**Ценообразование на предприятиях общественного питания считается наиболее сложным.** Связано это с тем, что в деятельности этих предприятий сочетаются такие функции, как производство и продажа продуктов питания, как собственного производства, так и покупных товаров, а также оказание услуг населению в удовлетворении их потребностей в питании в недомашних условиях.

На предприятии общественного питания изготавливаются готовая обеденная продукция, а также мясные, овощные и другие полуфабрикаты. Различают:

**Собственная продукция** – это продукция, которая подвергается кулинарной обработке (холодные закуски, первые, вторые блюда, горячие и холодные напитки, кондитерские и кулинарные изделия, полуфабрикаты, приготовленные на предприятиях общественного питания).

**Покупные товары** – это товары, полученные от других поставщиков и реализуемые на предприятиях общественного питания без кулинарной обработки (табачные и кондитерские изделия, спички, напитки, мороженое).

Цены на продукцию предприятий общественного питания относятся к системе розничных цен, т.к. продукция реализуется населению, но методика и порядок их определения существенно отличаются от ценообразования на промышленные и продовольственные товары, реализуемые в торговле.

Предприятия общественного питания одновременно осуществляют производство, реализацию и организацию потребления продукции собственного производства. Кроме того, они занимаются продажей продукции, готовой непосредственно к потреблению без какой-либо дополнительной обработки (хлебобулочные и кондитерские изделия, фрукты, алкогольные напитки, табачные изделия и др.).

Издержки производства в общественном питании в отличие от других отраслей определяются без стоимости сырья, используемого для изготовления продукции. В их состав включаются лишь собственные затраты связанные с производством продукции: заработная плата работников, затраты на транспортировку и хранение сырья и полуфабрикатов, расходы на топливо и электроэнергию, амортизация основных производственных фондов.

Издержки обращения представляют собой затраты на реализацию продукции и покупных товаров: оплата труда продавцов, расходы на транспортировку покупных товаров, амортизация стоимости торгового оборудования, магазинов, киосков и т.д.

**К издержкам по организации потребления относятся расходы на заработную плату официантов, гардеробщиков, уборщиц обеденных залов, на содержание и износ помещений и оборудования обеденных залов, столовой посуды и др.**

Однако в практике планирования и учета трудно разграничить все эти виды издержек, поскольку многие работники общественного питания одновременно выполняют различные функции. То же следует сказать и об основных фондах. Поэтому на многих предприятиях общественного питания рассчитываются совокупные издержки, связанные как с производством, так и с реализацией продукции и обслуживанием потребителей.

Особенностью ценообразования в общественном питании является применение разных цен на продукты, поступающие на предприятия из различных источников. Продукты могут быть закуплены непосредственно у предприятий-изготовителей, в розничной торговой сети, на колхозных рынках, у населения, у подсобных хозяйств, со складов своей организации. В этой связи предприятия общественного питания включают их в калькуляции по отпускным ценам с добавлением торговых надбавок либо по свободным или регулируемым розничным ценам, либо по ценам приобретения (от коммерческой торговой сети, населения). Цены на продукцию собственного производства на предприятиях общественного питания складываются из стоимости сырья по регулируемым или свободным розничным ценам и наценок. Цены на полуфабрикаты, кулинарные, булочные и кондитерские изделия и напитки для реализации их в торговых залах и буфетах предприятий общественного питания, в магазинах кулинарии, мелкорозничной сети, на выставках-продажах определяются предприятиями-изготовителями по калькуляции с применением наценок к стоимости сырья.

Одной из особенностей работы предприятий общественного питания является то, что наряду с реализацией продукции собственного производства, в них продаются покупные хлебобулочные и кондитерские изделия промышленного производства, мороженое, поступающее в расфасованном виде, конфеты, печенье, вафли и другие кондитерские изделия в промышленной упаковке, спички, табачные изделия и др.

Покупные товары, реализуемые предприятиями общественного питания без кулинарной и технологической обработки, отпускаются населению по розничным ценам, включающим торговую надбавку и налог на добавленную стоимость. В розничную цену покупных товаров, реализуемых в ресторанах, барах и кафе, дополнительно включается сбор на услуги. Он исчисляется на розничную цену покупных товаров, включающую налог на добавленную стоимость.

Уровень наценки на изготовленные блюда и другую собственную продукцию, а также на покупные товары устанавливается в зависимости от наценочной категории предприятия. **Предприятия общественного питания подразделяются на пять наценочных категорий:**

***Люкс,высшая, первая, вторая, третья.***

Наценочная категория предприятия указывается в лицензии на торгово-производственную деятельность предприятий общественного питания. Наценки формируются преимущественно на затратной основе и предназначены для возмещения предприятиям общественного питания издержек по производству, реализации, организации потребления продукции, обеспечения плановой прибыли для нормальной работы и уплаты налогов в соответствии с действующим законодательством. Сумма полученных наценок от реализации продукции общественного питания составляет валовой доход общественного питания.

К предприятиям наценочной категории люкс относятся рестораны и бары, отличающиеся от предприятий других наценочных категорий уникальным характером объемно-планировочного решения сооружения и повышенной комфортностью.

К предприятиям общественного питания высшей категории принадлежат рестораны, кафе, бары, отличающиеся также высоким уровнем обслуживания и значительным объемом услуг.

К предприятиям первой наценочной категории относятся рестораны, кафе, бары, буфеты с меньшим, чем на предприятиях высшей категории, объемом услуг.

Во вторую категорию входят кафе, бары, столовые, буфеты, работающие по методу самообслуживания; в третью – расположенные на территории производственных предприятий, учреждений, учебных заведений и обслуживающие их контингент.

Предприятия общественного питания должны иметь документ о присвоении наценочной категории (свидетельство, приказ, распоряжение и др.).

**Предельные размеры наценок устанавливаются в процентах к стоимости набора сырья в розничных ценах и составляют:**

для предприятий люкс – 200 % ,

высшей категории – 170 %,

первой – 120 %,

второй – 70 %,

третьей категории – 40 %.

В зависимости от типа предприятия общественного питания, ассортимента выпускаемой продукции и способа ее реализации в республике могут использоваться два метода калькулирования продажных цен на продукцию собственного изготовления:

• исчисление розничной цены готового изделия по стоимости сырьевого набора с учетом отнесения предприятий к определенной наценочной категории;

• определение отпускной цены на основе расчета себестоимости единицы выпускаемой продукции и норматива рентабельности.

При применении первого метода формирования цен на основе наценок в качестве источников валового дохода организаций общественного питания выступают торговая надбавка и наценка. Они образуют валовой доход организаций общественного питания, который предназначен для покрытия издержек производства и обращения, уплаты всех видов косвенных налогов и платежей и формирования прибыли. Второй метод применяется редко. При калькулировании продажных цен на основе себестоимости сырье включается в калькуляцию по ценам приобретения.

Основными ценовыми документами на предприятиях общественного питания являются калькуляционные карточки и меню. На каждом предприятии общественного питания на каждое наименование блюд составляется калькуляционная карточка по установленной форме. Продажная цена на продукцию собственного производства исчисляется с помощью калькуляции в калькуляционной карточке бухгалтером-калькулятором. Калькуляционная карточка составляется на каждое блюдо или изделие кухни.

***Втиповойформекалькуляционнойкарточкиуказываются:***

• порядковый номер карточки;

• наименование блюда;

• номер рецептуры, колонки и название Сборника, из которого взята рецептура;

• количество продуктов в кг на 10 (100) порций блюд или 10 кг продукции;

• розничная цена продуктов с НДС за кг;

• стоимость набора сырья в розничных ценах на 10 (100) порций или 10 кг;

• наценка в процентах к стоимости набора сырья;

• продажная стоимость набора сырья на 10 (100) порций или 10 кг;

• продажная цена 1 порции блюд или 1 кг изделия;

• выход готовой продукции в граммах.

***Составление калькуляционной карточки производится в следующем порядке:***

1) по плану-меню определяется ассортимент блюд, на которые следует рассчитать цену;

2) по сборникам рецептур устанавливаются нормы вложения сырья на каждое блюдо;

3) на основании книги регистрации розничных цен без налога на добавленную стоимость или окончательных продажных цен определяются цены на сырье, подлежащие включению в калькуляцию;

4) путем умножения количества сырья каждого наименования на цену и суммирования полученного результата исчисляется стоимость сырьевого набора на 100 блюд (100 порций);

5) делением сырьевого набора блюд (100 порций) на 100 устанавливается цена одного блюда.

Если в сырьевом наборе изменились компоненты и цены на сырье и продукты, то в свободных графах калькуляционной карточки рассчитываются новые цены с указанием даты составления калькуляции. Составленная калькуляционная карточка обязательно должна регистрироваться в реестре калькуляционных карточек. Для контроля правильности установления продажных цен на продукты и покупные товары и применения наценок общественного питания на каждом предприятии общественного питания ведется «Книга регистрации окончательных продажных цен на продукты и товары». В этой книге приводят дату поступления товаров и продуктов, покупную цену, розничную цену с торговой надбавкой и окончательную продажную цену с наценкой общественного питания и налогом на добавленную стоимость. В случае начисления налога с продаж и сбора на услуги эти виды начислений также включаются в продажную цену.

На основании калькуляционных карточек предприятия общественного питания составляют меню на изготавливаемые и реализуемые изделия на определенные даты (на один, два дня). В меню указываются наименование предприятия, наименования реализуемых блюд и напитков, кулинарных изделий, выход основного продукта и общий вес полной порции и полупорции, цены.

Калькуляционные карточки и меню подписываются руководителем, заведующим производством, калькулятором (экономистом) предприятия общественного питания. Каждое предприятие общественного питания должно располагать информацией о ценах и условиях оплаты услуг, т.е. иметь меню и другие документы.