

Методика расчета цен

Расчет цен в организациях общественного питания ведется на основе нормативов, установленных сборниками рецептур. Сборники рецептур являются специальными нормативными документами, используемыми в общественном питании. Они содержат данные о расходе сырья для изготовления какого-либо блюда. Кроме того, эти сборники устанавливают нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных составляющих и приводят общий вес готового блюда.

При определении цены необходимо учитывать каждый вид сырья отдельно в зависимости от вида, сорта, марки и назначения. Для того чтобы рассчитать цену, необходимо из накопительных ведомостей расхода продуктов взять фактический расход (количество и сумму) за весь рассматриваемый период и сопоставить его с общим объемом поступления указанного вида сырья в натуральном и денежном выражении. Методика расчета ценообразования готового блюда:

норма продуктов готового блюда на 1 обучающегося * стоимость продуктов, используемых для приготовления блюда.