


образец калькуляцию блюд



Загрузок: 2867 Скорость: 1.43 Мб/с

СКАЧАТЬ

Рейтинг: ★★★★★
Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет

В ❤️ 196 Нравится 100 Твитнуть +1 50 95

161 комментарий В



Саша
Благодарочка за все!
1 минуту назад



Ангелина
Побольше бы таких сайтов.
1 минуту назад



Гриша
Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!
1 минуту назад



Марина
Всем советую, качает быстро.
1 минуту назад



Леша
не поверил глазам, есть все. спасибо!
1 минуту назад



Оксана
Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.
1 минуту назад

Калькуляция блюда необходима, если речь идет о составлении меню ресторана. Ведь именно она определяет окончательную стоимость блюда в этом заведении. Причем расчеты необходимо составлять задолго до того, как вы решите ввести его в общий график. А от правильных расчетов зависит прибыльность всего предприятия. Поэтому необходимо уделить столь важному вопросу очень большое внимание. Задача калькуляции себестоимости готовой продукции является одной из важнейших в сфере финансового и управленческого учета предприятия. Достоверная информация о фактической себестоимости выпуска, нормативных и фактических затратах товарно-материальных ресурсов дает возможность менеджменту компании принимать адекватные управленческие решения в сфере ценообразования готовой продукции тем самым, обеспечивая прибыльную деятельность предприятия. Учет продуктов и калькуляция блюд являются важным элементом в организации бизнес процессов. Калькуляция готовых блюд призвана дать обоснование для установки стоимости того или иного блюда исходя из, норм расхода продуктов и рациональности организации технологических процессов. Как сделать калькуляцию блюда? Вариантов, на самом деле, масса. Существует достаточно обширный набор программных решений для автоматизации процесса калькуляции. Любой новичок в заполнении калькуляционных карт блюд, будь он бухгалтер или программист, задает себе (да и нам) вопрос: Почему нормы закладки продуктов в карточке блюда указываются в расчете на 100 блюд ? Почему не на одно блюдо ? Ответ таков: из-за разниц, возникающих в расчете из-за внутренних округлений. Не правда ли, мудрено ? Ответ не слишком проясняет дело (хотя за точность ручаюсь). Так что без примера не обойтись. **КАЛЬКУЛЯЦИЯ БЛЮД** В соответствии с требованиями действующего законодательства РФ организации общественного питания обязаны доводить до сведения потребителей определенную информацию, в том числе цены на продукцию и услуги общепита. В противном случае будут нарушены права потребителей, за что ст. 43 Закона N 2300-1 <1> предусмотрена административная, уголовная и гражданско-правовая ответственность. ----- <1> Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей". Калькуляция блюд - Описание разработчика: "Коммерческая профессиональная программа для ресторанов, кафе, столовых и других предприятий общественного питания. Данная программа позволит Вам быстро и просто смоделировать любую схему производства и реализации продуктов, а так же организовать учёт и движение их в подразделениях и складах предприятия.