

Тема:

***ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ***

ОП.05. Основы калькуляции и учета

**Шубина Елена автурьевна
мастер п/о ГАПОУ МО «Колледж «Угреша»**

План

1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания
2. План-меню, его назначение, виды, порядок составления

Повторение – 30 мин

1 вариант

- вопросы нечетные – тест стр.7, кроссворд стр. 8

2 вариант

- вопросы четные – тест стр.7, кроссворд стр. 8

3 вариант

- вопросы – тест стр. 11-12, кроссворд стр. 12 – вопросы 1-5

Понятие цены, ее элементы, виды цен

Цена — это денежное выражение стоимости товара (услуги)

Оптовая цена

предприятие-изготовитель
реализует свою продукцию
оптовым предприятиям

Розничная цена

товары продаются конечным
потребителям

Свободная (рыночная) цена
устанавливается продавцом с
учетом конъюнктуры рынка

Покупная цена

приобретается товар

Договорная цена

по договоренности между
продавцом и покупателем

Продажная цена

реализуется товар с торговой
наценкой

Понятие цены, ее элементы, виды цен

В общественном питании **себестоимость единицы** выпускаемой продукции не исчисляется

Цена на продукцию общественного питания:

Прямые затраты
(стоимость сырья)

Торговая наценка
(издержки, налоги,
прибыль)

Торговая наценка
общественного питания
больше
(расходы на производство и
организацию потребления)

в розничной торговле
(расходы на реализацию
товара)

Понятие цены, ее элементы, виды цен

СОСТАВ ЦЕНЫ:

Себестоимость выпускаемой продукции - стоимостная оценка используемых в процессе производства и реализации продукции: сырья и материалов, топлива и энергии, основных фондов, трудовых ресурсов и других затрат

Прибыль

Возмещение затрат

Торговая наценка — добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов, получения прибыли и уплаты налогов.

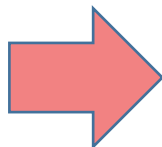
План-меню

Ежедневно заведующий производством (шеф-повар) составляет **план-меню** на специальном бланке

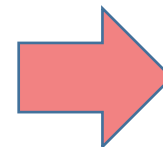


наименование и номера блюд по Сборнику рецептур, количество блюд намеченных к приготовлению

план-меню и
остатки сырья

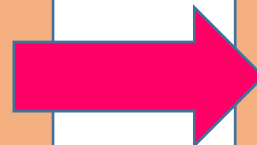


суточная
потребность в
продуктах



требование на
сырье в
кладовую

план-меню в 1 экземпляре –
(подпись - зав. производством и
руководитель предприятия)



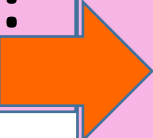
рассчитывают цены на
блюда и составляют меню

Меню

- перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием стоимости, массы в готовом виде

Меню подписано директором, заведующим производством и калькулятором

**Виды
меню:**



со
свободным
выбором
блюд

комплексных
обедов и
обедов по аба
нементам

дневного
рациона

диетическ
ого и
детского
питания

банк
етное

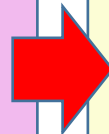
Блюда по видам

(холодные закуски, первые, вторые блюда, гарниры, сладкие блюда, напитки, выпечка, хлеб)

По составу сырья –
рыбные, мясные,
овощные

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Основной нормативный документ



Указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий, дана технология приготовления

Основное содержание — рецептуры



указаны наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто, нормы вложения продуктов массой нетто, выход (масса) отдельных готовых компонентов и блюда в целом

Нормы закладки продуктов даны в граммах, за исключением яиц — в штуках (по брутто), в граммах (по нетто)

В графе «Брутто» указывают массу необработанных продуктов. В графе «Нетто» — массу обработанных продуктов

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

В конце рецептуры указывают выход блюда или изделия в целом

На некоторые блюда нормы закладки продуктов установлены на выход одной порции

На салаты, винегреты, супы, гарниры, соусы, напитки, тесто, фарши, не требующие индивидуального приготовления и оформления, нормы закладки установлены на 1000 г выхода

В приложении — нормативные материалы, позволяющие определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий; таблицы продолжительности тепловой обработки некоторых продуктов

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

- Первый вариант (колонка) рецептов предусмотрен для предприятий высших наценочных категорий (ресторанов, кафе, баров, закусочных категорий «люкс», «высшая» и «первая»)
- второй — для предприятий второй наценочной категории (ресторанов, кафе, баров, столовых, закусочных)
- третий — для предприятий общественного питания всех типов при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях

Калькуляция блюд

Калькуляция - исчисление себестоимости продукции, товаров и услуг



В общественном питании под *калькуляцией* понимают исчисление продажной цены единицы продукции (одного блюда, одной порции, одного килограмма и т.д).



Расход сырья на определенное блюдо строго нормирован
Сборником рецептур или технико-технологическими картами



Калькуляция составляется на калькуляционных карточках установленной формы отдельно на каждый вид блюда

Калькуляционная карточка №1
«Салат витаминный» Рецепт №53

Наименование	Норма, кг	Цена, р.к.	Сумма, р.к.
Яблоки свежие	0,023	100-00	2-30
Помидоры	0,029	150-00	4-35
Огурцы свежие	0,025	120-00	3-00
Морковь	0,019	30-00	0-57
Лимон (для сока)	0,01	150-00	1-50
Сахар	0,001	40-00	0-04
Сметана	0,02	150-00	3-00
Соль	0,002	20-00	0-04
Зелень петрушки	0,002	250-00	0-50
Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию, р.к.	-	-	15-30
Наценка 56%, р.к.	-	-	8-57
Цена продажи изделия, р.к.	-	-	23-87
Выход одной порции блюда в готовом виде, г	-	-	100

Расчет калькуляции:

Жаркое по-домашнему №289

	БРУТТО	НЕТТО
Говядина	216	159
Картофель	253	190
Лук репчатый	30	25
Жир животный топленый пищевой	12	12
Томатное пюре	15	15
Выход	—	350

Домашнее задание

- Потапова И.И. Основы калькуляции и учета. М.: Издательский центр «Академия», 2013
- Стр. 33-37