Уважаемые учащиеся! ВНИМАНИЕ!! Изучите самостоятельно тему; **«Формирование свободных продажных (розничных цен) на продукцию собственного производства и покупные товары»,** 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).

 **Тема: Формирование свободных продажных (розничных)

цен на продукцию собственного производства

и покупные товары.**
В настоящее время торговые объекты общественного питания, независимо от наценочной категории (далее - категории), имеют право формировать свободные цены на продукцию собственного производства и покупные товары, реализуемые в розлив и порционно в этих объектах, а также самостоятельно определять порядок формирования и уровень продажных цен. Исключение составляют торговые объекты общественного питания, занимающиеся питанием в учреждениях образования.

**С учетом сложившейся практика ценообразования в общественном Питании применяются следующие методы формирования свободных продажных (розничных) цен на продукцию собственного производства торговых общественного питания:**
1)исходя из стоимости набора сырья (продовольственных товаров) в розничных ценах и наценок, определяемых с учетом конъюнктуры рынка. При этом розничные цены на сырье определяются исходя из отпускных (закупочных) цен организаций- изготовителей или импортеров с применением торговых надбавок и налога на добавленную стоимость по установленным ставкам на конкретный вид продовольственных товаров;

2)исходя из стоимости набора сырья (продовольственных товаров) в ценах приобретения (отпускных, закупочных) без налога на добавленную стоимость (НДС), наценок, определяемых исходя из конъюнктуры рынка и обеспечивающих возмещение расходов объекта общественного питания, установленных налогов и неналоговых платежей;

3)на основе плановой себестоимости, прибыли с учетом конъюнктуры рынка и установленных налогов и неналоговых платежей.

Затраты включаются в плановую себестоимость в соответствии с законодательством и принятой учетной политикой, определяющими состав затрат на производство, переработку, реализацию и организацию потребления продуктов питания с оказанием либо без оказания сопутствующих услуг населению, При этом сырье (продовольственные товары), обороты по реализации которых облагаются НДС, включается в расчет цен на продукцию общественного питания по отпускным (закупочным) ценам производителей или импортеров без НДС.
Продовольственные товары и пищевые продукты, закупаемые на рынках и у населения, включаются в расчетную калькуляцию по ценам приобретения с учетом НДС по установленным ставкам согласно законодательству Республики Беларусь. Продовольственные товары, закупаемые в розничной торговой сети, в расчет продажных цен продукции общественного питания включаются по ценам приобретения. Допускается дополнительно к утвержденным рецептурам блюд и кондитерских изделий включать декоративные элементы оформления (фигурки, посыпки, цветы, изготовленные из материалов, разрешенных к применению Министерством 25
здравоохранения Республики Беларусь) по розничным цена без наценок общественного питания.

Специи и приправы (соль, перец), подаваемые к столу,
включаются по нормам вложения в блюд, в которых они предусмотрены технологией их приготовления, с применением уровня наценки общественного питания, установленного приказом руководителя торгового объекта общественного питания,
Горчица, аджика, хрен, майонез, кетчуп, томатная паста и другие приправы калькулируются в меню с применением уровня наценки, установленного приказом руководите- для торгового объекта общественного питания.
При калибровке фруктов продажная цена одной единицы товара определяется исходя из стоимости 1 кг в продажных ценах и количества единиц в 1 кг по фактическому пересчету с оформлением акта калибровки.
Реализация торговыми объектами общественного питания готовых кулинарных изделий сторонним организациям розничной торговли и общественного питания, а также отпуск полуфабрикатов организациям розничной торговли для дальнейшей реализации может осуществляться по сформированным объектами ценам:
• продажным (розничным) с предоставлением покупателям торговых скидок, определяемых по соглашению сторон;
• отпускным (при реализации такой продукции в торговых организациях дополнительно к отпускным ценам взимается торговая надбавка и НДС);

• по отпускным с предоставлением скидок покупателям в зависимости от условий договора.

**Розничные цены на мясные полуфабрикаты рассчитываются и устанавливаются торговыми объектами общественного питания исходя из:**
• отпускной цены потушного мяса:

• норм выхода полуфабрикатов, утвержденных на основании результатов контрольных проработок разделка потушного мяса:
• расчетных коэффициентов сортности полуфабрикатов. руководителем торгового объекта общественного питания с учетом их пищевой, биологической ценности,

 вкусовых качеств и кулинарного назначения частей (отрубов) туши, а также потребительского спроса.
При этом средняя розничная цена реализации мяса при комплексной разделке по кулинарному назначению на крупно- кусковые полуфабрикаты не должна превышать отпускную цену потушного мяса с учетом торговой надбавки и налога на добавленную стоимость (примеры 2.1. 2.2).
При нарезке на порционные и мелкокусковые полуфабрикаты дополнительно к сформированным розничным ценам на крупнокусковые полуфабрикаты может применяться установленная для торговых объектов общественного питания наценка по этой группе продукции.
**Розничные цены на покупные продовольственные и непродовольственные** **товары**, реализуемые в объектах без кулинарной обработки, порционирования (розлива), формируются со взиманием торговых надбавок в установленных законодательством размерах и НДС по установленным ставкам на конкретный вид товаров. При этом наценки общественного питания не применяются.
**По покупным товарам** наценки общественного питания применяют только в том случае, если их продажа производится в розлив и порционно. Калькуляцию продажных цен на покупные товары составляют в накладных на отпуск из помещений для хранения либо определяют специальным расчетом (к розничной цене товара прибавляют установленный размер наценки).

Пример 1 Расчет цен на крупнокусковые полуфабрикаты из средней части свинины на кости без шкуры

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Сумма,руб** |
| Закупочная цена | 23 520 |
| Торговая надбавка | 15 |
| НДС | 10 |
| Розничная цена за 1 кг | 30 529 |
| Масса партии,кг | 97,7 |
| Стоймость партии(100 кг) | 2 982 679 |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Нормы выхода | Расчетный коэффициент сортности | Цена за 1 кг,(30 529 х гр.5).руб. | Стоймость партии (гр.3 х гр.5)руб. |
| % | кг |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. Полуфабрикат из корейки с косточкой 2.Грудинка бескостная3.Котлетное мясо4.Реберные пластины5.Шпик,обрезки шпика6.Шкурка7.Технические зачистки8.Потери | 29,2830,5815,048,5212,641,240,30,1 | 28,606629,876714,69418,32412,34931,21150,29310,0977 | 1,27231,13831,05600,61770,53050,0682 - - | 38 84234 75132 23918 85816 1962082 - - | 1 111 1361 038 247473 716156 9732000042522 - - |
| Итого | 97,7 | 95,4529 | 1,0000 |  - | 2 982 599 |
| Превышает стоймости мяса-сырья над нормативной стоймостью полуфабрикатов составило | -81 |

*Пример 2 Расчет цен на натуральные полуфабрикаты из потрошеных тушек цыплят-бройлеров 1 категории замороженных*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования показателя | Сумма,руб. |
| Закупочная ценаТорговая надбавкаНДСРозничная цена за 1 кгМасса партии,кгСтоймость партии (100кг) | 18 208221024 4351002 443 514 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Нормы выхода | Расчетный коэффициент сортности | Цена за 1 кг,(24 435 х гр.4).руб. | Стоймость партии (гр.3 х гр.5)руб. |
| % | кг |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.Грудка цыпленка-бройлера2.Крыло цыпленка- бройлера3.Бедро цыпленка- бройлера4.Голень цыпленка-бройлера5.Набор для бульона из мяса цыпленка-бройлера6.Потери | 3611,518,913,616,83,2 | 3611,518,913,616,83,2 | 1,20341,08291,17981,08240,4289 - | 29 40526 46128 82926 44910 480 - | 1 058 589304 299544 860359 701176 0682 443 517 |
| Итого | 100 | 100 | 1,0000 |  - |  - |
| Превышает стоймости мяса-сырья над нормативной стоймостью полуфабрикатов составило |  3 |

Продажные цены на алкогольные и слабоалкогольные напитки отечественного и импортного произвадства определяются, как правило, за порцию 50 мл исходя из розничной цены и фактической емкости бутылки (бел стоимости стеклопосуды) с добавлением наценки и (или) за бутылку. Стоимость газированных алкогольных напитков рассчитывается только за бутылку. При отсутствии договорных залоговых цен на стеклопосуду стоимость определяется исходя из розничной цены за бутылку, включая стоимость посуды.
Сахар в мелкой расфасовке 7, 10, 15 г, порционные сливки, мед, джем, повидло чаще всего реализуются по розничным ценам без наценок общественного питания.
Питьевая бутилированная вода при приготовлении горячих напитков, блюд, изделий, как правило, включается в калькуляцию по цене приобретения без применения наценки общественного питания. При реализации напитков в розлив, готовых излелий и полуфабрикатов стоимость одноразовой посуды и упаковочных материалов (пакеты, стаканы, чашки, ложки, вилки, тарелки, палочки для суши, контейнеры, ланч-боксы, коробки для тортов, соломка для коктейлей и другие аналогичные товары) практически на всех торговых объектах общественного питания взимается по ценам приобретения дополнительно сверх стоимости реализуемых товаров.
Стоимость прочих упаковочных материалов, используемых при произродстве и реализации продукции общественного питания (целлофан, фольга, пищевая пленка, бумага, шпагат), а также сервировки стола (салфетки бумажные, свечи, зубочистки) относится на расходы торговых объектов общественного питания. Индивидуальные предприниматели и юридические лица применяющие упрощенную систему налогообложения и ведущие учет в Книге учета доходов и расходов, а также индивидуальные предприниматели, уплачивающие единый налог, освобождены от экономического обоснования применяемых цен в форме калькуляций.

***Спасибо за работу!!!***