариф за один час работы автомашин грузоподъемностью:

- до 0,5 т включительно 300 руб.
- свыше 0,5 т до 1,5 т 350 руб.
- свыше 1,5 т до 3,0 т 400 руб.
- свыше 3,0 т до 5,0 т 550 руб.

Дополнительно учитываются доплаты шоферам за экспедирование груза в размере 10% от стоимости автотранспорта.

Статья 2. Заработная плата (основная и дополнительная). В соответствии с расчетами (таблица 9).

Статья 3. Расходы по аренде зданий, помещений, сооружений, инвентаря и амортизацию основных средств.

3.1. Аренда зданий и помещений.

Сумма расходов на аренду зданий и помещений определяется исходя из размера площади проектируемого предприятия и ставок арендной платы (таблица 12).

Ставки арендной платы уменьшают при отсутствии элементов благоустройства (водопровод, канализация) на 50%, при наличии только водопровода и электричества - на 25%.

Предприятия, расположенные в арендуемых помещениях, кроме внесения арендной платы, учувствуют в общих расходах всего домоуправления по эксплуатации зданий. Указанные расходы проектируют в среднем - 48 руб. за 1м² площади в месяц.

3.2. Амортизация основных фондов.

Расчет производится исходя из полной стоимости основных фондов (включая расходы на доставку, монтаж и довозку оборудования) и установленных годовых норм амортизационных отчислений в процентах к полной стоимости основных фондов.

Расчеты выполняются в форме таблицы 13.

**Смета издержек производства и обращений проектируемого
предприятия**

Наименование статей	Сумма тыс. руб.	% к обороту
Расходы по перевозкам автомобильным и гужевым транспортом		
Заработная плата (основная и дополнительная)		
Расходы по аренде зданий, помещений, сооружений, инвентаря и амортизацию основных средств		
Расходы по содержанию зданий, помещений, сооружений и инвентаря (включая расходы на охрану, не состоящую в штате предприятия)		
Расход по текущему ремонту		
Износ санспецодежды, столового белья и малоценных предметов		
Расходы на столовую посуду и приборы		
Топливо, пар и электроэнергия (для производственных целей)		
Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров и на содержание холодильных установок (кроме зарплаты штатных работников)		
Расходы на торговую рекламу		
Недостачи товарно-материальных ценностей в пути и при хранении в пределах норм убыли		
Расходы на тару (за вычетом доходов по операциям с тарой)		
Отчисления на подготовку кадров		
Расходы на охрану труда		
Прочие расходы, не предусмотренные вышеуказанными статьями		
Расходы на содержание аппарата управления вышестоящего звена		

Расходы на содержание складов и баз		
Всего		
Товарооборот, к которому рассчитаны издержки		

Таблица 12

**Ставки арендной платы за 1м² площади в месяц
(в рублях)**

Предприятие	Для столиц и областных центров		Для областных городов	
	каменные здания	деревянные и смешанные	каменные здания	деревянные и смешанные
Столовые	96	96	96	96
Рестораны, кафе и др. предприятия				
- за торговую площадь	175	175	175	175
- за остальную площадь	80	80	80	80

Расчёты амортизационных отчислений по оборудованию выполняются в форме таблицы 13.

Таблица 13

Амортизация основных фондов

Наименование основных фондов	Кол-во	Полная стоимость	Итого, тыс. руб.(1×2)	Годовая норма амортизных отчислений	Сумма амортизных отчислений
1. здание двухэтажное или одноэтажное с площадью пола до 5000 м ²				2,6	
2. здания многоэтажные или одноэтажные с площадью пола свыше 5000 м ²				2,4	

3. холодильное оборудование				12,0	
Итого					
4. механическое оборудование				15,0	
Итого					
5. тепловое оборудование				12,9	
Итого					
6. кипятильники непрерывного действия				4,3	
7. автоматы и полуавтоматы				15,0	
Итого					
8. подъемники				15,0	
Итого					
9. прочее оборудование				16,7	
Итого					
Всего					

Статья 4. Расходы на содержание зданий, сооружений, помещений, инвентаря (включая охрану, не состоящую в штате предприятия).

Эта статья издержек предприятия общественного питания является комплексной, поэтому общая сумма ее определяется на основании отдельных расчетов по элементам затрат.

4.1. Освещение.

Стоимость электроэнергии на освещение торговых, производственных и вспомогательных помещений определяется исходя из годового количества электроэнергии в кВт/часах и тарифа на 1 кВт/час, равного 1.85 руб. по форме таблицы 14.

Расчёт стоимости электроэнергии в год

Наименование помещения	Общая мощность светильников, кВт.	Среднегодовое число горения в сутки, час.	Расход электроэнергии в сутки, кВт/ч.	Число дней горения светильников, в году	Расход электроэнергии в год, кВт/ч.
Итого					
Тариф за 1 кВт/ч					
Стоимость расхода электроэнергии за год					

Примечание: общая мощность светильников определяется из электротехнического раздела дипломного проекта.

4.2. Водоснабжение.

Стоимость расхода воды определяется исходя из годового расхода холодной и горячей воды и тарифа за 1 м³ воды, равного 3,20 руб.

Годовой расход воды рассчитывается на основе данных раздела холодного и горячего водоснабжения дипломного проекта.

4.3. Проверка и клеймение весоизмерительных приборов, ремонт аппаратуры, весов, торгового, технологического оборудования.

Сумма расходов определяется по нормативу в пределах 0,25-0,35% к товарообороту.

4.4. Содержание в чистоте помещений предприятия.

Сумма затрат определяется по нормативу в пределах 0,25-0,45% к товарообороту.

4.5. Содержание в чистоте прилегающей территории и прочие эксплуатационные расходы.

Расход производится исходя из общей площади арендуемых помещений проектируемого предприятия установленной ставки в размере 60 руб. за 1м² в месяц.

4.6. Содержание охраны, не состоящей в штате предприятия.

Расходы на содержание вневедомственной охраны (не состоящей в штате предприятия) рассчитывается исходя из вида охраны (сторожевого поста), количества часов охранения и тарифа за один час охраны:

- сторожевой стационарный пост 80 руб/час.,
- милицейский обходной пост 50 руб/час.,
- милицейский обходной пост с использованием пульта централизованного наблюдения 30 руб/час.

Статья 5. Расходы по текущему ремонту.

Сумма расходов по текущему ремонту определяется в пределах 1,8-2,3% к товарообороту.

Статья 6. Износ санспецодежды, столового белья и малоценных предметов.

Эта статья издержек предприятия общепита является комплексной и общая сумма её расходов рассчитывается на основании отдельных расчетов по элементам затрат, представленных в приложении 6.

6.1. Износ и стирка спецодежды.

Сумма износа и стирки спецодежды определяется исходя из плановой численности работников проектируемого предприятия, установленных норм санододежды на одного работника, стоимости единицы одежды, количества одежды и белья, подлежащего стирке, его веса в кг, частоты стирки и стоимости стирки 10 кг белья в пределах 100 руб.

При расчетах можно использовать сводный норматив суммы износа и стирки санспецодежды в расчете на одного человека соответствующей группы работников. Расчет производится по форме таблицы 15.

Таблица 15

Расчёт стоимости износа санспецодежды

Наименование групп работников	Кол-во человек по штатному расписанию	Норматив расхода на одного человека в год, руб.	Сумма расхода в год, руб.
Административно-управленческая группа		-	
Производственная группа		382	
Работники торговой группы		382	
Работники торгового зала		342	
Прочие работники		236	
Итого			

Стоимость износа и стирки скатертей определяется исходя из норматива 160 руб. за стирку 1-2 раза в месяц.

6.2. Износ форменной спецодежды.

Форменная спецодежда работников ресторанов относится к издержкам предприятия в размере 30 % ее стоимости (приложение 6,7). Форменная обувь метрдотелей и официантов в неразрядных ресторанов, а также ресторанов, обслуживающих туристов, списывается на издержки предприятия в размере 50% ее стоимости. Расчеты производятся аналогично методике раздела на основании соответствующих нормативов.

6.3. Износ малоценного инвентаря и быстроизнашивающихся предметов.

Сумма износа малоценного инвентаря и быстроизнашивающихся предметов рассчитывается в процентах от общей суммы потребности в них (приложение 8). Годовая потребность в них для бесперебойного функционирования проектируемого предприятия определяется исходя из норматива по элементам затрат.

Расчет производится по форме таблицы 16.

Таблица 16

Расчёт суммы износа инвентаря

Виды инвентаря	Норматив потребности в инвентаре	Объемные показатели	Годовая сумма потребности, руб.	Норматив списания, %	Сумма износа инвентаря руб.
Торговый инвентарь				50	
Производственный инвентарь				50	
Столовое белье, приборы посуда				50	
Кухонная посуда				50	
Канторский инвентарь				50	
Мебель				24	
Итого сумма износа инвентаря					

Статья 7. Расходы на столовую посуду и приборы.

Сумма расходов на столовую посуду и приборы берётся в пределах 0,7 до 1,0 % к товарообороту.

Статья 8. Топливо, пар, электроэнергия для производственных целей.

Стоимость расхода газа для производственных целей определяется исходя из годового количества расхода газа в м³ и тарифа за 1м³, равного 1,98 руб. по форме таблицы 17.

Таблица 1.7

Расчёт стоимости расхода газа в год

Наименование газового оборудования	Кол-во	Расход газа в час на единицу оборудования м ³	Коэффициент загрузки	Среднее время горения в сутки, час	Число дней горения в году	Расход газа в год, м ³
Итого						
Тариф за 1м ³						
Стоимость расхода газа в год, руб.						

Примечание: количество газового оборудования и расхода газа в час на единицу оборудования определяется из теплотехнического раздела дипломного проекта. Стоимость электроэнергии для производственных целей определяется исходя из годового количества, расхода электроэнергии в кВт/час и тарифа за 1 кВт/час, равного 2,8% от общей суммы.

Статья 9. Расходы на хранение, подработку, пол сортировку, упаковку товаров и содержание холодильных установок (кроме зарплаты штатных работников).

Эта статья издержек предприятия общественного питания является комплексной и общая сумма ее определяется на основании сдельных расчетов по элементам затрат.

9.1. Расход электроэнергии по холодильным установкам.

Стоимость электроэнергии для холодильных установок определяется исходя из годового количества расхода электроэнергии в кВт/часах и тарифа за 1 кВт/час равного 1,25 коп. по форме таблицы 18.

Таблица 18

Расчёт стоимости электроэнергии для производственных цепей в год

Наименование теплового и механического оборудования	Кол-во	Мощность единицы оборудования, кВт/час	Коэффициент загрузки	Среднег одовое кол-во работы в сутки, час	Число дней работы в году	Расход электроэнергии в год, кВт/ч
Итого						
Тариф за 1 кВт/час						
Стоимость расхода электроэнергии в год						

Примечание: количество и мощность оборудования определяются из электротехнического раздела дипломного проекта.

Количество и мощность холодильных установок определяется исходя из количества и видов холодильных установок, действующих тарифов за обслуживание и числа месяцев работы проектируемого предприятия в году по форме таблицы 19 (приложение 9).

Таблица 19

Наименование холодильного оборудования	Кол-во	Тариф за комплексное обслуживание, руб.	Число месяцев работы в году	Сумма расхода в году, руб.

Статья 10. Расходы на подсортировку и упаковку товаров

Сумма расходов на подсортировку и упаковку товаров определяется в пределах 1,2% к товарообороту.

Статья 11. Расходы на торговую рекламу.

Сумма расходов на торговую рекламу рассчитывается по нормативу и в среднем составляет 0,4 % к товарообороту.

Статья 12. Недостачи товароматериальных ценностей в пути и при хранении в пределах норм убыли.

Сумма издержек проектируемого предприятия рассчитывается по нормативу (в % к товарообороту).

Статья 13. Расходы на тару за вычетом доходов по операциям с тарой.

Сумма расходов на тару определяется по нормативу в пределах 0,03% к товарообороту.

Статья 14. Отчисления на подготовку кадров.

Сумма расходов на подготовку кадров рассчитывается по нормативу в зависимости от прибыли предприятия, что составляет в среднем 0,01 % к товарообороту.

Статья 15. Расходы на охрану труда.

Сумма расходов на охрану труда рассчитывается в количестве 0,02% к товарообороту.

Статья 16. Прочие расходы.

Статья издержек прочие расходы включает в себя все элементы затрат, не учтенных в других статьях. Общая сумма статьи прочие расходы рассчитывается на основании отдельных расчетов и элементов затрат.

16.1. Отчисления на социальное страхование.

Сумма отчислений на социальное страхование определяется в размере 7 % от суммы планового фонда зарплаты, к которой дополнительно прибавляется сумма премий из фонда материального поощрения, равная 12% от фонда зарплаты.

16.2. Разъезды по городу, почтовые, телеграфные и конторские расходы.

Сумма издержек по разъездам по городу, почтовые, телеграфные и конторские расходы рассчитываются в зависимости от мощности предприятия и составляют в среднем 0,03% к товарообороту.

16.2. Расходы по сбору (инкассации) выручки.

Сумма расходов по сбору выручки рассчитывается по тарифу 1,8% за 1000 руб. с данной выручки.

16.3. Санитарно-профилактические мероприятия.

Медицинский осмотр всех работников предприятий общественного питания производится 1 раз в квартал. Стоимость осмотра 1900 руб.

16.4. Содержание оркестра.

Расходы на содержание оркестра рассчитываются исходя из количества участников ансамбля и стоимости содержания одного оркестранта к товарообороту в пределах 0,3 %.

16.5. Содержание гардероба.

В проектируемых предприятиях общественного питания численность гардеробщиков определяется исходя из расчета 2 человек в смену на 200 мест. Содержание одного гардеробщика 3800 руб. в месяц.

16.6. Остальные прочие расходы.

Сумма остальных прочих расходов устанавливается по нормативу в пределах 2-3 % к товарообороту.

Статья 17. Расходы по содержанию складов и баз. Затраты по содержанию складов рассчитываются по нормативам 400-450 руб. в месяц.

4. Расчет прибыли от основной производственно-торговой деятельности проектируемого предприятия

Прибыль от основной производственно-торговой деятельности рассчитывается по формуле:

$$П = ВДг - И ,$$

где П - годовая сумма прибыли,
ВДг - сумма валового дохода за год,
И - сумма издержек.

Уровень рентабельности определяется по формуле:

$$Уп = П / То \times 100 ,$$

где Уп - уровень рентабельности в процентах,
То - годовой объем товарооборота.

После расчета суммы прибыли от основной производственно-торговой деятельности составляется сводная таблица результатов хозяйственной деятельности проектируемого предприятия.

Срок окупаемости - величина, обратная коэффициенту эффективности, характеризуется период, в течение которого капитальные вложения будут перекрыты полученной прибылью. Рассчитывается по формуле:

$$T = K/P,$$

где T - срок окупаемости в количестве лет.

Нормальный срок окупаемости для предприятий общественного питания - 20 лет.

Объем капитальных вложений (K) равен сумме средств авансированных в основные ($\Phi_{осн}$) и оборотные фонды.

$$K = \Phi_{осн} + \Phi_{об}$$

В стоимость основных фондов включают:

- стоимость зданий, сооружений определяется укрупненно, как произведение объема зданий на цену 1 м, в строительной части проекта;
- стоимость машин и оборудования определяется на основе спецификации в разделе оборудования;
- затраты, связанные с сооружением фундамента, транспортно-заготовительными расходами и монтажом оборудования, в размере 15 - 20 % стоимости машин и оборудования;
- затраты на неучтенное оборудование, которые принимаются в размере 10 - 20% от сметной стоимости учтенного оборудования;
- затраты на контрольно-измерительные приборы в размере 3 - 4% от стоимости оборудования, стоимость инструментов и производственно-хозяйственного инвентаря в размере 10 - 15 % от стоимости оборудования.

В стоимость оборотных фондов включаются средства, авансируемые в нормируемые товарные запасы, прочие товарно-материальные ценности.

Нормируемые оборотные средства: определяют укрупненно в зависимости от стоимости основных фондов: для предприятий 3 категории - 20%, для 2 категории - 25%, для 1 и высшей категорий -30%.

Сумму капитальных вложений можно определить и по укрупненным нормативам удельных капиталовложений.

5. Расчет эффективности капиталовложений проектируемого предприятия

Расчет единовременных затрат (капиталовложений)

Единовременные затраты (капиталовложения) в проектируемое предприятие общественного питания состоят из затрат в основные производственные фонды и в оборотные средства.

При расчете норматива запаса по сырью и товарам в расчет принимается товарооборот по себестоимости сырья, а по денежным средствам - по полной стоимости.

Таблица 20

Нормы запасов в днях оборота

Типы предприятий	Сырья и товаров	Денежных средств
Ресторан	12	1,2
Кафе	11	1,0
Столовая 2 категории	10	1,0
Закусочная	9	1,0
Столовая 3 категории	9	0,9
Школьная столовая	1	0,9

Норматив запасов тары определяется в процентах от суммы запасов сырья и товаров в размере: для ресторанов - 10%, для остальных предприятий общепита - 20%.

Сумма оборотных средств по прочим товароматериальным ценностям (малоценные и быстроизнашивающиеся предметы, материалы для хозяйственных нужд и т.п.) рассчитываются исходя из удельных нормативов в расчете на одно место проектируемого предприятия.

При расчете экономической части дипломного проектирования необходимо пользоваться нормативными показателями, приведенными в приложениях.

Таблица действующих наценок и продажных цен для предприятий общественного питания

Наименование продуктов	Розничная средневзвеша ная цена, руб.	Наценочные категории предприятий							
		Высшая		1		2		3	
		% наценки	Прод. Цена	% наценки	Прод. цена	% наценки	Прод. цена	% наценки	Прод. цена
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Раздел 1. Мясо, мясопродукты									
Мясо говяжье (на кости)	180	200		100		75		56	
Мясо говяжье 3 наценочной категории	150	200		100		75		56	
Свинина (на кости)	120	200		100		75		56	
Свинина 3 наценочной категории	120	200		100		75		56	
Кролик 1 категории	120	200		100		75		56	
Кролик 2 категории	120	200		100		75		56	
Куры, цыплята, бройлеры 1 категории	120	200		100		75		56	
Куры, цыплята, бройлеры 2 категории	120	200		100		75		56	
Гуси 1 категории	100	200		100		75		56	
Гуси 2 категории	100	200		100		75		56	
Утки 1 категории	100	200		100		75		56	
Утки 2 категории	80	200		100		75		56	
Индейки 1 категории	120	200		100		75		56	
Индейки 2 категории	120	200		100		75		56	
Печень говяжья	170	200		100		75		56	

Печень свиная	130	200		100		75		56	
Печень баранья	140	200		100		75		56	
Языки говяжьи	120	200		100		75		56	
Языки свиные, бараньи	100	200		100		75		56	
Рубцы и кадыки	50	200		100		75		56	
Почки говяжьи	80	200		100		75		56	
Почки свиные, бараньи	70	200		100		75		56	
Пельмени пром. производства	50	200		100		75		56	
Вымя	60	200		100		75		56	
Сердце	140	200		100		75		56	
Субпродукты сельскохозяйственной птицы	60	200		100		75		56	
Легкое	40	200		100		75		56	
Головы свиные	60	200		100		75		56	
Ноги свиные	50	200		100		75		56	
Хвосты свиные	25	200		100		75		56	
Уши свиные	40	200		100		75		56	
Головы говяжьи	40	200		100		75		56	
Ноги говяжьи	25	200		100		75		56	
Уши говяжьи	20	200		100		75		56	
Губы говяжьи	20	200		100		75		56	
Мозги говяжьи	60	200		100		75		56	
Мозги свиные, бараньи	60	200		100		75		56	
Кости трубчатые	25	200		100		75		56	
Раздел 2. Колбасные изделия									
Чайная, подольская, харьковская 1с,	180	200		100		75		56	

закусочная									
Диетическая белковая в/с	193	200		100		75		56	
Свинная вареная 1с, московская, отдельная, пикантная, школьная, степная, домашняя 1с, студенческая	190	200		100		75		56	
Эстонская в/с, молочная в/с, докторская	220	200		100		75		56	
Российская в/с	260	200		100		75		56	
Любительская, любительская свинная в/с	198	200		100		75		56	
Столичная в/с	220	200		100		75		56	
Сардели, сосиски									
Сардели гов. 1с, молодежные	200	200		100		75		56	
Сардели киевские, свиные, любительские	100	200		100		75		56	
Сосиски молочные, любительские, свиные, детские	220	200		100		75		56	
Варено-копченые									
Сервелат	230	200		100		75		56	
Московская, любительская 1с	270	200		100		75		56	
Полукопченые									
Дымовская	280	200		100		75		56	
Свинина п/к 1с,	260	200		100		75		56	

московская 1с, москворецкая 1с, краснодарская									
Краковская в/с	220	200		100		75		56	
Полтавская в/с	220	200		100		75		56	
Охотничьи колбаски в/с	270	200		100		75		56	
Запорожская	220	200		100		75		56	
Сырокопченые									
Любительская 3с	220	200		100		75		56	
Московская в/с	220	200		100		75		56	
Невская в/с	220	200		100		75		56	
Тамбовская в/с	220	200		100		75		56	
Раздел 3. Продукты из свинины, сырокопченые, копченые, вареные и запеченные									
Балык сырокопченный в/с	200	200		100		75		56	
Балык детский, ветчина к завтраку, буженина без костей со шкурой запеченная	260	200		100		75		56	
Ветчина полу копченая в оболочке	280	200		100		75		56	
Окорок тамбовский без костей и шкуры, копчено-вареный в/с, воронежский вареный, копчено-вареный без костей и шкуры в/с	280	200		100		75		56	
Рулет ассорти, с/к,	300	200		100		75		56	
Шейка московская впеченная в/с	200	200		100		75		56	

Грудинка с костями и шкурой копчено-вареная	120	200		100		75		56	
Грудинка копчено-запеченная	50	200		100		75		56	
Окорок копчено-вареный	200	200		100		75		56	
Корейка копчено-вареная с костями и шкурой	240	200		100		75		56	
Раздел 4. Молочно-жировые продукты									
Маргарин	60	200		100		75		56	
Масло растительное	59	200		100		75		56	
Жиры топленые	40	200		100		75		56	
Сало шпик	140	200		100		75		56	
Жир-сырец, кулинарный жир, комбизир, прочие жиры	100	200		100		75		56	
Масло животное	90	200		100		75		56	
Молоко	215	200		100		75		56	
Молоко стухенное	35	200		100		75		56	
Сметана	85	200		100		75		56	
Сливки 10%, 1 л.	70	200		100		75		56	
Творог, 1 кг	80	200		100		75		56	
Меланж, 1 шт.	3,0	200		100		75		56	
Яйцо, 1 шт.	3,2	200		100		75		56	
Яичный порошок, 1кг.	150	200		100		75		56	
Сыр твердый, 1 кг.	160	200		100		75		56	
Раздел 5. Сыпучие, бакалейные товары									
Мука пшеничная в/с	15	200		100		75		56	
Мука пшеничная 1с	14	200		100		75		56	
Мука кукурузная	14	200		100		75		56	

Мука гречневая	18	200		100		75		56	
Макаронные изделия	17	200		100		75		56	
Рис	28	200		100		75		56	
Комбижир	60	200		100		75		56	
Крупа ячневая	17	200		100		75		56	
Крупа гречневая	18	200		100		75		56	
Крупа овсяная	18	200		100		75		56	
Крупа перловая	15	200		100		75		56	
Крупа манная	18	200		100		75		56	
Крупа кукурузная	18	200		100		75		56	
Крупа пшеничная	17	200		100		75		56	
Пшено	18	200		100		75		56	
Хлопья овсяные «Геркулес»	22	200		100		75		56	
Горох лущеный	18	200		100		75		56	
Фасоль белая	19	200		100		75		56	
Сахар	21	200		100		75		56	
Ванильный сахар	25	200		100		75		56	
Ванилин	20	200		100		75		56	
Сахарная пудра, 1 кг	20	200		100		75		56	
Желатин, 0,5 кг	40	200		100		75		56	
Желе концентрат	50	200		100		75		56	
Уксус 9%. 1 л	20	200		100		75		56	
Сода, 1 пачка	10	200		100		75		56	
Аммоний, 1 кг	100	200		100		75		56	
Кислота лимон., 100 г	20	200		100		75		56	
Корица, 100 г.	40	200		100		75		56	
Гвоздика, 100 г.	40	200		100		75		56	
Соус майонез, 200 г.	25	200		100		75		56	

Квас сухой, 200 г.	10	200		100		75		56	
Кофе натуральный, 100 г.	90	200		100		75		56	
Кофе растворимый, 100г.	80	200		100		75		56	
Кофе суррогат, 100 г.	50	200		100		75		56	
Кофе со сгущ. молоком (консервы), 200 г.	60	200		100		75		56	
Кисель сухой, 150 г.	15	200		100		75		56	
Какао, 200 г.	55	200		100		75		56	
Какао со сгущ., молоком (консервы) 20 г.	60	200		100		75		56	
Крахмал, 1 кг.	40	200		100		75		56	
Сухофрукты, чернослив, 1 кг	80	200		100		75		56	
Мак, 100 г.	20	200		100		75		56	
Чай, 250 г.	25	200		100		75		56	
Цикорий, 100 г.	90	200		100		75		56	
Мед, 1 кг.	120	200		100		75		56	
Сабза, изюм, 1 кг.	80	200		100		75		56	
Джем, повидло, 1 кг	100	200		100		75		56	
Соль, 1 п.	10	200		100		75		56	
Перец красный, 1 п.	5	200		100		75		56	
Перец горький, 1 п.	7	200		100		75		56	
Перец душистый, 1 п.	10	200		100		75		56	
Лавровый лист, 1 п.	7	200		100		75		56	
Горчица пром. произ-ва, 1 банка.	8	200		100		75		56	
Орехи грецкие	60	200		100		75		56	
Арахис в скорлупе	60	200		100		75		56	
Орех мускатный	90	200		100		75		56	

Дрожжи	100	200		100		75		56	
Горчица порошок, 1 кг	125	200		100		75		56	
Раздел 6. Овощи									
Картофель, 1 кг	27	200		100		75		56	
Капуста свежая, 1 кг	18	200		100		75		56	
Свекла, 1 кг	20	200		100		75		56	
Морковь, 1 кг	20	200		100		75		56	
Корень петрушки	8	200		100		75		56	
Лук репчатый	10	200		100		75		56	
Лук зеленый	12	200		100		75		56	
Капуста квашенная	40	200		100		75		56	
Огурцы соленые	40	200		100		75		56	
Тыква	22	200		100		75		56	
Редька	25	200		100		75		56	
Помидоры соленые	20	200		100		75		56	
Томат-пюре	34	200		100		75		56	
Каперсы, 200 г.	42	200		100		75		56	
Оливки, 200 г.	45	200		100		75		56	
Маслины, 200 г.	45	200		100		75		56	
Корень хрена	50	200		100		75		56	
Чеснок, кг	60	200		100		75		56	
Зелень, кг	60	200		100		75		56	
Раздел 7. Гастрономия									
Зеленый горошек, 1 б.	38	200		100		75		56	
Сок томатный, 1 л.	36	200		100		75		56	
Грибы маринованные	65	200		100		75		56	
Шпинат, щавель, 1 п.	15	200		100		75		56	
Хлеб пшеничный, 1 б.	21	200		100		75		56	
Сухари панир. (200г)	15	200		100		75		56	

Борщевая заправка	15	200		100		75		56	
Заправка для рассольника	15	200		100		75		56	
Соусы томатные остр.	15	200		100		75		56	
Сельдь бочковая	80	200		100		75		56	
Сельдь баночная	25	200		100		75		56	
Лимоны	40	200		100		75		56	
Апельсины	60	200		100		75		56	
Мандарины	50	200		100		75		56	
Аджика	20	200		100		75		56	
Раздел 8. Рыба и нерыбные продукты моря									
Сельдь иваси	75	200		100		75		56	
Белуга океаническая потрошенная б/г	250	200		100		75		56	
Бычок азово-черноморский не разделанный	200	200		100		75		56	
Жерех спец разделки	80	200		100		75		56	
Зубая не разделанный	80	200		100		75		56	
Камбала дальневосточная не разделанная	88	200		100		75		56	
Камбала азово-черноморская	88	200		100		75		56	
Капитан спецразделки	120	200		100		75		56	
Карась морской не разделанный	50	200		100		75		56	
Карась океанический мелкий потрошенный	60	200		100		75		56	

б/г									
Карась речной не разделанный	50	200		100		75		56	
Карп неразделанный с головой	80	200		100		75		56	
Ледяная спец разделки	90	200		100		75		56	
Луфарь океанический спец разделки	90	200		100		75		56	
Мокрурус спец разделки	90	200		100		75		56	
Лещ неразделанный	50	200		100		75		56	
Мелочь 1гр неразделанная	40	200		100		75		56	
Мелочь 2гр неразделанная	38	200		100		75		56	
Мелочь 3гр не разделанная	35	200		100		75		56	
Мерланг потрошенный б/г	80	200		100		75		56	
Мероу неразделанная	80	200		100		75		56	
Минтай неразделанный	60	200		100		75		56	
Мойва неразделанная	50	200		100		75		56	
Навага дальневосточная	70	200		100		75		56	
Налим морской потрошенный б/г	70	200		100		75		56	
Налим речной неразделанный	60	200		100		75		56	
Нотоения филе необесшкуреное, пром.	70	200		100		75		56	

Окунь морской спец разделки	50	200		100		75		56	
Палтус потрошенный	70	200		100		75		56	
Пикша спец разделки	90	200		100		75		56	
Сайда спец разделки	80	200		100		75		56	
Путассу неразделанная	90	200		100		75		56	
Сабля океаническая неразделанная	90	200		100		75		56	
Сазан спец разделки	120	200		100		75		56	
Салака неразделанная	60	200		100		75		56	
Сардины атлантические неразделанные	85	200		100		75		56	
Сарданелла неразделанная	80	200		100		75		56	
Сквама неразделанная	90	200		100		75		56	
Скумбрия океаническая, азово-черноморская, спец разделки	90	200		100		75		56	
Солнечник неразделанный	70	200		100		75		56	
Сом (кроме океанического) спец разделки	90	200		100		75		56	
Ставрида азово-черноморская неразделанная мелкая	70	200		100		75		56	
Ставрида океаническая неразделанная	75	200		100		75		56	
Судак неразделанный	70	200		100		75		56	

Толстолобик неразделанный местных водоемов	80	200		100		75		56	
Хек серебристый неразделанный тихоокеанский	67	200		100		75		56	
Треска спец разделки	80	200		100		75		56	
Щука (кроме морской)	80	200		100		75		56	
Филе окуня	80	200		100		75		56	
Филе путассу	100	200		100		75		56	
Филе ставриды	100	200		100		75		56	
Филе скумбрии	100	200		100		75		56	
Кальмар-тушка филе	150	200		100		75		56	
Креветки варено мороженые	200	200		100		75		56	
Лангусты сыро- мороженые	200	200		100		75		56	
Креветки сыро- мороженые, неразделанные	200	200		100		75		56	
Трепанг варено- мороженный	250	200		100		75		56	
Филе морского гребешка, мороженое	400	200		100		75		56	
Мясо криля, мороженое	300	200		100		75		56	

**Торговые скидки для предприятий общественного питания
в % к розничной цене**

Наименование групп сырья и товаров	% торговой скидки
1	2
Хлеб и хлебобулочные изделия	12,0
мука	35,0
Крупа, рис, бобовые	20,0
Макаронные изделия	25,0
Соль	40,0
Мясо, мясо птицы, субпродукты, кость пищевая фасованные	8,0
Мясо, мясо птицы, субпродукты, кость пищевая нефасованные, жиры животные	15,0
Мясные полуфабрикаты весовые	8,0
Мясные полуфабрикаты порционные, фасованные кулинарные изделия (включая пельмени, котлеты, мясной фарш)	5,5
Колбасные изделия, копчености, продукты из свиного шпика	9,0
Мясные консервы, сушенное мясо	7,0
Сахар	25,0
Кондитерские товары, мучные и сахаристые	30,0
Мед	6,5
Масло животное	10,0
Соус "майонез"	10,0
Масло растительное, маргариновая продукция	30,0
Молоко и молочнокислые продукты	13,0
Сыры сычужные	10,0
Сыры плавленые, брынза	6,5
Молочные консервы	8,0
Яичный меланж, порошок	7,0
Яйцо	4,5
Водка, питьевой спирт, ликероводочные изделия	2,3
Чан плиточный	15,5
Чай черный байховый	17,5

Кофе натуральный	3,0
Кофейные, чайные, какао-напитки, цикорий	6,0
Икра	4,5
Консервы из рыбы	19
Рыба всякая нефасованная	37
Табачные изделия	28
Коньяки, шампанское, игристые вина	3,4
Вина виноградные столовые(сухие, полусухие, полусладкие) и шипучие	8,4
Остальные виноградные и все плодово-ягодные вина	4,6
Дрожжи	83,7
Горчица, шафран, хрен, укропное масло, глютомат натрия, лавровый лист	10,0
Специи, уксус	20,0
Сушеные картофель, овощи, мак	8,0
Пиво	30,0
Минеральные воды, квас, прочие напитки	15,0
Мороженное расфасованное	20,0
Мороженное не расфасованное	24,0
Соки	20,0
Консервы фруктовые	6,5
Повидло в таре, импортные соки	11,0
Импортное варенье, джем	6,5
Картофель, овощи свежие и переработанные весовые	35,0
Семечковые косточковые, виноград, свежие ягоды	12,0
Грибы не консервированные (маринованные, соленые)	9,0
Грибы сушеные	6,5
Сухофрукты, орехи	12,0
Свежемороженные фрукты, овощи, ягоды	6,5
Полуфабрикаты и кулинарные изделия из овощей картофеля, фруктов и ягод	12,0

Приложение 3

Примерная численность работников кухни при односменной работе

Среднемесячн ый выпуск продукции собственного производства	Примерная численность работников кухни	В ТОМ ЧИСЛЕ							Прочая группа работник ов кухни	Примерный выпуск продукции в 1 месяц на 1 работника кухни (руб.)
		Зав. производит вом	Зам. зав. производит вом	Всего поваров	В том числе по квалификационным разрядам					
					VI	V	VI	III		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
при учреждениях и промышленных предприятиях										
5.0	6	1	-	4	-	1	2	1	1	900
5.1 - 10.0	6 – 10	1	-	4 - 6	-	1	2-3	1-2	1-3	1000
10.1 – 15.0	10 – 14	1	-	6 – 9	-	1	3-5	2-3	3-4	1100
15.1 – 20.0	13 – 16	1	1	8 – 11	-	1-2	4-6	3	3-4	1200
20.1 – 30.0	15 – 23	1	1	10 - 15	-	2-3	5-7	3-5	3-6	1300
30.1 – 50.0	22 – 36	1	1	15 – 24	1	3-4	5-12	5-7	5-10	1400
50.1 – 70.0	36 – 47	1	1	23 – 32	1-2	4-5	11-15	7-10	11-13	1500
70.1 – 100.0	44 -62	1	1	29 - 40	2-3	5-7	11-17	9-13	13-20	1600
в общедоступных столовых										
5.0	6	-	1	3	-	1	1	1	2	800
5.1 - 10.0	6 – 11	-	1	4-7	0-1	1-2	2-2	1-2	1-3	900
10.1 – 15.0	11-17	1	1	5-9	1-2	1-2	2-2	1-3	3-4	1000
15.1 – 20.0	14 – 18	1	1	9-16	2	1-2	3-3	3-4	4-5	1100
20.1 – 30.0	17 – 25	1	1	11-15	2-3	3	3-5	3-4	4-8	1200
30.1 – 50.0	23 – 38	1	1	13-23	2-3	2-4	5-8	4-5	8-13	1300
50.1 – 70.0	36 – 50	1	1	22-31	3-5	4-6	8-11	7-9	12-17	1400

Примерная численность работников кухни

Среднемесячн ый выпуск продукции собственного производства	Примерная численность работников кухни	В ТОМ ЧИСЛЕ								Примерный выпуск продукции в 1 месяц на 1 работника кухни (руб.)
		Зав. производст вом	Зам. зав. производст вом	Всего поваров	В том числе по квалификационным разрядам				Прочая группа работников кухни	
					VI	V	VI	III		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
в ресторанах										
10.0 – 15.0	13 – 19	1	1	8 – 18	1-2	2-3	3-4	2-3	3-5	800
15.1 – 20.0	17 – 23	1	1	10 – 14	2	2-4	3-5	3	5-7	900
20.1 – 30.0	20 – 30	1	1	12 – 18	2-3	3-5	4-6	3-4	6-10	1000
30.1 – 50.0	27 – 46	1	1	16 – 28	3-5	4-9	4-9	4-5	9-16	1100
50.1 – 70.0	42 – 58	1	1	26 – 36	5-7	8-11	8-11	5-7	14-20	1200
70.1 – 100.0	56 - 80	1	1	35 - 49	7-9	10-13	10-13	7-10	19-29	1250
в кафе										
5.0	6	1	-	4	-	1	1	2	1	850
5.1 – 10.0	6 – 11	1	-	4 – 7	0-1	1-2	2-2	1-2	1-3	950
10.1 – 15.0	10 – 14	1	-	6 – 8	1	1-1	2-3	2-3	3-5	1050
15.1 – 20.0	14 – 18	1	1	8 – 11	1	2-3	2-3	3-4	4-5	1100
20.1 – 30.0	17 – 26	1	1	10 – 16	1-2	1-3	4-6	4-5	5-8	1150
30.1 – 50.0	25 – 42	1	1	15 – 26	1-2	2-5	6-10	6-9	8-14	1200

Ставки работников предприятий общественного питания

Должность	Оклад по группам предприятий, производственных цехов, руб.					
	1	2	3	4	5	6
Директор	27 тыс.	27 тыс.	27 тыс.	27 тыс.	26 тыс.	26 тыс.
Зав. производством	26 тыс.	25 тыс.	24 тыс.	24 тыс.	24 тыс.	23,5 тыс.
Глав. Бухгалтер (ст. бухгалтер на правах гл. бухгалтера, нач. цеха)	16 тыс.	25 тыс.	24 тыс.	24 тыс.	24 тыс.	23,5 тыс.
Инженер-технолог	18 тыс.	18 тыс.	-	-	-	-
Начальник отделов (планового снабжения, зав. складом)	15 тыс.	15 тыс.	15 тыс.			
Администратор чала, менеджер	18 тыс.	17 тыс.	16 тыс.	15 тыс.	14 тыс.	-
Техник всех специальностей	13 тыс.	13 тыс.	13 тыс.	13 тыс.	13 тыс.	-

Нормы выдачи форменной одежды

Разрядность ресторана	Должность, профессия	Пол	Годовая стоимость комплекта, руб.
внеурядный	Метрдотель	Мужчина	420
		Женщина	300
	Официант	Мужчина	290
		Женщина	280
	Буфетчик в торговом зале	Мужчина	280
		Женщина	265
	Швейцар, гардеробщик, лифтер, уборщица, дежурная по залу ресторана	Мужчина	156
		Женщина	154
	Туалетчик	Мужчина	153
		Женщина	130
1 разряд	Метрдотель	Мужчина	179
		Женщина	169
	Официант	Мужчина	169
		Женщина	132
	Буфетчик в торговом зале	Мужчина	137
		Женщина	132
	Швейцар, гардеробщик, лифтер, уборщица, дежурная по залу ресторана	Мужчина	151
		Женщина	152
	Туалетчик	Мужчина	148
		Женщина	127

Нормы выдачи форменной одежды

Вид ресторана	Должность, профессия	Пол	Стоимость обуви в год, руб.
Внеразрядный	Метрдотель	Мужчина	500
		Женщина	600
	официант	Мужчина	400
		Женщина	500
Обслуживающий туристов	Метрдотель	Мужчина	400
		Женщина	500
	официант	Мужчина	400
		Женщина	500

Приложение 8

Нормативы потребности предприятий в малоценном инвентаре и быстроизнашивающихся предметах

Виды малоценных предметов	Нормативы потребности		
	3	2	Рестораны
Торговый инвентарь, норматив на одно рабочее место в торговом зале (буфет) в год	140	200	200
Производственный инвентарь, норматив на 1 производственного работника в год	40	40	40
Столовое белье, приборы, посуда, норматив на одно посадочное место в год	7,5	16	25
Кухонная посуда, норматив на 1000 блюд в год	0,7	1,2	2,0
Мебель, норматив на 1 м ² площади торгового зала	-	20	25
Инвентарь в ресторане, норматив на 1 м ² площади торгового зала	-	-	2,15
Контрольный инвентарь, норматив на 1 служащего	-	70	70

Приложение 9

Тариф на комплексное обслуживание холодильных агрегатов

Вид оборудования	Стоимость за 1 единицу, руб.
Холодильное	150-200
Механическое	100-150
Немеханическое	200
Электрическое	200

Кириева Татьяна Витальевна, д.т.н., профессор

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по выполнению экономической части
выпускной квалификационной работы**

Работа издается в авторской редакции

АНО ВПО ЦС РФ
«Российский университет кооперации»
141014, Россия, г. Мытищи, Московская область,
ул. В.Волошиной, д. 12/30