**Министерство образования Нижегородской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

 **«Нижегородский Губернский колледж»**

Рассмотрено на заседании МК «Экономика и управление»

Протокол № 1 от 31.08. 2016г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_М.Г.Степанова

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ**

**по формированию продажной цены кулинарной продукции в предприятиях общественного питания**

**ПМ08. Ведение бухгалтерского учета по отраслям**

**МДК 08.01Особенности бухгалтерского учета на предприятиях торговли, общественного питания и в коммунальных хозяйствах**

 **Специальность 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)»**

**Квалификация- бухгалтер, специалист по налогообложению**

**Разработала: Смирнова В.Н.,** преподаватель первой

квалификационной категории

 **2016**

Содержание

1. Назначение и порядок составления калькуляционной карточки…..3
2. Формирование продажной цены блюда…………………………………………5
3. **Назначение и порядок составления калькуляционной карточки**

Цена на продукцию собственного производства формируется исходя из учетных цен сырья, типа предприятия, установленных норм вложения продуктов в соответствии с действующими Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

Рецептуры салатов, винегретов, супов, гарниров, соусов, сладких блюд и большинства напитков, не требующих индивидуального приготовления и оформления, приведены в Сборнике в расчете на 1 кг или 1 л , что позволяет определить выход порции блюда с учетом спроса потребителей.

В рецептурах указаны:

* Наименование продуктов
* Нормы вложения продуктов массой брутто
* Нормы вложения продуктов массой нетто
* Выход отдельных компонентов и блюда в целом

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитана на стандартное сырье:

* Говядина, баранина – 1 кат; свинина- мясная
* Рыба – мороженая, крупная, неразделанная
* Столовые куриные яйца – 2 кат. (46 г)
* Картофель- с учетом норм отходов, действующих по 31.10.
* Морковь и свекла - с учетом норм отходов, действующих до 01.01.

При использовании стандартного сырья других кондиций необходимо производить пересчет норм вложения сырья с учетом норм отходов и потерь при холодной обработке мяса или овощей.

При необходимости может быть произведена замена тех или иных компонентов блюда с учетом Норм взаимозаменяемости продуктов.

*Например.*

При отсутствии яиц для приготовления запеканок, мучных изделий и др. блюд из яиц допускается использование яичного порошка в соотношении 1,0:0,28

В рецептурах напитков, желе допускается замена сахара-песка натуральным медов в соотношении 1,0:1,25

 Большинство рецептур блюд дано по трем колонкам (вариантам), различающимся по норме вложения сырья и выходу готовых блюд.

1-й вариант предусмотрен для высшей наценочной категории (рестораны, кафе, бары, закусочные категорий «люкс», «высшая», «первая»).

2-й вариант для предприятий второй наценочной категории (рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые).

3-й вариант для предприятий общепита всех типов при производственных предприятиях и учебных заведениях.

В целях удовлетворения спроса потребителей квалифицированные специалисты организаций общепита могут разрабатывать новые рецептуры блюд и изделий. На вновь разработанные блюда и кулинарные изделия составляются технологические карты, в которых указываются нормы закладки сырья, выход готовых изделий с учетом отходов и потерь при холодной и тепловой обработке.

Основное назначение к.к.-определение продажной цены блюда (кондитерского изделия) для реализации продукции собственного производства и расчетов с потребителями.

Основание для составления:

* План-меню на производство
* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
* Ассортимент продуктов и товаров на складе

К.к. составляется на 100 блюд или 100 шт. мучных изделий

Порядок оформления и количество к.к. зависит от ассортимента кулинарной продукции (изделий) и компонентов основной рецептуры.

**Например.**

Салат яичный по рец. 110 составляется одна калькуляционная карточка.

Винегрет с сельдью по рец. 104 составляется две или три калькуляционной карточки:

* Если на винегрет добавляется масло растительное, составляется две калькуляционные карточки
* Если в винегрет добавляют заправку - составляется три калькуляционные карточки

Борщ по рец. 175 составляется одна калькуляционная карточка.

Суп картофельный с мясными фрикадельками по рец. 224 – две калькуляционные карточки

Мясо жареное с гарниром по рец. 158 - три калькуляционные карточки (158, 808, 891)

И т.д.

Если рецептура составлена на 1 порцию с указанием выхода 150 г., 350 г. 325 г. (с учетом гарнира, соуса), то при заполнении калькуляционной карточки все компоненты её указываются на 100 блюд (норма брутто увеличивается в 100 раз).

Если выход по рецептуре указан на 1000 г., то количество продуктов записывается на общую массу кулинарной продукции для 100 чел.

**Например.**

Рец. 571 «Окорок отварной» выходом 350 г. предусматривает отпуска с гарниром 150г. (рец. 757) и соусом 100 г. (рец. 867) на одну порцию.

Последовательность действий бухгалтера при оформлении калькуляционных карточек:

* Все компоненты по рец. 571 увеличиваем в 100 раз, в т.ч. масса гарнира на 100 порций -15,0кг (150г. х 100), соуса – 10,0кг (100 г.х 100)
* Все компоненты по рец. 757 и 867 увеличиваем в 15 и 10 раз соответственно, т.к. норма продуктов указана выходом на 1 кг (1000 г.)

Независимо от количества калькуляционных карточек продажная цена блюда определяется только по одной карточке с учетом общей стоимости продуктов по всем остальным карточкам.

1. **Формирование продажной цены блюда**

Рассмотрим формирование продажной цены блюда по рец. № 158 Мясо жареное с гарниром

**Рец.** **№ 158 Мясо жареное с гарниром**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Наименование продуктов | **1 и 2 в-т** | **3 в-т** |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Говядина | 156 | 115 | 105 | 77 |
| 2 | Жир животный | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 3 | Гарнир № 808 | - | 75 | - | 50 |
| 4 | Соус № 891 | - | 25 | - | 20 |
|  | **Выход** |  | 175 |  | 120 |

**Рец.** **№ 808 Гарнир из овощей**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Наименование продуктов | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Огурцы свежие | 63 | 60 | 42 | 40 |
| 2 | Помидоры свежие | 71 | 60 | 47 | 40 |
| 3 | Салат зеленый | 42 | 30 | 28 | 20 |
|  | **Выход** |  | 150 |  | 120 |

**Рец. № 891 Соус хрен**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Наименование продуктов | **1 в-т** | **2 в-т** | **3 в-т** |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Хрен (корень) | 547 | 350 | 469 | 300 | 469 | 300 |
| 2 | Уксус 9%-ный | - |  | 250 | 250 | 250 | 250 |
| 3 | Свекла  | - |  | 255 | 200 | - | - |
| 4 | Сметана | 650 | 650 | - | - | - | - |
| 5 | Сахар | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 6 | Соль | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 7 | Вода | - | - | 250 | 250 | 450 | 450 |
|  | **Выход** |  | 1000 |  | 1000 |  | 1000 |

**Для оформление к.к. №1 необходимо все продукты по рец.158 рассчитать и записать на 100 блюд:**

**-говядина 156 г х 100=15,6 кг**

**-жир животный 3г х 100= 0,3 кг**

**-гарнир № 808 75г х 100= 7,5 кг**

**- соус № 891 25г х 100= 2,5 кг**

**Калькуляционная карточка №\_1\_\_\_\_\_\_**

**Блюдо** Мясо жареное с гарниром **Номер по сборнику рецептур158/1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Наименование продуктов | Ед. изм. | Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Цена,руб., коп. | Норма брутто | Сумма, руб., коп. |
| 1 | Говядина |  | 250.00 | 15,6 | 3900.00 |
| 2 | Жир животный |  | 155.00 | 0,3 | 46.50 |
| 3 | Гарнир № 808 |  | - | 7,5 | **817.00** |
| 4 | Соус № 891 |  | - | 2,5 | **743.01** |
| 5 | Соль |  | 15.00 | 0,4 | 6.00 |
|  | Общая стоимость набора на 100 блюд |  |  |  | 5512.51 |
|  | Продажная цена блюда |  |  |  |  |
|  | Выход в готовом виде, г |  |  |  | 75/75/25 |

Зав. производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бухгалтер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «Утверждаю» Директор\_\_\_\_\_\_\_

*Пояснение:*

*Сумма за 7.5 кг гарнира заполняется только после оформления калькуляционной карточки №2. В аналогичном порядке указывается сумма соуса по мере оформления к.к. №3*

**Калькуляционная карточка №\_\_\_\_2\_\_\_**

**Блюд**  Гарнир из овощей **Номер по сборнику рецептур 808/1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Наименование продуктов | Ед. изм. | Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Цена,руб., коп. | Норма брутто | Сумма, руб., коп. |
| 1 | Огурцы свежие |  | 100.00 | 3,150 | 315.00 |
| 2 | Помидоры свежие |  | 100.00 | 3,550 | 355.00 |
| 3 | Салат зеленый |  | 70.00 | 2,100 | 147.00 |
|  | Общая стоимость набора на 100 блюд |  |  |  | 817.00 |
|  | Продажная цена блюда |  |  |  |  |
|  | Выход в готовом виде, кг |  |  |  | 7,5 |

**Калькуляционная карточка №\_\_\_\_3\_\_\_**

**Блюдо**  Соус хрен **Номер по сборнику рецептуры 891/1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Наименование продуктов | Ед. изм. | Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Цена,руб., коп. | Норма брутто | Сумма, руб., коп. |
| 1 | Хрен (корень) |  | 280.00 | 1,368 | 383.04 |
| 2 | Уксус 9%-ный |  |  | - |  |
| 3 | Свекла  |  |  | - |  |
| 4 | Сметана |  | 220.00 | 1,625 | 357.50 |
| 5 | Сахар |  | 50.00 | 0,038 | 1.90 |
| 6 | Соль |  | 15.00 | 0,038 | 0,57 |
|  | Общая стоимость набора на 100 блюд |  |  |  | 743.01 |
|  | Продажная цена блюда |  |  |  |  |
|  | Выход в готовом виде, кг |  |  |  | 2,5 |

*Примечание. Продажная цена блюда по к.к. №№2 и 3 не определяется, т.к. гарнир и соус являются составляющими компонентами основного блюда-мясо жареное с гарниром.*

Продажная цена блюда по к.к.№1 определяется путем деления на 100 общей стоимости набора 5512.51, размера наценки и НДС (для предприятия общей системы налогообложения).

Как правило, продажная цена указывается в меню в полных руб., без копеек.

Если продажа производится с наценкой 50%, то продажная цена 1 блюда составит:

* Общая стоимость набора – 5512.51
* Наценка 50% - 2756.26
* НДС 18% - 1488.38
* Продажная цена 1 блюда – 97,57 (5512.51+2756.26+1488.38 =9757.15 \100)

Если продажную цену округлить до 98 руб., то с целью соблюдения прав потребителя необходимо произвести корректировку размера наценки и зафиксировать её в регистре продаж и списаний:

98 : 1,18 : 55,1251 х 100 -100 =50,66%

Литература. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий