

# МИНСКИЙ ФИЛИАЛ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛОРУССКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»

Цикловая комиссия экономических дисциплин и  
информационных технологий

Дисциплина: «Ценообразование»

## Презентация

На тему *«Порядок формирования цен в  
общественном питании»*

Подготовила учащаяся  
Группы 22М,  
Специальности 2-26 02 03  
Маркетинг

Шибут Александр Леонидович

Фамилия, имя, отчество учащегося

Преподаватель

(должность)

Полякова Е.А.

Фамилия И. О. преподавателя

Минск, 2018

**ПОРЯДОК  
ФОРМИРОВАНИЯ  
ЦЕН В  
ОБЩЕСТВЕННОМ  
ПИТАНИИ**

# Продажная цена – это цена организации общественного питания.

*Продажные цены подразделяются на:*

- ▣ Собственная продукция;
- ▣ Покупные товары.

Методы калькуляционной продажи цен на продукцию собственного производства зависят от ассортимента выпускаемой продукции и способа ее реализации:

- ▣ Расчет розничной цены изделия по стоимости сырьевого набора;
- ▣ Расчет отпускной цены на основе расчета единицы продукции и рентабельности.

Продажная цена на продукцию общественного производства для учреждений финансирования из бюджета:

$$\begin{aligned} \text{ПЦ} &= \text{ОЦ}_{\text{с НДС}} + \text{ТН} + \text{Н}_{\text{ац}} \\ \text{ТН} &= (\text{ОЦ}_{\text{с НДС}} + \% \text{ТН}) / 100 \\ \text{Н}_{\text{ац}} &= (\text{ОЦ}_{\text{с НДС}} + \text{ТН}) \cdot \% \text{Н}_{\text{ац}} / 100 \end{aligned}$$

Продажная цена на продукцию собственного производства для других объектов общественного питания:

$$\text{ПЦ} = \text{ОЦ}_{\text{без НДС}} + \text{ТН} + \text{НДС} + \text{Н}_{\text{ац}}$$

Продажные цены на продукцию собственного производства определяются по способу калькуляции в соответствии с установленными рецептурами блюд.

На каждое блюдо и на каждый вид продукции составляется калькуляционной карточка.

Организация \_\_\_\_\_ Дата: 28.08.2001

Предприятие Кафе

**Калькуляционная карточка N \_\_\_\_\_**

Наименование блюда Александр Кол-во: 100

Номер по сборнику рецептур \_\_\_\_\_

N п/п	Наименование продукта	Норма	Цена	Сумма
1	Емкости декор.кг	0,5000	92,5000000	46,25
2	Квасо белое.кг	2,0000	100,1400000	200,28
3	Копч.ж. Айв.кг	2,0000	59,3200000	118,64
4	Сливки.кг	2,0000	19,9151515	39,83
5	Украшения.шт	100,0000	0,0240000	2,40
6	Приправа 2.кг	0,2600	124,1966703	32,29

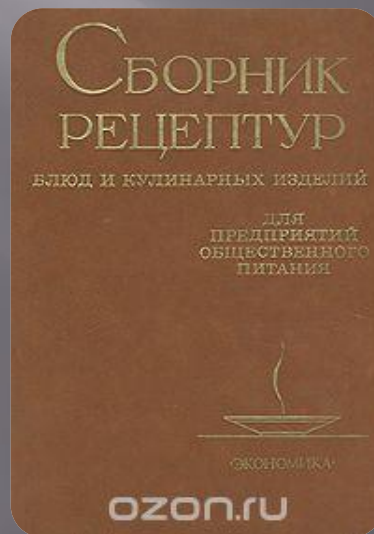
Выход в готовом виде  
одного блюда (п): 65,00

Общая стоимость сырья: 439,69 грн. Калькуляцию составил \_\_\_\_\_

Наценка в % к сырью (218 %) 960,31 грн. Зав. производством \_\_\_\_\_

Продажная цена блюда: 14,00 грн. Директор \_\_\_\_\_

Сырье и продукты включаются в карточке по нормам закладки( без брутто) приведенных в рецепторных сборниках.



При реализации продукции собственного производства на вынос продавец обязан предоставить бесплатную упаковку.

Виды упаковки продавец устанавливает сам. Виды упаковки: пакеты, салфетки, пищевая пленка, ланч боксы и т.д.

Платная упаковка является товаром на который должен быть установлен ценник в установленном порядке.





Продажные цены на покупные товары реализуются без кулинарной обработки и соответствуют розничной цене.

$$ПЦ = ОЦ_{\text{без НДС}} + ТН + НДС = РЦ$$

Покупные товары продаваемые в розлив и порционно калькулируются из расчетов цен 50гр. или 100гр. В этом случае цена рассчитывается с учетом наценки.

Продажная цена одной порции- это продажная цена калькулируемой единицы делим на количество порций.

$$\text{ПЦ}_{1\text{-й порции}} = \frac{\text{ПЦ/вес или единицу товара}}{\text{объем порции}} \times \text{объем порции}$$

Продажные цены на покупные товары реализуются в разлив и порционно, такие как: хлеб, хлебобулочные изделия, молоко, кефир, соки и напитки в разовой упаковке(совпадают с розничными ценами).

# Спасибо

