Уважаемые учащиеся! ВНИМАНИЕ!! Изучите самостоятельно тему; **«Ценообразование и калькуляция на объектах ОП»,** напишите конспект. Результаты проделанной работы в рукописном виде для контроля знаний присылать на вайбер 80447094807 преподавателю; Грицкевич Анастасии Ивановне с указанием (Ф.И.О. и № группы).

Ценообразование и калькуляция на объектах ОП

***Виды цен. Торговые надбавка и наценка***  
В сфере общественного питания, в отличие от отраслей промышленности, себестоимость единицы выпускаемой продукции, как правило, не исчисляется. Цена на пролукцию в данном случае складывается на стоимости сырья, торговых надбавок и наценок, предназначенных для возмещения расходов объектов общественного питания и образования прибыли, Торговые надбавки и наценки определяются с учетом конъюнктуры рынка, за исключением надбавок на сырье, входящее в перечень социально значимых товаров,  
  
***Ценообразование*** процесс по установлению, регулированию цен и контролю за применением установленного законодательством порядка ценообразования в торговом объекте общественного питания.  
  
***Цена*** - денежная оценка стоимости единицы товара, Сырье и продукты поступают в торговые объекты общественного питания по отпускным (закупочным, оптовым), оптовым и розничным ценам.  
  
***Оптовая цена*** - это цена товара, реализуемого продавцом или поставщиком торговому объекту общественного питания в целях его последующей перепродажи или профессионального использования

***Закупочная цена*** - это пена сельскохозяйственной продукции, закупаемой торговым объектом общественного питания у производителей по договорам контрактации.  
 ***Розничная цена*** - это цена товара (блюда или кулинарного изделия), реализуемого непосредственно населения для личного, семейного, домашнего использования

***Фиксированная цена*** органами ценообразования. Свободная цена формируется торговым объектом общественного питания в соответствии с установленным порядком.  
  
***Продажная (свободная продажная) цена*** - цена, по которой кулинарное изделие (блюдо) реализуется населению в торговом объекте общественного питания.  
  
В условиях рыночной экономики главным критерием установления продажной цены на продукцию общественного питания является спроса и предложения, соли иное не закреплено актами регулирует стоимость услуг общественного питания для социально значимых слоев населения. Продажную цену целесообразно определять исходя из конкретных условий деятельности наличие вне конкурентов, покупательная способность предполагаемых потребителей и т. д. В данном случае продажные цены на продукцию общественного питания относительно стабильны, что облегчает официантам, кассиром и другим работникам запоминание цен, позволяет издавать красочное меню. Конечно, при формировании продажной цены нужно учитывать отпускные цены на поставляемые товары, и расчет калькуляции оценить рентабельность (прибыльность реализации) того или иного блюда.  
  
Цена на продукцию общественного питания в качестве прямых затрат включает только стоимость сырья, остальные элементы (расходы и прибыль) отражаются в ее составе косвенно через торговые надбавку и наценку общественного питания.  
  
***Торговых скидка*** - скидка с цены товара, предоставляемая торговым объектом общественного питания покупателю в с условиями сделки и в зависимости от текущей конъюнктуры рынка,  
  
***Торговая надбавка*** - элемент цены объекта общественного питания, обеспечивающий ему возмещения затрат по продаже товаров и получение прибыли.  
  
Торговые надбавки определяются с учетом конъюнктуры рынка, за исключением надбавок на сырье, в перечень социально значимых продовольственных в соответствии с учетом постановления Министром экономики.  
  
**Перечень значимых продуктов питания,на которые цены регулируются данным министерством.**

1.Хлеб ржаной и ржано-пшеничный, булочные изделия из  
пшеничной муки с содержанием по сахара и жиров в сумме не выше 14 процентов,  
2. Мясо (говядина, свинина).

3 Мясо кур и цыплят-бройлеров.  
4. Яйцо куриное свежее,  
5. Субпродукты говяжьи, свиные, куриные.  
6. Фарши из говядины, свинины, мяса кур и цыплят-бройлеров.  
7. Пельмени из говядины, свинины, мяса кур и цыплят-бройлеров замороженные,  
8. Вареные колбасы, сосиски и сардельки.  
9. Кровяные и ливерные колбасы, мясные хлебы, зельцы, паштеты из говядины, свинины, мяса кур и цыплят, бройлеров, субпродуктов говяжьих, свиных, куриных.  
10. Молоко коровье пастеризованное и кефир из коровьего молока, сметана, творог.  
11. Масло коровье сливочное без наполнителей.  
12. Сыры из коровьего молока ферментные твердые и полутвердые со сроком созревания не более 40 дней и жирностью не выше 55 процентов (кроме выработанных с использованием пропионово-кислых бактерий и плесеней) и мягких (без созревания, без вкусовых добавок и наполнителей).  
13. Сухие смеси и каши для детского питания.  
14. Мясные, мясо-растительные, рыбные и рыба-растительные консервы для детского питания.  
15. Овощные, фруктово-ягодные, плодоовощные консервы и соки для детского питания,  
16. Масло подсолнечное и рапсовое.

17, Рыба свежая (семейство карповых).  
18. Рыба свежемороженая в тушках, с головой и без, потрошеная и непотрошеная (семейства карповых, тресковых, сельдевых, Скумбриевых, аргентиновых)  
19. Рыба соленая (семейство сельдевых)  
20. Сахар-песок белый без добавок весовой и расфасованный в потребительскую упаковку развесом 500 граммов и более (за исключением реализуемого для промышленной переработки).  
21. Мука пшеничная.  
22. Крупа; рис белый шлифованный, пшено, гречневая, манная, перловая, ячневая, овсяная.

23. Хлопья овсяные без вкусовых и иных добавок,  
24. Сухие макаронные изделия, не содержащие муки из твердых сортов пшеницы.  
25. Кофе, чай.  
26. Соль поваренная пищевая (кроме соли пищевой морской)  
  
**Данный перечень может меняться в зависимости от конкретной экономической ситуации (пополняться или сокращаться) Министерством экономики, облисполкомами и Минским горисполкомом.**  
  
Например, в настоящее время по решению облисполкомов и Минского горисполкома в перечень социально значимых продуктов питания добавлены свежие картофель, капуста белокочанная, свекла столовая, морковь столовая, лук репчатый, огурцы, помидоры, яблоки, бананы, лимоны, апельсины.  
  
***Торговая наценка*** является важным элементом цены на продукцию общественного питания и наряду с торговой надбавкой предназначена для возмещения расходов и образования прибыли. Наценка определяется исходя из конъюнктуры рынка и обеспечения возмещения расходов торгового объекта общественного питания, установленных налогов и неналоговых платежей.

***Спасибо за работу!!!***