## Введение

Необходимо дать общую организационно-экономическую характеристику предприятия общественного питания

Если курсовая работа «Планирование хозяйственной деятельности ПОП» выполняется на материале курсовой работы по дисциплине Организация производства, то из данной работы для выполнения задания потребуются следующие данные:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Время работы торгового зала | 8.00 – 20.00 |
| 2. | Количество питающихся | 965 |
| 3. | Количество блюд по группам | * хол.блюда и закуски 483 * 1 блюда 724 * 2 блюда 965 * Сладкие блюда 241 * Гор.напитки 483 * Холл.напитки 242 * Конд.изделия 290 * Хлеб пшеничный 145 * Хлеб ржаной 97 |
| 4. | План-меню | Приложение 1 |
| 5. | Расчет потребного количества сырья массой «нетто» и «брутто» | Приложение 2 |
| 6. | Количество работников холодного цеха, из них | 5 человек |
|  | Повар 5 разряда | 1 человек |
|  | Повар 4 разряда | 3 человека |
|  | Повар 3 разряда | 1 человек |
| 7. | Площадь холодного цеха | 16,7 м2 |
| 8. | Количество рабочих дней в году | 299 |

Новые данные, которые потребуются для планирования организационно-хозяйственной деятельности ПОП (заполняются студентом самостоятельно)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Место расположения | г.Нижний Новгород ул.Перекопская д.11 |
| 2. | Статус посетителей | Прохожие; люди, работающие и учащиеся рядом |
| 3. | Предприятия, располагающиеся рядом | Хлеб завод, завод Кока-кола, магазины |
| 4. | Конкуренты | Кафе, закусочные |
| 5. | Предоставляемые услуги | * производство кулинарной продукции * реализация кулинарной продукции * организация ее потребления |
| 6. | Дополнительные услуги | Обслуживание торжеств, банкетов, семейных обедов и ритуальных мероприятий. |
| 7. | Реклама | Релама – на плакатах;  Цель предприятия – привлечение посетителей и получение прибыли; Общедоступная столовая доступна для всех слоев населения |
| 8. | Система налогообложения | Единый налог на вмененный доход |
| 9. | Руководитель предприятия | Мужчина от 35 до 40 лет с высшим образованием (управление предприятием общественного питания) |
| 10. | Состояние | Вновь организованное предприятие общественного питания |

1. **Сущность и необходимость планирования и прогнозирования для предприятия общественного питания.**

Прогнозирование и планирование на предприятиях общественного питания.

Ожидание будущего для человека зачастую принимает форму прогноза, которая выражается обычно мысленно. История экономических прогнозов тесно связано с историей прогнозирования, в которой можно выделить 3 ветви: первая религиозное представление о будущем; второе утопические теории о лучшем будущем; третье философско-исторический подход к формированию образа будущего.

Прогноз – это научно обоснованное суждение о возможных состояния объекта в будущем, альтернативных путях и сроках их осуществления.

Прогнозирование – это процесс разработки прогноза.

Прогноз спроса повышает надежность экономического прогноза.

Экономическое прогнозирование – это выяснение тенденций развития экономических отношений и поиск оптимальных решений по достижению цели этого развития.

Экономический прогноз – это итог экономического прогнозирования.

Также экономический прогноз позволяет:

* Оценить состояние и осуществить поиск возможных вариантов управленческих решений;
* Определить очертания области и возможности для изменения будущих событий;
* Выявить проблемы слабо выраженные в настоящем, но возможные в будущем;
* Осуществить поиск вариантов активного воздействия на объективные факторы будущего;
* Моделировать варианты событий при учете ведущих факторов.

Планирование – это процесс экономического обоснования рационального поведения субъекта хозяйствования для достижения своих целей.

План – не цель, а возможное средство достижения цели. Это средство помогает улучшить будущее. Его действенность определяется объективным пониманием жизни и субъективными управленческими решениями, которые должны стать действиями по саморегуляции объекта хозяйствования ради достижения выбранных целей жизнедеятельности.

Этапы планирования на предприятиях общественного питания.

Процесс планирования включает три основных этапа:

1-й этап — определение плановых целей и программи­рование глобальных макроэкономических показателей;

2-й этап — дезагрегация макроэкономических показателей;

3-й этап — согласование показателей плана и проверка их на совместимость и сбалансированность.

Последовательность и порядок разработки плана фирмы осуществляется в несколько этапов:

1. Обоснование целей деятельности;
2. Сбор информации;
3. Проведение экономического анализа;
4. Составление прогнозов;
5. Составление планов;
6. Утверждение и доведение планов до исполнителей;
7. Выполнение плана исполнителями;
8. Мониторинг плана.

Виды планирования на ПОП.

В деятельности субъекта хозяйствования используют­ся различные планы. Их классификация подчиняется зада­чам систематизации по типовым признакам, что позволяет определить место каждого из них и обозначить роль со­гласно предназначению. Установление сходства и различий между видами планов благодаря их классификации позво­ляет лучше понять природу планирования.

Планы классифицируются следующим образом.

1. По времени:

* долгосрочные (на 10—25 лет);
* среднесрочные (на 3—10 лет);
* краткосрочные (на 1—3 года);
* текущие (на 1 год, в том числе сезонные);
* оперативные (до 1 года).

2. По объектам хозяйствования:

* государственные, в том числе региональные, респуб­ликанские, областные и муниципальные;
* внутрифирменные.

В настоящее время правительства многих экономически развитых стран мира применяют планы в управлении общественно-экономическим развитием. Кроме того, существует боль­шая группа разновидностей региональных планов, в том чис­ле местных. В государственном планировании особое место занимают программы социально-экономического развития. Внутрифирменное планирование означает разработку планов внутри отдельной фирмы, в том числе по ее предприятиям. План такого уровня отличается от государственного большей детерминированностью, обязательностью, маневренностью и нацеленностью на экономический результат.

3. По степени определения параметров:

* детерминированные (с четко определенными параметрами);
* вероятностные (с нечеткими параметрами).

4. По признаку временной ориентации:

* реактивные, т. е. ориентированные на закрепление достижений прошлого;
* инактивные, т. е. инертные по планируемым дей­ствиям;
* преактивные, т. е. с высоким уровнем активности, направленным на существенное преобразование дей­ствительности.

5. По назначению:

* директивные, обязательные для выполнения;
* индикативные, т. е. рекомендательные для выполне­ния. Как уже отмечалось, на уровне фирмы прини­маются в основном директивные планы, а на уровне государства — индикативные. Но есть и исключения,  
  например, бюджетные или налоговые планы страны.

6. По масштабности целей:

* стратегические, предусматривающие глобальные цели;
* бизнес-планы, т. е. ориентированные на достижение отдельной сделки, операции или применительно к предприятию малого бизнеса, ориентированные на небольшой срок.

7. По конкретной установке:

* функциональные, предназначенные для внедрения  
  управленческих решений в сфере деятельности фир­мы, выполняющей определенную функцию. Эти пла­ны играют особую роль в управлении, поэтому есть смысл выделить их в отдельную классификацию;
* единовременные, создаются с внедрением какого-либо проекта или программы и выполняют вспомогатель­ную роль во внедрении общей стратегии. Единовре­менные планы могут быть: программными и проект­ными. Программный план создается с целью коорди­нации различных видов деятельности при реализации сложной программы. Проектный план может быть частью программного плана и применяется для кон­троля за менее сложными процессами, например, план размещения дистрибьюторской сети, проект рек­ламной кампании;
* стабильные, т. е. содержащие разработку конкрет­ных указаний для регулярно повторяющихся опера­ций типичного характера. Они представляют собой свод правил, инструкций и рекомендаций по осуще­ствлению стандартных видов деятельности. К ним мож­но отнести инструкции, правила и рекомендации.

8. По функциям деятельности — это так называемые функциональные планы:

* маркетинга, в том числе сбыта;
* прибыли и рентабельности;
* инвестиций, в том числе долговременных материаль­ных;
* издержек производства и обращения;
* персонала;
* доходов;
* финансов и др.

9. По отношению к действительности:

* основные, т. е. официально принятые руководством;
* вероятностные (случайные), представляют собой аль­тернативный курс действий, который будет предпри­нят в случае наступления непредвиденного события (событий), не предусмотренного основным планом. Он бывает необходим фирмам, работающим в сложной и динамичной внешней среде. Осуществление плана обычно поручается специальной «кризисной» команде, которая начинает свою работу лишь в случае на­ступления критической ситуации.

Любая научная классификация несет в себе элемент условности. В реальной действительности отдельное явление бывает трудно классифицировать из-за размытых границ его признаков. Да это и не требуется. С точки зрения практичес­кого применения важна не чистота научной классификации плана, а его действительная польза как средства достиже­ния искомых результатов. Поэтому на практике существует множество планов, которые сложно классифицировать, но их неоспоримым преимуществом является востребованность жизнью и соответствие условиям рыночной среды.

В современной практике планирования используются различные планы. В последние годы наибольшую популяр­ность приобрели индикативные и стратегические планы, а также бизнес-планы.

Индикативное планирование (ИП) в настоящее время является важным инструментом государственной ориента­ции экономики. Предприниматели, хозяйственные руководители предприятий и объединений нуждаются в точных ориентирах, определяющих направления развития деятель­ности, в целях укрепления своей конкурентоспособности и решения крупномасштабных задач страны. Индикативное планирование на уровне государства представляет собой макроэкономическое обоснование показателей экономики и меры регулирования экономических процессов в стране при неизменности принципа самостоятельности субъекта хозяй­ствования.

Характерными чертами индикативного планирования го­сударства являются:

* эволюция экономических отношений на уровне госу­дарства;
* демократическое воздействие государства на рыноч­ные отношения, на предпринимательскую среду;
* координация действий и интересов государства и дру­гих субъектов хозяйствования;
* использование инструментов в планировании;
* координация использования государственных ресурсов;
* создание системы макро- и микропланов на высшем уровне вертикали, в основе которой находится макро­планирование, а по горизонтали располагаются мик­ропланы поставок, инвестиций, кооперации и т. д.;
* отражение экономической политики государства, в том числе структурной и промышленной;
* разработка общих контуров будущего;
* процесс формирования параметров (индикаторов) раз­вития и мер их достижения;
* использование преимущества экономических регуляторов;
* ориентация фирм негосударственного сектора на вы­полнение государственно важных задач;
* возможность включения заданий для государствен­ного сектора;
* возможность включения в план: а) контрольных цифр, имеющих информационное значение для самостоя­тельно действующих субъектов экономики, б) госу­дарственных заказов, в том числе по межотрасле­вым и межреспубликанским поставкам, в) лимитов экономических регуляторов (цены, налогов, процен­тных ставок, нормативов и др.);
* взаимосвязь со стратегическим планированием;
* игровая модель по поиску экономического равнове­сия в стране;
* попытка недопущения крупных макроэкономических дис­пропорций, что решается посредством налоговых ста­вок, монетарных параметров и бюджетных расходов. Познавательным является опыт индикативного плани­рования других стран.

Бизнес-план-это план развития предприятия, необходимый для освоения новых сфер деятельности фирмы, создания новых видов бизнеса. Основные цели бизнес-плана:

* определяет степень жизнеспособности и будущей устойчивости предприятия, снижает риск предпринимательской деятельности;
* конкретизирует перспективы бизнеса в виде системы количественных и качественных показателей системы;
* привлекает внимание и интерес, обеспечивает поддержку со стороны потенциальных инвесторов фирмы;

помогает получить ценный опыт планирования, развивает перспективный взгляд на организацию и её рабочую среду.

1. Планирование и прогнозирование деятельности предприятия общественного питания

2.1. Планирование валового товарооборота

**Товарооборот общественного питания выражает экономические отношения, возникающие при реализации собственной продукции, покупных товаров, оказании услуг по организации питания.**

Товарооборот предприятия общественного питания состоит из двух основных частей:

* реализации продукции собственного производства
* продажи покупных товаров.

Сумма оборота от реализации продукции собственного производства (розничного и оптового) и оборота от реализации покупных товаров образует общий оборот общественного питания, то есть ***валовой***. Валовой товарооборот характеризует полный объем производственной и торговой деятельности предприятия общественного питания. Товарооборот планируют и учитывают в розничных ценах, включая наценку общественного питания.

План товарооборота общественного питания составляется в определенной последовательности. Основная его часть – реализация продукции собственного производства, разрабатываемая на базе производственной программы (оборота собственной продукции в натуральном исчислении). Поэтому первоначально рассчитывают производственную программу предприятия.

В своей работе студент должен воспользоваться производственной программой рассчитанной им в курсовой работе по дисциплине «Организация производства». На основании производственной программы составляются калькуляционные карточки на каждое блюдо, изделие. Для этого необходимо воспользоваться прейскурантом цен на сырье и товары, который студент составляет на момент написания курсовой работы исходя из действующих цен.

**Сводная таблица цен на продукцию собственного производства согласно производственной программы на 01.10.2006г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование блюд | **Количество блюд по производственной программе** | **Цена одного блюда, руб.** | **Стоимость блюд, руб** |
| **1** | **Салат «Летний»** | **60** | **12,05** | **723,0** |
| **2** | **Салат картофельный** | **60** | **7,97** | **478,20** |
| **3** | **Салат витаминный (1 вариант)** | **60** | **24,07** | **1444,20** |
| **4** | **Салат мясной** | **60** | **45,0** | **2700,0** |
| **5** | **Салат Столичный** | **60** | **39,23** | **2353,80** |
| **6** | **Винегрет овощной** | **60** | **7,70** | **462,0** |
| **7** | **Винегрет с сельдью** | **60** | **18,05** | **1083,0** |
| **8** | **Салат яичный** | **63** | **12,30** | **774,9** |
| **9** | **Борщ** | **181** | **23,29** | **4215,49** |
| **10** | **Щи из свежей капусты с картофелем** | **181** | **18,74** | **3391,94** |
| **11** | **Рассольник** | **181** | **27,66** | **5006,46** |
| **12** | **Суп крестьянский с крупой** | **181** | **17,62** | **3189,22** |
| **13** | **Тефтели рыбные с томатным соусом и рисом** | **318** | **29,04** | **9234,72** |
| **14** | **Мясо тушеное с картофельным пюре** | **323** | **71,87** | **23214,01** |
| **15** | **Гуляш с картофельным пюре** | **324** | **80,79** | **26175,96** |
| **15** | **Плоды или ягоды свежие** | **85** | **12,0** | **1020,0** |
| **17** | **Лимоны с сахаром** | **70** | **3,65** | **255,50** |
| **18** | **Компот из свежих плодов** | **86** | **4,41** | **379,26** |
| **19** | **Кофе черный** | **161** | **2,15** | **346,15** |
| **20** | **Кофе по-восточному** | **161** | **28,70** | **4620,70** |
| **21** | **Какао с молоком** | **161** | **4,83** | **777,63** |
| **22** | **Напиток клюквенный** | **81** | **4,91** | **397,71** |
| **23** | **Напиток из плодов шиповника** | **81** | **3,72** | **301,32** |
| **24** | **Напиток из тмина** | **80** | **2,03** | **162,40** |
| **25** | **Блины с маслом** | **190** | **5,49** | **1043,10** |
| **26** | **Кош-теле** | **100** | **12,16** | **1216,0** |
| 94966,67 |

Рабочие дни: 299 дней

Оборот по продукции собственного производства за год:

94966,67×299=28395034,33 руб.

Валовой товарооборот за год:

28395034,33 – 85%

Х - 100%

Х=33405822,74 руб.

**Валовой товарооборот за год = 33405822,74 руб.**

**2.2.** Планирование товарных запасов. Составление продуктового баланса

Для бесперебойной производственно-торговой деятельности в предприятиях общественного питания должно осуществляться снабжение сырьем и покупными товарами в необходимом количестве и ассортименте.

Планирование снабжения сырьем и товарами начинается с расчета потребности в сырье и покупных товарах. На планируемый период потребность в сырье и товарах определяется расчетом с использованием данных о производственной программе и индивидуальных норм расхода сырья на единицу продукции (на одно блюдо или одно изделие). Нормы расхода сырья приведены в Сборнике рецептур блюд. Учитывая данные однодневного расхода сырья, составляем сводный план потребности общедоступной столовой «Русская кухня» в сырье.

**Сводный план однодневной и годовой потребности**

**Общедоступной столовой «Русская кухня» в сырье и товарах.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья и товаров** | **Ед. измерения** | **Потребность однодневная в кг** | **Потребность годовая, кг** | **Цена за кг / шт**  **руб.** | **Сумма однодневной потребности** | **Сумма годовой потребности в сырье и товарах** |
| 1 | Вишня свежая | кг | 0,474 | 141,726 | 900,0 | 426,6 | 127553,4 |
| 2 | Говядина (покромка) | кг | 56,39 | 16860,61 | 220,0 | 12405,8 | 3709334,2 |
| 3 | Говядина (боковой кусок тазобедренной части) | кг | 54,91 | 16418,09 | 180,0 | 9883,8 | 2955256,2 |
| 4 | Горчица | кг | 0,18 | 53,82 | 96,0 | 17,28 | 5166,72 |
| 5 | Груши | кг | 12,75 | 3812,25 | 40,0 | 510,0 | 152490,0 |
| 6 | Дрожжи (прессованные) | кг | 0,57 | 170,43 | 30,0 | 17,1 | 5112,9 |
| 7 | Жир животный топленый пищевой | кг | 4,53 | 1354,47 | 101,50 | 459,8 | 137478,71 |
| 8 | Какао-порошок | кг | 0,60 | 179,4 | 100,0 | 60,0 | 17940,0 |
| 9 | Капуста белокочанная | кг | 31,67 | 9469,33 | 13,0 | 411,71 | 123101,29 |
| 10 | Капуста квашенная | кг | 13,59 | 4063,41 | 44,70 | 607,47 | 181634,43 |
| 11 | Картофель | кг | 117,30 | 35072,7 | 11,0 | 1290,3 | 385799,7 |
| 12 | Кислота лимонная | кг | 0,017 | 5,083 | 215,0 | 3,66 | 1092,85 |
| 13 | Клюква | кг | 2,14 | 639,86 | 72,0 | 154,08 | 46069,92 |
| 14 | Кости пищевые | кг | 58,90 | 17611,1 | 36,70 | 2161,63 | 646327,37 |
| 15 | Кофе натуральный «Арабика» | кг | 1,61 | 481,39 | 1400,50 | 644,81 | 674186,7 |
| 16 | Кофе натуральный растворимый "Nescafe" | кг | 0,24 | 71,76 | 715,0 | 171,6 | 51308,4 |
| 17 | Крабы (консервированные) | кг | 0,36 | 107,64 | 420,0 | 151,2 | 45208,8 |
| 18 | Крупа рисовая | кг | 27,98 | 8366,02 | 25,0 | 699,5 | 209150,5 |
| 19 | Кулинарный жир | кг | 2,54 | 759,46 | 41,80 | 106,17 | 31745,43 |
| 20 | Курица | кг | 9,12 | 2726,88 | 72,0 | 656,64 | 196335,36 |
| 21 | Лимон | кг | 3,44 | 1028,56 | 35,0 | 120,4 | 35999,6 |
| 22 | Лук зеленый | кг | 4,72 | 1411,28 | 43,0 | 202,96 | 60685,04 |
| 23 | Лук-порей | кг | 3,36 | 981,12 | 62,0 | 208,32 | 60829,44 |
| 24 | Лук репчатый | кг | 31,48 | 9412,52 | 12,0 | 377,76 | 112950,24 |
| 25 | Майонез "Провансаль" | кг | 5,70 | 1704,3 | 60,0 | 342,0 | 102258,0 |
| 26 | Масло растительное | л | 5,86 | 1752,14 | 36,30 | 212,72 | 63602,68 |
| 27 | Масло сливочное | кг | 1,90 | 568,1 | 85,0 | 161,5 | 48288,5 |
| 28 | Масло топленое | кг | 2,40 | 717,6 | 140,0 | 336,0 | 100464,0 |
| 29 | Маргарин столовый | кг | 10,76 | 3217,24 | 51,60 | 555,22 | 166009,58 |
| 30 | Молоко | л | 34,41 | 10288,59 | 16,50 | 567,77 | 169761,74 |
| 31 | Морковь свежая | кг | 17,03 | 5091,97 | 16,0 | 272,48 | 81471,52 |
| 32 | Мука пшеничная | кг | 24,984 | 7470,216 | 12,70 | 317,3 | 94871,74 |
| 33 | Натрий двууглекислый | кг | 0,06 | 17,94 | 215,0 | 12,9 | 3857,1 |
| 34 | Огурцы свежие | кг | 6,37 | 1904,63 | 47,90 | 305,12 | 91231,78 |
| 35 | Огурцы соленые | кг | 8,70 | 2601,3 | 48,60 | 422,82 | 126423,18 |
| 36 | Петрушка (корень) | кг | 12,271 | 3669,029 | 78,0 | 957,14 | 286184,26 |
| 37 | Плоды шиповника сушеные | кг | 1,22 | 364,78 | 101,0 | 102,22 | 36842,78 |
| 38 | Помидоры свежие | кг | 5,83 | 1743,48 | 15,0 | 87,45 | 26147,55 |
| 39 | Рафинадная пудра | кг | 0,30 | 89,7 | 215,0 | 64,5 | 19285,5 |
| 40 | Репа | кг | 5,06 | 1512,94 | 16,0 | 80,96 | 24207,04 |
| 41 | Рыбные пищевые отходы | кг | 12,52 | 3743,48 | 22,0 | 275,44 | 82356,56 |
| 42 | Салат | кг | 1,32 | 394,68 | 70,0 | 92,4 | 27627,6 |
| 43 | Сахар | кг | 15,39 | 4601,61 | 23,0 | 353,97 | 105837,03 |
| 44 | Свекла | кг | 15,14 | 4526,86 | 15,0 | 227,1 | 67902,9 |
| 45 | Сельдь | кг | 4,38 | 1309,62 | 63,0 | 275,94 | 82506,06 |
| 46 | Сметана "Домик в деревне" | кг | 17,78 | 5316,22 | 120,0 | 2133,6 | 637946,4 |
| 47 | Соль | кг | 0,309 | 92,391 | 4,0 | 1,24 | 369,56 |
| 48 | Соус "Южный" (заменить на майонез) | кг | 0,48 | 143,52 | 60,0 | 28,8 | 8611,2 |
| 49 | Тмин | кг | 0,12 | 35,88 | 215,0 | 25,8 | 7714,2 |
| 50 | Томатное пюре "Помидорка" | кг | 21,23 | 6347,77 | 73,0 | 1549,79 | 463387,21 |
| 51 | Треска (филе) | кг | 21,94 | 6560,06 | 120,0 | 2632,8 | 787207,2 |
| 52 | Уксус 3 % -ый | кг | 1,01 | 301,99 | 37,50 | 37,88 | 11324,63 |
| 53 | Фасоль стручковая консервированная | кг | 0,648 | 193,752 | 64,0 | 41,47 | 12400,13 |
| 54 | Хлеб пшеничный | кг | 4,134 | 1236,066 | 10,80 | 44,65 | 13349,51 |
| 55 | Щавель | кг | 3,36 | 1004,64 | 103,50 | 347,76 | 103980,24 |
| 56 | Яблоки свежие | кг | 7,23 | 2161,77 | 21,60 | 156,17 | 46694,23 |
| 57 | Яйца | шт. | 187,2 | 55972,8 | 2,60 | 486,72 | 145529,28 |
| ИТОГО однодневная потребность в сырье и товарах, в руб. | | | | **3987579,71** | | | |

Запасы сырья и товаров создаются на предприятиях питания в целях обеспечения их бесперебойной производственно-торговой деятельности. Товарные запасы в сети общественного питания учитываются в розничных ценах и включают товары, имеющиеся в наличии в ресторанах, столовых, кафе закусочных, буфетах и т.п.

Товарные запасы должны быть минимальными, но достаточными для ритмичной работы предприятия. Сверхнормативные запасы увеличивают потери при хранении, замедляют оборачиваемость товаров, усложняют учет, загромождают складские помещения, при этом ухудшаются условия хранения.

Для предприятий общественного питания рекомендуются следующие нормы товарных запасов при нормальных условиях хранения:

|  |  |
| --- | --- |
| Товар, сырье | Рекомендуемый норматив запасов в днях (максимально) |
| Мясо, птица | 5 |
| Колбасные изделия | 5 |
| Рыба и рыбопродукты | 5 |
| Масло, маргарин, жиры животного происхождения | 5 |
| Молоко, молочная продукция | 1 |
| Сахар, крупы, макаронные изделия, мука | 10 |
| Сыр | 8 |
| Хлеб и хлебобулочные изделия | 1 |
| Картофель | 10 |
| Овощи, фрукты | 3 |
| Масло растительное | 10 |
| Консервы | 10 |
| Яйцо | 7 |
| Майонез, томат | 5 |
| Вино и др. алкогольные напитки | 10 |
| Остальные товарные группы | 3 |
| Специи, приправы | 15 |

**Продуктовый баланс общедоступной столовой «Русская кухня».**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование сырья и товаров** | **Норматив запасов на конец периода в днях** | **Потребность однодневная в кг** | **Запасы на конец периода, кг** | **Сумма**  **Однодневной потребности в сырье, руб.** | **Запасы на конец периода, руб.** |
| 1 | Вишня свежая | 3 | 0,474 | 1,422 | 426,6 | 1279,8 |
| 2 | Говядина (покромка) | 5 | 56,39 | 281,95 | 12405,8 | 62029,0 |
| 3 | Говядина (боковой кусок тазобедренной части) | 5 | 54,91 | 274,55 | 9883,8 | 49419,0 |
| 4 | Горчица | 10 | 0,18 | 1,8 | 17,28 | 172,8 |
| 5 | Груши | 3 | 12,75 | 38,25 | 510,0 | 1530,0 |
| 6 | Дрожжи (прессованные) | 3 | 0,57 | 1,71 | 17,1 | 51,3 |
| 7 | Жир животный топленый пищевой | 5 | 4,53 | 22,65 | 459,8 | 2299,0 |
| 8 | Какао-порошок | 3 | 0,60 | 1,8 | 60,0 | 180,0 |
| 9 | Капуста белокочанная | 3 | 31,67 | 95,01 | 411,71 | 1235,13 |
| 10 | Капуста квашенная | 3 | 13,59 | 40,77 | 607,47 | 1822,41 |
| 11 | Картофель | 10 | 117,30 | 1173,0 | 1290,3 | 12903,0 |
| 12 | Кислота лимонная | 15 | 0,017 | 0,255 | 3,66 | 54,9 |
| 13 | Клюква | 3 | 2,14 | 6,42 | 154,08 | 462,24 |
| 14 | Кости пищевые | 5 | 58,90 | 294,5 | 2161,63 | 10808,15 |
| 15 | Кофе натуральный «Арабика» | 3 | 1,61 | 4,83 | 644,81 | 1934,43 |
| 16 | Кофе натуральный растворимый "Nescafe" | 3 | 0,24 | 0,72 | 171,6 | 514,8 |
| 17 | Крабы (консервированные) | 10 | 0,36 | 3,6 | 151,2 | 1512,0 |
| 18 | Крупа рисовая | 10 | 27,98 | 279,8 | 699,5 | 6995,0 |
| 19 | Кулинарный жир | 5 | 2,54 | 12,7 | 106,17 | 530,85 |
| 20 | Курица | 5 | 9,12 | 45,6 | 656,64 | 3283,2 |
| 21 | Лимон | 3 | 3,44 | 10,32 | 120,4 | 361,2 |
| 22 | Лук зеленый | 3 | 4,72 | 14,16 | 202,96 | 608,88 |
| 23 | Лук-порей | 3 | 3,36 | 10,08 | 208,32 | 624,96 |
| 24 | Лук репчатый | 3 | 31,48 | 94,44 | 377,76 | 1133,28 |
| 25 | Майонез "Провансаль" | 5 | 5,70 | 28,5 | 342,0 | 1710,0 |
| 26 | Масло растительное | 10 | 5,86 | 58,6 | 212,72 | 2127,2 |
| 27 | Масло сливочное | 5 | 1,90 | 9,5 | 161,5 | 807,5 |
| 28 | Масло топленое | 5 | 2,40 | 12,0 | 336,0 | 1680,0 |
| 29 | Маргарин столовый | 5 | 10,76 | 53,8 | 555,22 | 2776,1 |
| 30 | Молоко | 1 | 34,41 | 34,41 | 567,77 | 567,77 |
| 31 | Морковь свежая | 3 | 17,03 | 51,09 | 272,48 | 817,44 |
| 32 | Мука пшеничная | 10 | 24,984 | 249,84 | 317,3 | 3173,0 |
| 33 | Натрий двууглекислый | 15 | 0,06 | 0,9 | 12,9 | 193,5 |
| 34 | Огурцы свежие | 3 | 6,37 | 19,11 | 305,12 | 915,36 |
| 35 | Огурцы соленые | 3 | 8,70 | 26,1 | 422,82 | 1268,46 |
| 36 | Петрушка (корень) | 3 | 12,271 | 36,813 | 957,14 | 2871,42 |
| 37 | Плоды шиповника сушеные | 3 | 1,22 | 3,66 | 102,22 | 306,66 |
| 38 | Помидоры свежие | 3 | 5,83 | 17,49 | 87,45 | 262,35 |
| 39 | Рафинадная пудра | 10 | 0,30 | 3,0 | 64,5 | 645,0 |
| 40 | Репа | 3 | 5,06 | 15,18 | 80,96 | 242,88 |
| 41 | Рыбные пищевые отходы | 5 | 12,52 | 62,6 | 275,44 | 1377,2 |
| 42 | Салат | 3 | 1,32 | 3,96 | 92,4 | 277,2 |
| 43 | Сахар | 10 | 15,39 | 153,9 | 353,97 | 3539,7 |
| 44 | Свекла | 3 | 15,14 | 45,42 | 227,1 | 681,3 |
| 45 | Сельдь | 5 | 4,38 | 21,9 | 275,94 | 1379,7 |
| 46 | Сметана "Домик в деревне" | 1 | 17,78 | 17,78 | 2133,6 | 2133,6 |
| 47 | Соль | 15 | 0,309 | 4,635 | 1,24 | 18,6 |
| 48 | Соус "Южный" (заменить на майонез) | 5 | 0,48 | 2,4 | 28,8 | 144,0 |
| 49 | Тмин | 3 | 0,12 | 0,36 | 25,8 | 77,4 |
| 50 | Томатное пюре "Помидорка" | 5 | 21,23 | 106,15 | 1549,79 | 7748,95 |
| 51 | Треска (филе) | 5 | 21,94 | 109,7 | 2632,8 | 13164,0 |
| 52 | Уксус 3 % -ый | 10 | 1,01 | 10,1 | 37,88 | 378,8 |
| 53 | Фасоль стручковая консервированная | 10 | 0,648 | 6,48 | 41,47 | 414,7 |
| 54 | Хлеб пшеничный | 1 | 4,134 | 4,134 | 44,65 | 44,65 |
| 55 | Щавель | 3 | 3,36 | 10,08 | 347,76 | 1043,28 |
| 56 | Яблоки свежие | 3 | 7,23 | 21,69 | 156,17 | 468,51 |
| 57 | Яйца | 7 | 187,2 | 1310,4 | 486,72 | 3407,04 |
| ИТОГО: | | | | | **54628,57** | |

**2.3. Планирование фонда заработной платы**

Фонд заработной платы предприятия представляет собой сумму расходов на оплату независимо от источников финансирования выплат, начисленных работникам за выполненную работу в течение отчетного периода и за неотработанное время, установленное законодательством.

Все средства, начисленные работникам предприятия в соответствии с количеством и качеством труда, включаются в фонд заработной платы

В фонд заработной платы включаются:

* заработная плата за выполненную работу и отработанное время;
* поощрительные выплаты;
* оплата за неотработанное время;
* отдельные выплаты социального характера.

Исходными предпосылками для планирования являются:

* планируемая численность работников предприятия общественного питания (штатное расписание);
* положение по оплате труда и премированию предприятия питания;
* нормативные материалы государственных органов по вопросам труда и заработной платы.

В первую очередь следует определить расходы на оплату труда в составе издержек. Для этого сначала определяют заработную плату за выполненную работу исходя из численности работников по штатному расписанию и должностных окладов (тарифных ставок). Фонд заработной платы определяют умножением окладов (тарифных ставок) по каждой категории работников на их численность, предусмотренную в штатном расписании. Затем вносят коррективы с учетом доплат, надбавок, премий, выплачиваемых в определенных размерах (чаще всего в процентах к ставке, окладу). Размер премии устанавливается предприятием.

Кол-во работников холодного цеха – 17%

Кол-во всех работников ПОП – 100%

Кол-во всех работников ПОП = 29 человек

**Структура штатного расписания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категории работников** | **Удельный**  **Вес, %** | **Наименование работников** | **Оклад** | **Премия, в %** |
| Всего | 100% | Все работники |  |  |
| Административный аппарат | 12% | Директор | 2500 | 200 |
| Гл. бухгалтер | 2000 | 150 |
| Бухгалтер | 1500 | 100 |
| Зав. Производством | 2000 | 150 |
| Горячий цех | 26% | Повар 5 | 1600 | 110 |
| Повар 4 | 1200 | 90 |
| Повар 4 | 1200 | 90 |
| Повар 4 | 1200 | 90 |
| Повар 3 | 1100 | 80 |
| Повар 3 | 1100 | 80 |
| Мойщица | 800 | 60 |
| Холодный цех | 17% | Повар 5 | 1500 | 110 |
| Повар 4 | 1000 | 90 |
| Повар 4 | 1000 | 90 |
| Повар 4 | 1000 | 90 |
| Повар 3 | 900 | 80 |
| Мойщица | 800 | 60 |
| Овощной цех | 3% | Повар 3 | 1000 | 90 |
| Рабочая кухни | 800 | 60 |
| Торговый зал | 30% | Работник торгового зала | 900 | 80 |
| Работник торгового зала | 900 | 80 |
| Кассир | 1100 | 90 |
| Кассир | 1100 | 90 |
| Мойщица | 800 | 60 |
| Мойщица | 800 | 60 |
| Кастелянша | 900 | 80 |
| Другие работники | 6% | Кладовщик | 1100 | 80 |
| Водитель-экспедитор | 1500 | 100 |
| Механик по обслуживанию оборудования | 1100 | 80 |

Из категории «Мясо – рыбный цех» одну единицу работников переносим в категорию «Овощной цех», так как общедоступная столовая «Русская кухня» будет работать на полуфабрикатах.

Из категории «Торговый зал» две единицы работников перенесли:

* одну – в категорию «Холодный цех»,
* вторую – в категорию «Другие работники»

**Штатное расписание**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование должностей** | **Разряд** | **Кол-во работников** | **Оклад, руб.** | **Премия, руб.** | **ФОТ руб.** |
|  | Административный аппарат: |  |  |  |  |  |
| 1 | Директор |  | 1 | 2500 | 5000 | 7500 |
| 2 | Гл. бухгалтер |  | 1 | 2000 | 3000 | 5000 |
| 3 | Бухгалтер |  | 1 | 1500 | 1500 | 3000 |
| 4 | Зав. Производством |  | 1 | 2000 | 3000 | 5000 |
|  | Горячий цех: |  |  |  |  |  |
| 1 | Повар | 5 | 1 | 1600 | 1760 | 3360 |
| 2 | Повар | 4 | 3 | 1200 | 1080 | 6840 |
| 3 | Повар | 3 | 2 | 1100 | 880 | 3960 |
| 4 | Мойщица |  | 1 | 800 | 480 | 1280 |
|  | Холодный цех: |  |  |  |  |  |
| 1 | Повар | 5 | 1 | 1500 | 1650 | 3300 |
| 2 | Повар | 4 | 3 | 1000 | 900 | 5700 |
| 3 | Повар | 3 | 1 | 900 | 720 | 1620 |
| 4 | Мойщица |  | 1 | 800 | 480 | 1280 |
|  | Овощной цех: |  |  |  |  |  |
| 1 | Повар | 3 | 1 | 1000 | 900 | 1900 |
| 2 | Рабочая кухни |  | 1 | 800 | 480 | 1280 |
|  | Торговый зал: |  |  |  |  |  |
| 1 | Работник торгового зала |  | 2 | 900 | 720 | 3240 |
| 2 | Кассир |  | 2 | 1100 | 990 | 4180 |
| 3 | Мойщица |  | 2 | 800 | 480 | 2560 |
| 4 | Кастелянша |  | 1 | 900 | 720 | 1620 |
|  | Другие работники: |  |  |  |  |  |
| 1 | Кладовщик |  | 1 | 1100 | 880 | 1980 |
| 2 | Водитель-экспедитор |  | 1 | 1500 | 1500 | 3000 |
| 3 | Механик по обслуживанию оборудования |  | 1 | 1100 | 880 | 1980 |
| Σ за месяц = 69580 |

ФОТ за год = 69580 × 12 = 834960 руб.

72 × 1,8 = 129,6 м2

834960 × 28% = 233788,8 руб. – ЕСН

**2.4. Планирование издержек производства и обращения**

План издержек производства и обращения предприятие общественного питания разрабатывает самостоятельно и представляет собой важнейший раздел бизнес-плана, является основой для составления финансового плана. В настоящее время из-за кризиса в экономике, инфляции и нестабильности цен, тарифов, ставок процесс расчета плановых издержек производства и обращения затруднен. Но даже в такой ситуации победа в конкурентной борьбе ожидает того, кто разрабатывает подробные планы с детальным расчетом затрат, контролирует их выполнение.

В данной работе следует применять метод прямой калькуляции. Прямая калькуляция – подсчет всех затрат исходя из целей, возможностей, ресурсов и эффективности использования. Его суть состоит в том, что планирование издержек производится прямым расчетом по статьям расходов. При этом используются различные нормативы затрат, нормы, ставки, тарифы. Отдельные из них могут разрабатываться самими предприятиями, другие определяются транспортными организациями, банковскими учреждениями, Министерствами торговли и т.д.

**План издержек общедоступной столовой «Русская кухня»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Статьи издержек.** | **В % к товарообороту** | **Сумма, руб.** |
|  | Транспортные расходы | 1,5 | 501088,84 |
|  | Расходы на оплату труда персонала | 2,5 | 834960,0 |
|  | Расходы по аренде (лизингу) основных средств и нематериальных активов | 1,7 | 567900,69 |
|  | Расходы на содержание сооружений, помещений, инвентаря | 1,8 | 601306,61 |
|  | Амортизация основных средств и нематериальных активов | 5,6 | 1870731,67 |
|  | Отчисления и затраты на ремонт основных средств | 0,9 | 300653,3 |
|  | Износ малоценных и быстроизнашивающихся предметов | 0,7 | 233841,46 |
|  | Расходы на топливо, газ, электроэнергию для производственных нужд | 7,7 | 2572256,05 |
|  | Расходы на хранение, подработку, подсортировку товаров | 2,7 | 901959,91 |
|  | Расходы на рекламу | 0,6 | 200435,54 |
|  | Проценты за пользование кредитами и займами | 2,0 | 668118,45 |
|  | Потери товаров при транспортировке, хранении и реализации в пределах норм | 0,1 | 33405,92 |
|  | Расходы на тару | 0,4 | 133623,69 |
|  | Прочие нормируемые затраты | 1,2 | 400871,07 |
|  | Расходы по обеспечению условий труда персонала | 1,4 | 467682,92 |
|  | Расходы по управлению и функционированию организации | 2,7 | 901959,91 |
|  | Прочие расходы | 0,6 | 200435,54 |
|  | Всего издержек | 34,1 | 11391231,57 |
|  | Товарооборот к которому исчислен уровень издержек, руб. | **33405922,74** | |

* 1. **Расчет ВАЛОВОГО ДОХОДА и прибыли.**

Валовой доход как экономическая категория представляет собой часть продажной цены на продукцию общественного питания, которая предназначается для покрытия издержек производства и обращения предприятия питания и образования прибыли. Предприятие общественного питания за оказываемые им услуги по производству, реализации и организации потребления взимает плату, которую можно назвать ценой услуг. Этой платой становится торговая надбавка к цене закупленного сырья и товаров, а также наценка на продукцию общественного питания. Поэтому валовой доход можно представить как сумму надбавок и наценок на реализуемую продукцию.

Валовой доход предприятия питания измеряется в абсолютных и относительных величинах. В абсолютных величинах валовой доход характеризуется суммой, выраженной в денежных единицах, в относительных - уровнем.

Валовой доход:

Валовой доход – 100%

Валовой товарооборот – 200%

Валовой товарооборот = 33405922,74

Валовой доход = ****

Валовой доход = 16702961,37 руб.

Чистый валовой доход:

Чистый валовой доход = валовой доход – ЕСН

Чистый валовой доход = 16702961,37 – 233788,8

Чистый валовой доход = 16469172,57 руб.

Удельный вес чистого валового дохода:

Удельный вес чистого валового дохода = **чистый валовой доход / валовой товарооборот** × 100%

Удельный вес чистого валового дохода = ****

Удельный вес чистого валового дохода = 49,3%

Бухгалтерская прибыль = чистый валовой доход – издержки

Бухгалтерская прибыль = 16469172,57 – 11391231,57

Бухгалтерская прибыль = 5077941,0

**2.6.Расчет налоговых выплат**

Расчет единого налога на вмененный доход.

Единый налог на вмененный доход относится к специальному налоговому режиму упрощенной системы налогообложения.

Применением упрощенной системы налогообложения организациями предусматривает замену уплаты налога на прибыль организаций, налога на имущество организаций и ЕСН уплатой единого налога, исчисляемого по результатам хозяйственной деятельности налогоплательщика за налоговый период. Плательщики единого налога не освобождаются от обязанностей налоговых агентов и в связи с этим продолжают перечислять подоходный налог с суммы оплаты труда работников, а также уплачивают страховые взносы на обязательное пенсионное страхование в соответствии с законодательством РФ о пенсионном обеспечении. Кроме того, для них сохраняется действующий порядок ведения кассовых операций и порядок представления статистической отчетности.

Объектом налогообложения для применения единого налога признается вмененный доход налогоплательщика.

Налоговой базой для исчисления суммы единого налога признается величина вмененного дохода, рассчитываемая как произведение базовой доходности по определенному виду предпринимательской деятельности и величины физического показателя, характеризующего данный вид деятельности.

Для предприятий общественного питания таким физическим показателем является площадь зала обслуживания посетителей (в квадратных метрах), базовая доходность – 700 руб./мес.

Базовая доходность корректируется (умножается) на коэффициенты *К1, К2, К3.*

Корректирующий коэффициент *К1* определяется в зависимости от кадастровой стоимости земли (на основании данных Государственного земельного кадастра) для данного вида предпринимательской деятельности. Для общественного питания (для расчетов курсовой работы) принимаем *К1* = 1,0.

Корректирующий коэффициент *К2* определяется исходя из месторасположения предприятия общественного питания и таблицы Значение коэффициента *К2* Закона Нижегородской области № 67-3 от 25.11.02 О едином налоге на вмененный доход для отдельных видов деятельности (в новой редакции).

Корректирующий коэффициент *К3* - это коэффициент-дефлятор, соответствующий индексу изменения потребительских цен на товары (работы, услуги) в РФ. Коэффициенты – дефляторы публикуются в порядке, установленном Правительством РФ. Для данной работы *К3* = 1,333

Налоговым периодом по налогу признается квартал.

Ставка единого налога установлена в размере 15% величины вмененного дохода. Сумма единого налога, исчисленная за налоговый период, уменьшается на сумму страховых взносов на обязательное пенсионное страхование, уплаченных за тот же период времени, а так же на сумму страховых взносов в виде фиксированных платежей, уплаченных индивидуальным предпринимателем за свое страхование. При этом сумма единого налога не может быть уменьшена более чем на 50%.

72 ×1,8 = 129,6 м2 – по нормативам это единый налог на вмененный доход

1. Налоговая база:

Налоговая база = 1000 руб. × площадь торгового зала × К1 × К2 × К3

К1 = 1,0

К2 = 0,61

К3 = 1,333

Налоговая база = 1000 руб. × 129,6 м2 × 1,0 × 0,61 × 1,333

Налоговая база = 105381,65 руб.

2. Сумма единого налога (ставка 15%)

Сумма единого налога = ****

Сумма единого налога = 15807,25 руб.

1. Величина льготного уменьшения:

Величина льготного уменьшения = ****

Величина льготного уменьшения = 7903,63 руб.

1. Сумма единого налога к выплате:

Сумма единого налога к выплате = 15807,25 – 7903,63

Сумма единого налога к выплате = 7903,62 руб.

1. Сумма единого налога к выплате за год:

Сумма единого налога к выплате за год = 7903,62 × 12

Сумма единого налога к выплате за год = 94843,44 руб.

**2.7. Расчет чистой прибыли**

Чистая прибыль - это разность между балансовой прибылью и налогами, уплачиваемыми предприятием из балансовой прибыли (на недвижимость, прибыль, доходы и т.д.), экономическими санкциями и отчислениями. Чистую прибыль предприятие распределяет и использует самостоятельно.

Рассчитаем чистую прибыль:

балансовая прибыль – ЕНВД

5077941,0 – 94843,44 = 4983097,56 руб.

**3. ВЫВОДЫ**

**Расчет финансовой прочности**

Запас финансовой прочности рассчитывается как разность между товарооборотом предприятия и минимальным товарооборотом.

Посредством определения точки безубыточности можно проверить обоснованность плана товарооборота.

Точка безубыточности (минимальный товарооборот) рассчитывается:

Точка безубыточности = 

Точка безубыточности = 

Точка безубыточности = 13013552,0

Постоянные издержки:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Статьи | Уровень, % | Сумма, руб. |
| Расходы по аренде (лизингу) основных средств и нематериальных активов | 1,7 | 567900,69 |
| Расходы на содержание сооружений, помещений, инвентаря | 1,8 | 601306,61 |
| Отчисления и затраты на ремонт основных средств | 0,9 | 300653,3 |
| Расходы на рекламу | 0,6 | 200435,54 |
| Проценты за пользование кредитами и займами | 2,0 | 668118,45 |
| Расходы по управлению и функционированию организации | 2,7 | 901959,91 |
| ИТОГО постоянные издержки | 9,7 | 3240374,5 |
| Всего издержки | 34,1 | 11391231,57 |
| Переменные издержки | 24,4 | 8150857,07 |

Запас финансовой прочности:

33405922,74 - 13013552,0 = 20392370,74 руб.

### Сводная таблица экономических показателей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели |  |
| **1.** | Товарооборот, руб. | 33405922,74 |
| 2. | Потребность в сырье и товарах | 3987579,71 |
| 3. | Средняя заработная плата, руб. | 2399,31 |
| 4. | Валовой доход | 16702961,37 |
| 5. | Чистый валовой доход | 16469172,57 |
| 6. | Удельный вес валового дохода, % | 49,3 |
| 7. | Издержки производства и обращения (текущие затраты), из них | 11391231,57 |
| 8.. | Переменные издержки | 8150857,07 |
| 9. | Постоянные издержки | 3240374,5 |
| 10. | Удельный вес текущих затрат, % | 34,1 |
| 11. | Фонд заработной платы | 834960 |
| 12. | Среднесписочная численность работников | 29 |
| 13. | Балансовая прибыль | 5077941,0 |
| 14. | Налоговые выплаты, из них | \_\_\_ |
| 15. | ЕНВД | 94843,44 |
| 16. | Чистая прибыль, руб. | 4983097,56 |
| 17. | Рентабельность товарооборота | 14,92 |
| 18. | Удельный вес прибыли в товарообороте, % | 14,92 |
| 19. | Товарооборот на 1 руб. текущих затрат (затратоотдача), | 2,93 |
| 20. | Рентабельность текущих затрат, % | 44,6 |
| 21. | Производительность труда, измеренная: |  |
| 22. | Товарооборотом | 1151928,37 |
| 23. | Прибылью | 175101,41 |
| 24. | Товарооборот на 1 руб. фонда заработной платы, % | 40,01 |
| 25. | Уровень фонда заработной платы, % | 2,5 |
| 26. | Рентабельность фонда заработной платы, % | 608,16 |

**4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Цель моей курсовой работы Планирование хозяйственной деятельности общедоступной столовой «Русская кухня» на 72 посадочных места, с последующим проникновением на рынок продукции общественного питания. Главная стратегия предприятия – предоставление широкого ассортимента блюд различного характера высокого качества по доступным ценам.

Курсовая работа состоит из двух частей: теоретической и практической. В теоретической части раскрыта сущность планирования и прогнозирования, особенности бизнес-плана.

В практической части курсовой работы были составлены калькуляционные карты. Средняя цена блюда 19,98 руб., что может привлечь большое количество посетителей. Спланирован валовой товарооборот общедоступной столовой, он составляет 33405922,74 руб., что превышает издержки производства и обращения, которые составили 11391231,57 руб.

Запас финансовой прочности равен 20392370,74 руб. – это говорит об устойчивости предприятия на рынке услуг общественного питания и хорошей платежеспособности.

Прибыль – это экономический показатель, характеризующий эффективность работы предприятия. В данном предприятии она составила 4983097,56 руб.

Фонд оплаты труда 834960 руб., его удельный вес в валовом товарообороте 14,92%, исходя из этого, средняя заработная плата составляет 2399,31 руб.

Предприятие является рентабельным, такое предприятие можно организовывать в настоящее время.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

|  |
| --- |
| **Бородина В.В. Бухгалтерский учет в общественном питании. - м.: Книжный мир, 2002. –313с.** |
| **Буров В.П., Ломакин А.Л., Морошкин В.А. Бизне-план фирмы: Теория и практика. – М.: Ассоциация авторов и издателей «ТАНДЕМ». Издательство «ЭКМОС», 2000. – 176с.** |
| **Гостиничное и ресторанное дело, туризм: Сборник нормативных документов / Под ред. Ю.Ф. Волкова. – Ростов н/Д: «Феникс», 2004. – 448с.** |
| **Греховодова М.Н. Экономика торгового предприятия. - Ростов н/Д: «Феникс», 2001. – 192с.** |
| **Гуккаев В.Б. Организации общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. – М.: ООО «Вершина», 2003. – 224с.** |
| **Емельянова Т.В., Кравченко В.П. Экономика общественного питания. – Мн.: Выш. шк., 2004. – 286с.** |
| **Ефимова О.П. Экономика общественного питания. – Мн.: Новое знание, 2003. – 347с.** |
| **Лебедева С.Н., Казинакова Н.А., Гавриков А.В. Экономика торгового предприятия . – Мн.: Новое знание, 2001. – 240с.** |
| **Николаева Г.А., Блицау Л.П., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учет в общественном питании. – М.: «Приор-издат», 2003. – 256с.** |
| **Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2003. – 320с.** |
| **Патров В.В., Нуридинова Л.В. Бухгалтеру предприятия общественного питания. Практическое руководство. – М.: МЦФЭР, 2003. – 224с.** |
| **Середа К.Н. Бухучет на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: «Феникс», 2003. – 448с.** |
| **Сивкова А.И., Фрадкина Е.К. Практикум по анализу финансово-хозяйственной деятельности для студентов экономических и торгово-экономических колледжей и вузов. - Ростов н/Д: «Феникс», 2001. – 448с.** |
| **Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 590с.** |
| **Экономика и организация деятельности торгового предприятия / Под ред. А.Н. Соломатина. – М.: инфра-м, 2002. – 292с.** |
| **Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. - Ростов н/Д: «Феникс», 2004. – 384с.** |
| **Яковлев Г.А. Экономика гостиничного хозяйства. – М.: Издательство рдл, 2005. – 224с.** |

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

**Приложение 1**

План – меню общедоступной столовой на 1 октября 2006 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рец. по Сбор. Рец. | Наименование блюд | Выход, гр. | Кол-во блюд |
| I. | **Холодные блюда и закуски** |  | 483 |
| 57 | Салат «Летний» | 100 | 60 |
| 58 | Салат картофельный | 100 | 60 |
| 63 | Салат витаминный(I вариант) | 100 | 60 |
| 73 | Салат мясной | 150 | 60 |
| 74 | Салат столичный | 150 | 60 |
| 75 | Винегрет овощной | 100 | 60 |
| 76 | Винегрет с сельдью | 150 | 60 |
| 77 | Салат яичный | 100 | 63 |
| II | **Первые блюда** |  | 724 |
| 132 | Борщ | 350/20 | 181 |
| 145 | Щи из свежей капусты с картофелем | 350/20 | 181 |
| 152 | Рассольник | 350/20 | 181 |
| 157 | Суп крестьянский с крупой | 350/20 | 181 |
| III | **Вторые блюда** |  | 965 |
| 366 | Тефтели рыбные | 100/75 | 318 |
| 438 | Мясо тушеное | 175 | 323 |
| 443 | Гуляш | 175 | 324 |
|  | Гарнир: |  |  |
| 515 | Рис отварной | 150 | 482 |
| 525 | Картофельное пюре | 150 | 483 |
| IV | **Сладкие блюда** |  | 241 |
| 627 | Плоды или ягоды свежие | 150 | 85 |
| 631 | Лимоны с сахаром | 35/20 | 70 |
| 639 | Компот из свежих плодов | 200 | 86 |
| V | **Горячие напитки** |  | 483 |
| 716 | Кофе черный | 150 | 161 |
| 721 | Кофе по-восточному | 100 | 161 |
| 725 | Какао с молоком | 150 | 161 |
| VI | **Холодные напитки** |  | 242 |
| 733 | Напиток клюквенный | 200 | 81 |
| 735 | Напиток из плодов шиповника | 150 | 81 |
| 736 | Напиток из тмина | 150 | 80 |
| VII | **Мучные изделия** |  | 290 |
| 768 | Блины с маслом | 160 | 190 |
| 782 | Кош-теле | 75 | 100 |
|  | Хлеб ржаной | 100 | 965 |
|  | Хлеб пшеничный | 150 | 965 |

**Приложение 2**

**Расчет потребного количества сырья массой «Нетто» и «Брутто»**

**Приложение 3**

Прейскурант цен

на сырье и товары

на 1 октября 2006 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья и товаров | Единицы измерения | Цена за кг/шт. (р.) |
| 1 | Вишня свежая | кг | 900,0 |
| 2 | Говядина (покромка) | кг | 220,0 |
| 3 | Говядина (боковой кусок тазобедренной части) | кг | 180,0 |
| 4 | Горчица | кг | 96,0 |
| 5 | Груши | кг | 40,0 |
| 6 | Дрожжи (прессованные) | кг | 30,0 |
| 7 | Жир животный топленый пищевой | кг | 101,50 |
| 8 | Какао-порошок | кг | 100,0 |
| 9 | Капуста белокочанная | кг | 13,0 |
| 10 | Капуста квашенная | кг | 44,70 |
| 11 | Картофель | кг | 11,0 |
| 12 | Кислота лимонная | кг | 215,0 |
| 13 | Клюква | кг | 72,0 |
| 14 | Кости пищевые | кг | 36,70 |
| 15 | Кофе натуральный «Арабика» | кг | 1400,50 |
| 16 | Кофе натуральный растворимый "Nescafe" | кг | 715,0 |
| 17 | Крабы (консервированные) | кг | 420,0 |
| 18 | Крупа рисовая | кг | 25,0 |
| 19 | Кулинарный жир | кг | 41,80 |
| 20 | Курица | кг | 72,0 |
| 21 | Лимон | кг | 35,0 |
| 22 | Лук зеленый | кг | 43,0 |
| 23 | Лук-порей | кг | 62,0 |
| 24 | Лук репчатый | кг | 12,0 |
| 25 | Майонез "Провансаль" | кг | 60,0 |
| 26 | Масло растительное | л | 36,30 |
| 27 | Масло сливочное | кг | 85,0 |
| 28 | Масло топленое | кг | 140,0 |
| 29 | Маргарин столовый | кг | 51,60 |
| 30 | Молоко | л | 16,50 |
| 31 | Морковь свежая | кг | 16,0 |
| 32 | Мука пшеничная | кг | 12,70 |
| 33 | Натрий двууглекислый | кг | 215,0 |
| 34 | Огурцы свежие | кг | 47,90 |
| 35 | Огурцы соленые | кг | 48,60 |
| 36 | Петрушка (корень) | кг | 78,0 |
| 37 | Плоды шиповника сушеные | кг | 101,0 |
| 38 | Помидоры свежие | кг | 15,0 |
| 39 | Рафинадная пудра | кг | 215,0 |
| 40 | Репа | кг | 16,0 |
| 41 | Рыбные пищевые отходы | кг | 22,0 |
| 42 | Салат | кг | 70,0 |
| 43 | Сахар | кг | 23,0 |
| 44 | Свекла | кг | 15,0 |
| 45 | Сельдь | кг | 63,0 |
| 46 | Сметана "Домик в деревне" | кг | 120,0 |
| 47 | Соль | кг | 4,0 |
| 48 | Соус "Южный" (заменить на майонез) | кг | 60,0 |
| 49 | Тмин | кг | 215,0 |
| 50 | Томатное пюре "Помидорка" | кг | 73,0 |
| 51 | Треска (филе) | кг | 120,0 |
| 52 | Уксус 3 % -ый | кг | 37,50 |
| 53 | Фасоль стручковая консервированная | кг | 64,0 |
| 54 | Хлеб пшеничный | кг | 10,80 |
| 55 | Щавель | кг | 103,50 |
| 56 | Яблоки свежие | кг | 21,60 |
| 57 | Яйца | шт. | 2,60 |