

МИНСКИЙ ФИЛИАЛ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛОРУССКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»

Цикловая комиссия экономических дисциплин и
информационных технологий

Дисциплина: «Ценообразование»

Презентация

На тему *«Порядок формирования цен в
общественном питании»*

Подготовила учащаяся
Группы 22М,
Специальности 2-26 02 03
Маркетинг

Шибут Александр Леонидович

Фамилия, имя, отчество учащегося

Преподаватель

(должность)

Полякова Е.А.

Фамилия И. О. преподавателя

Минск, 2018

**ПОРЯДОК
ФОРМИРОВАНИЯ
ЦЕН В
ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

Продажная цена – это цена организации общественного питания.

Продажные цены подразделяются на:

- ▣ Собственная продукция;
- ▣ Покупные товары.

Методы калькуляционной продажи цен на продукцию собственного производства зависят от ассортимента выпускаемой продукции и способа ее реализации:

- ▣ Расчет розничной цены изделия по стоимости сырьевого набора;
- ▣ Расчет отпускной цены на основе расчета единицы продукции и рентабельности.

Продажная цена на продукцию общественного производства для учреждений финансирования из бюджета:

$$\begin{aligned} \text{ПЦ} &= \text{ОЦ}_{\text{с НДС}} + \text{ТН} + \text{Н}_{\text{ац}} \\ \text{ТН} &= (\text{ОЦ}_{\text{с НДС}} + \% \text{ТН}) / 100 \\ \text{Н}_{\text{ац}} &= (\text{ОЦ}_{\text{с НДС}} + \text{ТН}) \cdot \% \text{Н}_{\text{ац}} / 100 \end{aligned}$$

Продажная цена на продукцию собственного производства для других объектов общественного питания:

$$\text{ПЦ} = \text{ОЦ}_{\text{без НДС}} + \text{ТН} + \text{НДС} + \text{Н}_{\text{ац}}$$

Продажные цены на продукцию собственного производства определяются по способу калькуляции в соответствии с установленными рецептурами блюд.

На каждое блюдо и на каждый вид продукции составляется калькуляционной карточка.

Организация _____ Дата: 28.08.2001

Предприятие Кафе

Калькуляционная карточка N _____

Наименование блюда Александр Кол-во: 100

Номер по сборнику рецептур _____

N п/п	Наименование продукта	Норма	Цена	Сумма
1	Емкости декор.кг	0,5000	92,5000000	46,25
2	Квасо белое.кг	2,0000	100,1400000	200,28
3	Корж. Айс.кг	2,0000	59,3200000	118,64
4	Сливки.кг	2,0000	19,9151515	39,83
5	Украшения.шт	100,0000	0,0240000	2,40
6	Приправа 2.кг	0,2800	124,1966703	32,29

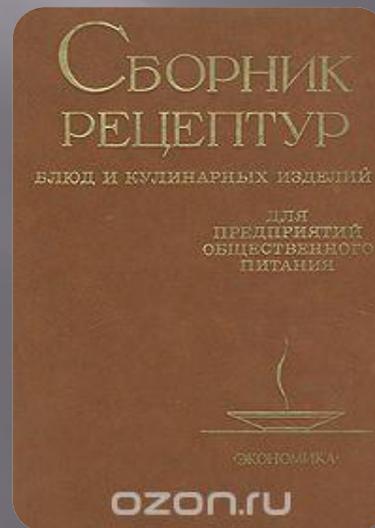
Выход в готовом виде
одного блюда (п): 65,00

Общая стоимость сырья: 439,69 грн. Калькуляцию составил _____

Наценка в % к сырью (218 %) 960,31 грн. Зав. производством _____

Продажная цена блюда: 14,00 грн. Директор _____

Сырье и продукты включаются в карточке по нормам закладки(без брутто) приведенных в рецепторных сборниках.



При реализации продукции собственного производства на вынос продавец обязан предоставить бесплатную упаковку.

Виды упаковки продавец устанавливает сам. Виды упаковки: пакеты, салфетки, пищевая пленка, ланч боксы и т.д.

Платная упаковка является товаром на который должен быть установлен ценник в установленном порядке.



Продажные цены на покупные товары реализуются без кулинарной обработки и соответствуют розничной цене.

$$ПЦ = ОЦ_{\text{без НДС}} + ТН + НДС = РЦ$$

Покупные товары продаваемые в розлив и порционно калькулируются из расчетов цен 50гр. или 100гр. В этом случае цена рассчитывается с учетом наценки.

Продажная цена одной порции- это продажная цена калькулируемой единицы делим на количество порций.

$$\text{ПЦ}_{1\text{-й порции}} = \frac{\text{ПЦ/вес или единицу товара}}{\text{объем порции}} \times \text{объем порции}$$

Продажные цены на покупные товары реализуются в разлив и порционно, такие как: хлеб, хлебобулочные изделия, молоко, кефир, соки и напитки в разовой упаковке(совпадают с розничными ценами).

Спасибо

