

Тема дипломной работы:
Анализ издержек
производства и обращения на
предприятии общественного
питания

ВЫПОЛНИЛ: СТУДЕНТ ГР 23Н
БЕССАРАБОВ ИГОРЬ АЛЕКСАНДРОВИЧ

задачи:

- 1) Проверка правильности документального оформления товарных операций, своевременное и правильное отражение их в учете.**
- 2) Контроль за товарными запасами , выявление неходововых, залежалых и недоброкачественных товаров.**
- 3) Контроль за финансовыми показателями (размер прибыли, источники поступления средств и порядок их расходования, оборотные средства, капитальные вложения, отчисления от прибыли и т.д.), за правильностью расчетов с поставщиками и покупателями, за своевременным поступлением платежей в бюджет, за правильностью использования банковских кредитов.**
- 4) Учет расходования фонда заработной платы, выявление соотношения между ростом эффективности труда и средней заработной платой.**
- 5) Выявление возможности для снижения издержек обращения и повышения рентабельности производства (издержки обращения покрываются за счет торговых наценок включаемых в цену товара, но за счет наценки образуется и прибыль; поэтому, чем ниже уровень издержек обращения, тем большая часть торговой наценки идет на образование прибыли).**
- 6) Контроль за наличием и движением материальных ценностей и денежных средств.**

Объект
исследования
предприятие
ООО
«Натурина»



**ПО ЭЛЕМЕНТАМ ЗАТРАТ РАСХОДЫ,
СВЯЗАННЫЕ С ПРОИЗВОДСТВОМ И (ИЛИ)
РЕАЛИЗАЦИЕЙ, ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА:**

- МАТЕРИАЛЬНЫЕ РАСХОДЫ**
- РАСХОДЫ НА ОПЛАТУ ТРУДА**
- СУММЫ НАЧИСЛЕННОЙ
АМОРТИЗАЦИИ**
- ПРОЧИЕ РАСХОДЫ**

**ОСНОВНАЯ ЗАДАЧА
АНАЛИЗА ИЗДЕРЖЕК
ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ –
ВЫЯВЛЕНИЕ ПУТЕЙ,
ВОЗМОЖНОСТЕЙ И
РЕЗЕРВОВ СОКРАЩЕНИЯ
РАСХОДОВ И РАЗРАБОТКА
МЕР ПО ИХ ИСПОЛНЕНИЮ.**

Вывод:

Во избежание потерь издержек предприятию необходимо: по расходам на оплату труда вести текущий контроль за оптимизацией численности работников, эффективностью использования рабочего времени, соблюдением должностных окладов, так как излишество в штатах, нерациональное использование рабочего времени и средств на оплату труда ведет к росту издержек предприятий питания.