

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»
Кафедра экономики и организации производства

М.В. Галушко, А.Ш. Акулова

ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Методические указания

Рекомендовано к изданию редакционно-издательским советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Оренбургский государственный университет» для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Оренбург
2018

УДК 658.1:642(076.5)

ББК 65.431я7

Г 16

Рецензент – доцент, кандидат экономических наук О.Ф. Лапаева

Галушко, М.В.

Г 16 Технико-экономическое обоснование проекта предприятия общественного питания: методические указания / М.В. Галушко, А.Ш. Акулова; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2018 - 49 с.

Методические указания содержат методику расчета технико-экономических показателей проекта предприятий общественного питания, составления сметы затрат, расчета отдельных показателей для выполнения курсовой работы по дисциплине «Экономика и организация производства».

Методические указания предназначены для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

УДК 658.1:642(076.5)

ББК 65.431я7

© Галушко М.В.,
Акулова А.Ш., 2018
© ОГУ, 2018

Содержание

| | |
|---|----|
| Введение | 5 |
| 1 Общие сведения о содержании курсовой работы | 6 |
| 1.1 Содержание курсовой работы | 6 |
| 1.2 Исходные данные для выполнения курсовой работы | 7 |
| 1.3 Оформление курсовой работы | 8 |
| 2 Расчет стоимости основных фондов | 9 |
| 2.1 Стоимость здания | 9 |
| 2.2 Стоимость машин и оборудования | 10 |
| 2.3 Стоимость транспортных средств ($C_{трансп}$) | 11 |
| 2.4 Стоимость ценного инструмента ($C_{ц инс}$) | 12 |
| 2.5 Стоимость ценного производственного и хозяйственного инвентаря ($C_{ц инв}$) | 12 |
| 3 Составление сметы затрат цеха | 13 |
| 3.1 Труд и заработная плата | 13 |
| 3.1.1 Расчет бюджета рабочего времени одного рабочего в год | 13 |
| 3.1.2 Расчет годового фонда заработной платы основных рабочих | 16 |
| 3.1.3 Расчёт годового фонда заработной платы вспомогательных рабочих | 17 |
| 3.1.4 Расчёт годового фонда заработной платы управленческого персонала и МОП20 | 17 |
| 3.2 Расчет годового объема затрат на основные материалы | 22 |
| 3.3 Расчет расходов на содержание и эксплуатацию оборудования | 23 |
| 3.3.1 Расходы на содержание оборудования и рабочих мест | 23 |

| | |
|---|----|
| 3.3.2 Расходы на текущий и капитальный ремонт оборудования..... | 25 |
| 3.3.3 Амортизация производственного оборудования и ценного инструмента | 26 |
| 3.4.4 Прочие расходы на содержание и эксплуатацию оборудования | 27 |
| 3.3.5 Общая сумма расходов на содержание и эксплуатацию оборудования..... | 28 |
| 3.4 Расчет цеховых расходов..... | 28 |
| 3.4.1 Расходы на содержание зданий и сооружений | 29 |
| 3.4.2 Расходы на текущий ремонт зданий..... | 29 |
| 3.4.3 Амортизация зданий и ценного инвентаря..... | 29 |
| 3.4.4 Расходы по охране труда | 31 |
| 3.4.5 Прочие цеховые расходы..... | 31 |
| 3.4.6 Общая сумма цеховых расходов..... | 32 |
| 3.5 Смета затрат участка на годовой выпуск продукции | 33 |
| 4 Калькуляция себестоимости продукции при производстве изделий одного наименования..... | 33 |
| 5 Выбор метода ценообразования | 36 |
| 7 Техничко-экономические показатели проекта цеха | 38 |
| Список использованных источников | 42 |
| Приложение А..... | 44 |
| Приложение Б | 45 |
| Приложение В..... | 47 |
| Приложение Г | 48 |

Введение

Курсовая работа выполняется на тему: «Технико-экономическое обоснование проекта предприятия общественного питания».

Работа выполняется с целью:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины;
- приобретения практических навыков самостоятельного решения организационных заданий;
- формирования умения пользоваться экономической, нормативной и справочной литературой;
- развития творческих способностей.

В ходе выполнения курсовой работы студент должен решить следующие задачи:

- овладеть теорией и методикой оценки эффективности использования ресурсов предприятия;
- освоить механизм формирования финансовых результатов деятельности предприятия;
- получить навыки технико-экономических расчетов по основным показателям эффективности использования ресурсов предприятия;
- уметь выявлять и использовать резервы роста производительности труда, снижения себестоимости продукции, работ, услуг и роста прибыли предприятия;
- обеспечить формирование навыков экономического мышления при анализе состояния и перспектив развития предприятий.

Студент, выполняя работу, получает возможность приобрести практические навыки выполнения организационных задач, самостоятельно использовать нормативные и справочные материалы.

В процессе работы студент должен получить представление о взаимосвязи организационных и технических факторов повышения эффективности производства, свободно ориентироваться в вопросах организации, планирования производства.

Процесс выполнения курсовой работы направлен на формирования следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ООП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания:

а) общих компетенций (ОК):

ОК - 3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности.

1 Общие сведения о содержании курсовой работы

1.1 Содержание курсовой работы

Курсовая работа является одним из видов самостоятельной работы студентов, выполняется в соответствии с рабочей программой дисциплины «Экономика и организация производства».

Курсовая работа оформляется в виде расчётно-пояснительной записки, которая должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- задание на курсовую работу;
- содержание;
- введение;
- основную часть;
- заключение;
- список использованных источников;

- приложения.

В процессе выполнения курсовой работы необходимо выполнить расчеты по вопросам организации и планирования производства. Все расчеты и пояснения даются в расчетно-пояснительной записке, основная часть которой должна содержать следующие элементы:

- расчет стоимости основных фондов;
- расчет стоимости малоценного и быстроизнашивающегося оборудования, инструмента, инвентаря;
- расчет труда и заработной платы;
- составление сметы затрат и калькуляции единицы продукции;
- расчет технико-экономических показателей проекта предприятия общественного питания.

1.2 Исходные данные для выполнения курсовой работы

Исходные данные для выполнения курсовой работы делятся на три группы.

Первая группа показателей берется из курсового проекта по специальным дисциплинам, выполняемых на кафедре Пищевой биотехнологии и включает: площадь проектируемого цеха, перечень оборудования, количество персонала, ассортиментную группу и объем выпускаемой продукции.

Вторая группа показателей берется студентом во время производственной технологической практики: формы и системы оплаты труда рабочих, тарифные ставки, виды и размер доплат и выплат компенсационного и стимулирующего характера, показатели и размер премирования, формы организации труда и др.

Третья группа показателей рассчитывается на основе нормативной и справочной литературы: нормы расходов сырья и материалов, удельные нормы расхода топлива, энергии, воды, норматив отчислений на социальные нужды, цены

на оборудование, оснастку, материалы, энергию, нормы амортизации основных фондов и другие.

1.3 Оформление курсовой работы

В ходе выполнения курсовой работы руководитель консультирует студента и контролирует соблюдение им сроков выполнения отдельных частей работы, указанных в задании. Выполненная работа должна быть представлена на кафедру для защиты в установленный срок в виде пояснительной записки, оформленной на стандартных листах формата А4.

При оформлении курсовой работы должны быть соблюдены общие правила, установленные СТО 02069024.101–2015 а именно:

- на протяжении всего текста используется единая терминология;
- таблицы должны быть озаглавлены и иметь сквозную нумерацию;
- формулы нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами в пределах записки, которые ставят на уровне формулы справа в круглых скобках;
- формулы должны быть дополнены расшифровкой буквенных обозначений с указанием размерностей;
- после расшифровки формулы, с новой строки в нее подставляют числовые значения входящих параметров и приводят результаты вычислений с обязательным указанием единиц измерения;
- в записке все слова должны быть написаны полностью, за исключением общепринятых сокращений;
- страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту; номер страницы проставляют в правом верхнем углу без точки в конце.

В разделе курсовой работы «Заключение» следует отразить выводы и рекомендации, вытекающие из результатов расчетов и общий вывод об экономической эффективности (целесообразности) внедрения проекта.

Курсовую работу, выполненную студентом, проверяет руководитель и после одобрения рекомендует её к защите. На защите студент обосновывает выводы, сделанные им по результатам расчетов, и отвечает на вопросы и замечания преподавателя. Защита оформляется зачетом с соответствующей оценкой.

2 Расчет стоимости основных фондов

2.1 Стоимость здания

Реализация дизайн-проекта общественного заведения должна сопровождаться набором обязательных требований к общественным заведениям:

- профессиональная вентиляционная система – ОВиК;
- система пожарной безопасности;
- звукоизоляция (в том случае если заведение находится в жилом доме);
- наличие определенного набора персональных помещений;
- выделяемая мощность в кВт;
- выпуски воды и канализации в мокрых зонах и зоне технологии (кухня, бар);
- наличие двух выходов в помещении, основного и эвакуационного.

Помимо инженерно-технического оснащения, стоимости ремонта, мебели и осветительных приборов, нужно также принимать во внимание еще целый ряд пунктов:

- покупка и установка системы учета;
- видеонаблюдение, интернет, аудио и видео – оборудование;
- кухонное и барное оборудование;
- расходники (посуда, форма, текстиль для столов, приборы);
- декор для помещения;
- брендовое оформление (вывески, меню, лого, сайт, брендовая продукция).

Стоимость здания ($C_{зд}$) определяется по формуле:

$$C_{зд} = C_1 \cdot S_{зд}, \quad (1)$$

где C_1 - стоимость 1 м², р.;

$S_{зд}$ - площадь здания, м².

При расчете стоимость здания берется укрупненно с учетом всех вышеперечисленных пунктов и составляет:

Стоимость 1м² столовой 55 – 65 тыс.р./м²

Стоимость 1м² кафе 65-75 тыс.р./м²

Стоимость 1м² ресторана 85 – 95 тыс.р./м²

2.2 Стоимость машин и оборудования

Цены на машины и оборудование принимаются действующие на момент выполнения курсовой работы на основании прайс-листов, данных товарно-сырьевых бирж и т.п. Примерный перечень необходимого оборудования для кафе (Приложение Г).

Результаты расчета стоимости машин и оборудования сводятся в таблицу 1:

Таблица 1 – Данные об оборудовании

| Вид оборудования | Мощность кВт | Цена, р. | Количество, шт. | Стоимость р. |
|------------------|-----------------|-------------|--------------------|-----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | | | | |
| Итого: | | | | |

Балансовая стоимость машин и оборудования определяется по формуле:

$$C_{\sigma} = C_{\sigma\sigma} \times (1 + K_m + K_{\phi} + K_m), \quad (2)$$

где $C_{\sigma\sigma}$ – оптовая цена рабочих машин и оборудования, р.;

K_m – коэффициент, учитывающий транспортно-заготовительные расходы (принимается 0,05-для оборудования большого веса; 0,01-для оборудования небольшого веса);

K_{ϕ} -коэффициент, учитывающий затраты на строительство и устройство фундамента для оборудования (принимается 0,02-0,08 в зависимости от веса оборудования);

K_m - коэффициент, учитывающий затраты на монтаж и освоение оборудования (принимается 0,04-0,08).

2.3 Стоимость транспортных средств ($C_{\text{трансп}}$)

Стоимость транспортных средств рассчитывается с учетом их количества и указанных в исходных данных цен.

2.4 Стоимость ценного инструмента ($C_{ц\text{инс}}$)

При укрупненном расчете стоимость инструмента ($C_{инс}$) принимается 10 - 15 % от стоимости производственных машин и оборудования ($C_{об}$).

2.5 Стоимость ценного производственного и хозяйственного инвентаря ($C_{ц\text{инв}}$)

При укрупненном расчете стоимость инвентаря ($C_{ц\text{инв}}$) принимается 0,5 - 2 % от стоимости производственных машин и оборудования ($C_{об}$).

Результаты расчета стоимости основных фондов сводятся в таблицу 2

Таблица 2 - Основные фонды

| Группы основных фондов | Условное обозначение | Стоимость, р. |
|--|----------------------|---------------|
| 1 Здания и сооружения | $C_{зд}$ | |
| 2 Рабочие машины и оборудование | $C_{об}$ | |
| 3 Транспортные средства | $C_{трансп}$ | |
| 4 Инструмент | $C_{ц\text{инстр}}$ | |
| 5 Производственный и хозяйственный инвентарь | $C_{ц\text{инв}}$ | |
| Итого | $C_{оф}$ | |

3 Составление сметы затрат цеха

Составление сметы затрат включает:

1 Расчет прямых затрат.

Прямые затраты – это затраты, которые в соответствии с мерой их расхода могут быть отнесены непосредственно на себестоимость того или иного вида продукции, например:

а) заработная плата основных рабочих – согласно установленным нормам времени и расценкам по заработной плате;

б) основные материалы – согласно нормам расхода материалов.

2 Расчет косвенных (накладных) расходов.

Косвенные (накладные) расходы – это затраты, которые не могут быть отнесены непосредственно на себестоимость того или иного вида продукции, а распределяются между видами продукции пропорционально какой-либо величине, от которой в наибольшей степени эти расходы зависят.

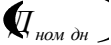
В данной работе расчет косвенных расходов предусматривает составление:

а) сметы затрат на содержание и эксплуатацию оборудования;

б) сметы цеховых (общепроизводственных) расходов.

3.1 Труд и заработная плата

3.1.1 Расчет бюджета рабочего времени одного рабочего в год

Номинальный фонд годового времени работы одного рабочего в днях  ном. дн
рассчитывается по формуле:

$$D_{\text{ном дн}} = D_{\text{календ}} - D_{\text{нераб}}, \quad (3)$$

где $D_{\text{календ}}$ – количество дней в году;

$D_{\text{нераб}}$ – нерабочих дней всего, дн.

Количество рабочих дней в году $(D_{\text{раб дн}})$ определяется по формуле:

$$D_{\text{раб дн}} = D_{\text{ном дн}} - D_{\text{невых}}, \quad (4)$$

где $D_{\text{ном дн}}$ - номинальный фонд рабочего времени, дн;

$D_{\text{невых}}$ – всего невыходов на работу, дн.

Средняя продолжительность рабочего дня $(T_{\text{ср продолж}})$ определяется по формуле:

$$T_{\text{ср продолж}} = T_{\text{смен}} - T_{\text{потер}}, \quad (5)$$

где $T_{\text{ср продолж}}$ - средняя продолжительность рабочего дня, час;

$T_{\text{смен}}$ - нормативная продолжительность рабочего дня, час;

$T_{\text{потер}}$ - потери внутри рабочего дня, час.

При упрощенном расчете можно исходить из того, что на участке отсутствуют кормящие матери и подростки. Тогда потери времени вследствие сокращенного рабочего дня для подростков и перерывов для кормящих матерей принимаются равными нулю.

Полезный фонд времени рабочего $(T_{\text{полезн}})$ определяется по формуле:

$$T_{\text{полезн}} = D_{\text{раб дн}} \times T_{\text{ср продолж}}, \quad (6)$$

где $T_{\text{полезн}}$ - полезный фонд времени рабочего, час;

$\zeta_{\text{раб дн}}$ - количество рабочих дней в году;

$T_{\text{ср продолж}}$ - средняя продолжительность рабочего дня, час.

Среднее количество дней и часов, подлежащих отработке в год одним рабочим, определяется на основе баланса рабочего времени, приведенного в таблице 3.

Таблица 3 - Бюджет рабочего времени одного рабочего в год

| Показатели | Значения |
|--|----------|
| 1 Календарный фонд времени $\zeta_{\text{календ}}$ дни | |
| 2 Нерабочих дней $\zeta_{\text{нераб}}$, всего: | |
| в том числе: | |
| а) праздничных $\zeta_{\text{праздн}}$ | |
| б) выходных $\zeta_{\text{выход}}$ | |
| 3 Номинальный фонд времени $\zeta_{\text{ном дн}}$ дни | |
| 4 Невыходы на работу, всего $\zeta_{\text{невых}}$ дни: | |
| в том числе | |
| а) очередной отпуск $\zeta_{\text{отпуск}}$ | |
| 5 Рабочих дней, всего $\zeta_{\text{раб дн}}$ | |
| 6 Нормативная продолжительность рабочего дня, $\zeta_{\text{смен}}$ час | |
| в том числе | |
| а) сокращенный рабочий день в предпраздничные дни | |
| 8 Средняя продолжительность рабочего дня $\zeta_{\text{ср продолж}}$ час | |
| 9 Полезный фонд времени рабочего $\zeta_{\text{полезн}}$ час | |

3.1.2 Расчет годового фонда заработной платы основных рабочих

Расчет численности основных рабочих следует вести, исходя из количества посадочных мест на предприятии общественного питания и режима работы предприятия.

В основу определения фонда заработной платы основных рабочих, руководителей и специалистов положены должностные оклады. Оклады могут выбираться в размере принятой в отрасли на текущий момент вилки должностных окладов или в соответствии с действующими на предприятиях ставками. Размер премии в курсовой работе составляет от 20-40 процентов. Районный коэффициент составляет 15 процентов к заработной плате. Месячный фонд заработной платы складывается из суммы оклада, премии и районного коэффициента.

Расчет годового фонда заработной платы основных рабочих.

Оплата заработной платы основных, МОП и управленческого состава осуществляется по окладу.

Основная заработная плата $\Phi П_{осн}$ рассчитывается по формуле:

$$ЗП_{осн} = Оклад \times 12 \times K_{ур} \times Ч_{раб}, \quad (7)$$

где $ЗП_{осн}$ - основная заработная плата, р./год;

$Оклад$ – месячный оклад, р./мес.;

$K_{ур}$ – районный коэффициент;

$Ч_{раб}$ - количество рабочих.

Дополнительная заработная плата $\Phi П_{дон}$ рассчитывается по формуле:

$$ЗП_{доп} = Оклад \times K_{ур} \times Ч_{раб}, \quad (8)$$

где $ЗП_{доп}$ - дополнительная заработная плата (отпуск), р./год.

$Оклад$ – месячный оклад, р./мес.;

$K_{ур}$ – районный коэффициент;

$Ч_{раб}$ - количество рабочих.

Фонд годовой заработной платы $ФГЗП$ рассчитывается по формуле:

$$ФГЗП = ЗП_{осн} + ЗП_{доп}, \quad (9)$$

Расчет $ФГЗП$ для основных рабочих сведен в таблицу 4.

Таблица 4 – Результат расчёта годового фонда заработной платы основных рабочих

| Профессия | Численность работников ($Ч_{раб}$), чел | Оклад, р./мес | Основная заработная плата ($ЗП_{осн}$), р./год | Дополнительная заработная плата ($ЗП_{доп}$), р./год | Фонд годовой заработной платы ($ФГЗП$), р. |
|-----------|---|---------------|--|--|--|
| | | | | | |
| Итого | | | | | |

3.1.3 Расчёт годового фонда заработной платы вспомогательных рабочих

В расчете численности вспомогательных рабочих можно использовать укрупненные нормы обслуживания. Для вспомогательных рабочих принимается

повременная форма оплаты труда. Данные о часовых тарифных ставках, берутся студентами во время прохождения производственной практики на предприятии.

Если же данных нет, то численность вспомогательных рабочих определяется укрупнено в размере 20-25 процентов от численности основных рабочих.

Расчет заработной платы для вспомогательных рабочих осуществляется следующим образом:

1 Фонд часовой заработной платы.

Фонд часовой заработной платы *ФЧЗП* при упрощенном расчете включает в себя:

- прямой фонд заработной платы;
- премия с учетом районного коэффициента.

а) прямой фонд заработной платы;

Прямой фонд заработной платы $\langle ПФ \rangle$ с учетом районного коэффициента для вспомогательных рабочих производится по следующей формуле:

$$ПФ = T_{\text{полезн}} \times ЧТС \times Ч_{\text{ст}} \times K_{\text{ур}}, \quad (10)$$

где *ПФ* - прямой фонд заработной платы (р.);

$T_{\text{полезн}}$ - полезный фонд рабочего времени (час.);

ЧТС – часовая тарифная ставка, р./час.;

$Ч_{\text{ст}}$ – количество ставок;

$K_{\text{ур}}$ – районный коэффициент.

При двух (трех) сменном режиме время с 22 до 6 часов считается ночным, и его оплата идет по повышенным часовым тарифным ставкам (коэффициент повышения – 1,2 – 1,3).

б) премия;

Премия $\langle Pr_{руб./год} \rangle$ принимается равной приблизительно 20 % от прямого фонда, взятого с учетом районного коэффициента.

в) фонд часовой заработной платы;

Фонд часовой заработной платы $\langle \Phi ЧЗП \rangle$ для вспомогательных рабочих рассчитывается по формуле:

$$\Phi ЧЗП = ПФ + Пр, \quad (11)$$

где $\Phi ЧЗП$ - фонд часовой заработной платы, р./год;

$ПФ$ - прямой фонд заработной платы (р.);

$Пр$ - премия.

1 Фонд дневной заработной платы $\langle \Phi ДЗП \rangle$

При упрощенном расчете доплаты до дневного фонда могут не рассчитываться.

Тогда фонд дневной заработной платы $\langle \Phi ДЗП \rangle$ принимается равным фонду часовой заработной платы. $\langle \Phi ЧЗП \rangle$

2 Фонд годовой заработной платы

Фонд годовой заработной платы $\langle \Phi ГЗП \rangle$ при упрощенном расчете включает в себя фонд дневной заработной платы $\langle \Phi ДЗП \rangle$ и оплату отпусков и рассчитывается по формуле:

$$\Phi ГЗП = \Phi ДЗП + Отпуск, \quad (12)$$

где $\Phi ДЗП$ - фонд дневной заработной платы;

$Отпуск$ - оплата отпуска р./год.

Отпуск для вспомогательных рабочих рассчитывается так же, как и для основных рабочих

3 Среднемесячная заработная плата

Среднемесячная заработная плата $\Phi П_{ср.мес}$ рассчитывается по формуле:

$$ЗП_{ср.мес} = \frac{\Phi ГЗП}{12 \times Ч_{раб}}, \quad (13)$$

где $ЗП_{ср.мес}$ – среднемесячная заработная плата, р./мес/чел;

12 – количество месяцев в календарном году, мес/год;

$Ч_{раб}$ – количество работников (ставок), чел (ставок).

Результаты расчета заработной платы для вспомогательных рабочих сводятся в таблицу 5.

Таблица 5 – Результат расчёта годового фонда заработной платы вспомогательных рабочих

| Профес-сия | Чис-лен-ность работ-ников ($Ч_{раб}$), чел | Часо-вая тариф-ная ставка ($ЧТС$), р./час | Прямой фонд (ПФ), р. | Отпуск, р. | Фонд годовой зарабо-тной платы ($\Phi ГЗП$), р. | Среднемесяч ная заработная плата, $\Phi П_{ср.мес}$, р. | Количество рабочих часов в год |
|------------|--|---|----------------------|------------|---|--|--------------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Итого | | | | | | | |

3.1.4 Расчёт годового фонда заработной платы управленческого персонала и МОП

Численность руководителей, специалистов (управленческого персонала) и младшего обслуживающего персонала определяется, исходя из размера предприятия, численности рабочих и количества рабочих смен.

Расчет годового фонда заработной платы управленческого персонала и МОП представлен в таблице 6.

Таблица 6 – Результаты расчёта годового фонда заработной платы управленческого персонала и МОП

| Профес- сия | Численность работников, ч раб, чел | Оклад, р./мес | Основная заработная плата (ЗП осн), р./год | Дополнительная заработная плата (ЗП доп), р./год | Фонд годовой заработной платы (ФГЗП), р./год |
|----------------|--|------------------|--|--|--|
| | | | | | |

Сводный план по труду и заработной плате основных, производственных, вспомогательных рабочих и руководителей представлен в таблице 7.

Таблица 7 – Сводный план по труду и заработной плате

| Категория работников | Количество работников | Фонд годовой заработной платы | Среднемесячная оплата труда |
|-------------------------|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Основные | | | |
| Вспомогательные | | | |
| Руководители и МОП | | | |
| Итого: | | | |

С фонда оплаты труда основных рабочих, вспомогательных рабочих, руководителей и МОП предприятие производит отчисления на социальные нужды.

Отчисление на социальные нужды определяются по формуле:

$$O_{соц} = P_{соц} \cdot \PhiЗП_{общ\ i} / 100, \quad (14)$$

где $\PhiЗП_{общ\ i}$ – общий фонд заработной платы i -ой категории работающих, р.;

$P_{соц}$ – процент отчислений на социальные нужды.

Процент отчислений на социальные нужды определяется по формуле:

$$П_{соц} = П_{отч} + П_{стр}, \quad (15)$$

где $П_{отч}$ – норматив отчислений на социальные нужды, $П_{отч} = 30,0 \%$;

$П_{стр}$ – норматив страховых взносов по обязательному страхованию от несчастных случаев и профзаболеваний, $П_{стр} = 0,2 \%$.

3.2 Расчет годового объема затрат на основные материалы

Составление затрат на основные материалы базируется на рецептуре блюд представленной ассортиментной группы данного предприятия общественного питания. Нормы расчета и стоимость сырья на одну порцию каждого блюда представлены в таблице 8.

Таблица 8 – Смета затрат на сырье и материалы

| Наименование | 1 порция, кг | Цена за 1 кг., р. | Стоимость 1 порции | Стоимость в смену | Стоимость в год |
|---------------------------------------|-----------------|----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Классический салат «Цезарь» с курицей | | | | | |
| Филе куриное | 0,08 | 200 | 16 | 1216 | 429248 |
| Салат | 0,03 | 1000 | 30 | 2280 | 804840 |
| Помидоры- черри | 0,02 | 300 | 6 | 456 | 160968 |
| Сыр «Пармезан» | 0,01 | 900 | 9 | 684 | 241452 |
| Хлеб пшеничный | 0,08 | 20 | 1,6 | 121,6 | 42924,8 |
| Чеснок | 0,005 | 250 | 1,25 | 95 | 33535 |

Продолжение таблицы 8

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------------|-------|------------|-------|-------|--------------------|
| Яйцо | 1 шт | 43/десяток | 4,3 | 326,8 | 115360,4 |
| Масло оливковое | 0,015 | 600 | 9 | 684 | 241452 |
| Лимон | 0,02 | 100 | 2 | 152 | 53656 |
| Горчица | 0,005 | 300 | 1,5 | 114 | 40242 |
| Соль | 0,001 | 8 | 0,008 | 0,608 | 214,624 |
| Итого в год | - | - | 80,66 | 6130 | 2 163 892,8 |

3.3 Расчет расходов на содержание и эксплуатацию оборудования

Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования включают:

- расходы на содержание оборудования;
- расходы на текущий и капитальный ремонт оборудования;
- амортизацию производственного оборудования, ценного инструмента;
- возмещение малоценных и быстроизнашивающихся инструментов;
- прочие расходы на содержание и эксплуатацию оборудования.

3.3.1 Расходы на содержание оборудования и рабочих мест

Расходы на содержание оборудования и рабочих мест включают: стоимость вспомогательных материалов и затраты на энергию всех видов.

3.3.1.1 Стоимость вспомогательных материалов

Стоимость вспомогательных материалов $C_{всп\ мат}$ принимается 1,5 - 2 % от стоимости основных материалов $C_{осн\ мат}$, (таблица 3).

3.3.1.2 Расходы на энергию всех видов

1 Стоимость электроэнергии (Приложение Б).

Стоимость электроэнергии рассчитывается по формуле:

$$C_{эл} = C_{эл} \times Q_{эл}, \quad (16)$$

где $C_{эл}$ - стоимость электроэнергии, р./год;

$C_{эл}$ - стоимость 1 квт-ч электроэнергии, р./квт-ч;

$Q_{эл}$ - годовая потребность в электроэнергии, квт-ч/год.

2 Стоимость воды для приготовления СОЖ (Приложение В).

Стоимость воды для приготовления СОЖ рассчитывается по формуле:

$$C_в = C_в \times Q_в, \quad (17)$$

где $C_в$ - стоимость воды для приготовления СОЖ, р./год;

$C_в$ - стоимость 1м3 воды, р./м3;

$Q_в$ - годовая потребность в воде, м3/год.

3 Общая сумма расходов на энергию всех видов.

Общая сумма расходов на энергию всех видов рассчитывается по формуле:

$$C_{ЭН} = C_{ЭЛ} + C_{В}, \quad (18)$$

где $C_{ЭН}$ – общая сумма расходов на энергию всех видов, р./год.

3.3.1.3 Общая сумма расходов на содержание оборудования

Общая сумма расходов на содержание оборудования рассчитывается по формуле:

$$C_{\text{сод об}} = C_{\text{всп мат}} + C_{ЭН}, \quad (19)$$

где $C_{\text{сод об}}$ – общая сумма расходов на содержание оборудования и рабочих мест, р./год.

3.3.2 Расходы на текущий и капитальный ремонт оборудования

Расходы на текущий и капитальный ремонт оборудования $C_{\text{рем об}}$ принимаются 6 % от стоимости основного оборудования $C_{\text{об}}$ (таблица 1).

3.3.3 Амортизация производственного оборудования и ценного инструмента

3.3.3.1 Амортизация производственного оборудования (Приложение А)

Амортизация производственного оборудования рассчитывается по формуле:

$$C_{\text{ам об}} = \frac{C_{\text{б об}} \times H_{\text{ам об}}}{100}, \quad (20)$$

где $C_{\text{ам об}}$ – амортизация производственного оборудования, р./год;

$C_{\text{б об}}$ – балансовая стоимость оборудования, р.;

$H_{\text{ам об}}$ - норма амортизации оборудования на i -ой операции, %.

Нормы амортизации производственного оборудования приведены в приложении Б.

3.3.3.2 Амортизация ценного инструмента

Амортизация ценного инструмента рассчитывается по формуле:

$$C_{\text{ам instr}} = \frac{C_{\text{цен instr}} \times H_{\text{ам цен instr}}}{100}, \quad (21)$$

где $C_{\text{ам instr}}$ – амортизация ценного инструмента, р./год;

$H_{\text{ам цен instr}}$ - норма амортизации инструмента, %.

Норма амортизации ценного инструмента 35 %-50 %

3.3.3.4 Общая сумма амортизации производственного оборудования, транспортных средств и ценного инструмента

Общая сумма амортизации производственного оборудования, транспортных средств и ценного инструмента рассчитывается по формуле:

$$C_{\text{ам.сум.об}} = C_{\text{ам об}} + C_{\text{ам INSTR}}, \quad (22)$$

где $C_{\text{ам сум об}}$ – общая сумма амортизации производственного оборудования, транспортных средств и ценного инструмента, р./год.

3.4.4 Прочие расходы на содержание и эксплуатацию оборудования

Прочие расходы на содержание и эксплуатацию оборудования ($C_{\text{пр об}} \text{ р./год}$) принимаются 2-5 % от суммы статей 3.3.1.3+3.3.2+3.3.3.4.

3.3.5 Общая сумма расходов на содержание и эксплуатацию оборудования

Общая сумма расходов на содержание и эксплуатацию оборудования рассчитывается по формуле:

$$PCЭО = C_{\text{сод об}} + C_{\text{рем об}} + C_{\text{ам сум об}} + C_{\text{пр об}}, \quad (23)$$

где $PCЭО$ – общая сумма расходов на содержание и эксплуатацию оборудования, р./год.

Результаты расчетов оформляются в таблицу 9.

Таблица 9 – Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования

| Статьи расходов | Условное обозначение | Сумма, р./год |
|---|---|---------------|
| 1 Расходы на содержание оборудования, в том числе: - стоимость вспомогательных материалов - расходы на энергию всех видов | $C_{\text{вспом мат}}$ $C_{\text{эн}}$ | |
| 2 Расходы на текущий и капитальный ремонт оборудования | $C_{\text{рем об}}$ | |
| 3 Амортизация производственного оборудования, транспортных средств и ценного инструмента | $C_{\text{ам сум об}}$ | |
| 4 Прочие расходы на содержание и эксплуатацию оборудования | $C_{\text{пр об}}$ | |
| 5 Итого расходов на содержание и эксплуатацию оборудования | $PCЭО$ | |

3.4 Расчет цеховых расходов

Цеховые (общепроизводственные) расходы включают:

- расходы на содержание зданий и сооружений;

- расходы на текущий и капитальный ремонт зданий;
- амортизацию зданий и ценного инвентаря;
- расходы по охране труда;
- прочие цеховые расходы.

3.4.1 Расходы на содержание зданий и сооружений

Расходы на содержание зданий и сооружений $(C_{\text{сод.зд}})$ – 3 % от первоначальной стоимости зданий $(C_{\text{зд}})$.

3.4.2 Расходы на текущий ремонт зданий

Расходы на текущий ремонт зданий $(C_{\text{рем.зд.р./год}})$ принимаются 1 % от стоимости основных фондов $(C_{\text{оф}})$ (итог таблицы 2).

3.4.3 Амортизация зданий и ценного инвентаря

3.4.3.1 Амортизация зданий

Амортизация зданий рассчитывается по формуле:

$$C_{ам\ эд} = \frac{C_{эд} \times H_{ам\ эд}}{100}, \quad (24)$$

где $C_{ам\ эд}$ – амортизация зданий, р./год;

$C_{эд}$ – стоимость зданий и сооружений (пункт 1, таблица.2);

$H_{ам\ эд}$ - норма амортизации зданий, %.

Норма амортизации зданий принимается по классификатору (от 2-4 %).

3.4.3.2 Амортизация ценного инвентаря

Амортизация ценного инвентаря рассчитывается по формуле:

$$C_{ам\ инв} = \frac{C_{цен\ инв} \times H_{ам\ цен\ инв}}{100}, \quad (25)$$

где $C_{ам\ инв}$ – амортизация ценного инвентаря, р./год;

$C_{цен\ инв}$ – стоимость ценного инвентаря (пункт 5, таблица 2);

$H_{ам\ инв}$ - норма амортизации ценного инвентаря, %.

Норма амортизации ценного инвентаря принимается (от 50-70 %).

3.4.3.3 Общая сумма амортизации зданий и ценного инвентаря

Общая сумма амортизации зданий и ценного инвентаря рассчитывается по формуле:

$$C_{ам\ сум\ цех} = C_{ам\ зд} + C_{ам\ инв} , \quad (26)$$

где $C_{ам\ сум\ цех}$ - общая сумма амортизации зданий и ценного инвентаря, р./год.

3.4.4 Расходы по охране труда

Расходы по охране труда $(C_{охр\ тр.}, р./год)$ принимаются 1000 рублей на одного работающего (на одну ставку) в год.

3.4.5 Прочие цеховые расходы

Прочие цеховые расходы принимаются 3 % от суммы статей 3.4.1 + 3.4.2+3.4.3.3+3.4.4:

$$C_{пр\ цех} = 0,03 \times C_{сод\ зд} + C_{рем\ зд} + C_{ам\ сум\ цех} + C_{охр} , \quad (27)$$

где $C_{пр\ цех}$ – прочие цеховые расходы, р./год.

3.4.6 Общая сумма цеховых расходов

Общая сумма цеховых расходов рассчитывается по формуле:

$$ЦР = C_{сод\ зд} + C_{рем\ зд} + C_{ам\ сум\ цех} + C_{охр} + C_{пр\ цех}, \quad (28)$$

где $ЦР$ - общая сумма цеховых расходов, р./год.

Результаты расчета оформляются в таблицу 10.

Таблица 10 – Цеховые расходы

| Статьи расходов | Условное обозначение | Сумма, р./год |
|---|----------------------|---------------|
| 1 Расходы на содержание зданий и сооружений | $C_{сод\ зд}$ | |
| 2 Расходы на текущий ремонт зданий | $C_{рем\ зд}$ | |
| 3 Амортизация зданий и ценного инвентаря | $C_{ам\ сум\ цех}$ | |
| 4 Расходы по охране труда | $C_{охр}$ | |
| 5 Прочие цеховые расходы | $C_{пр\ цех}$ | |
| 6 Итого цеховых расходов | $ЦР$ | |

3.5 Смета затрат участка на годовой выпуск продукции

Смета затрат участка на годовой выпуск продукции оформляется в виде таблицы, в которую сводятся результаты расчетов по пунктам 1 – 5 (таблица 11).

Таблица 11 - Смета затрат участка

| | Статьи затрат | Сумма, р./год |
|---|---|------------------|
| 1 | Основные материалы за вычетом отходов (таблица 8) | |
| 2 | Фонд годовой заработной платы производственных рабочих ФГЗП _{общ} (таблица 7) | |
| 3 | Отчисления на социальные нужды по заработной плате (формула 14) | |
| 4 | Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования РСЭО (таблица 9) | |
| 5 | Цеховые расходы ЦР (таблица 10) | |
| 6 | Цеховая себестоимость, Сп/год (Сумма статей 1+2+3+4+5) | |

4 Калькуляция себестоимости продукции при производстве изделий одного наименования

Калькуляция себестоимости – это исчисление затрат на производство единицы продукции.

1 Калькуляция себестоимости продукции при производстве изделий одного наименования. Калькуляция себестоимости – это исчисление затрат на производство единицы продукции. В данном случае калькулируются затраты на одно блюдо.

Прежде, чем рассчитать все затраты приходящиеся на одно блюдо, нужно рассчитать какую долю в общем объеме затрат в стоимостном выражении занимает каждое блюдо в процентном отношении.

1.1 Долю объема приходящуюся на каждое блюдо в стоимостном выражении к общему объему затраченных средств на сырье и материалы по всем блюдам в год в процентном отношении вычисляем по формуле:

$$D_i = \frac{V_{i \text{ прод/год}}}{V_{\text{год прод}}} \cdot 100 \% , \quad (29)$$

где D_i - доля объема данного блюда выпускаемого в год, %;

$V_{i \text{ прод/год}}$ - объем затраченных средств приходящихся на данное блюдо в год, шт., кг., т.;

$V_{\text{год прод}}$ - общий объем затраченных средств на сырье и материалы по всем блюдам в год. шт., кг., т.

1.2 Начисление с Фонда годовой заработной платы рабочих ($H_{з.п}$) на единицу продукции р/шт, кг, вычисляем по формуле:

$$H_{з.п} = \frac{\text{ФГЗП}_{\text{общ}} \times D_i / 100}{V_{\text{год прод}}} , \quad (30)$$

где $\text{ФГЗП}_{\text{общ}}$ – общий фонд годовой заработной платы производственных рабочих, р.;

D_i - доля объема данной продукции выпускаемой в год, %.

$V_{\text{год прод}}$ - годовой объём порций данного блюда, шт./год.

1.3 Начисления с отчислений на социальные нужды с $\text{ФГЗП}_{\text{общ}}$ всех рабочих $H_{\text{О соц}}$ на единицу продукции , р., вычисляют по формуле:

$$H_{\text{О соц}} = \frac{O_{\text{соц}} \times D_i / 100}{V_{\text{год прод}}} , \quad (31)$$

где $O_{\text{соц}}$ - отчисления на социальные нужды от годового фонда заработной платы рабочих, р.

1.4 Начисление с расходов на содержание и эксплуатацию оборудования ($H_{\text{РСЭО}}$) на единицу продукции, р., вычисляют по формуле:

$$H_{\text{РСЭО}} = \frac{\text{РСЭО} \times D_i / 100}{V_{\text{год прод}}}, \quad (32)$$

где РСЭО- расходы по содержанию и эксплуатации оборудования, р.

1.5 Начисление с цеховых расходов ($H_{\text{ЦР}}$) на единицу продукции, р., вычисляют по формуле:

$$H_{\text{ЦР}} = \frac{\text{ЦР} \times D_i / 100}{V_{\text{год прод}}}, \quad (33)$$

где ЦР величина цеховых расходов, р/год.

Полученные данные сведены в таблицу 12.

Таблица 12 – Калькуляция себестоимости продукции

| Наименование статей | Наименование блюда | |
|--|--------------------------|--------|
| | Салат «Цезарь» с курицей | |
| | на 1 порцию | на год |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 Сырье и материалы, р. (таблица 8) | | |
| 2 Заработная плата, р. | | |
| 3 Отчисления на социальные нужды, р. | | |
| 4 Расходы на содержание оборудования, р. | | |
| 5 Цеховые расходы, р. | | |

Продолжение таблицы 12

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|
| 6 Цеховая стоимость, р. (сумма статей 1-5) | | |
| 7 Общехозяйские расходы (10 % от статьи 6), р. | | |
| 8 Общая стоимость, р. (сумма статей 6 и 7) | | |
| 9 Внепроизводственные расходы, р. (5 % от статьи 8) | | |
| 10 Полная себестоимость, р. (сумма статей 8 и 9) | | |

5 Выбор метода ценообразования

Оптовую цену единицы продукции $O_{ц}$, р., рассчитывают по формуле:

$$O_{ц} = 1 + \frac{P_{п}}{100} \times C_{п}, \quad (34)$$

где $P_{п}$ - планируемый размер прибыли на единицу продукции. (25 %);

$C_{п}$ - полная себестоимость единицы продукции, шт./р., кг./р., т./р.

Оптовую цену годового объема продукции $O_{ц.год.}$, р., рассчитывают по формуле:

$$O_{ц.год.} = O_{ц.} \times V_{год.}, \quad (35)$$

где $O_{ц.год.}$ - оптовая цена годового объема продукции, р.

Розничную цену единицы продукции $P_{ц}$, р., рассчитывают по формуле:

$$P_u = \left(1 + \frac{T_u}{100}\right) \times O_u, \quad (36)$$

где T_u - торговая надбавка предприятия на единицу продукции, (20-50 %).

Торговая надбавка составляет для

- столовых 100-150 %;
- кафе 150 – 300 %;
- ресторан 300 - 500 %.

Полученные данные сведены в таблицу 13.

Таблица 13 - Смета затрат и калькуляция себестоимости продукции

| Наименование продукции | Себестоимость порции, р. | Кол-во порций/год, шт. | Полная себестоимость годового объема, р. | Розничная цена, р. | Годовая выручка, р. |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|--|--------------------|---------------------|
| Салат «Цезарь» с курицей | | | | | |
| | | | | | |
| Итого | | | | | |

6 Расчет оборотных средств

Нормируемые оборотные средства (НОС) рассчитываются по формуле:

$$\text{НОС} = \frac{Q \cdot N}{T}, \quad (37)$$

где Q - годовой расход в стоимостном выражении, р., (Итог таблицы 8, р/год);

N - отраслевой норматив, дней;

T - количество рабочих дней предприятия, дней.

Нормирование оборотных средств производится по следующим основным позициям:

- нормирование оборотных средств на сырье, материалы, покупные изделия – производственные запасы;

- нормирование оборотных средств на незавершенное производство;

- нормирование оборотных средств на готовую продукцию;

- нормирование оборотных средств по расходам будущих периодов.

7 Технико-экономические показатели проекта цеха

Расчет экономических показателей предприятия сводится в таблицу 14.

Прибыль предприятия от реализации продукции рассчитывается по формуле:

$$ПР = В - Сп, \quad (38)$$

где ПР - прибыль предприятия от реализации продукции, р.

В - годовая выручка от реализации продукции, р./год;

СП - себестоимость годового объема продукции, р.

Прибыль балансовая рассчитывается по формуле:

$$ПР_{бал} = ПР - НДС, \quad (39)$$

где $ПР_{бал}$ - балансовая прибыль предприятия, р.;

$ПР$ - прибыль предприятия от реализации продукции, р.;

НДС – налог на добавленную стоимость – 10 %.

Чистая прибыль предприятия рассчитывается по формуле:

$$ЧП = ПР_{бал} - Нал_{пр} , \quad (40)$$

где $ПР_{бал}$ - чистая прибыль предприятия, р.;

$Нал_{пр}$ - налог на прибыль, р. (ставка налога на прибыль 20 %)

Рентабельность продукции $R_{прод}$, %, определяют по формуле:

$$R_{прод} = \frac{Пр}{Сп} \cdot 100\% , \quad (41)$$

где $Пр$ – прибыль от реализации продукции, р.

$Сп$ – себестоимость продукции, р.

Рентабельность предприятия показывает, насколько результативно используется имущество предприятия, её рассчитывают по формуле:

$$R_{пред} = \frac{Пр_{бал}}{ОПФ + ОбФ} \times 100\% , \quad (42)$$

где $ОПФ$ – основные производственные фонды;

$ОбФ$ – оборотные фонды предприятия.

Экономическая эффективность производства рассчитывается по формуле:

$$\Theta = \frac{Pr}{KB}, \quad (43)$$

где Pr - прибыль от реализации продукции;

KB - капитальные вложения (все производственные фонды в денежном выражении).

Срок окупаемости рассчитывается по формуле:

$$CO = \frac{KB}{ЧП}, \quad (44)$$

где KB - капитальные вложения;

$ЧП$ – чистая прибыль предприятия.

Максимальный срок окупаемости столовой — 1-1,5 года. Если за это время вы не вышли на окупаемость, есть ряд проблем:

- выбранное место не соответствует концепции;
- некачественное управление;
- воровство персонала;
- плохое качество блюд.

Основные результаты деятельности предприятия заносятся в итоговую таблицу.

Таблица 15 – Финансовые результаты

| Показатели | | Единица измерения | Значения |
|------------|--|-------------------|----------|
| 1 | | 2 | 3 |
| 1 | Проектная мощность | блюд/см | |
| 2 | Годовой объем выпуска | блюд/год | |
| 3 | Общая численность рабочих в т.ч. основные рабочие | чел. чел. | |

Продолжение таблицы 15

| 1 | 2 | 3 |
|---|---------|---|
| 4 Стоимость основных фондов | тыс.р. | |
| 5 Сумма капитальных вложений | тыс.р. | |
| 6 Фонд годовой заработной платы всех работающих | тыс.р. | |
| 7 Годовая выручка | тыс.р. | |
| 8 Полная себестоимость продукции | тыс.р. | |
| 9 Прибыль от реализации продукции | тыс. р. | |
| 10 Чистая прибыль предприятия | тыс.р. | |
| 11 Уровень рентабельности | % | |
| 12 Срок окупаемости предприятия | год | |

Список использованных источников

- 1 Артемова, Е.Н. Современные технологии проектирования и реконструкции предприятий питания: учеб. пособие для вузов / Е.Н. Артемова, Н.И. Царева. - Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2017. — 132 с.
- 2 Галушко, М.В. Техничко-экономическое обоснование проекта цеха предприятий молочной промышленности [Электронный ресурс] / Галушко М. В., Догарева Н. Г. - ОГУ, 2012.
- 3 Иванов, И.Н. Организация производства на промышленных предприятиях: учеб. пособие / И. Н. Иванов . - М.: ИНФРА-М, 2009. - 352 с.
- 4 Керимов, В.Э. Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отдельных отраслях производственной сферы : учебник / В. Э. Керимов .- 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2008. - 480 с. - Библиогр.: с. 462-464.
- 5 Магомедов, М.Д. Экономика отраслей пищевых производств : учеб. пособие / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных . - М.: Дашков и К, 2006. - 282 с.
- 6 Новицкий, Н.И. Организация производства на предприятиях: учеб.-метод. пособие / Н.И. Новицкий . - М. : Финансы и статистика, 2004. - 392 с.
- 7 Организация, планирование и управление производством. Практикум (курсовое проектирование): учеб. пособие для вузов / под ред. Н. И. Новицкого .- 2-е изд., стер. - М.: КноРус, 2010. - 320 с.
- 8 Организация производства и управление предприятием: учебник для вузов / под ред. О. Т. Туровца .- 2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 544 с.
- 9 Организация производства на предприятиях АПК: учеб. пособие для вузов / под ред. Ф.К. Шакирова . - М.: КолосС, 2003. - 224 с.
- 10 Трубочкина, М.И. Управление затратами предприятия: учеб. пособие для вузов / М. И. Трубочкина.- 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2009. - 319 с.
- 11 Фатхутдинов, Р.А. Организация производства: учебник для вузов / Р. А. Фатхутдинов .- 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2008. — 544

12 Филиппов, А.Н. Технико-экономическое проектирование предприятий пищевой промышленности / А.Н. Филиппов .- 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1990. - 240 с.

13 Шепеленко, Г.И. Экономика, организация и планирование производства на предприятии : учеб. пособие для вузов / Г. И. Шепеленко .- 2-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону: МарТ, 2001. - 544 с.

14 Экономика предприятия пищевой промышленности : учеб. для вузов / А. В. Гордеев, О. А. Масленникова, С. В. Донскова .- 2-е изд., испр. и доп. - М. : Агроконсалт, 2003. - 616 с.

Приложение А (справочное)

Показатели нормы амортизации

Таблица А.1 - Единые нормы амортизационных отчислений на полное восстановление основных фондов для оборудования торговли и общественного питания

| Отрасли и группы основных фондов | Шифр | Норма амортизационных отчислений, % |
|--|-------|-------------------------------------|
| Оборудование торговли и общественного питания | | |
| Холодильное оборудование | 45800 | 10,0 |
| Тепловое оборудование | 45801 | 12,5 |
| Оборудование механическое для плодоовощных баз, кипятильники непрерывного действия | 45802 | 16,7 |
| Машины для переработки мяса, овощей, фруктов (автоматические и полуавтоматические) | 45803 | 14,3 |
| Прочее торгово-технологическое оборудование | 45804 | 12,5 |

Приложение Б (справочное)

Тарифы на электроэнергию

Таблица Б.1 – Тариф на электроэнергию Оренбург 2018 г.

| Показатель (группы потребителей с разбивкой тарифа по ставкам и дифференциацией по зонам суток) | р./кВт ч | |
|--|-------------|------------------------|
| | 1 полугодие | 2 полугодие |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 Население, за исключением указанного в пункте 2 и 3 (тарифы указываются в рублях с учетом НДС) * | | |
| 1.1 Одноставочный тариф | 2,81 | 2,94 ^{+4,63%} |
| 1.2 Тариф, дифференцированный по двум зонам суток | | |
| Пиковая зона | 3,23 | 3,38 ^{+4,64%} |
| Ночная зона | 2,02 | 2,11 ^{+4,46%} |
| 1.3 Тариф, дифференцированный по трем зонам суток | | |
| Пиковая зона | 3,65 | 3,82 ^{+4,66%} |
| Полупиковая зона | 2,81 | 2,94 ^{+4,63%} |
| Ночная зона | 2,02 | 2,11 ^{+4,46%} |
| 2 Население, проживающее в городских населенных пунктах в домах, оборудованных в установленном порядке стационарными электроплитами и (или) электроотопительными установками, и приравненные к ним (тарифы указываются в рублях с учетом НДС) ** | | |
| 2.1 Одноставочный тариф | 1,97 | 2,06 ^{+4,57%} |
| 2.2 Тариф, дифференцированный по двум зонам суток | | |
| Пиковая зона | 2,27 | 2,37 ^{+4,41%} |
| Ночная зона | 1,42 | 1,49 ^{+4,93%} |
| 2.3 Тариф, дифференцированный по трем зонам суток | | |
| Пиковая зона | 2,56 | 2,68 ^{+4,69%} |
| Полупиковая зона | 1,97 | 2,06 ^{+4,57%} |
| Ночная зона | 1,42 | 1,49 ^{+4,93%} |
| 3. Население, проживающее в сельских населенных пунктах и приравненные к ним (тарифы указываются с учетом НДС) *** | | |

Продолжение таблицы Б.1

| 1 | 2 | 3 |
|---|------|------------------------|
| 3.1 Одноставочный тариф | 1,97 | 2,06 ^{+4,57%} |
| 3.2 Тариф, дифференцированный по двум зонам суток | | |
| Пиковая зона | 2,27 | 2,37 ^{+4,41%} |
| Ночная зона | 1,42 | 1,49 ^{+4,93%} |
| 3.3 Тариф, дифференцированный по трем зонам суток | | |
| Пиковая зона | 2,56 | 2,68 ^{+4,69%} |
| Полупиковая зона | 1,97 | 2,06 ^{+4,57%} |
| Ночная зона | 1,42 | 1,49 ^{+4,93%} |

Приложение В
(справочное)

**Тарифы на питьевую воду и водоотведение, поставляемое Оренбург Водоканал
для населения и предприятий, действующие с 1 января 2018 года**

Таблица В.1 - Тарифы на питьевую воду и водоотведение, поставляемое Оренбург Водоканал для населения и предприятий, действующие с 1 января 2018 года

| Вид тарифа | Цена, р./м ³ |
|---|-------------------------|
| Для потребителей (без НДС) | |
| Тариф на питьевую воду (питьевое водоснабжение) | 22,32 |
| Население (с НДС) | |
| Тариф на питьевую воду (питьевое водоснабжение) | 26,34 |
| Для потребителей (без НДС) | |
| Тариф на водоотведение | 15,71 |
| Население (с НДС) | |
| Тариф на водоотведение | 18,54 |

Приложение Г (справочное)

Перечень минимально необходимого оборудования для кафе

Таблица Г.1 – Перечень минимально необходимого оборудования для кафе

| Оборудование 1 | Посадочные места 2 | | | |
|--|-----------------------|------------|------------|------------|
| | 50 | 100 | 150 | 200 |
| Горячий цех: | | | | |
| плита электрическая | 2 | 2 | 3 | 4 |
| сковорода (30л) | 1 | 1 | | |
| сковорода (70 л) | | | 1 | 1 |
| кипятильник на подставке h=500 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| шкаф жарочный 2-3 (секц) | 1 | 1 | 1 | 1 |
| котел пищеварочный 60 л | 1 | 1 | | |
| котел пищеварочный 100 л | | | 1 | |
| котел пищеварочный 160 л | | | | 1 |
| конвекционная печь или пароконвектомат | 1 | 1 | 1 | 1 |
| жарочная поверхность | 1 | 1 | 1 | 1 |
| электроварка | 1 | 1 | 2 | 2 |
| мармит | 1 | 1 | 1 | 1 |
| фритюрница | 1 | 1 | 1 | 1+1 |
| мясорубка для вареных продуктов | 1 | 1 | 1 | 1 |
| овощерезка | 1 | 1 | 1 | 1 |
| слайсер | | | 1 | 1 |
| универсальная кухонная машина | 1 | 1 | 1 | 1 |
| шкаф холодильный V=700 л, t=2-8 С | 1 | 1 | 2 | 2 |
| стол производственный I=1200 | 3 | 3 | 4 | 5 |
| ванна моечная 1/530 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| полка настенная | 2 | 2 | 3 | 3 |
| полка для досок | 2 | 2 | 3 | 3 |
| стеллаж | 1 | 1 | 1 | 1 |
| вентиляционный вентоотсос | 4 | 4 | 6 | 6 |
| рукосушитель | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Холодный цех | 50 | 100 | 150 | 200 |
| шкаф холодильный V=700 л, t=2-8 С | 1 | 1 | 1 | 1 |
| стол-холодильник | 1 | 1 | 1 | 1 |
| стол охлаждаемый (салатетта) | | | 1 | 1 |
| овощерезка | 1 | 1 | 1 | 1 |
| слайсер | 1 | 1 | 1 | 1 |
| сыротерка | 1 | 1 | 1 | 1 |
| хлеборезка | 1 | 1 | 1 | 1 |

Продолжение таблицы Г.1

| 1 | 2 | | | |
|--|---------------|---------------|---------------|---------------|
| универсальная кухонная машина | | | 1 | 1 |
| куттер | | | 1 | 1 |
| стол производственный I=1200 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ванна моечная 1/530 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| полка для досок | 1 | 1 | 1 | 2 |
| полка настенная | 2 | 2 | 3 | 3 |
| стеллаж | 1 | 1 | 2 | 2 |
| рукосушитель | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Мясо-рыбный цех | 50 | 100 | 150 | 200 |
| мясорубка (300 кг) | 1 | 1 | 1 | 1 |
| пила электрическая | если нужно | если нужно | если нужно | если нужно |
| мясорубка (600 кг) | | | 1 | 1 |
| куттер | | | если нужно | если нужно |
| фаршемешалка | | | если нужно | если нужно |
| мясорыхлитель | | 1 | 1 | 1 |
| измельчитель сухарей | | 1 | 1 | 1 |
| универсальная кухонная машина | 1 | 1 | 1 | 1 |
| рыбочистка | | 1 | 1 | 1 |
| шкаф холодильный V=700 л, t=2-8 С (или 1200 л) | 1 | 1 | 2 | 2 |
| стол-холодильник | 1 | 1 | 2 | 2 |
| шоковая заморозка | если нужно | если нужно | если нужно | если нужно |
| полка для досок | 2 | 2 | 2 | 2 |
| колода разрубочная | 1 | 1 | 1 | 1 |
| стол производственный I=1200 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| ванна моечная 1/530 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| полка настенная | 2 | 2 | 3 | 3 |
| стеллаж | 1 | 1 | 2 | 2 |
| рукосушитель | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Овощной (коренной) цех | 50 | 100 | 150 | 200 |
| картофелечистка (300 кг/ч) | 1 | 1 | 2 | 2 |
| овощерезка | 1 | 1 | 1 | 1 |
| овощемойка | если нужно | если нужно | если нужно | если нужно |
| ванна моечная (ВМ-530) | 2 | 2 | 3 | 3 |
| стол производственный I=1200 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| подтоварник 1000+1000 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| стеллаж | 1 | 1 | 2 | 2 |
| полка для досок | 2 | 2 | 2 | 2 |
| рукосушитель | 1 | 1 | 1 | 1 |