**Министерство по образованию и науке Российской Федерации**

**ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ**

**УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА**

**КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ДИЗАЙНА**

Защищен с оценкой:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

Специальность: Технология продукции общественного питания

Дисциплина: Экономика отрасли

Тема: Расчет технико-экономических показателей работы кафе на 50 мест

Студент группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, дата)

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, дата) Л. В. Земцова

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, дата) Л. В. Земцова

Владивосток 2010

**Содержание**

Введение

1. Описание ПОП

2. Производственная программа и товарооборот ПОП

3. Стоимость сырья на одно блюдо

4. Сводный расчет потребности сырья для выпуска продукции

5. Расходы на транспортные перевозки

6. Расчет фонда заработной платы

7. Расчет амортизационных отчислений

8. Расчет износа сан. спец. одежды

9. Расчет стоимости кухонной посуды и инвентаря

10. Расчет затрат на приобретение столовой посуды

11. Расчет по износу спец. одежды, инвентаря, столовой посуды

12. Расчет на топливо, газ, электроэнергию для производственных нужд

13. Расчет расходов по естественной убыли

14. Издержки ПОП

15. Расчет валового дохода

16. Расчет полной себестоимости продукции

17. Расчет балансовой прибыли ПОП

18. Расчет показателей экономической эффективности работы ПОП

19. Результаты хозяйственной деятельности

Заключение

Литература

**Введение**

Массовое питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении ни отличаются от других предприятий. Питание населения организуется в основном небольшими частными предприятиями.

Питание является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения страны.

Индустрия массового питания находится в процессе развития – растет как число заведений, так и качество обслуживания.

С каждым годом массовое питание все больше внедряется в быт широких масс населения, способствует решению многих социально-экономических проблем; помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающего значения для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является немало важным фактором для населения. Сеть предприятий питания, которой используется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. необходимость различных типов определяется: разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес – ленчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет.

В своей курсовой работе я рассмотрю организацию работы кафе с самообслуживанием на 50 посадочных мест.

**1. Описание предприятия общественного питания**

Проектируемое кафе «Времена года» на 50 мест располагается в центре г. Владивостока, несмотря на то, что в данном районе расположены места для отдыха (бары, кафе, столовые и др.) данное кафе будет пользоваться спросом у населения и иметь своих клиентов.

Проектируемое кафе является предприятием с неполным производственным циклом, на котором выполняется только доготовочная стадия технологического процесса приготовления пищи, и готовятся несложные блюда, организуются универсальные рабочие места, характерные для бесцеховой структуры предприятия. кафе инвентарь блюдо зал

В кафе применяется метод самообслуживания.

В кафе на 50 мест, приготовляются и реализуются для потребления на месте горячие и холодные блюда, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления, холодные и горячие напитки, а также реализуются некоторые покупные товары. В кафе посетители сами набирают блюда на подносы на раздаточной линии. Оплата отпущенной продукции производится на кассе которая находится в конце раздаточной линии. Обеденный зал рассчитан на 50 посадочных мест. В зале десять столов рассчитанных на 4 посадочных места и два диванчика в противоположных углах обеденного зала рассчитанных на 5 посадочных мест. Кафе предназначено для отдыха посетителей, поэтому большое значение имеет оформление торгового зала декоративными элементами, освещение, цветовое решение. Стены имеют пастельные тона, мебель светлых оттенков. На стенах картины времен года что соответствует названию кафе. Микроклимат поддерживается системой приточно-вытяжной вентиляции. Мебель применяется стандартная облегченных конструкций, столы имеют полиэфирное покрытие. Из столовой посуды применяется: металлическая из нержавеющей стали, полуфарфоровая фаянсовая, сортовая стеклянная. Время работы кафе с 9 – 21.

**2. Производственная программа и товарооборот предприятия общественного предприятия**

**1. Количество человек на одно место:**

**Чл = Вр / Вп**

Чл = 720 / 25 = 29

Вр - время работы предприятия

Вп - время приема пищи

**2. Мощность:**

**М = (В – П) \* Ок \* Кз / в \* Об**

М = (720 - 100) \* 15 \* 0,83 / 80 \* 30 = 322

В – продолжительность работы ресторана

П – время простоя оборудования

Ок – емкость котлов

Кз – коэффициент заполняемости емкости

в – средняя продолжительность одной варки

Об – емкость одного блюда

**3. Производственная программа по первым блюдам на месяц:**

**Вбп = М \* К \*Дб**

Вбп = 321,625 \* 0,84 \* 30 = 8105 (блюд)

К – коэффициент первых блюд

**4. Товарооборот по первым блюдам:**

**Тпб = СЦ \* Вбп**

Тпб = 30 \* 8104,95 = 243149 (рублей)

**5. Производственная программа по вторым блюдам на месяц:**

**Вбп = Бп \* Чл \* Кпс \* Дб \* Чм**

Вбп = 1,7 \* 29 \* 0,5 \* 30 \* 50 = 36795 (блюд)

Кпс – коэффициент пропускной способности

Дб – дни на месяц

Чм – число мест в ресторане

**6. Товарооборот по вторым блюдам:**

**Твб = СЦ \* Вбп**

Твб = 40 \* 36975 = 1479000 (рублей)

СЦ – средняя цена

**7. Производственная программа по салатам на месяц:**

**Вбп = Бп \*Чл \* Кпс \* Дб \* Чм**

Вбп = 1 \* 29 \* 0,5 \* 30 \* 50 = 21750 (блюд)

**8. Товарооборот по салатам:**

**Тс = Вбп \* СЦ**

Тс = 21750 \* 20 = 435000 (рублей)

**9.** **Производственная программа по сладким блюдам на месяц**:

**Вбп = Бп \* Чл \* Кпс \* Дб \* Чм**

Вбп = 1,1 \* 29 \* 0,5 \* 30 \* 50 = 23925 (блюд)

**10. Товарооборот по сладким блюдам:**

**Тсб = Вбп \* СЦ**

Тсб = 23925 \* 30 = 717750 (рублей)

**11. Общий товарооборот:**

**ОТоб = Твб + Тпб + Тс + Тсб**

ОТоб = 1479000 + 243148,5 + 435000 + 717750 = 2874898,5

**3. Стоимость сырья на 1 блюдо**

Стоимость сырья рассчитывается по формуле:

Сс = Н \* Срц / 1000

Сс = 60 \* 30 / 1000 = 1,8

Сс – стоимость сырья;

Н – норма на кг;

Срц – свободная рыночная цена.

**Первые блюда:**

Таблица № 1. Суп с картофелем.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на 1порц. кг. | Свободная рыночная цена, 1кг – руб. | Стоимость сырья |
| Картофель | 0,06 | 30 | 1,8 |
| Морковь | 0,02 | 25 | 0,5 |
| Зел. горошек | 0,02 | 20 | 0,4 |
| Лук репчат. | 0,01 | 20 | 0,2 |
| Мало раст. | 0,005 | 60 | 0,3 |
| Вода | 0,18 | 25 | 4,5 |
| Итого: |  |  | 7,7 |

Таблица № 2. Солянка рыбная.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на 1порц. кг. | Свободная рыночнная цена 1кг - руб | Стоимость сырья |
| Треска | 0,02 | 250 | 5 |
| Лук репчат. | 0,01 | 20 | 0,2 |
| Огурец сол. | 0,02 | 40 | 0,8 |
| Томат. паста | 0,005 | 60 | 0,3 |
| Каперсы | 0,01 | 100 | 1 |
| Масло сл. | 0,003 | 120 | 0,36 |
| Бульон рыбный | 0,22 | 25 | 5,5 |
| Лимон | 0,002 | 90 | 0,18 |
| Итого: |  |  | 13,34 |

**Стоимость сырья на 1 блюдо**

**Вторые блюда:**

Таблица № 3. Ростбиф.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на 1порц. кг. | Свободная рыночная цена 1кг – руб. | Стоимость сырья |
| Говядина | 0,15 | 250 | 37,5 |
| Раст. масло | 0,005 | 60 | 0,3 |
| Лук репчат. | 0,01 | 20 | 0,2 |
| Итого: |  |  | 38 |

Таблица № 4. Капуста тушеная с мясом.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на 1порц. кг. | Свободная рыночная цена 1кг – руб. | Стоимость сырья |
| Капуста | 0,1 | 30 | 3 |
| Масло раст. | 0,01 | 60 | 0,6 |
| Говядина | 0,1 | 250 | 25 |
| Томат. паста | 0,01 | 60 | 0,6 |
| Лук репч. | 0,02 | 20 | 0,4 |
| Морковь | 0,02 | 25 | 0,5 |
| Итого: |  |  | 30,1 |

**Стоимость сырья на 1 блюдо**

**Холодные блюда:**

Таблица № 5. Салат «Мясной».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на 1порц. кг. | Свободная рыночная цена 1кг – руб. | Стоимость сырья |
| Ветчина | 0,11 | 200 | 22 |
| Сыр голланд. | 0,07 | 180 | 12,6 |
| Св. огурец | 0,04 | 70 | 2,8 |
| Яйцо | 0,01 | 50 | 0,5 |
| Майонез | 0,005 | 100 | 0,5 |
| Итого: |  |  | 38,4 |

Таблица № 6. Салат «Солнечный».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на 1порц. кг. | Свободная рыночная цена 1кг – руб. | Стоимость сырья |
| Картофель | 0,08 | 30 | 2,4 |
| Маслины | 0,02 | 80 | 1,6 |
| Ветчина | 0,1 | 200 | 20 |
| Морковь | 0,01 | 25 | 0,25 |
| Сыр | 0,01 | 180 | 1,8 |
| Майонез | 0,005 | 100 | 0,5 |
| итого: |  |  | 26,55 |

**4. Сводный расчет потребности сырья для выпуска продукции**

1. Потребность для блюд рассчитывается по формуле:

П = Сн \* Вбп /1000

П = 40 \* 11852 / 1000 = 474

П – потребность;

Сн – средняя норма;

Вбп – первые блюда на месяц.

2. Общая потребность рассчитывается путем сложения потребности всех блюд.

3. Сумма потребности сырья рассчитывается по формуле:

СП = ОП \* Сц

СП = 10122 \* 200 = 2024400

СП – сумма потребности сырья;

Оп – общая потребность;

Сц – средняя цена.

Таблица № 7. Сводный расчет потребности сырья для выпуска продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Первые блюда кол-во тыс. | | Вторые блюда кол-во тыс. | | Холодные блюда кол-во тыс. | | Итого | | |
| 8105 | | 36795 | | 21750 | |
| Ср.норм. (гр.) | Потреб. | Ср.норм. (гр.) | Потреб. | Ср.норм. (гр.) | Потреб. | Общ. потреб. | Ср. цена за 1 кг. | Сумма тыс. рублей |
| Мясо и птица | 40 | 324,2 | 140 | 5151,3 | 50 | 1087,5 | 6563 | 200 | 1312600 |
| Крупы | 30 | 243,15 | 80 | 2943,6 | - | - | 3186,75 | 30 | 95602,5 |
| Рыба | 70 | 567,35 | 120 | 4415,4 | 50 | 1087,5 | 6070,25 | 100 | 607025 |
| Картофель | 30 | 243,15 | 80 | 2943,6 | 50 | 1087,5 | 4274,25 | 30 | 128227,5 |
| Овощи | 40 | 324,2 | 80 | 2943,6 | 80 | 1740 | 5007,8 | 20 | 100156 |
| Макар. изд. | 20 | 162,1 | 80 | 2943,6 | - | - | 3105,7 | 30 | 93171 |
| Жиры и раст.м | 10 | 81,05 | 20 | 735,9 | 10 | 217,5 | 1034,45 | 40 | 41378 |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  | 2378160 |
| Ост. товары | 25% |  |  |  |  |  |  |  | 5945,4 |
| Всего: | 2384105,4 | | | | | | | | |

**5. Расходы на транспортные перевозки**

Расходы на транспортные перевозки включают в себя стоимость перевозок сырья и товаров всеми видами транспорта. Кроме того сюда относится стоимость погрузочно-разгрузочных работ, расходы по экспедированию, стоимость хранения груза на складских автотранспортных организациях.

Сумма транспортных расходов рассчитывается по формуле:

Стр = Пп \* Рц% / 100

Стр – сумма транспортных расходов;

Пп – поступления по плану;

Рц% - в процентах к розничной цене.

Таблица № 8. Расходы на транспортные перевозки

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование товар.групп | Поступление по плану тыс.руб | Тарнспорт.в % к рознич. цене | Расходы сумма тыс.руб |
| Мясо и птица | 1312600 | 1,41 | 18508 |
| Крупы | 95602,5 | 0,76 | 727 |
| Рыба | 607025 | 1,75 | 10623 |
| Картофель | 128227,5 | 1,5 | 1923 |
| Овощи | 100156 | 1,75 | 1753 |
| Макар. изд. | 93171 | 0,74 | 689 |
| Жиры и раст.м | 41378 | 0,61 | 252 |
| Ост. товары | 5945,4 | 0,5 | 30 |
| Итого: | 34505 | | |

**6. Расчет фонда заработной платы**

Данная статья включает фонд основной и дополнительной заработной платы работников, состоящих в штате предприятия. Заработная плата основная и дополнительная.

Расходы на оплату труда планируются исходя из прогнозируемой средней зарплаты и прогнозируемой численности.

Другим методом определения расходов на оплату труда может быть способ на основе штатного расписания. При этом к фонду зарплаты, исчисленному согласно штатному расписанию, прибавляется переменная часть фонда заработной платы, которая определяется в процентах к постоянной части заработной платы или к другому стоимостному показателю (прибыль, товарооборот и др.).

1. Премия рассчитывается по формуле:

П = До \* 22 / 100

П – премия;

До – должностной оклад.

2. Районный коэффициент рассчитывается по формуле:

Рк = До + П \* 20 / 100

Рк – районный коэффициент;

3. Дальневосточная надбавка рассчитывается по формуле:

Дн = До \* 30 / 100

Дн – дальневосточная надбавка.

Таблица № 9. Расчет фонда заработной платы

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование должности | Число работников | Должностной оклад тыс.руб | Премия | Районный коэф. | ДВ надбавка | Фонд з/п руб.за мес. |
|  |  |  | 22% | 20% | 30% |  |
| Администр. обслуживающий персонал: |  |  |  |  |  |  |
| Директор | 1 | 20 | 4,4 | 4,88 | 6 | 35,28 |
| Ком. директор | 1 | 17 | 3,74 | 4,148 | 5,1 | 29,988 |
| Зам. директора | 1 | 16 | 3,52 | 3,904 | 4,8 | 28,224 |
| Бухгалтер | 1 | 15 | 3,3 | 3,66 | 4,5 | 26,46 |
| Кладовщик | 2 | 10 | 4,4 | 4,88 | 6 | 35,28 |
| Итого: |  |  |  |  |  | 155 |
| Производственная группа: |  |  |  |  |  |  |
| Зав. производством | 1 | 15 | 3,3 | 3,66 | 4,5 | 26,46 |
| Повар 6 разр. | 1 | 19 | 4,18 | 4,636 | 5,7 | 33,516 |
| Повар 5 разр. | 1 | 15 | 3,3 | 3,66 | 4,5 | 26,46 |
| Повар 4 разр. | 2 | 14 | 6,16 | 6,83 | 8,4 | 49,39 |
| Повар 3 разр. | 3 | 12 | 7,92 | 8,87 | 10,8 | 63,5 |
| Мойщик посуды | 2 | 10 | 4,4 | 4,88 | 6 | 35,28 |
| Итого: |  |  |  |  |  | 235 |
| Торговая группа: |  |  |  |  |  |  |
| Администратор | 1 | 12 | 2,64 | 2,928 | 3,6 | 21,168 |
| Веч. админ. | 1 | 13 | 2,86 | 3,172 | 3,9 | 22,932 |
| Бармен | 2 | 11 | 4,84 | 5,37 | 6,6 | 38,81 |
| Официант | 4 | 10 | 8,8 | 9,76 | 12 | 70,56 |
| Уборщик | 2 | 8 | 3,52 | 3,904 | 4,8 | 28,224 |
| Прочие работники: |  |  |  |  |  |  |
| Гардеробщик | 1 | 7 | 1,54 | 1,708 | 2,1 | 12,348 |
| Слесарь | 1 | 5 | 1,1 | 1,22 | 1,5 | 8,82 |
| Электрик | 1 | 5 | 1,1 | 1,22 | 1,5 | 8,82 |
| Механик | 1 | 5 | 1,1 | 1,22 | 1,5 | 8,82 |
| Итого: |  |  |  |  |  | 220,5 |
| Всего: |  |  |  |  |  | 610,5 |

**7. Расчет амортизационных отчислений**

Расходы на аренду и содержание зданий, сооружений, помещений или инвентаря включают в себя расходы на аренду и содержание. Расходы на аренду планируются исходя из арендуемой площади и ставок арендной платы. Сумма арендной платы определяется умножением размера арендуемой площади на ставку арендной платы за 1 мІ.

Расходы на содержание планируют исходя из следующих элементов: отопление, водоснабжение, уборка примыкающих территорий, охрана, сигнализация.

Амортизация основных средств рассчитывается исходя из норм амортизации и стоимости основных фондов.

1. Сумма амортизационных отчислений за год рассчитывается по формуле:

Сао = Сс \* Гна / 100

Сао – сумма амортизационных отчислений за год;

Сс – среднегодовая стоимость;

Гна – годовая норма амортизации %.

Расчет амортизационных отчислений

Таблица № 10.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборуд. | Ср. годов. стоим. тыс.руб | Годовая норма амортиз. % | Сумма амортиз. отчис. за год тыс. руб. |
| Холод. оборуд. | 95 | 10 | 9,5 |
| Мех. оборуд | 158 | 14 | 22,12 |
| Тепловое оборуд. | 205 | 12,5 | 25,63 |
| Мебель инвент. и пр. | 356 | 13,5 | 48,06 |
| Итого: | 814 |  | 105,3 |
| Здание | 937 | 2,8 | 27,2 |
| Всего: | 1787 |  | 132,5 |

Стоимость амортизационных отчислений – 251,84

Отчисления и затраты на ремонт основных средств:

ЗТР = ОПФ \* Тр / 100 = 1787 \* 5,5 / 100 = 98,285

**8. Расчет износа санспецодежды и сан обуви**

Планируется с учетом действующего порядка списания малоценных и быстроизнашивающихся предметов и инвентаря. При приобретении малоценных и быстроизнашивающихся предметов, срок службы которых не выходит за пределы прогнозируемого периода, на данную статью относится полная стоимость. Если же продолжительность функционирования таких предметов выходит за пределы прогнозируемого периода, на данную статью относится 50% их стоимости.

Норма выдачи спецодежды для поваров включает куртку белую, брюки светлые (для женщин – юбки), фартук, колпак или косынку, полотенце. Срок носки для данной категории работников установлен 4 месяца.

Годовая сумма износа по спецодежде должна быть запланирована из расчета 3-х комплектов на каждого работника. Поварам положена выдача тапочек текстильных на нескользящей подошве со сроком 6 месяцев.

Требуется рассчитать годовую сумму износа по санспецодежды и обуви.

Если сроки носки санспецодежды установлены более года, то в годовую сумму износа при планировании, следует включать 50 % стоимости санспецодежды. Сумма износа по санспецодежде определяется исходя из количества работников, нормы санитарной одежды на одного работника в год и ее цены. На эту статью также относят потери от боя, лома столовой посуды и приборов, списываемые в пределах норм, ремонт малоценных и быстроизнашивающегося инвентаря, стоимость материалов, израсходованных на починку столового белья, инвентаря.

Таблица № 11. Расчет износа санспецодежды и сан обуви

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категория работников | Кол-во чел. | Виды одежды | Цена за ед., руб. | Сроки носки, мес. | Годовая сумма износа тыс.руб. |
| Зав произв. и директора предпр. их замест. | 5 | Халат белый | 320 | 6 | 3200 |
| Шапочка белая | 110 | 4 | 1650 |
| Фартук белый | 70 | 4 | 1050 |
| Повара, кондитеры | 9 | Куртка белая | 290 | 4 | 7830 |
| Брюки белые | 150 | 4 | 4050 |
| для жен. юбка | 150 | 4 | 4050 |
| Фартук | 70 | 4 | 1890 |
| Колпак | 60 | 4 | 1620 |
| Руковицы | 50 | 4 | 1350 |
| Полотенце | 40 | 4 | 1080 |
| Тапочки | 95 | 6 | 1710 |
| Кухонные рабочие | 6 | Куртка белая | 310 | 4 | 5580 |
| Фартук | 90 | 6 | 1080 |
| Шапочка белая | 50 | 6 | 600 |
| Итого: |  | | | | 36140 |

Расходы по покупке мыла для мытья рук, веников, метел, салфеток, электроламп, расходы по охране и содержанию помещения в чистоте следует запланировать на основании установленных норм и сложившихся условий работы предприятия в текущем году.

**9. Расчет затрат на приобретение столовой посуды**

При планировании эксплуатации потерь фарфорофаянсовой и сортовой посуды, а также столовой посуды и столового белья следует ориентироваться на нормы эксплуатационных потерь.

Эти нормы дифференцированы по типам объектов общественного питания и установлены: по посуде, столовым приборам, столовому белью – в процентах к годовому розничному товарообороту, - в процентах к годовому розничному товарообороту (каждая норма отдельно), по производственному инвентарю – процентах к плановому выпуску собственной продукции.

Прежде всего, нужно определить, надо ли приобретать столовую посуду и приборы в плановом периоде, исходя из норм оснащения ими на одно посадочное место

1. Потребность по норме рассчитывается по формуле:

Пн = М \* Нм

Пн – потребность по норме;

М – мест в ресторане;

Нм – норма на 1 место.

2. Сумма затрат рассчитывается по формуле:

Сз = Нп \* Сс

Сз – сумма затрат, тыс. руб;

Нп – надлежит приобрести;

Сс – стоимость единицы.

Таблица № 12. Расчет затрат на приобретение столовой посуды

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование предмета | Норма на 1 место | Потр. по норме | Наличие на нач. года | Надлеж. преобрести | Стоимость ед. руб. | Сумма затрат тыс. руб |
| Тарелки глубокие | 4 | 600 | 480 | 120 | 30 | 3600 |
| Тарелки мелкие | 4 | 600 | 510 | 90 | 20 | 1800 |
| Ложки столов. | 3,5 | 525 | 525 | 0 | 15 | - |
| Ложки чайн. | 2 | 300 | 230 | 70 | 15 | 1050 |
| Вилки | 3,5 | 525 | 505 | 20 | 15 | 300 |
| Ножи | 2 | 300 | 270 | 30 | 20 | 600 |
| Итого: |  | | | | | 7350 |

Ежедневно в конце дня должна проводиться проверка наличия столовой посуды, приборов, столового белья. При необходимости составляется акт о порче, ломе или продаже.

**10. Расчет стоимости кухонной посуды и инвентаря**

Расчет общей суммы потраченной на приобретение кухонной посуды и инвентаря рассчитывается по формуле:

См = К \* Ц

См – сумма кухонной посуды и инвентаря;

К – количество кухонной посуды и инвентаря;

Ц – цена кухонной посуды и инвентаря.

Таблица № 13. Расчет стоимости кухонной посуды и инвентаря

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Кол-во | Цена | Общая стоимость |
| Кастрюли | 20 | 100 | 2000 |
| Сковороды | 7 | 100 | 700 |
| Ведра | 5 | 50 | 250 |
| Ковши | 7 | 30 | 210 |
| Сотейники | 3 | 50 | 150 |
| Половники | 5 | 20 | 100 |
| Веселки | 5 | 20 | 100 |
| Венчики | 2 | 20 | 40 |
| Шумовки | 4 | 20 | 80 |
| Дуршлаг | 2 | 100 | 200 |
| Тазы | 8 | 100 | 800 |
| Сито | 4 | 80 | 320 |
| Итого: | 4950 | | |

**11. Расходы по износу санитарной одежды, инвентаря и столовой посуды**

Таблица № 14. Общий итог расхода спецодежды, инвентаря и столовой посуды

|  |  |
| --- | --- |
| Инвентарь и спец. одежда | Намечено к ликвидации в план. году (руб.) |
| Кух. посуда, инвент. и инструменты | 7350 |
| Сан. спец. одежда | 36140 |
| Стол. посуда | 4950 |
| Итого: | 48440 |
| Списание % | 4,2 |
| Сумма списания всего | 2034,48 |

**12. Расходы на топливо, газ и электроэнергию для производственных нужд**

Планируются исходя из количества оборудования для приготовления пищи, его мощности и действующих тарифов на газ, электроэнергию. Стоимость электроэнергии 1 Квт = 1,85 р.

Цена эл.энергии за месяц рассчитывается по формуле:

Цэ = Рэ \* Сэ

Цэ – цена эл.энергии за месяц;

Рэ – расход эл.энергии за период, тыс. Квт/ч;

Сэ – стоимость эл.энергии 1 Квт.

Таблица № 15. Расходы на топливо, газ и электроэнергию для производственных нужд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды оборудования | Кол-во | Расход эл. энергии Квт/ч | Вр. раб. в сутки | Расходы эл. энергии в сутки Квт/ч | Расчет эл. энергии за период |
| Эл. котел ЭК-125 | 2 | 18 | 4 | 144 | 4320 |
| Котел пищевар. КПЭ-60 | 2 | 16 | 6 | 192 | 5760 |
| Эл. кипятильник КНД-16 | 1 | 3 | 2 | 6 | 180 |
| Плита ЭП-2М | 2 | 24 | 7 | 336 | 10080 |
| Картофелечистка | 1 | 1,5 | 2 | 3 | 90 |
| Мясорубка | 1 | 2 | 2 | 4 | 120 |
| Привод универс. | 1 | 5 | 3 | 15 | 450 |
| Эл. мармиты | 3 | 0,2 | 7 | 4,2 | 126 |
| Итого: |  |  |  | 704,2 | 201126 |

**13. Потери товаров и продуктов при перевозке, хранении и реализации**

Планируются по среднему уровню, сложившемуся за предшествующий период. Сюда относят потери от боя при транспортировки, хранении и реализации некоторых товаров; сумма потерь от недостач, хищения товаров в случае неустановленных виновных, если это не стало результатом ненадлежащего учета и хранения материальных ценностей.

Сумма естественной убыли рассчитывается по формуле:

Сеу = Пр \* Н / 100

Сеу – сумма естественной убыли;

Пр – планируемый расход, тыс. руб;

Н – норма естественной убыли.

Таблица № 16. Потери товаров и продуктов при перевозке, хранении и реализации

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Планируемый расход, тыс. руб | Естественная убыль | |
| Норма % | Сумма руб. |
| Мясо и птица | 1312600 | 0,12 | 1575 |
| Крупы | 95602,5 | 0,03 | 29 |
| Рыба | 607025 | 0,06 | 364 |
| Картофель | 128227,5 | 0,02 | 26 |
| Овощи | 100156 | 0,02 | 20 |
| Макар. изд. | 93171 | 0,02 | 19 |
| Жиры и раст.м | 41378 | 0,02 | 8 |
| Ост. товары | 5945,4 | 0,06 | 4 |
| Общая сумма естеств. убыли |  |  | 2044 |

**14. Издержки предприятия общественного питания**

На статью издержек «Прочие расходы» относят все затраты, не учтенные выше, которые необходимо произвести предприятию в прогнозируемом периоде. Эти расходы также планируются исходя из тарифов, нормативов. Постоянные затраты планируются по сумме, а переменные – по уровню (в % к товарообороту):

затраты на охрану труду и технику безопасности;

оплату услуг связи;

расходы на экспертизу, сертификацию и др.

На основании запланированных расходов и произведенных расчетов следует составить смету издержек .

1. Отчисления на соц. нужды рассчитывается по формуле:

Осоц = От \* 20% / 100

Осоц – отчисления на соц. нужды;

От – расход на оплату труда.

2. Расходы на хранение, подборку, подсортировку и упаковку товаров рассчитывается по формуле:

Рт = Ст \* 1,5 / 100

Рт – расход на хранение, подборку, подсортировку и упаковку товаров;

Ст – сырье и товары в розничных ценах.

3. В % к товарообороту рассчитывается по формуле:

Тоб% = От / Тоб \* 100

Тоб% - в % к товарообороту;

Тоб – товарооборот к которому исчислен уровень издержек.

Таблица № 17. Издержки предприятия общественного питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Статья издержки | Сумма | В % к товарообороту |
| Расходы на транспортные перевозки | 34505 |  |
| Расходы на оплату труда | 610500 | 10,6 |
| Отчисления на соц. нужды | 122100 | 2,1 |
| Расходы на содержание и аренду зданий | 1120000 |  |
| Амортизаций осн. средств | 132500 | 2,3 |
| Отчисления на затраты и ремонт осн. средств | 98300 |  |
| Износ сан. одежды, стол. белья и быстро изнаш. предметов, посуды и приб. | 2034 |  |
| Расходы на газ, топливо и эл.энер. для произв. нужд | 372083 |  |
| Расходы на хран., подборку, подсортировку и упаковку тов. | 35761 |  |
| Расходы на рекламу | 23841 |  |
| Потери тов. и продуктов при перевозке и хр. и реализ. | 2044 |  |
| Прочие расходы 20% | 510734 |  |
| Всего издержек | 3064402 | 53,5 |
| Товарооборот к которому начислен ур. издержек | 5719966 | 100 |

**15. Расчет полной себестоимости продукции**

Полная себестоимость продукции включает себестоимость сырья и издержки на организацию производства и реализацию продукции.

1. Себестоимость сырья рассчитывается по формуле:

Сс = Ст – Тн

Сс – себестоимость сырья;

Ст – сырье и товары в розничных ценах;

Тн – торговые накидки.

2. Полная себестоимость рассчитывается по формуле:

Пс = Сс + Ип

Пс – полная себестоимость;

Ип – издержки предприятия.

3. В % к обороту рассчитывается по формуле:

Об = Ст / Тоб \* 100%

Тоб – товарооборот.

Таблица №18. Расчет полной себестоимости продукции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Сумма, тыс. руб. | В % к обороту |
| Сырье и товары в розничных ценах | 2384105 | 41,6 |
| Торговые накидки | 238410 | 4,1 |
| Себестоимость сырья | 2145695 | 38 |
| Издержки предприятия | 3064402 | 53,5 |
| Полная себестоимость | 5448507 | 95,2 |

**16. Расчет валового дохода**

Валовой доход предприятия можно представить как сумму надбавок и наценок на реализуемую продукцию. Валовой доход как экономическая категория представляет собой часть продажной цены на продукцию общественного питания, которая предназначена для покрытия издержек производства и обращения предприятия питания и образования прибыли.

Для расчета валового дохода следует определить торговую надбавку.

Сумма торговой надбавки рассчитывается по формуле:

Стн = Сс \* Т% / 100

Сс – стоимость сырья по ценам поставщиков, тыс. руб;

Т% - процент торговой надбавки.

Таблица №19. Расчет валового дохода

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Кол - во сырья | Цена поставщика, руб. | Стоимость сырья по ценам поставщиков, руб. | Торговая надбавка | | Наценка массового питания | | Валовой доход |
| % | сумма | % | сумма |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Мясо и птица | 6563 | 200 | 1312600 | 40 | 525040 | 110 | 1443860 | 1968900 |
| Крупы | 3186,75 | 30 | 95602,5 | 40 | 38241 | 100 | 95602,5 | 133844 |
| Рыба | 6070,25 | 100 | 607025 | 30 | 182108 | 95 | 576673,75 | 758781 |
| Картофель | 4274,25 | 30 | 128227,5 | 25 | 32057 | 100 | 128227,5 | 160284 |
| Овощи | 5007,8 | 20 | 100156 | 35 | 35055 | 110 | 110171,6 | 145226 |
| Макар. изд. | 3105,7 | 30 | 93171 | 25 | 23293 | 100 | 93171 | 116464 |
| Жиры и раст.м | 1034,45 | 40 | 41378 | 30 | 12413 | 80 | 33102,4 | 45516 |
| Прочие |  |  | 5945,4 | 30 | 1784 | 85 | 5053,59 | 6837 |
| Итого: |  |  | 2384105 |  |  |  |  | 3335861 |

Товарооборот равен сумме стоимости сырья и валового дохода.

2384105 + 3335861 = 5719966

**17. Расчет балансовой прибыли предприятия общественного питания**

При планировании балансовой прибыли предприятия определяют влияние различных факторов на её результат: валовой доход, издержки, операционную прибыль, прочие доходы и потери.

Таблица №20. Расчет балансовой прибыли

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| п/п | Показатели | Результат |
| 1 | Валовый доход | 3335861 |
| 2 | Издержки предприятия | 3064402 |
| 3 | Операционная прибыль (стр.1 - стр.2) от осн. деятельности | 271459 |
| 4 | Непланируемые доходы | 54370 |
| 5 | Непланируемые расходы | 3370 |
| 6 | Балансовая прибыль (стр.3 + стр.4 - стр.5) | 322459 |

**18. Расчет показателей эффективности экономической работы предприятия общественного питания**

Фондоотдача предприятия определяется отношением товарооборота к среднегодовой стоимости основных фондов. Этот показатель можно применять для характеристики эффективности использования какой-либо части основных фондов, например активной.

1. Фондоотдача рассчитывается по формуле:

Ф = ВТ / ОФ

ВТ – валовой товарооборот;

ОФ – среднегодовая стоимость основных фондов.

2. Производительность труда рассчитывается делением объемом валового товарооборота предприятия на среднесписочную численность работников. Этот показатель также называют выработкой на одного работника.

ПТ = ВТ / Ч

ВТ – валовой товарооборот;

Ч - среднесписочная численность работников.

3. Расчетный уровень рентабельности определяется по формуле:

Рур = П / С \* 100

Р – рентабельность товарооборота.

Таблица № 21. Расчет показателей эффективности экономической работы

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Результат |
| Товарооборот тыс. руб. | 5719966 |
| Оборот по продукции собственного производства тыс. руб. | 5719966 |
| Прибыль тыс. руб. | 322459 |
| Среднегодовая стоимость производимых осн. фондов, тыс. руб. | 1787000 |
| Численность работников, чел. | 30 |
| Кол - во посадочных мест, ед. | 50 |
| Фондоотдача на 1 руб., товарооборота, руб (стр.1 / стр.4) | 3,2 |
| Фондоемкость на1 руб., товарооборота, руб. ( стр.4 / стр.1) | 0,3 |
| Прибыль на 1руб. Производственных фондов, руб. (стр.3 / стр.4) | 0,2 |
| Производительность труда 1 работника, тыс. руб. (стр.1 / стр.5) | 190665,5 |
| Оборачиваемость на одно посадочное место (стр.1 / стр.6) | 114399,3 |
| Рентабельность (стр.3 / стр.1)\*100% | 5,6 |

**19. Результаты хозяйственной деятельности предприятия общественного питания**

В заключение рассчитывается процент к обороту по формуле:

Об = Спт / Тоб \* 100%

Об – процент к обороту;

Спт – себестоимость сырья и покупных товаров;

Тоб – товарооборот.

Итоги по пройденной работе сводятся в таблицу.

Таблица №22. Результаты хозяйственной деятельности предприятия

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| п/п | Показатели | Сумма, тыс. руб. | % к обороту |
| 1 | Себестоимость сырья и покупных тов. | 2145695 | 37,5 |
| 2 | Издержки предприятия | 3064402 | 53,6 |
| 3 | Полная себестоимость | 5448507 | 95,3 |
| 4 | Валовой доход | 3332861 | 58,3 |
| 5 | Прибыль от основной деятельности | 322459 | 5,6 |
| 6 | Балансовая прибыль | 322459 | 5,6 |
| 7 | Товарооборот | 5719966 | 100,0 |
| 8 | Рентабельность | 5,6 |  |

**Заключение**

Экономическая ситуация, сложившаяся в нашей стране в последнее десятилетие, требует от предприятий повышения эффективности производства, конкурентоспособности продукции и услуг на основе внедрения достижений научно-технического прогресса, эффективных норм хозяйствования и управления производством, преодоления бесхозяйственности и активизации предпринимательства.

Предприниматели стремятся получать всё больший доход, предельно экономно использовать естественные, трудовые и инвестиционные ресурсы и максимально широко реализовывать такой ресурс, как свои творческие и организационные (предпринимательские) способности в избранной ими сфере деятельности, что служит мощным стимулом развития и совершенствования производства, раскрывает созидательные возможности частной собственности.

Заинтересованность предприятий в производстве и реализации качественной, пользующейся спросом продукции, отражается на величине прибыли, которая при прочих равных условиях находится в прямой зависимости от объема реализации этой продукции. Прибыль – наиболее простая и одновременно наиболее сложная категория рыночной экономики. Её простота определяется тем, что она является стержнем и главной движущей силой экономики рыночного типа, основным побудительным мотивом деятельности предпринимателей в экономике.

Прибыль является основным источником собственных средств фирмы. С одной стороны, прибыль рассматривается как результат деятельности фирмы, с другой, как основа для дальнейшего развития. Для страны прибыль фирм означает наполняемость доходной части бюджета, возможность решения социальных проблем страны или региона.

Каждое предприятие прежде чем начать производство продукции, определяет какую прибыль она сможет получить. Прибыль предприятия зависит от двух показателей: цены продукции и затрат на её производство. Цена продукции на рынке есть следствие взаимодействия спроса и предложения. Под воздействием законов рыночного ценообразования в условиях свободной конкуренции цена продукции не может быть выше или ниже по желанию производителя или покупателя, она выравнивается автоматически. Другое дело – затраты на производство продукции, издержки производства. Они могут возрастать или снижаться в зависимости от объема потребляемых трудовых или материальных ресурсов, уровня техники, организации производства и других факторов. Следовательно, производитель располагает множеством рычагов снижения затрат, которые он может привести в действие при умелом руководстве.

Извлечение максимальной прибыли является конечной целью любой коммерческой деятельности. Процветающее предприятие то, которое получает устойчивую прибыль от своей деятельности (производство и реализация продукции, сдача в аренду основных фондов и др.). Финансовые результаты деятельности фирмы характеризуются суммой полученной прибыли и уровнем рентабельности. В условиях рыночных отношений предприятие должно стремиться не только к получению максимальной прибыли, но и к рациональному, оптимальному использованию уже полученной прибыли. Это позволит не только удерживать свои позиции на рынке, но и обеспечить динамичное развитие его производства в условиях жесткой конкуренции.

Поиск резервов для повышения эффективности использования всех видов имеющихся ресурсов – одна из важнейших задач любого производства. Выявлять и практически использовать эти резервы можно только с помощью тщательного финансового экономического анализа. Существуют резервы увеличения прибыли и рентабельности. К ним относятся: увеличение объема производства и реализации продукции, снижение удельной себестоимости продукции и повышение качества продукции.

**Используемая литература**

1. Баскаков Л.П. «Экономика общественного питания». М., Экономика,2008
2. Ефимова О.П. «Экономика общественного питания». ООО Новое знание, Минск, 2006
3. Экономика предприятия (под редакцией О. И. Волкова). М., Юнитин 2009
4. Экономика общественного питания (под редакцией А.М. Менделевича), М., Экономика 2009
5. Экономика предприятия (под редакцией В.Я. Горфинкеля) М., 2009
6. Нормативные материалы.
7. Справочники.