

МЕТОДЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ БЛЮД В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ И ИХ ПРОГРАММНАЯ ПОДДЕРЖКА

Л.Н. Самуйлик, О.Д. Цыганок, 1 курс

Научный руководитель – Л.П. Володько, к.э.н., доцент

Полесский государственный университет

В организациях общественного питания для калькуляции блюд применяются различные методы. Рассмотрим три метода калькуляции блюд [1]. Для расчета стоимости одной порции по первому, второму и третьему методам нам необходимо знать массу продукта (МП) в килограммах, необходимую для приготовления ста порций блюда, розничную сумму (РС) в белорусских рублях, наценку (Н) в процентах на каждый из продуктов в первом методе и на всё блюдо во втором, сумму наценки в белорусских рублях. Общая стоимость блюда (ОСБ) подсчитывается путём сложения общей суммы наценки и стоимости всех продуктов.

В первом методе расчёт стоимости на сто порций производится по следующей формуле:

$$\text{ОСБ} = \sum_{i=1}^k (\text{РС}_i * \text{МП}_i + \frac{\text{РС}_i * \text{Н} * \text{МП}_i}{100}),$$

где k – количество ингредиентов, РС_i – розничная сумма одного ингредиента, МП_i – масса продукта одного ингредиента.

Для расчёта стоимости одной порции нужно разделить полученную величину на сто.

Второй метод – метод формирования розничных цен исходя из стоимости набора сырья в ценах приобретения (отпускных, закупочных) без НДС, наценок, определяемых с учетом конъюнктуры рынка и обеспечивающих возмещение издержек производства и обращения, установленных налогов и неналоговых платежей [2].

При расчёте стоимости блюда по второму методу стоимость всех ингредиентов суммируется и вычисляется итоговая цена на со порций с учётом наценки по следующей формуле:

$$\text{ОСБ} = (\sum_{i=1}^k \text{РС}_i * \text{МП}_i) * \frac{\text{Н}}{100} + (\sum_{i=1}^k \text{РС}_i * \text{МП}_i),$$

где k – количество ингредиентов, РС_i – розничная сумма одного ингредиента, МП_i – масса продукта одного ингредиента.

Третий метод – метод формирования цен на основе плановой себестоимости с группировкой статей затрат, прибыли (рентабельности) с учетом конъюнктуры рынка и установленных налогов и неналоговых платежей [2].

В третьем методе помимо сырья учитываются такие показатели, как заработная плата (ЗП), подоходный налог (ПН), отчисления от зарплаты (ОЗП), общепроизводственные затраты (ОПЗ), прочие расходы (ПР), общехозяйственные затраты (ОХЗ), полная себестоимость (ПС), расходы на производство (РП), рентабельность (Р) в процентах, рентабельность (Р) в рублях, прибыль (П), цена без НДС (бНДС), НДС (НДСП) в процентах, сумма НДС и цена с НДС.

Стоимость одной порции рассчитывается по второй методике. Далее итоговая цена с НДС (ЦНДС) рассчитывается по следующему алгоритму:

- 1) $\text{ОЗП} = \frac{\text{ЗП} * \text{ПН}}{100}$;
- 2) $\text{ПС} = \text{ОСБ} + \text{ЗП} + \text{ОЗП} + \text{ОПЗ} + \text{ПР} + \text{ОХЗ}$;
- 3) $\text{Р} = \frac{\text{РС}}{\text{ОСБ}} * 100$;
- 4) $\text{П} = \frac{\text{Р} * \text{РП}}{100}$;
- 5) $\text{бНДС} = \text{ПС} + \text{П}$;
- 6) $\text{НДС} = \frac{\text{бНДС} * \text{НДСП}}{100}$;
- 7) $\text{ЦНДС} = \text{бНДС} + \text{НДС}$.

Описанные выше методы автоматизированы средствами электронной таблицы Microsoft Excel на примере блюда «Борщ сибирский».

При расчёте по первому методу стоимость одной порции составила 0,23 руб. Стоимость порции при расчёте по второму методу составила также 0,23 руб. (с округлением). При расчёте по третьему методу стоимость порции получилась 0,44 руб.

Ниже представлены таблицы с расчётными данными по второму методу (таблица 1) и третьему методу (таблица 2).

Таблица 1. – Расчётные данные по второму методу

Наименование продукта	Масса, кг	Цена приобретения за 1 кг, руб.	Итого, руб.
1. Свекла	4,000	0,48	1,92
2. Капуста свежая	2,000	0,54	1,08
3. Картофель столовый	1,000	0,61	0,61
4. Фасоль консервированная	1,000	2,63	2,63
5. Морковь	1,000	0,54	0,54
6. Лук репчатый	1,000	1,03	1,03
7. Соус томатный	0,308	3,23	0,99
8. Масло растительное	0,250	2,82	0,71
9. Чеснок	0,100	4,84	0,48
10. Сахар	0,250	1,54	0,39
11. Уксус 9%	0,050	0,98	0,05
12. Соль	0,200	0,46	0,09
13. Перец черный молотый	0,002	17,20	0,03
14. Лист лавровый	0,001	32,00	0,03
15. Сметана	1,000	4,76	4,76
Стоимость сырьевого набора в ценах приобретения, руб.			15,35
Наценка, %			50,00
Наценка, руб.			7,67
Общая стоимость сырьевого набора на сто блюд с наценкой, руб.			23,02
Продажная цена одной порции, руб.			0,23

Таблица 2. – Расчётные данные по третьему методу

Наименование параметра, ед. изм.	Значение параметра
1. Сырьё, руб.	23,02
2. Заработная плата, руб.	3,40
3. Отчисления от заработной платы, руб.	0,51
4. Общепроизводственные затраты, руб.	0,03
5. Прочие расходы, руб.	0,01
6. Общехозяйственные затраты, руб.	0,02
7. Полная себестоимость, руб.	26,99
8. Рентабельность к себестоимости, %	66,66
9. Прибыль, руб.	12,66
10. Цена без НДС, руб.	39,66
11. Сумма НДС, руб.	3,97
12. Цена одной порции, руб.	0,44

Таким образом, проанализировав данные методы, можно сделать вывод, что наиболее конкретизированной и точной является 3-я методика, так как в ней учитывается не только сырьевой показатель, как в первой и второй методиках, но и производственный фактор.

Список использованных источников

1. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 17 января 2014 г. №35 «Об утверждении перечней социально значимых товаров (услуг), цены (тарифы) на которые регулируются государственными органами, и признании утратившими силу некоторых постановлений Совета Министров Республики Беларусь» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pravo.by/document/?guid=3871&p0=C21400035> Дата доступа: 01.03.20.

2. Сергей Козырев Электронный журнал «Главный бухгалтер» №2 январь 2014 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gb.by/izdaniya/glavnyi-bukhgalter/kak-sformirovat-tseny-na-produktsiyu-sob> Дата доступа: 10.03.20.