

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/35469>

**Тип работы:** Контрольная работа

**Предмет:** Ценообразование

-

Теоретическая часть

3. Роль калькуляционной карты в учете и контроле за расходом сырья и полнотой сбора выручки, т. е. товарооборотом в ресторанном бизнесе.

Определение продажной цены продукции предприятий общественного питания производится в калькуляционных карточках типовой формы, которые позволяют осуществить расчет стоимости необходимого набора сырья в соответствии с рецептурой каждого блюда. В калькуляционной карточке указываются:

- порядковый номер карточки;
- порядковый номер калькуляции и дата ее составления;
- наименование блюда по Сборнику рецептов;
- номер рецептуры, вариант нормы вложения сырья, название и (или) год издания сборника, из которого взята рецептура или номер технологической карты;
- наименование продуктов;
- количество продуктов каждого вида в килограммах с точностью до 1 грамма (на 100 порций или 10 кг соуса, фарша, гарнира);
- розничная или продажная цена 1 кг продукта;
- стоимость сырья каждого вида;
- стоимость набора сырья в розничных (продажных) ценах на 100 порций (10 кг);
- размер применяемой наценки (если сырье включается в калькуляцию по розничным ценам);
- продажная стоимость набора сырья на 100 порций или 10 кг с наценкой;
- продажная цена одной порции (путем деления стоимости сырьевого набора на 100) или одного килограмма (делением стоимости сырьевого набора на 10 кг соуса, фарша, полуфабриката).

Продажные цены на гарниры и соусы рассчитываются отдельно. Отдельно также рассчитываются цены на дополнительные гарниры (огурцы, помидоры, лимоны и т.д.).

Стоимость сложного гарнира определяется из округления стоимостей порций всех гарниров, входящих в состав сложного;

- выход в готовом виде одного блюда в граммах. Вес соуса и гарнира для вторых блюд указывается через дробь. Например, 100/150, где 100 г - выход в готовом виде основного блюда, а 150 г - масса гарнира, предусмотренная к блюду рецептурой. Аналогично указывается выход в готовом виде первых блюд (супов, борщей, рассольников). Так, цифры 500/30/20 означают: 500 г - масса одной порции борща; 30 г - норма отпуска мяса на порцию; 20 г - норма отпуска сметаны на порцию. Нормы отпуска дифференцированы для предприятий различных наценочных категорий и приведены в специальных таблицах Сборника.

При изменении (замене) отдельных компонентов в сырьевом наборе или изменении цен на сырье в свободных графах калькуляционной карточки определяется продажная цена блюда и указывается дата составления новой калькуляции.

Калькуляционные карточки подписываются бухгалтером, составившим калькуляцию (экономистом по ценам), заведующим производством и утверждаются руководителем предприятия. Калькуляционные карточки регистрируются в специальном журнале предприятия.

Себестоимость — это стоимостная оценка используемых в процессе производства продукции (работ, услуг) природных ресурсов, сырья, материалов, топлива, энергии, основных фондов, трудовых ресурсов и других затрат на ее производство и реализацию.

### 13. Калькуляция блюд для спортивного питания

В процессе подбора простого и спортивного питания программа учитывает индивидуальные антропометрические особенности человека, его пол, степень активности и фарм поддержку.

Итогом математического расчета программы будет индивидуальный суточный график питания, удовлетворяющий следующим из поставленных целей:

- общему набору массы;
- росту сухих мышц;
- похудению и сжиганию жира.

Программой выводятся на экран суточные нормы белков, углеводов и жиров, которые требуются для достижения поставленных целей. На следующем этапе будет предложен суточный план потребления пищи в виде меню, которое состоит из спортивного питания и еды. Состав всех продуктов подробно расписан по содержанию в них белков, углеводов и жиров, также указывается вес порции. Все продукты относятся к восточно-европейской кухне. Детально расписаны рекомендованные к приему дозы спортивного питания, под которыми подразумеваются основные добавки, которые принимают спортсмены:

- протеины и их смеси;
- углеводные добавки и гейнеры;
- креатин и продукты, которые его содержат;
- карнитин;
- глютамин;
- ВСАА.

Организация общественного питания осуществляет деятельность по приготовлению различных блюд. Продажная цена блюд должна рассчитываться из учета трех элементов: стоимости сырья, использованного для изготовления; торговой наценки, покрывающей расходы организации; планируемой прибыли.

Часто расчет цен в организациях общественного питания осуществляется посредством калькуляции цены. При этом расчет ведется на основе нормативов, установленных Сборниками рецептур. Сборники рецептур являются специальными нормативными документами, используемыми в общественном питании. Они содержат данные о расходе сырья для изготовления какого-либо блюда (причем нормы указаны в граммах веса). Кроме того, эти сборники устанавливают нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных составляющих и приводят общий вес готового блюда. При этом расчет должен производиться в калькуляционной карточке по каждому блюду.

28. Алгоритм калькуляции блюд, изделий собственной продукции из полуфабрикатов  
Расчет отпускных цен на готовые блюда предприятий общепита производят на основе специальных калькуляционных карточек формы ОП-1 для каждого вида продукции. Калькуляцию составляют в расчете на одно или сто блюд. Чтобы наиболее точно определить цены реализации, рекомендуется производить калькуляцию на сто блюд. При изменении набора компонентов для готового блюда или их закупочной цены, новая цена реализации блюда определяется в соседних свободных графах калькуляционной карточки с указанием даты изменения. В графе «Дата составления» указывается дата последней записи. Калькуляционная карточка подписывается заведующим производством, лицом, ответственным за составление калькуляции и руководителем предприятия.

Расчет продажных цен производится на каждое блюдо. Перед составлением калькуляции необходимо иметь ассортиментный перечень блюд, состав и нормы ингредиентов по списку рецептур или технологическим картам, закупочные цены на продукты.

Калькуляция производится в следующем порядке:

1. Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.
2. На основании сборника рецептур и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо.
3. Определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.
4. Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения

количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов.

5. Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.

6. Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка

Калькуляция цен гарниров и соусов производится также с помощью данного метода. В то же время цена полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий учитывается по закупочным ценам. Покупные товары реализуются по закупочной цене с учетом наценки. При определении цены на реализуемые изделия для компенсации издержек обращения и обеспечения определенной нормы прибыли в нее включается дополнительная торговая наценка. Эта наценка включается в продажную цену изделия путем добавления ее к стоимости сырья (рис. 1).

### 3.3. Элементы ценообразования и калькуляция кейтеринга

Цена является важным инструментом рыночной экономики. Цена может определяться как то количество денег, которое затрачивает продавец за произведенный или реализуемый им продукт или услугу. При этом цена должна удовлетворять и интересы продавца и интересы покупателя. Поэтому экономические отношения между продавцом и покупателем предполагают согласие, при котором продавец согласен продать, а покупатель согласен купить. Поэтому цена всегда имеет две границы: 1) максимальная (верхняя), 2) минимальная (нижняя). Максимальная граница количественно определяется спросом, а минимальная граница определяется издержками производства и обращения. Для производителя цена товара – это стоимость всех его затрат. Поэтому очень часто в экономической литературе цена определяется как денежное выражение стоимости товара или услуги. В практике хозяйствования цена может не совпадать со стоимостью затрат и это отклонение используется для управления ценами на предприятии.

Методы расчета цен весьма многообразны. Один из наиболее распространенных – метод «издержки плюс». Данный метод предполагает расчет цены продажи посредством прибавления к цене производства и к цене закупки и хранения материалов и сырья фиксированной дополнительной величины – прибыли. Этот метод ценообразования активно используется при формировании цены по товарам самого широкого круга отраслей. Главная его трудность – сложность определения уровня добавочной суммы, поскольку нет точного способа или формы ее расчета. Все меняется в зависимости от вида отрасли, сезона, состояния конкурентной борьбы.

-

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/35469>