**1.Дисциплина** ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И БУХ.УЧЕТА

**2. Преподаватель** Гайворонская Н.Н.

3.**Тема** : Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть.(2 ч)

*Задание : изучить тему и ответить на вопросы и тест*

Цена — это денежное выражение стоимости товара (услуги).

Цена на продукцию общественного питания в качестве прямых затрат включает только стоимость сырья, остальные ее элементы (издержки и прибыль) отражаются в ее составе косвенно - усиливается, вместо ожидаемых побед и вытеснения конкурентов наступают неожиданные разорения и банкротства.

В общественном питании необходимо устанавливать учетные цены как на сырье и покупные товары, так и на готовую продукцию.

Стоимость приобретения в общественном питании формируется так же и в розничной торговле. Она, как правило, равна сумме отпускной цены поставщика, акцизов, НДС, таможенных платежей, транспортных и прочих расходов по закупке и транспортировке.

При поступлении сырья (покупных изделий) НДС в бухгалтерском учете организаций общественного питания отдельно отражается, а учитываются в составе покупной цены.

Под продажной ценой понимают розничные цены предприятия общественного питания, которые согласно Методическим рекомендациям по формированию и применению свободных рыночных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги, могут быть сформированы двумя методами.

Розничная цена общественного питания =стоимость приобретения (100 %) + торговая надбавка (% от стоимости приобретения)+ торговая наценка (в % от стоимости приобретения + торговая надбавка).

Этот вариант применяют на предприятиях общественного питания, для которых нормативными документами предусмотрены предельные размеры торговых надбавок и торговых наценок в районах, где органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации имею право вводить государственное регулирование тарифов и надбавок.

При втором методе расчета принимается единая торговая наценка в % к стоимости приобретения. Это удобнее для расчета. В тоже время одинаковую величину валового дохода можно получить при использовании любого варианта расчета.

Единая торговая наценка общественного питания должна быть выше торговой надбавки розничной торговли, так как помимо расходов, связанных с реализацией товаров, добавляются расходы. Связанные с производством и организацией потребления продукции.

В общественном питании продажная цена изделия исчисляется с помощью калькуляции. Калькулирование продажной цены происходит на основании нормативов установленных Сборниками рецептур.

В них указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд приводится технология их приготовления.

Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карте отдельно на каждое блюдо и изделие кухни, если в сырьевом наборе изменились компоненты, цены на сырье и продукты, кондиции сырья, сезон (для овощей), то рассчитывается новая продажная цена. В следующей новой графе калькуляционной карточки с указанием в заголовке даты происшедших изменений.

Правильность вычисления цены блюда или изделия подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководством предприятия.

На предприятия общественного питания сырье поступает из различных источников, как правило по розничным ценам за вычетом торговой скидки. Эта скидка не покрывает сверх расходов предприятия общественного питания, связанных с приготовлением пищи, продажи и обслуживания посетителей. Поэтому при определении цен на реализуемые изделия в неё включается дополнительная наценка общественного питания.

Следует помнить об уплате налога на добавленную стоимость. Организация общественного питании при реализации продукции собственного производства (в том числе через торговую сеть), а также покупных (включая импортные) товаров исчисляют налог по средней расчетной ставке суммы дохода, полученного в виде торговых надбавок и наценок, которые применяются к ценам приобретения с налогом.

При этом средняя расчетная ставка определяется в обычном порядке (как отношение общей суммы налога на поступившее за отчетный период товары к их стоимости, исходя из цен поставщиков, включая сумму налога; в этих случаях организации должны вести аналитический учет по поступившим товарам).

Покупные товары в буфетах реализуются по розничным ценам (покупная цена с учетом наценки).

***Вопросы для повторения:***

***1. Что такое продажные цены?***

***2. Как рассчитываются продажные цены в общественном питании?***

***3.Какой документ лежит в основе расчета цены блюда?***

 ***С*ТАНОВЛЕНИЕ ЦЕН НА ПРОДУКЦИЮ ПРОИЗВОДСТВА И КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА**

Рассчитать продажную цену можно разными способами в зависимости от метода формирования продажной цены.

***1-й способ:***в стоимость набора входят продукты по цене приобретения, а продажная стоимость определяется путем добавления к стоимости определяется путем добавления к общей стоимости сырья по ценам приобретения единой оценки общественного питания.

**Продажная стоимость = общая стоимость сырья по ценам приобретения + единая наценка.**

***2-й способ:***в стоимость набора продукты входят по стоимости:

Цена приобретения + торговая надбавка, а продажная стоимость определяется путем добавления к указанной общей стоимости сырьевого набора наценки общественного питания.

**Продажная стоимость = (общая стоимость сырья по цене приобретения + торговая надбавка) + наценка общественного питания.**

***3-й способ:***в стоимость набора продукты входят по продажной цене ( цена приобретения + единая надбавка + наценка), а продажная цена равна стоимости сырьевого набора.

**Продажная стоимость = (общая стоимость сырья по цене приобретения + единая наценка)**

**Или:**

**Продажная стоимость = (общая стоимость сырья по цене приобретения + торговая надбавка + наценка).**

1-й и 2-й способы целесообразно применять в организациях, в которых готовые изделия продаются по разной цене (в разное время суток, разным категориям потребителей и т. п.). 2-й способ применяют организации, для которых нормативными актами установлены предельные размеры наценки.

3-й способ целесообразно применять в организациях, где применяются одинаковые цены на готовую продукцию, независимо от времени и места реализации, контингента потребителей.

В условиях рыночной экономики главным критериям установления цены на любой товар, готовую продукцию, услугу является уровень спроса и предложения (если иное не предусмотрено законодательством: государство может регулировать цену на отдельные виды товаров, работ, услуг). Продажную цену того или иного блюда целесообразно определять исходя из конкретный условий деятельности: наличие конкурентов, покупательной способности предполагаемых потребителей продукции и др. В таких организациях цены на продукцию относительно стабильны, что облегчает кассирам, официантам, поварам и другим работникам запоминание цен, позволяет издавать красочное меню, и нет необходимости в ежедневной трудоемкой работе по составлению калькуляционных карточек.

Продажные цены указываются в меню в рублях или какой- либо иной валюте, в этом случае потребитель должен быть проинформировать о порядке пересчета валюты в рубли.

***Вопросы для повторения:***

***1. Сколько способов расчета продажной цены вы знаете?***

***2. Перечислите сущность различных способов расчета цен.***

***3. Что является главным критерием установления цены на блюдо в условиях рыночной экономики*.**

 **Выполнить тест**

**Тест на тему:**

**«Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания»**

1. Из чего складывается цена в общественном питании?

а. стоимость сырья и торговая надбавка;

б. себестоимость продукции и торговая надбавка;

в. стоимость сырья и налоги.

2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?

а. покупные;

б. продажные;

в. покупные и продажные.

3. Для возмещения каких расходом предназначена торговая наценка?

а. издержек и получения прибыли;

б. издержек и налогов;

в. издержек, налогов и получения прибыли.

4. Торговая наценка-это

а. часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;

б. добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;

в. добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.

5. Торговая наценка общественного питания должна быть:

а. больше торговой надбавки торговли;

б. меньше торговой надбавки торговли;

в. равна торговой надбавке торговли.

6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:

а. хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;

б. продукцию собственного производства;

в. покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.

7. Назовите цель составления плана- меню:

а. чтобы сосчитать выручку;

б. чтобы заказать продукты на базах снабжения;

в. чтобы рассчитать потребность в продуктах.

8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:

а. по меню;

б. по сборнику рецептур;

в. по плану- меню

9. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:

а. рассчитывают средние рыночные;

б. по распоряжению директора предприятия;

в. из документов, сопровождающие закупленные продукты.

10.Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?

а. складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;

б. складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;

в. умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют

**Критерии оценки:**

**5»** - получают учащиеся, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 100 - 90 %;

**«4»** - ставится в том случае, учащиеся выполнили задание в заданное время , самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

**«3»**- соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время

«**2»** - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания отсутствует