**Громадське харчування**

Курсова робота з курсу Економіки невиробничої сфери виконала студентка ІІІ курсу Дмитрієнко Г.Г.

Міністерство освіти України

Черкаський Інженерно – Технологічний Інститут

Кафедра менеджменту

Черкаси 1998

**1. Громадське харчування і його роль в народному господарстві**

Однім з заходів нашої країни, направлених на підйом матеріального і культурного рівня громадян, є широкий розвиток і подальше поліпшення громадського харчування в країні.

Форми і засоби виробництва харчової продукції і організації індивідуального споживання виникають і розвиваються без відриву від матеріальних умов життя суспільства, а в тісних зв'язках із ними.

Історичні виникнення і розвиток окремих галузей господарства обумовлювався суспільним розподілом праці в результаті зростання продуктивних сил суспільства.

Наряду з загальним розподілом праці і подальшим розвитком продуктивних сил виникла необхідність обособлення виробництва окремих продуктів, окремих частин або деталей продукту, обособлення окремих операцій. Частковий розподіл суспільної праці, що виявилося в утворенні різноманітних спеціалізованих галузей промисловості, дозволив широко використати техніку і нові засоби організації і технології виробництва, що сприяло зростанню продуктивності праці в суспільстві.

Ринковий засіб виробництва об'єктивно створює умови для високих темпів технічного прогресу, переважного зростання важкої промисловості, збільшення продуктивності суспільної праці як бази постійного підвищення матеріального і культурного рівня життя народу.

Розвиток ринкової економіки викликає подальший суспільний розподіл праці.

В умовах ринкової економіки виникла і успішно розвивається наряду з харчовою промисловістю і торгівлею така галузь господарства, як громадське харчування, що замінює домашнє приготування їжі суспільним виробництвом з застосуванням сучасної технології і обладнання.

Громадське харчування являє собою особливу специфічну галузь народного господарства. Якщо підприємства харчової промисловості виробляють продукти харчування, але не реалізують їх населенню, а в підприємствах торгівлі організується доставка, зберігання товару і продаж їх, то в підприємствах громадського харчування уособлюються три функції: виробництво обідньої продукції, кулінарійних і кондитерських виробів, реалізація і організація раціонального харчування людей.

Громадське харчування обособлюється і вдосконалюється як галузь господарства в силу виконання нею специфічних функцій, відмінних від прямих функцій харчової промисловості і торгівлі. Громадське харчування є галуззю господарства, безпосередньо зв'язаної з забезпеченням населення предметами першої необхідності. Основне в громадському харчуванні - організація виробництва і споживання їжі на науково-гігієнічних засадах. В умовах товарного виробництва громадському харчуванні притаманні і торговельні функції. Тут торгівля органічні зв'язана з виробництвом і споживанням їжі і виступає як опосередкована ланка між ними.

Громадське харчування України являє собою сукупність підприємств, об'єднаних по ознаці продукції, однорідності ,що виробляється сировини ,що споживається, характеризується спільністю організації і технології виробництва, матеріально-технічної бази і форм обслуговування споживачів. Громадське харчування відрізняється також від інших галузей господарства особливим професійним складом кадрів.

Розвиток громадського харчування зв'язаний з іншими галузями господарства і, в першу чергу, з харчовою промисловістю, сільським господарством і торгівлею.

В господарсько-організаційному відношенні громадське харчування об'єднане з торгівлею. Це пояснюється тим, що з реалізацією продуктів харчування в столових, ресторанах, буфетах і інших підприємствах вчиняється роздрібний товарооборот, що входить складником в загальний товарооборот державної і кооперативної торгівлі.

Підприємства громадського харчування підпорядковані державним і кооперативним торговельним системам, є підприємствами ринкового типу. Їхня господарсько-оперативна діяльність базується на державній та приватні власності. Через їхню мережу реалізується частина грошових доходів населення. Підприємства громадського харчування не мають метою одержання високих прибутків, а ставлять перед собою задачу більш повного задоволення постійно зростаючих потреб в продуктах харчування.

В широкому плані до громадського харчування відносяться не тільки підприємства торговельних систем, але і харчові блоки санаторіїв, будинків відпочинку, лікарень, шкіл-інтернатів, різноманітних дитячих і інших установ, де харчування забезпечується безкоштовно або на пільгових умовах за рахунок громадського фонду.

Громадське харчування має велике значення і виконує важливу роль в системі народного господарства. Зародження громаського харчування почалося ще в період існування СССР.

В період розгорнутого будівництва комунізму бурхливий розвиток промисловості, будівництва, транспорту, зростання радгоспів, розвиток в країні мережі шкіл, навчальних закладів і наукових установ супроводжується зростанням чисельності зайнятих робітників, що служать і що врахуються. Розвиток колгоспного виробництва, поступовий перехід від натуральної до грошової форми оплати праці, відносне скорочення частки підсобного особистого господарства в бюджеті колгоспників викликають необхідність всілякого розвитку громадського харчування в містах і на селі. В цьому випадку правильна організація харчування по місцю роботи і навчання виступає однім з умов правильної організації праці.

При ринковій економіці необхідність громадського харчування як особливої галузі господарської діяльності збереглася і викликається тим, що харчова промисловість і сільське господарство не завжди можуть виробляти продукти харчування, безпосередно готові до вживання. Виготовлена сировина або напівфабрикати вимагають додаткового термічного доопрацювання в умовах домашнього господарства або в умовах уособленого виробництва. Як і всяке дрібне господарство домашнє приготування їжі є низьковиробничим і для суспільства невигідним. Економія суспільної праці досягається уособленням виробництва готової продукції. Громадське харчування, виникло як результат громадського розподілу праці, сприяє ощадливому видатку праці і створює умови для прийому їжі поблизу місця роботи, навчання і відпочинку.

Наближення мережі підприємств народного харчування до фабрик і заводів, до навчальних і наукових установ сприяє організації раціонального режиму харчування, економить час для відпочинку робітничих і що служать.

Виробництво високоякісної їжі для різноманітних груп населення, що відповідає вимозі науки про харчування.

**2. Суттєвість і соціально-економічне значення громадського харчування**

По характеру своєї діяльності громадське харчування зв'язане зі всіма фазами розширеного відтворення: виробництвом, розподілом, обміном і споживанням.

Підприємства громадського харчування виконують три взаємопов’язані між собою функції — виробляють продукцію, реалізують її і організують споживання. Здійснюючи виробництво продукції, громадське харчування наближається по своїй діяльності до харчової промисловості. В той же час, реалізуючи свою продукцію, воно бере участь в процесі обміну і завдяки цьому змикається з торгівлею товаром народного споживання. Однак підприємства харчової промисловості не реалізують продукти безпосередно населенню і не організують їхнього споживання, велика кількість з цих продуктів вимагають додаткової переробки. Роздрібна торгівля в свою чергу не поступається ані виробництвом, ані організацією споживання їжі. Об'єднання всіх трьох функцій характерно тільки для громадського харчування як самостійної підгалузі торгівлі.

Оскільки підприємства громадського харчування реалізують свою продукцію шляхом обміну на грошові доходи населення, їхній зворот є частиною роздрібного товарообороту країни. Організаційно підприємства громадського харчування входять в склад державної і кооперативної торгівлі. Громадське харчування в Україні представлене двома соціально-економічними формами: платного харчування і безкоштовного або пільгового харчування.

Платне харчування здійснюється через мережу підприємств громадського харчування (столові, кафі, ресторан і ін.), вхідних в систему державної або кооперативної торгівлі. Безкоштовне або пільгове харчування виробляється за рахунок суспільних фондів споживання в різноманітних соціально-культурних заснуванні — лікарнях, санаторіях, будинках відпочинку, профілакторіях, дитячих садах, яслах і т. д. Крім того, в цю групу входить також харчування колгоспників за рахунок суспільних фондів колгоспів.

Генеральним направленням в розвитку громадського харчування в нинішній час є його індустріалізація, застосування промислових засобів приготування їжі, істотне поліпшення обслуговування і якості продукції. Особлива увага приділяється задоволенню потреб робітників в громадському живленні по місцю їхні роботи. Гаряче харчування на підприємствах, в заснуванні і навчальних закладах повинно бути скомплектованим за рараціоном харчування з урахуванням характеру і умов праці і навчання. Харчування повинно доставлятися до робітничих місця на безперервних виробництвах, причому і в вечірній і нічний час доби.

Для здійснення намічених рішень необхідно поширювати мережу підприємств громадського харчування, в частковості розвивати спеціалізовані підприємства по обслуговуванню туристів, що відпочивають, глядачів, створювати підприємства громадського харчування на кооперативній основі. В відповідності з Законом про кооперацію в Україні при промислових і інших підприємствах можуть створюватися кооперативи громадського харчування з участю в них в якості колективних членів підприємств і установ. Крім того, в країні організуються на кооперативній основі відкриті кафе, ресторан, столові і т. д. Значна кількість підприємств громадського харчування переходить на орендні відношення зі своїми вищестоячими ланками.

На всіх етапах розвитку суспільства громадське харчування розглядалося як один з важливих факторів рішення соціально-економічних задач, зв'язаних з зміцненням здоров’я людей, підвищенням продуктивності праці, ощадливим використанням продовольчих ресурсів, економією часу на приготування їжі в домашніх умовах, створенням умов для подальшого розвитку особи.

Організація харчування, як і задоволення інших потреб членів суспільства, вимагає величезних затрат живої і уречевленної праці — витрат споживання. За підрахунками економістів, затрати праці на приготування їжі в домашніх умовах в 5-6 раз більше, ніж на підприємствах громадського харчування.

Розширення громадського харчування дозволяє в значному ступені збільшити вільний час робітників, що служить одним з важливих шляхів всебічного гармонійного — фізичного і духовного — розвитку людини, наводить в підвищенню продуктивності суспільної праці. Крім Того, цієї же мети сприяє організація громадського харчування на заводах і фабриках, в колгоспах і радгоспах. Раціональне харчування з урахуванням складності і умов праці дозволяє відновлювати витрачені сили і забезпечує спроможність робітників до праці.

Крім того, завдяки громадському харчуванні економиться в значній мірі сировина, паливо, електроенергія і інші матеріальні ресурси. Централізація виробничих процесів по обробці продуктів харчування, приготуванню їжі, а також організації її споживання дозволяє раціонально використати сировину і утилізовувати харчові відходи.

**3. Товарооборот громадського харчування: вигляди, склад і особливості.**

Товарооборот громадського харчування відрізняється по свойому складу від роздрібного товарообороту.

Всі кулінарійні вироби, що виробляє громадське харчування, а також покупні товари носять назву продукції громадського харчування.

До продукції власного виробництва відносять сировину і продукти, що пройшли кулінарійну обробку і що отримали вигляд кулінарійного виробу.

Основну частину продукції власного виробництва складає обідня продукція, що реалізується через лінію роздачі або буфет, а також що відпускається додому. Показником обсягу виробництва цього вигляду продукції є блюдо. В залежності від призначення блюда поділяються на закуски, перші, другі і треті (солодкі) блюда.

Окрім обідньої продукції до продукції власного виробництва відноситься так звана інша продукція: кондитерскі вироби, вироби що випікаються, гарячі напої, напівфабрикати, бутерброди, морозиво і безалкогольні напої власного виробництва, молоко і молочні продукти, якщо вони реалізуються через кухню або буфет, яйца варені і ін.

До покупних товарів відносяться продукти, що набуваються підприємствами громадського харчування у промисловості або торгівлі і реалізуються без кулінарійної обробки. Сюди входять: збіжжя; хлібобулочнні вироби; цукерки; соки; тютюнові вироби; алкогольні і безалкогольні напої; пиво; консерви, що реалізуються в банках; морозиво промислового вироблення; сирі яйца; фрукти; ягоди; виноград; цитрусові і баштанні (окрім що відпускаються в вигляді блюд) і ін. Реалізація Продукції власного виробництва і покупних товару населенню для індивідуального або спільного споживання являє собою роздрібний товарооборот громадського харчування. Його обсяг враховується ї планується по роздрібним цінам громадського харчування, т. е. З включенням в ціну націнок громадського харчування.

Роздрібний Товарооборот громадського харчування включається в роздрібний товарооборот державної і кооперативної торгівлі.

В склад роздрібного звороту підприємств громадського харчування включаються: зворот по продажу власної продукції і покупних товару безпосередно населенню через обідні зали, буфети, в вигляді відпустки додому, а також від реалізації цієї же продукції і товару через крамниці кулінарії, палатки, розвізну і розносну мережі; зворот від реалізації готової продукції (блюд) і напівфабрикатів власного виробництва різноманітним підприємствам, організаціям і установам (школам, дитячим садам і ін.) для харчування обслуговуваного контингента.

Таким чином, для включення в роздрібний товарооборот не важливо, відбувається чи продаж за рахунок особистих доходів населення або суспільних фондів споживання.

Окрім реалізації продукції населенню для безпосереднього споживання окремі підприємства громадського харчування продають напівфабрикати, кондитерські і випічні вироби іншим підприємствам громадського харчування для доопрацювання або в роздрібну торговельну мережу. Оскільки в даному випадку відпуск продукції одніми підприємствами іншим не означає надходження продукту безпосередно споживачу і рух його триває, цей вигляд реалізації відноситься до оптового обороту громадського харчування.

Сукупність роздрібного і оптового оборотів являє собою валовий (весь) зворот громадського харчування.

Слідує мати на увазі, що при визначенні розміру валового звороту по тресту, об'єднанню громадського харчування необхідно виключати з загального звороту оптовий оборот по реалізації продукції підприємствам своєї організації.

В противному випадку виникне повторний рахунок звороту і у підприємства, що відпустив продукти, і у підприємства, що отримав їх.

Для звороту громадського харчування, що є складником роздрібного товарообороту всієї країни, характерні ті же закономірності розвитку: безперервне зростання обсягу і високі темпи росту; зміна розміщення по економічним районам і областям; більш швидкі темпи росту звороту на селі у порівнянні з містом і ін.

**4. Планування обсягу товарообороту громадського харчування і його структури**

При плануванні товарообороту громадського харчування виходять з основних задач, поставлених перед суспільним харчуванням на сучасному етапі: підвищення рівня забезпеченості гарячим харчуванням, особливо по місцю роботи або навчання, поліпшення якості їжі, скорочення часу відвідувачів, збільшення охоплення всіх контингентів населення послугами громадського харчування, переважне зростання звороту громадського харчування у порівнянні з реалізацією продовольчих товару через роздрібну торговельну мережу.

План товарообороту громадського харчування включає наступні показники: обсяг реалізації (в тому числі по продукції власного виробництва), товарні запаси і надходження продуктів і сировини. Товарооборот громадського харчування без обсягу реалізації алкогольних напоїв і зворот по власній продукції відносяться до показників, що встановлюються вищою за рівнем організацією в вигляді контрольних цифр, а товарні запаси і надходження товару і сировини виступають в якості розрахункових показників.

В нових умовах господарювання при плануванні діяльності вхідних в склад підприємства торговельно-виробничих одиниць, обсяг товарообороту їм доводиться на рік з розподілом по кварталам розрахунково.

Проект плану товарообороту і звороту по продукції власного виробництва по автономній республіці, краю, області розробляється з урахуванням попиту населення, економіки регіону, зростання ринкових фондів продовольчих товару, досягнутого рівня і реальних умов подальшого розвитку громадського харчування (табл. 9).

В наведеному нижче розрахунку плану товарообороту громадського харчування по області на основі зростання чисельності населення і попиту, а також з урахуваннямзростання роздрібного товарообороту в цілому передбачений при збільшенні абсолютної суми товарообороту по продовольчим товару деякий скорочення (0.3 %) частки цих товару в роздрібному товарообороті. Водночас заплановано на основі розвитку матеріально-технічної бази громадського харчування і більш ефективного її використання збільшення частки звороту громадського харчування в звороті продовольчих товару. В меті кращого забезпечення населення гарячим харчуванням, а також напівфабрикатами і іншій кулінарйноїї продукцією заплановане зростання питомої ваги продукції власного виробництва в валовому звороті громадського харчування.

Розробка проекту плану товарообороту і звороту по продукції власного виробництва по тресту (об'єднанню) громадського харчування грунтується на контрольних цифрах плану на майбутній рік, матеріалах вивчення району діяльності і попиту на продукцію громадського харчування, результатах аналізу виконання плану за поточний і що передує Роки і проектів планів підвідомчих організацій (табл. 10)

Важливе значення в плануванні товарообороту і звороту по продукції власного виробництва має правильне встановлення темпів росту планових завдань у порівнянні з порівняними показниками.

На рівень розвитку товарообороту впливають ряд факторів, головними з яких є зміна матеріально-технічної бази (число обідніх місця, потужності кухні), зміна чисельності харчуючихся, доходів населення, цін на сировину, продовольчі товар і кулинарійну продукцію.

Для обліку впливу на розвиток товарообороту змін матеріально-технічної бази робиться спеціальний розрахунок, де відображається проектоване вибуття і збільшення мережі по окремим підприємствам тресту.

На Основі отриманих від окремих підприємств даних і з урахуванням контрольних цифр по приросту товарообороту трест (об'єднання) складає зведений план товарообороту і звороту по продукції власного виробництва (табл. II).

В тому випадку, якщо в склад тресту (об'єднання) входять різноманітні по обслуговуваному контингенту одиниці громадського харчування, в зведеному плані робиться їхнє угруповування і для кожної групи окремо визначається як загальний обсяг товарообороту, так і зворот по продукції власного виробництва. В самостійні групи при цьому можуть бути виділені одиниці громадського харчування при виробничих підприємствах, при заснуванні, при загальноосвітніх школах, загальнодоступна мережа і т. д. Для груп одиниць, що обслуговують різноманітні контингенти споживачів, встановлюють звичайно диференційовані планові розміри приросту товарообороту і звороту по продукції власного виробництва.

Річний план товарообороту громадського харчування розподіляється по кварталам. Частка кожного кварталу в річному товарообороті коливаються в зв'язку з сезонними змінами попиту, структури мережі, контингента харчуючихся і т.д. В трестах столових, де велике місце позичають підприємства громадського харчування при навчальних закладах, зворот II і III кварталів менш, ніж зворот 1 і IV кварталів.

Навпаки, в тих об'єднаннях, де велика частка відкритих підприємств громадського харчування (ресторанах, річних кафе, павільйонів), питома вага II і III кварталів достатньо великий. Особливо таке положення характерно для курортної, дачної місцевості.

Товарооборот і зворот по продукції власного виробництва розподіляються по кварталам на основі вивчення даних що передують років.

В окремих госпрозрахункових підприємствах громадського харчування застосовуються різноманітні засоби планування товарообороту по реалізації власної продукції.

На підприємствах з постійним контингентом харчуючихся (столові, кафе при заводах, фабриках, заснуванні, навчальних закладах) розрахунок планових показників виробляється виходячи з контингента харчуючихся, середньої кількості блюд і середніх цін на одне блюдо, т. Е. Основою для визначення плану виступає випуск блюд. При Цьому виходять з даних, що склалися в що передують роки, і змін, що намічаються на планований період.

Так, наприклад, на підприємстві працює 1500 чел., з них 70%, т. Е. 1050 чел., користувались послугами столової. В середньому на одного споживача припадало 2.6 блюда. В планованому році в зв'язку з комплексом проводимых заходів частка харчуючихся буде складати 72%, а кількість блюд на одного харчуючогося в день — 2.8. Виходячи З режиму роботи підприємства столова буде працювати 255 днів в році, а явочний коефіцієнт робітників підприємства дорівнює 0.88. Отже, плановий випуск блюд складе 678.5 тис. Блюд (1500 X 0.72 X 2.8 X 255 X 0.88). З Урахуванням середньої

Вартості блюда 19.6 коп. Зворот по обідній продукції складе 133 тис. Грн. (19.6 х678, 5).

Для одержання усього звороту по продукції власного виробництва необхідно привернути дані про випуск іншої власної продукції (кулынарійні вироби, напівфабрикати, кондитерські вироби і т. Д.), при обчисленні же загального товарообороту —спланувати також реалізацію покупних товарів.

Оскільки в загальнодоступних підприємствах громадського харчування число споживачів коливається, тут застосовується інший засіб планування товарообороту і звороту по продукції власного виробництва. В основу розрахунку названих показників покладені дані аналізу звороту за предпланові роки, ступінь використання потужності підприємства, його пропускний спроможність, а також можливості збільшення виробництва напівфабрикатів для приготування готових блюд.

Виробнича потужність підприємства характеризується максимальним обсягом продукції, що може бути вироблена в певний відрізок часу — рік, місяць, доба, зміну. Порівнюючи фактичний випуск блюд з максимально можливим, встановлюють ступінь використання виробничої потужності.

Розглянемо порядок розрахунку виробничої потужності кухні на прикладі приготування перших блюд: загальна ємність котлів (кастрюль) складає 780 л. Середня тривалість варки — 160 хвил., завантаження і вивантаження котлів вимагає 30 хвил., т. Е. Один виробничий цикл позичає 190 хвил.і Крім Того, на простои по організаційно-технічним причинам витрачається 40 хвил.і Кухня працює в течію 7 ч (420 хвил.), а ємність одного блюда дорівнює 0.5 л.

Звідси потужність кухні по виробництву перших блюд дорівнює

(420-40)/190\*0. 5\*780=3120 блюд.

Якщо в передплановому періоді випуск перших блюд складав 2880, те, отже, коефіцієнт використання був рівний 0.92 (2880: 3120) і в підприємстві є можливості для збільшення випуску перших блюд в плановому періоді.

Далі визначається пропускна спроможність обіднього залу — максимальне число споживачів, що може бути обслуговане за певний період. Вона залежить від площі залу, норми площі на одне місце, тривалості роботи і форми обслуговування споживачів, коефіцієнту оборотності одного місця.

Важливою передумовою для збільшення звороту по продукції власного виробництва є використання напівфабрикатів, що одержуються з заготівельних підприємств громадського харчування. Спеціалізація підприємств громадського харчування на заготівельних і доготівельних сприяє індустріалізації технологічних процесів в галузі і служить основою для підвищення продуктивності праці і збільшення звороту по продукції власного виробництва.

На Основі за передпланові роки темпів росту ,що склалися товарообороту і звороту по власній продукції і з урахуванням ступінь використання виробничої потужності, пропускний спроможність обіднього залу, розширення застосування напівфабрикатів розробляють план товарообороту і звороту по продукції власного виробництва на рік з поквартальної розбивкою.

В останні роки всі більш широко використовується нормативний засіб планування товарообороту і звороту по продукції власного виробництва.

Розроблені НДІОПОМ нормативи на одне місце диференційовані по типам і категоріям підприємств громадського харчування. Виходячи З нормативів товарообороту і звороту по продукції власного виробництва на місце в торговельному залі визначені укрупнені поправочні коефіцієнти на змінність роботи підприємств громадського харчування: збільшення товарообороту і звороту по продукції власного виробництва при обслуговуванні 2-й зміни складає 0.08, а при обслуговуванні 3-й зміни — 0.06 на кожн 10% середньосписковій чисельності робітничих даної зміни по відношенню до першої. Крім Того, застосовуються додаткові нормативи за наявності буфетів, при загальнодоступному вході в підприємство громадського харчування при заснуванні, школі, заводі і інші поправочні і додаткові нормативи.

Після затвердження плану товарообороту і звороту по продукції власного виробництва розробляють виробничу програму, в якій визначаються конкретні показники по випуску блюд з разбивкою по виглядам, а також вироблення і реалізація кулінарійных виробів, кондитерських виробів, мучних виробів і статі -фбрикатів. Ці показники встановлюються як в натуральному, так і в вартісному виразі.

Підприємства громадського харчування, перейшовші на оренду, і кооперативи громадського харчування застосовують в цілому тих же засоби планування товарообороту і звороту по продукції власного виробництва. Їхні плани є складником планів трестів, об'єднань і управлінь громадського харчування.

**5. Методика планування надходження сировини і продуктів**

Найважливішою умовою безперебійної роботи підприємств громадського харчування є їхні постачання продовольчими товаром і сировиною в відповідності зі попитом населення, раціональними нормами харчування, планом товарообороту і звороту по власній продукції, а також складеною виробничою програмою.

Постачання сировиною і товаром планується після розробки плану товарообороту і звороту по продукції власного виробництва в наступному порядку: визначення потреби в сировину і товарі на основі виробничої програми і в відповідності з планом звороту по реалізації покупних товарів; розрахунок розміру товарних запасів сировини і товару; планування надходження сировини і товару на основі продуктового балансу.

Видаток продуктів в громадському живленні складається з двох частин: видатку сировини на вироблення продукції власного виробництва і продаж товару через буфети і роздрібну мережу.

Потреба громадського харчування в сировину визначається різними засобами.

Найбільш простий варіант розрахунку полягає в використанні фактичні видатку ,що склався основних виглядів продуктів на одного харчуючогося. Однак фактичні дані повинні бути скоректовані в відповідності з встановленими раціональними нормами споживання, диференційованими по окремим контингентам харчуючихся. Отримані розрахункові норми видатку продуктів і потреба в них визначаються по основним виглядам сировини — м'ясопродуктам, рибі, маслу тваринній, картоплі, овочям, мучним виробам і ін. Розрахунок рекомендується виробляти по формулі

П=Чп• Н. До,

Де П — потреба в кожному вигляді сировини в планованому періоді певного контингента; Чп — планована чисельність обслуговуваного контингента; Н — норма видатку даного вигляду сировини на одного харчуючогося в день; До — кількість днів в планованому періоді.

На Основі вивчення попиту, аналізу фактичної реалізації за що передує період і виділених фондів визначає кількість сировини для реалізації в вигляді напівфабрикатів і іншій продукції, а також потреба в товарі в відповідності з обсягом товарообороту по покупним товару.

Такий порядок розрахунку потреби в сировину і товарі застосуємо на рівні області, міста. Однак його можна використати і для трестів (об'єднань), і навіть для окремих одиниць громадського харчування, що обслуговують певний контингент харчуючихся.

В нинішній час в одиницях громадського харчування з постійним складом відвідувачів організовані комплексні сніданки, обіди і вечері по цикличному меню. Набір сировини визначається в цьому випадку по рецептурам блюд, передбачених в комплексах сніданків, обідів і вечерь на кожний день циклу.

Потреба в сировину може розраховуватися на основі укрупнених норм того або іншого продукту.

Норми видатку сировини на одиницю блюда або кулінарійногої вироби визначені збірками рецептур, затвердженими Міністерством торгівлі України. Среднегрупповые норми розраховуються в залежності від структури планового асортименту блюд і кулинарійних виробів, що випускаються і індивідуальних норм видатку сировини з допомогою середньоарифметичної зваженої по формулі

Н=niqi/100,

Де Н —середньогрупова норма видатку сировини; ni — питома вага кожного блюда або кулінарійногої виробу в загальному випуску по плану,%; qi — індивідуальна норма видатку сировини на кожне блюдо або кулинарійний вироб.

Знаючи среднегрупову норму видатку певного вигляду сировини і кількість блюд, що виробляються з цього продукту, визначають загальну потребу в даній сировині.

Аналогічні розрахунок проводяться по всім основним виглядам сировини і числу блюд. Потреба в допоміжній сировині (специї, сіль, зелень, приправи і т. д.) встановлюється виходячи з даних передпланового періоду.

Планована потреба в покупних товарах повинна бути ув’язана з планом звороту по цим товару з урахуванням можливостей постачальників, а також виходячи з тенденцій ,що складаються в реалізації окремих товару (наприклад, істотний скорочення реалізації алкогольних напоїв і тютюнових виробів).

Товарне забезпечення планується як в натуральних, так і в вартісних показниках. В другому випадку важливо встановити правильні середньовзважені ціни на кожний вигляд продуктів і сировини. Середні Ціни розраховують виходячи з фактичної реалізації по даній групі товару і сировини в поточному році. При істотній зміні в планованому році внутрішньогрупового асортименту їх слідує скоректувати.

Коли визначена потреба в сировину, напівфабрикатах і покупних товарах, їхню загальну вартість порівнюють з обсягом товарообороту. Оскільки вартість сировини і товару розраховується в роздрібних цінах, до неї слідує додати суму націнки громадського харчування. Націнки, що встановлюються в відсотках до роздрібних цін, диференціюються по п'ятим категоріям підприємств громадського харчування, по виглядам сировини, по власній продукції і покупним товарам.

Методика нормування і планування товарних запасів в громадському живленні в значній мірі співпадає з методикою, застосовуваної в роздрібній торгівлі. Норма запасу по кожній товарній групі включає час перебування товару в вигляді виробничо-торговельного запасу; час, необхідний на прийом, перевірку і підготовку товару до продажу; гарантийний запас.

Виробничо-торговельний запас в свою чергу перебує з двох частин: запасу, що постійно знаходиться в виробництві і в торговельному залі, і запасу в коморі, призначеного для забезпечення виробничих і торговельних потреб в період до надходження черговий партії товару і сировини.

Першу частину виробничо-торговельного запасу — постійний запас — визначають на основі мінімально необхідної кількості сировини і товару в виробництві, розміру одноденного звороту цих же товарів в буфете, запасу товару, призначених для показу відвідувачам, і одноденного звороту цих товару.

Наприклад, через кухню планується середньоденна реалізація блюд з м'яса на суму 800 грн.; середньоденний продаж кулінарійнйнихі виробів з м'яса через буфет складає 50 грн. Крім Того, для показу відвідувачам виставлені блюда з м'яса на суму 7 грн. Норма постійного запасу в днях в цьому випадку буде дорівнювати 1.01 дня ((800 +50+7): 850).

Друга частина виробничо-торговельного запасу — запас поточного поповнення (Зтп) визначається по наступній формулі:

Зтп=r\*Pi/(P\*2),

Де r — частота (інтервал) завозу даного товару, дні; Pi — кількість асортиментних різновидів даної сировини, товару, підлягаюче завозу; Р — середня кількість різновидів в одній партії завозу.

Загальна норма виробничо-торговельного запасу визначається підсумовуванням постійного і змінного (запасу поточного поповнення) запасів.

Час, необхідний на приймання, перевірку і підготовку до продажу, планується звичайно в межах від 0.5 до 1 дня. Страховий (гарантийний) запас встановлюється звичайно в розмірі 100% виробничо-торговельного запасу.

Щоб визначити норматив товарного запасу в сумі, одноденний видаток даного вигляду сировини або товару умножають на загальну норму в днях. Середня норма в днях по всьому асортименту розраховується шляхом ділення суми всіх планових запасів на одноденний зворот по всьому асортименту.

План надходження сировини і товару, необхідних для безперебійної роботи підприємства громадського харчування, встановлюють як по окремим товару, так і по всьому асортименту yа основі продуктового балансу по формулі П=Р+Зк-зн,

Де П — надходження товару і сировини в планованому періоді; Р — планова потреба в сировину і товарі; Зн, Зк — запаси товару на почало і кінець періоду.

Завершується планування надходження товару визначенням джерел їхнього надходження і обсягу надходження з кожного джерела (табл. 12). Значна частина сировини і товару надходить з централізованих джерел. Однак підприємствам громадського харчування розв'язане за рахунок частини їхньої виручки закуповувати продукцію у населення, на колгоспних ринку, а також у колгоспів і радгоспів. Крім того, багато підприємств громадського харчування одержують продукцію від власних підсобних господарств. Підсобні господарства при промислових підприємствах і об'єднаннях є надто істотним нецентралізованим джерелом надходження ресурсів в підприємства громадського харчування при промислових підприємствах.

На Основі збалансованого розрахунку товарного забезпечення підприємство (організація) громадського харчування являє заявку вищої за рівнем організації. Вища За Рівнем Організація після затвердження плану розподілу фондів сповіщає підприємства про ліміти фондів по кожному прикріпленому для постачань постачальнику.

**6. Висновки**

В умовах ринкової економіки, коли доля приватного сектору значно біьша за державний сектор, громадське харчування має нові шляхи розвитку і вдосконалення.

Ринковий засіб виробництва об'єктивно створює умови для високих темпів технічного прогресу, переважного зростання важкої промисловості, збільшення продуктивності суспільної праці як бази постійного підвищення матеріального і культурного рівня життя народу.

Громадське харчування являє собою особливу специфічну галузь народного господарства. Якщо підприємства харчової промисловості виробляють продукти харчування, але не реалізують їх населенню, а в підприємствах торгівлі організується доставка, зберігання товару і продаж їх, то в підприємствах громадського харчування уособлюються три функції: виробництво обідньої продукції, кулінарійних і кондитерських виробів, реалізація і організація раціонального харчування людей.

Громадське харчування обособлюється і вдосконалюється як галузь господарства в силу виконання нею специфічних функцій, відмінних від прямих функцій харчової промисловості і торгівлі. Громадське харчування є галуззю господарства, безпосередньо зв'язанної з забезпеченням населення предметами першої необхідності.

Саме тому сучасне громадське харчування матеме нові перспективні шляхи розвитку як одна з галузей народно-господарського комплексу.

Таблица 9 Расчет плана товарооборота по области (цифры условные)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Единица измерения | Ожидаемое выполнение за текущий год | Проект плана | В % к ожидаемому выполнению |
| Численность населения (среднегодовая) . | тыс. чел. | 868 | 872 | 100,5 |
| Платежеспособный спрос . . . | млн. руб | 900,9 | 929.7 | 103,2 |
| Розничный товарооборот . . . | » | 883,4 | 910,8 | 103,1 |
| В том числе: оборот по продовольственным товарам | » | 442,6 | 453.6 | 102,5 |
| Удельный вес в общем обороте | % | 50,1 | 49,8 | —0,3 |
| Оборот общественного питания | млн. руб | 74,8 | 78,0 | 104,3 |
| Удельный вес в обороте продовольственных товаров . . . | % | 16,9 | 17,2 | +0,3 |
| Удельный вес в платежеспособном спросе ....... | % | 8.3 | 8,4 | +0,1 |
| Оборот по продукции собственного производства . ... | млн. руб. | 51,9 | 54,7 | 105.4 |
| Удельный вес в обороте общественного питания ..... | % | 69,4 | 70,1 | +0,5 |

Таблица 10. Проект плана товарооборота и оборота по реализации продукции собственного производства

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Показатели | Товарооборот | Оборот по продукции собственного производства |
| 1 | Фактическое выполнение плана за отчетный год .......... | 320,0 | 208,0 |
| 2 | План текущего года | 342,0 | 233,0 |
| 3 | Фактическое выполнение плана за 9 месяцев | 257,0 | 176,0 |
| 4 | План на IV квартал | 90,0 | 64,0 |
| 5 | Ожидаемое выполнение IV квартала | 92,0 | 65,0 |
| 6 | Ожидаемое выполнение за текущий год | 349 | 241 |
| 7 | Выполнение плана ожидаемое, % | 102,0 | 103,4 |
| 8 | Коррективы на увеличение: принятие сети от других предприятий  открытие новой сети предприятий  открытие после реконструкции открытие после ремонта другие коррективы  Итого | -  18,0  -  6,0  24,0 | -  14,0  -  4,0  18,0 |
| 9 | Коррективы на уменьшение: |  |  |
|  | передача сети другим предприятиям | - | - |
|  | закрытие сети в связи с ремонтом | - | - |
|  | закрытие сети в связи с реконструкцией 1 | 12,0 | 5,0 |
|  | закрытие сети в связи с ликвидацией. | - | - |
|  | сокращение питающихся ..... | - | - |
|  | другие коррективы ...... | - | - |
|  | Итого. . . | 12,0 | 5,0 |
| 10 | Всего | 354 | 254 |

Таблица 11

Сводный проект плана товарооборота треста (объединения) общественного питания

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Ожи- | План на год | | | | | Процент |
|  | дае- |  | | | | | к ожи- |
| Показатели | мое выпол- нение | всего за год | кварталы | | | | даемому выполнению |
|  |  |  | І | ІІ | III | IV |  |
| Товарооборот . . . | 14300 | 15000 | 3930 | 4025 | 3165 | 4025 | 104,9 |
| Удельный вес кварта- |  |  |  |  |  |  |  |
| ла в товарообороте |  |  |  |  |  |  |  |
| за год, % .... | — | 100,0 | 26,2 | 25,9 | 21,1 | 26,8 | — |
| Оборот по реализации |  |  |  |  |  |  |  |
| продукции собствен- |  |  |  |  |  |  |  |
| ного производства | 10540 | 11200 | 2945 | 2970 | 2240 | 3045 | 106,3 |
| Удельный вес кварта- |  |  |  |  |  |  |  |
| ла в товарообороте |  |  |  |  |  |  |  |
| за год, % .... | — | 100,0 | 26,3 | 26,5 | 20,0 | 27,2 | — |
| Удельный вес оборота |  |  |  |  |  |  |  |
| по реализации соб- |  |  |  |  |  |  |  |
| ственного производ- |  |  |  |  |  |  |  |
| ства в товарообо- |  |  |  |  |  |  |  |
| роте, % .... | 73,7 | 74,6 | 74,9 | 76,5 | 70,8 | 75,6 | — |
| Оборот по реализации |  |  |  |  |  |  |  |
| покупных товаров | 3760 | 3800 | 985 | 910 | 925 | 980 | 101,6 |

Таблица 12

Баланс товарных ресурсов по предприятию общественного питания на\_\_\_\_год (в тыс. грн.)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пот- | Источники поступления товарных ресурсов | | | | |
| Товары и товарные | реб- |  | | | | |
| Группы | ность в то- | цен- | децентрализованные | | | |
|  |  | трал и- |  | | | |
|  | варах | зеван- |  |  | | |
|  |  | ные | всего | в том числе | | |
|  |  |  |  | поступле- | закупка | другие |
|  |  |  |  | ние от | у колхо- | источ- |
|  |  |  |  | подсоб- | зов, сов- | ники |
|  |  |  |  | ных хо- | хозов и |  |
|  |  |  |  | зяйств | населения |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Мясо и птица | 3240 | 1100 | 2140 | 2000 | 140 |  |
| Колбасные изделия и |  |  |  |  |  |  |
| копчености всякие | 520 | 520 | — | — | .— | — |
| Рыба всякая и т. д. | 380 | 300 | 80 | — | 80 | — |
| Итого | 15500 | 1020 | 5300 | 3100 | 2150 | 50 |

**Список литературы**

Фридман А.Ф., Байдаков Н.Ф. Экономика и планирование кооперативной торговли. – М., 1990, т.2

Экономика торговли: Учебник. – М.,1990 (414 с.)

Сребник Б.В. Экономика торговли. – М., 1989

Гоголь Б.И. Экономика Советской торговли М., 1971 (415 с.)

Экономика торговли: Учебник. – М., 1968

Экономика торговли: Учебник. – М., 1966

Економыка, органызація і планування невиробничої сфери. Під редакцією Жильцова М.С. – М., 1990

Бобров А.А. Экономіка побутового обслуговування. – М., 1989

Васильев С.С. Економіка Советской торговли. – М., 1966