

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/90287>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Проектирование предприятий общественного питания

Содержание

7. Калькуляция блюд из мяса	3
17. Калькуляция мучных кондитерских изделий	5
23. Нормативно технологическая документация индустрии питания	6
38. Механизм регулирования ценообразования на предприятии питания	8
Задание	10
10.1 План меню для празднования юбилея	10
10.2 Калькуляционные карточки	14
10.3 Расчет количества необходимого сырья для выполнения план задания	60
10.4 Требование в кладовую	71
10.5 Накладная на отпуск товара со склада	76
10.6 Счёт заказ	77
Список литературы	83

Калькуляционная карточка (Форма ОП-1) – это один из основных документов в сфере общественного питания и необходима для определения продажной стоимости каждого отдельного блюда.

Ее заполняют на основании рецепта, при этом указывают:

- 1) единицу измерения ингредиента,
- 2) норму расхода данного ингредиента, необходимую для изготовления блюда,
- 3) цену блюда.

Исходя из этих данных, рассчитывают стоимость всех ингредиентов на одну или сто порций. Затем определяют выход готового блюда, путем суммирования норм расхода его элементов и продажная стоимость, исходя из нормы наценки в организации.

Калькуляционные карты подписываются непосредственно лицом, составившим калькуляцию, а также заведующим производством и утверждаются директором организации, затем они нумеруются и регистрируются в специальном реестре.

Калькуляционная карта - это документ, который определяет продажную цену блюда, которая остается неизменной до того момента пока не изменится стоимость ингредиентов, рецептура или политика формирования цен в организации.

Калькуляционные карточки на каждую единицу плана меню представлены далее.

Список литературы

1. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. -М.: Дашкова и К, 2015. – 350 с.
2. Захарова И. И., Крылова Р. В. Механизмы и стратегии ценообразования в индустрии питания // Вестник НГИЭИ. 2014. №11. С. 41-46.
3. Пирогова А. М., Свиридова Е. И. Ресторан, кафе, закусочная. Особенности бухгалтерского учета и налогообложения. Вершина, 2011. - 176с.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Академия, 2013. - 176 с.
5. Торопова В. В. Экономика предприятия общественного питания. Саратов: ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2016. – 49 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/90287>