

**демоверсия**

Бизнес-план с финансовыми  
расчетами

# Столовая на 150 посадочных мест

ЦИКЛИЧНОСТЬ - неделя,  
производство полного цикла

Институт ресторанных технологий  
[www.reste.ru](http://www.reste.ru)

## Резюме проекта

показатель	описание
<b>1. Инвестиционные параметры</b>	
Период планирования	5 лет
Финансирование	7 млн. руб. собственных средств
Ставка дисконтирования	15%
NPV (разница между всеми денежными притоками и оттоками)	32 048 512
IRR (внутренняя норма доходности)	117,53%
PI (Индекс прибыльности инвестиций)	6,27
PP (Срок окупаемости инвестиций)	1 год 3 месяца
<b>2. Общие параметры</b>	
Формат предприятия	Местонезависимая (без непосредственной привязки к каким-либо предприятиям, вузам, бизнес-центрам и т.п.) столовая с пр-вом полного цикла. Ассортимент включает завтраки, обеды, холодные и горячие напитки
Форма хозяйствования	ООО
Налогообложение	Схема с НДС
Основание для проекта	Необходимость обеспечения городского рынка общественного питания специализированными предприятиями данного типа, т.е. позволяющими быстро и недорого перекусить в течение дня
<b>3. Физические параметры</b>	
Права принадлежности помещения	Долгосрочная аренда
Месторасположение	Столовая должна располагаться в районе дислокации целевой аудитории. Желательно наличие объективных потокообразующих учреждений, обеспечивающих необходимые пешеходные и транспортные потоки, особенно - транспортных узлов
Режим работы	С 9 до 19
Площадь / Кол-во посадочных мест	415 кв.м. / 150 мест
Планируемая загруженность, в день	495 чел.
Ассортимент	Завтраки (молочные каши, крупяные запеканки и биточки, блюда из яиц и творога) Салаты и холодные закуски Супы Основные блюда (из мяса, птицы, рыбы) Гарниры Соусы и топинги Горячие напитки Холодные напитки Пиво
Средняя наценка по ассортименту, %	301,9

Средняя маржа по ассортименту, %	71,7
Себестоимость/цена по разделам, руб.	<p>Завтраки Средняя себестоимость – 19,1 Средняя цена – 72,4</p> <p>Салаты и холодные закуски Средняя себестоимость – 18,3 Средняя цена – 71,1</p> <p>Супы Средняя себестоимость – 17,7 Средняя цена – 69,0</p> <p>Основные блюда Средняя себестоимость – 33,9 Средняя цена – 125,4</p> <p>Гарниры Средняя себестоимость – 10,9 Средняя цена – 50,6</p> <p>Топинги (покупные) Средняя себестоимость – 9,4 Средняя цена – 20,0</p> <p>Хлеб (покупной) Средняя себестоимость – 4,3 Средняя цена - 10</p> <p>Выпечка (покупная) Средняя себестоимость – 20,0 Средняя цена – 40,0</p> <p>Горячие напитки Средняя себестоимость - 6,6 Средняя цена - 50,7</p> <p>Холодные напитки Средняя себестоимость – 29,5 Средняя цена – 55</p> <p>Пиво Средняя себестоимость - 90 Средняя цена - 140</p>
Система обслуживания	Обслуживание через линию раздачи
4. Производство	
Тип производства	Предприятие работает на сырье (заготовочное производство, т.е. производство полного цикла). В овощном цеху подготавливают и шинкуют овощи. В мясо-рыбном – подготавливают мясные и рыбные п/ф высокой степени готовности. В доготовочном – собирают салаты, подготавливают соусы и топинги, варят супы и напитки, делают основные блюда и гарниры.

Обеспечение предприятия сырьем	Осуществляется на основе заключенных договоров с производителями и дистрибьюторами продуктов, а также других необходимых товаров. Чтобы избежать форс-мажора, поставщики и производители выбираются с учетом правила «двойного перекрытия».
Обеспечение предприятия водой	Осуществляется на основе заключенного договора с водо-коммунальным хозяйством города по законодательно установленным тарифам и условиям платежей за предоставленные услуги
Обеспечение предприятия электроэнергией	Осуществляется на основе заключенного договора с координаторами электросетей города по законодательно установленным тарифам и условиям платежей за предоставленные услуги
5. Кадры	
Кол-во штатных единиц	Поваров – 6 Старших поваров - 1 Работников линии раздачи – 10 Администраторов линии раздачи – 2 Заведующих пр-вом – 1  Всего: 20
Фонд оплаты труда, руб.	775000
6. Маркетинг	
Позиционирование	Отличительными чертами столовой будут: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Добротная кухня середины 20 века – еда, понятная консервативной аудитории</li> <li>• Ассортимент завтраков</li> <li>• Каждый день - разное</li> </ul>
Стратегические цели	Выражаются достижением: выручки – 69 068 453 запаса прочности – 83%
7. Итоговые значения проекта	
1 год	Выручка - 10 392 244 Безубыточный объем выручки - 5 178 574 Запас прочности - 50%
2 год	Выручка – 52 880 534 Безубыточный объем выручки - 12 023 847 Запас прочности - 77%
3 год	Выручка – 58 036 686 Безубыточный объем выручки - 11 944 633 Запас прочности - 79%
4 год	Выручка – 63 432 659 Безубыточный объем выручки - 11 902 242 Запас прочности - 81%
5 год	Выручка - 69 068 453 Безубыточный объем выручки - 11 890 221 Запас прочности - 83%
8. Сроки	

Сроки запуска бизнеса	3 месяца
<p>Все вопросы по приобретенному бизнес-плану Столовой на 150 посадочных мест можно задать во время индивидуального очного тренинга в Институте ресторанных технологий, СПб (<a href="http://www.reste.ru">www.reste.ru</a>). Стоимость консультации, кол-во часов, план занятий – по запросу на эл. адрес: <a href="mailto:info@reste.ru">info@reste.ru</a></p> <p>При недостаточном опыте работы в ресторанном бизнесе пройдите обучение у нас на тренинге «Как открыть кафе или ресторан». Программа и условия проведения – на сайте.</p> <p>Сделав запрос на эл. адрес, Вы можете дополнительно приобрести нормативные документы на все блюда и приготавливаемые напитки к настоящему бизнес-плану. В документах помимо прочего приведены расчеты потерь при холодной и тепловой обработке продуктов, а также органолептические, микробиологические, физико-химические показатели на готовые блюда (в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011). Дополнительный пакет содержит 510 нормативных документов, обязательных для работы предприятия питания, а именно:  Актов контрольных проработок – 170  Технико-технологических карт нового образца – 170  Обоснований расчетов белков, жиров, углеводов, калорийности – 170</p> <p>Мы оказываем консультационное сопровождение и на стадии start-up, в т.ч. предоставляем помощь в формализации бизнес-процессов и разработке служебных положений. Цены договорные.</p>	

# Столовая, заготовочное пр-во, 150 мест

## План

<p><b>1. Резюме проекта</b></p> <p><b>2. Концепция</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Целевая аудитория</li><li>• Бизнес-разведка</li><li>• Конкурентное позиционирование</li></ul> <p><b>3. Помещение</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Критерии выбора размещения</li><li>• Возможные материалы внутренней отделки</li><li>• Площади зон и цехов</li><li>• Оборачиваемость посадочных мест и загрузка</li><li>• Расчет затрат на помещение</li></ul> <p><b>4. Разработка меню и его экономическое обоснование</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ассортиментный перечень на основе бизнес-разведки</li><li>• Меню предприятия: выход, себестоимость, продажная цена, наценка в руб., наценка в %, маржа в %</li><li>• Пример нормативных документов на блюда (в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011)</li></ul> <p><b>5. Производство</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Структура производства</li><li>• Обоснование структуры производства</li><li>• Оборудование овощного цеха</li><li>• Оборудование мясо-рыбного цеха</li><li>• Оборудование холодного участка доготовочного цеха</li><li>• Оборудование горячего участка доготовочного цеха и раздаточной</li><li>• Оборудование линии раздачи</li><li>• Оборудование моечной кухонной посуды</li><li>• Оборудование моечной столовой посуды и сервизной</li><li>• Складское и вспомогательное оборудование</li><li>• Стоимость оборудования, по цехам</li><li>• Подбор кухонной посуды и инвентаря</li></ul> <p><b>6. Персонал</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Штатное расписание столовой и зоны ответственности персонала</li><li>• Чек-лист заведующего производством</li><li>• Чек-лист работника производства</li><li>• Чек-лист работника зала</li><li>• Чек-лист мойщицы-уборщицы</li></ul> <p><b>7. Сервис</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Расчет мебели зала</li><li>• Расчет столовой посуды, стекла и приборов</li><li>• Используемые расходные материалы для подачи</li></ul> <p><b>8. Продвижение</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Стимулирование спонтанных посещений</li><li>• Стимулирование спланированных посещений</li><li>• Программы лояльности</li><li>• Алгоритм вывода сайта в топ Яндекса и Гугла</li></ul> <p><b>9. Доходы от реализации товарных групп</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Выведение понятия «товарная группа» (тг)</li><li>• Определение потребительских предпочтений</li><li>• Цена, себестоимость, маржа, стартовый объем продаж по тг</li><li>• Минимальный объем продаж, на 5 лет</li><li>• Оборот предприятия</li><li>• Выручка от реализации</li></ul> <p><b>10. Затраты на производство тг</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Прямые затраты на единицу</li><li>• Прямые затраты на сырье и материалы</li></ul>	
---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Косвенные затраты на единицу</li> <li>• Косвенные затраты на сырье и материалы</li> <li>• Общие затраты на сырье и материалы</li> </ul> <p><b>11. Расчет активов и их амортизация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приобретение и расчет активов</li> <li>• Стоимость активов с учетом амортизации</li> <li>• Размер амортизационных отчислений, всего</li> <li>• Стоимость активов для расчета налога на имущество</li> <li>• Амортизация помещения и расчет амортизационных отчислений</li> <li>• Амортизация оборудования и расчет амортизационных отчислений</li> <li>• Амортизация прочего имущества и расчет амортизационных отчислений</li> </ul> <p><b>12. Расчет иных затрат и издержек</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Инвестиции и расчет инвестиционных затрат</li> <li>• Аренда и расчет аренды на 5 лет</li> <li>• Расчет управленческих расходов</li> <li>• Расчет затрат на ФОТ</li> <li>• Расчет иных затрат</li> </ul> <p><b>13. Расчет себестоимости пр-ва (по годам)</b></p> <p><b>14. Источники финансирования</b></p> <p><b>15. Ставки и расчет налогообложения</b></p> <p><b>16. Итоговые показатели планирования, реалистичный прогноз</b></p> <p><b>17. Анализ финансовых результатов и доли товарных групп в выручке</b></p> <p><b>18. Прибыли и убытки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Прибыли и убытки, 1 год</li> <li>• Прибыли и убытки, 2 год</li> <li>• Прибыли и убытки, 3 год</li> <li>• Прибыли и убытки, 4 год</li> <li>• Прибыли и убытки, 5 год</li> <li>• Прибыли и убытки, сводная по годам</li> </ul> <p><b>19. Планы движения денежных средств</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• План движения денежных средств, 1 год</li> <li>• План движения денежных средств, 2 год</li> <li>• План движения денежных средств, 3 год</li> <li>• План движения денежных средств, 4 год</li> <li>• План движения денежных средств, 5 год</li> <li>• План движения денежных средств, сводная по годам</li> </ul> <p><b>20. Управленческий баланс</b></p> <p><b>21. Инвестиционные показатели</b></p> <p><b>22. Итоговые значения проекта: выручка, безубыточный объем выручки, зона безубыточности, на 5 лет</b></p> <p><b>23. Риски и действия, направленные на их минимизацию</b></p> <p><b>24. Сетевой график работ по открытию предприятия</b></p>	
---	--

## Концепция

### Целевая аудитория столовой

Целевой сегмент 1 (с 9 до 12)	
Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости для принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	
Целевой сегмент 2 (с 12 до 15)	
Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	
Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	

# Бизнес-разведка столовой

Таблица для самостоятельного заполнения

название, концепция	ассортим. позиции		дополнительные предложения	средний чек	загруженность %			оценка уровня конкуренции
	завтрак	обед			у	д	в	

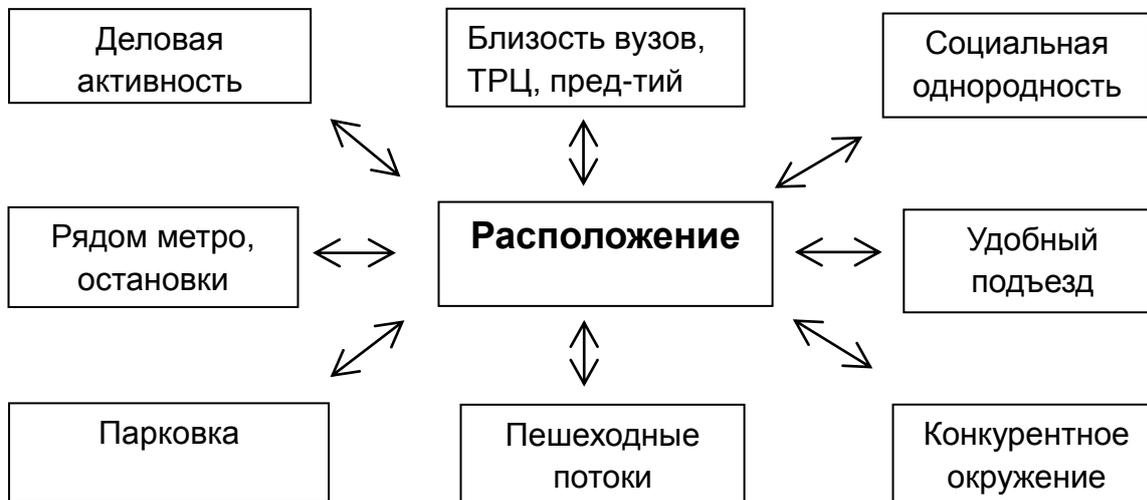
## Конкурентное позиционирование столовой

Конкурентное позиционирование – выведение преимуществ, которые будут выделять предприятие питания на общем фоне. Другими словами, речь идет об отличительных признаках вашего заведения, которые желательно закрепить в сознании целевых клиентов как козыри. Именно эти признаки должны освещаться в PR- и рекламной кампании и, само собой, обеспечиваться на деле.



## Помещение

### Критерии выбора размещения столовой



## Возможные материалы отделки внутренних помещений

### 1. Внутренние стены

Наименование помещения	Метод отделки конструкций	
	Стены	
	На высоту 1,5 м от пола	Выше 1,5 м от пола
Вестибюль		
Зал		
Цеха, моечные и раздаточная		
Коридоры		
Загрузочная, охлаждаемые камеры хранения и кладовые		
Гардероб, душевые, санузлы, умывальные		
Административные помещения		

### 2. Пол, потолок и колонны

Наименование помещения	Метод отделки конструкций		
	пол	потолок	колонны
Вестибюль			

Зал			
Цеха, моечные и раздаточная			
Коридоры			
Загрузочная, охлаждаемые камеры хранения и кладовые			
Гардероб, душевые, санузлы, умывальные			
Административные помещения			

### Площади зон и цехов

Помещения	Площадь в м <sup>2</sup>
	5
	225
	8
	3
	4
	5
	20
	20
	90
	15
	8
	3
	9
	415

### Оборачиваемость посадочных мест и загрузка зала

Часы работы	Всего мест: 150	
	Оборачиваемость места за 1 час*	Загрузка зала, мест
9-10		
10-11		
11-12		
12-13		
13-14		
14-15		
15-16		

16-17		
17-18		
18-19		
Средняя:		
Всего:		495

\*Статистически, 1 гость проводит в столовой 30 минут

## Затраты на помещение

Структура затрат	Расшифровка	Сумма
		539500
		160000
		326200 + 256300 = 582500
		539500

## Разработка меню и его экономическое обоснование

### Ассортиментный перечень на основе бизнес-разведки

Наименование групп блюд	Ассортиментный перечень конкурентов			Предполагаемый ассортимент проектируемого предприятия
	Конкурент 1	Конкурент 2	Конкурент 3	
	6	7	5	7
	6	8	4	8
	4	3	2	4
	4	4	2	4
	4	6	2	4

	4	0	2	4
	6	6	8	4
	2	4	10	6

## Меню (ассортимент) столовой (выход, себестоимость, цена, наценка в %, маржа в %, наценка в руб.)

### себестоимость сырья – средняя по регионам

Наценка, % = (Цена продажи - Себестоимость) / Себестоимость \* 100

Маржа, % = (Цена продажи - Себестоимость) / Цена продажи \* 100

(т.е. наценка относится к себестоимости, маржа - к цене).

В цифровом выражении сумма наценки и маржи равны, а в процентном - наценка больше чем маржа.

№	Наименование	Выход, г.	С-сть ед., руб.	Цена, руб.	Наценка, %	Маржа, %	Наценка, руб.
<b>Завтраки</b>							
1	Рисовая каша на молоке	250	9,86	40,00	305,68	75,4	30,14
2	Гречневая каша на молоке	250	9,14	40,00	337,64	77,2	30,86
3	Каша Геркулес на молоке	250	12,35	40,00	223,89	69,1	27,65
4	Каша из пшенички на молоке	250	9,96	40,00	301,61	75,1	30,04
5	Каша из хлопьев 3 злака на молоке	250	10,39	40,00	284,99	74,0	29,61
6	Манная каша на молоке	250	10,14	40,00	294,48	74,7	29,86
7	Овсяная каша на молоке	250	10,01	40,00	299,60	75,0	29,99
8	Пшеничная каша на молоке	250	11,32	40,00	253,36	71,7	28,68
9	Запеканка из гречневой крупы с творогом	200	12,62	50,0	296,20	74,8	37,38
10	Манная запеканка с яблоками	200	10,34	50,0	383,56	79,3	39,66
11	Овсяная запеканка с тыквой	200	12,18	50,0	310,51	75,6	37,82
12	Пшеничная запеканка с подливкой из сухофруктов	200	14,62	75,00	413,00	80,5	60,38
13	Рисовая запеканка с изюмом	200	12,19	50,0	310,17	75,6	37,81
14	Рисовая запеканка с сыром	200	12,41	50,0	302,90	75,2	37,59
15	Рисовая запеканка с творогом	200	12,81	50,0	290,32	74,4	37,19
16	Манные биточки с джемом	200/30	11,72	50,0	326,62	76,6	38,28
17	Рисовые биточки с джемом	200/30	14,93	50,0	234,90	70,1	35,07
18	Пшеничные биточки с морковью	200	11,02	50,0	353,72	78,0	38,98
19	Ньокки манные с сыром	200	11,20	50,0	346,43	77,6	38,8
20	Творог со сметаной	110/20	25,40	90,00	254,33	71,8	64,6
21	Сырники со сметаной	180/20	40,52	140,00	245,51	71,1	99,48
22	Сырники с джемом	180/20	42,12	140,00	232,38	69,9	97,88
23	Сырники со сгущенкой	180/20	40,72	140,00	243,81	70,9	99,28
24	Творожная запеканка с курагой	200	43,27	150,00	246,66	71,2	106,73
25	Творожная запеканка с изюмом	200	41,02	150,00	265,68	72,7	108,98
26	Творожная запеканка с цукатами	200	41,02	150,00	265,68	72,7	108,98
27	Яичница-глазунья с зеленью	85	17,05	70,00	310,56	75,6	52,95
28	Омлет с ветчиной	135	23,17	85,00	266,85	72,7	61,83

29	Омлет с жареным картофелем	160	15,96	70,00	338,60	77,2	54,04
30	Омлет с зеленой фасолью	155	20,62	80,00	287,97	74,2	59,38
31	Омлет с сыром и грибами	140	23,50	85,00	261,70	72,4	61,5
Салаты и холодные закуски							
32	Салат из капусты с морковью	150	8,81	45,00	410,78	80,4	36,19
33	Салат из капусты с морковью и яблоками	150	11,51	45,00	290,96	74,4	33,49
34	Салат из капусты с огурцами	150	15,23	60,00	293,96	74,6	44,77
35	Салат капусты, помидоров, огурцов и болгарского перца	150	17,95	60,00	234,26	70,1	42,05
36	Салат из тертой моркови с майонезом	150	9,52	45,00	372,69	78,8	35,48
37	Салат из маргеланской редьки с яйцом	150	14,42	60,00	316,09	76,0	45,58
38	Салат из помидоров и сладкого лука	150	18,21	70,00	284,40	74,0	51,79
39	Салат из огурцов и редиса	150	23,32	80,00	243,05	70,9	56,68
40	Салат зеленый с огурцами и помидорами	150	22,75	80,00	251,65	71,6	57,25
41	Салат из сельдерея с яблоками	150	24,98	80,00	220,26	68,8	55,02
42	Салат из острой моркови	150	11,27	45,00	299,29	75,0	33,73
43	Капуста квашеная (из покупной)	150	11,29	45,00	298,58	74,9	33,71
44	Капуста квашеная с клюквой	150	14,34	55,00	283,54	73,9	40,66
45	Капуста по-грузински	150	14,39	55,00	282,21	73,8	40,61
46	Салат Оливье с вареной колбасой	150	25,94	95,00	266,23	72,7	69,06
47	Салат Столичный с курицей	150	14,36	85,00	491,92	83,1	70,64
48	Салат из курицы с кукурузой и шампиньонами	150	21,08	85,00	303,23	75,2	63,92
49	Холодец разварной	150	27,72	115,00	314,86	75,9	87,28
50	Рыбный салат с картофелем	150	35,16	110,00	212,86	68,0	74,84
51	Салат с крабовыми палочками	150	20,22	80,00	295,65	74,7	59,78
52	Рыба в томате с овощами	150	20,12	85,00	322,47	76,3	64,88
53	Форшмак картофельный с сельдью	150	29,38	115,00	291,42	74,5	85,62
54	Сельдь под шубой	150	25,76	100,00	288,20	74,2	74,24
55	Винегрет	150	11,28	45,00	298,94	74,9	33,72
56	Салат из отварной свеклы с черносливом	150	12,35	45,00	264,37	72,6	32,65
57	Салат из отварной свеклы с сыром и чесноком	150	15,57	65,00	317,47	76,0	49,43
Супы							
58	Бульон куриный	300	16,71	65,00	288,99	74,3	48,29
59	Суп-лапша куриная	300	14,82	65,00	338,60	77,2	50,18
60	Куриный суп с картофелем и морковью	300	16,88	65,00	285,07	74,0	48,12
61	Куриный суп с рисом и морковью	300	15,60	65,00	316,67	76,0	49,4
62	Щи свежие	300	17,05	65,00	281,23	73,8	47,95
63	Щи кислые	300	20,24	70,00	245,85	71,1	49,76
64	Борщ	300	18,77	70,00	272,94	73,2	51,23
65	Рассольник	300	22,39	70,00	212,64	68,0	47,61
66	Солянка сборная мясная	300	25,52	95,00	272,26	73,1	69,48
67	Уха	300	20,22	75,00	270,92	73,0	54,78
68	Овощной суп с зеленой фасолью	300	18,67	70,00	274,93	73,3	51,33

69	Овощной суп с зеленым горошком	300	18,67	70,00	274,93	73,3	51,33
70	Грибной суп с перловкой	300	25,41	95,00	273,87	73,3	69,59
71	Гороховый суп-пюре	300	10,28	55,00	435,02	81,3	44,72
72	Суп-пюре из тыквы	300	10,51	55,00	423,31	80,9	44,49
73	Суп-пюре из сезонных овощей	300	11,58	55,00	374,96	78,9	43,42
Основные блюда из мяса							
74	Азу из говядины	155	45,45	150,00	230,03	69,7	104,55
75	Гуляш из говядины	155	44,71	150,00	235,50	70,2	105,29
76	Бефстроганов из говядины	155	44,85	150,00	234,45	70,1	105,15
77	Свинная отбивная	115	42,72	150,00	251,12	71,5	107,28
78	Свинная котлета натуральная на косточке	125	42,42	150,00	253,61	71,7	107,58
79	Шницель по-венски	140	45,02	150,00	233,19	70,0	104,98
80	Свинная поджарка	120	36,76	135,00	267,25	72,8	98,24
81	Котлеты домашние	90	20,96	85,00	305,53	75,3	64,04
82	Зразы с яйцом	120	24,00	100,00	316,67	76,0	76
83	Тефтели с рисом в белом соусе	120/40	19,50	80,00	310,26	75,6	60,5
84	Тефтели с рисом в томатном соусе	120/40	19,69	80,00	306,30	75,4	60,31
85	Фальшивый заяц	130	29,71	120,00	303,90	75,2	90,29
86	Голубцы ленивые	245	24,16	110,00	355,30	78,0	85,84
87	Рагу из картофеля с мясом и луком	295	32,13	130,00	304,61	75,3	97,87
88	Макароны по-флотски	240	11,56	120,00	938,06	90,4	108,44
Основные блюда из птицы							
89	Котлета по-киевски	165	44,40	150,00	237,84	70,4	105,6
90	Куриная грудка, фаршированная ветчиной, в панировке	170	47,52	150,00	215,66	68,3	102,48
91	Куриная грудка, фаршированная сыром, в панировке	170	45,52	150,00	229,53	69,7	104,48
92	Куриная грудка с грибами в белом соусе	155	42,64	150,00	251,78	71,6	107,36
93	Куриная голень жареная	100	18,62	75,00	302,79	75,2	56,38
94	Куриная голень в белом соусе с травами	100/40	22,54	90,00	299,29	75,0	67,46
95	Куриная голень в томатном соусе с травами	100/40	22,82	90,00	294,39	74,6	67,18
96	Куриная поджарка с оливками	140	37,48	150,00	300,21	75,0	112,52
97	Куриное филе в соусе карри	150	34,71	140,00	303,34	75,2	105,29
98	Куриные крылья в медово-горчичном маринаде	140	38,33	150,00	291,34	74,4	111,67
99	Куриные крылья в панировке	160	43,02	150,00	248,68	71,3	106,98
100	Котлеты куриные жареные	90	19,60	80,00	308,16	75,5	60,4
101	Зразы куриные с яйцом	120	22,86	90,00	293,70	74,6	67,14
102	Тефтели куриные с рисом в белом соусе	120/40	18,50	75,00	305,41	75,3	56,5
103	Тефтели куриные с рисом в томатном соусе	120/40	18,69	75,00	301,28	75,1	56,31
104	Рагу из курицы с картофелем	300	31,49	125,00	296,95	74,8	93,51
105	Рагу из курицы с овощами	295	30,54	125,00	309,30	75,6	94,46
106	Чахохбили из курицы	145	33,24	130,00	291,10	74,4	96,76
107	Печень куриная с зеленым горошком	145	30,07	120,00	299,07	74,9	89,93

108	Печень куриная в белом соусе	155	26,44	120,00	353,86	78,0	93,56
Основные блюда из рыбы							
109	Треска (филе) в панировке	150	61,42	165,00	168,64	62,8	103,58
110	Треска (филе) с овощами	155	54,08	165,00	205,10	67,2	110,92
111	Треска (кусоч) жареная	125	38,80	145,00	273,71	73,2	106,2
112	Карп (кусоч) жареный	125	44,94	145,00	222,65	69,0	100,06
113	Рыбные палочки в панировке	130	41,60	145,00	248,56	71,3	103,4
114	Минтай (кусоч) жаренный с яйцом	125/40	35,77	125,00	249,45	71,4	89,23
115	Щука (филе) в белом соусе	100/30	38,18	145,00	279,78	73,7	106,82
116	Кефаль (кусоч) жареная	110	42,14	145,00	244,09	70,9	102,86
117	Сом (кусоч), запеченный с овощами	155	42,78	145,00	238,94	70,5	102,22
118	Горбуша (кусоч) жареная	125	40,94	145,00	254,18	71,8	104,06
119	Котлеты рыбные	90	28,79	115,00	299,44	75,0	86,21
120	Тефтели рыбные с рисом в белом соусе	120/40	23,64	95,00	301,86	75,1	71,36
121	Тефтели рыбные с рисом в томатном соусе	120/40	23,64	95,00	301,86	75,1	71,36
Гарниры							
122	Картофель отварной	150	9,54	45,00	371,70	78,8	35,46
123	Картофель жареный из отварного	160	12,50	45,00	260,00	72,2	32,5
124	Картофельное пюре с жареным луком	170	10,95	45,00	310,96	75,7	34,05
125	Картофель, запеченный в фольге	150	9,54	45,00	371,70	78,8	35,46
126	Картофель, запеченный с белым соусом	150	10,08	45,00	346,43	77,6	34,92
127	Картофель по-деревенски	150	15,78	60,00	280,23	73,7	44,22
128	Капуста квашеная тушеная	150	15,64	60,00	283,63	73,9	44,36
129	Капуста тушеная с томатом	150	9,51	45,00	373,19	78,9	35,49
130	Капуста жареная с яйцом	150	10,32	45,00	336,05	77,1	34,68
131	Рагу из картофеля, моркови и лука	160	6,27	45,00	617,70	86,1	38,73
132	Рагу из баклажанов, перцев и помидоров	150	10,74	45,00	318,99	76,1	34,26
133	Рагу из баклажанов с цуккини и помидорами	150	9,44	45,00	376,69	79,0	35,56
134	Рагу из цуккини, моркови и лука	150	8,55	45,00	426,32	81,0	36,45
135	Цуккини, запеченные с луком и сыром	150	14,83	70,00	372,02	78,8	55,17
136	Баклажаны, запеченные с луком и сыром	150	17,88	70,00	291,50	74,5	52,12
137	Овощная толма из цуккини	160	11,55	60,00	419,48	80,8	48,45
138	Овощная толма из баклажанов	160	14,15	60,00	324,03	76,4	45,85
139	Овощная толма из сладких перцев	160	14,60	60,00	310,96	75,7	45,4
140	Рис отварной	150	4,69	45,00	859,49	89,6	40,31
141	Рис с зеленым горошком и кукурузой	150	10,69	45,00	320,95	76,2	34,31
142	Греча отварная	150	4,99	45,00	801,80	88,9	40,01
143	Макароны отварные	150	8,28	45,00	443,48	81,6	36,72
Топинги							

144	Кетчуп, порция	50	10,00	20,00	100,00	50,0	10
145	Горчица, порция	30	4,50	10,00	122,22	55,0	5,5
146	Хрен, порция	30	5,40	10,00	85,19	46,0	4,6
147	Сметана, порция	50	8,50	20,00	135,29	57,5	11,5
148	Майонез, порция	50	10,00	20,00	100,00	50,0	10
149	Сливочное масло, порция	15	5,25	10,00	90,48	47,5	4,75
150	Зелень рубленая, порция	10	4,76	10,00	110,08	52,4	5,24
151	Сгущенное молоко, порция	50	9,00	20,00	122,22	55,0	11
152	Соус десертный (карамельный, шоколадный, лесные ягоды), порция	30	13,50	30,00	122,22	55,0	16,5
153	Джем (абрикос, малина, клубника, апельсин), порция	50	15,0	30,00	100,00	50,0	15
154	Мед натуральный, порция	30	18,00	40,00	122,22	55,0	22
Хлеб и выпечка							
155	Пирожки и булочки (покупные) в асс.	90	20,00	40,00	100,00	50,0	20
156	Хлеб ржаной (покупной)	30	4,50	10,00	122,22	55,0	5,5
157	Хлеб пшеничный (покупной)	30	4,20	10,00	138,10	58,0	5,8
Холодные напитки							
158	Компот из яблок	250	3,60	30,00	733,33	88,0	26,4
159	Компот из сухофруктов	250	5,04	30,00	495,24	83,2	24,96
160	Кисель плодово-ягодный	250	3,75	30,00	700,00	87,5	26,25
161	Сок (покупной) в асс.	250	17,50	45,00	157,14	61,1	27,5
162	BonAqua газ	500	35,00	60,00	71,00	41,7	25
163	BonAqua негаз	500	35,00	60,00	71,00	41,7	25
164	Coca-Cola	500	45,00	70,00	55,00	35,7	25
165	Coca-Cola light	500	45,00	70,00	55,00	35,7	25
166	Fanta	500	45,00	70,00	55,00	35,7	25
167	Sprite	500	45,00	70,00	55,00	35,7	25
168	Schweppes	500	45,00	70,00	55,00	35,7	25
Пиво							
169	Темное крафтовое пиво	500	90,00	140,00	55,00	35,7	50
170	Светлое крафтовое пиво	500	90,00	140,00	55,00	35,7	50
Горячие напитки							
171	Чай черный	300/20	4.80	40.00	733,00	88,0	35,2
172	Чай зеленый	300/20	4.80	40.00	733,00	88,0	35,2
173	Кофе эспрессо	40	4.90	45.00	818,00	89,1	40,1
174	Кофе двойной эспрессо	40	9.80	65.00	563,00	84,9	55,2
175	Кофе капучино	80	7.30	55.00	653,00	86,7	47,7
176	Кофе американо	80	4.90	45.00	818,00	89,1	40,1
177	Кофе латте	120	9.70	65.00	570,00	85,1	55,3
	среднее				301,9	71,7	

Общая средняя наценка по ассортименту – 301,9%

Общая средняя маржа по ассортименту – 71,7%

## Пример обязательных нормативных документов на блюдо

## Столовая

### АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

24.02.2017

Место проведения

Дата проведения

Комиссией в составе: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Проведено контрольное приготовление блюда:

#### **Азу из говядины**

Для контрольной проработки взято:

*Говядина Мякоть, Соус белый основной на мясном бульоне п/ф, Масло растительное рафинированное, Огурцы соленые, Лук репчатый, Специи Перец черный молотый, Соль поваренная пищевая, Специи Лавровый лист*

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Отходы при хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы при теп. обраб. %	Отходы после теп. обраб. %	Выход, г
1	Говядина Мякоть	Жарка мелкими кусочками	100	5	95	36,8	0	60
2	Соус белый основной на мясном бульоне п/ф	Нет обработки	50	0	50	0	0	50
3	Масло растительное рафинированное	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
4	Огурцы соленые	Без очистки	20	10	18	0	0	18
5	Лук репчатый	Пассерованный до готовности	30	16,7	25	48	0	13
6	Специи Перец черный молотый	Нет обработки	2	0	2	0	0	2
7	Соль поваренная пищевая	Нет обработки	1	0	1	0	0	1
8	Специи Лавровый лист	Нет обработки	1	0	1	0	0	1

Выход готового изделия, г:

155

#### **Технология приготовления:**

Говядину нарезать небольшими узкими полосками, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле. Добавить репчатый лук и соленые огурцы. Через 10 мин. - белый соус. Приправить лавровым листом и тушить до готовности.

Подписи членов комиссии:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Технико - технологическая карта № 0 от 24.02.2017****Азу из говядины****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Азу из говядины вырабатываемое Столовая и реализуемое в .

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

**3. Рецепттура**

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Говядина Мякоть	100	95
2	Соус белый основной на мясном бульоне п/ф	50	50
3	Масло растительное рафинированное	10	10
4	Огурцы соленые	20	18
5	Лук репчатый	30	25
6	Специи Перец черный молотый	2	2
7	Соль поваренная пищевая	1	1
8	Специи Лавровый лист	1	1

**Выход готового изделия, г: 155**

**4. Технологический процесс**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Говядину нарезать небольшими узкими полосками, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле. Добавить репчатый лук и соленые огурцы. Через 10 мин. - белый соус. Приправить лавровым листом и тушить до готовности.

**5. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<b>Азу из говядины</b>			
Мясо равномерно прожарено, колер золотистый ровный. Показатель готовности мяса - выделение на разрезе бесцветного сока или розового сока при прожарке Medium (кроме свинины).	Корочки - золотистый, цвет мяса на разрезе - сероватый.	Корочка - мягкая, мякоть сочная. Блюдо (изделие) без следов заветривания.	Запеченного, жареного мяса, с ароматом специй. В меру острый, соленый. Без порочащих признаков.

### 6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

КМА-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Азу из говядины</b>					
1 x 10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Азу из говядины (в целом блюде (изделии))</b>					
-	-	-	-	-	-

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (155 грамм) содержит:</b>			
18,6	15	5,9	234 (978)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
25%	18%	2%	9%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
12	9,7	3,8	150,7

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Обоснование проведенных расчетов пищевой и энергетической ценности, физико-химических и микробиологических показателей блюда 'Азу из говядины', ТТК №0 от 24.02.2017

### 1. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда ведем на основании методики, приведенной в Методических указаниях по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.) (Часть 2).

1.1. Определяем содержание белка в первом ингредиенте рецептуры - 'Говядина Мякоть'. Содержание белка в 100 граммах ингредиента находим по справочным таблицам химического состава, рекомендованных к применению Федеральной службой по Надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Содержание белка в 100 граммах ингредиента 'Говядина Мякоть' = 20,3 грамм. Масса нетто ингредиента 'Говядина Мякоть' по рецептуре = 95 грамм, следовательно, количество белка в ингредиенте =  $95/100 \cdot 20,3 = 19,28$  грамм (ст.7 в т.1). Данный ингредиент ПОДВЕРГАЕТСЯ тепловой обработке, поэтому, потери белка при тепловой обработке определяем согласно справочным данным = 10% (ст.10 в т.1). Таким образом, итоговое количество белка в ингредиенте =  $19,28 \cdot (100-10)/100 = 17,36$  грамм. (ст.14 в т.1)

1.2. Ингредиент 'Говядина Мякоть' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество белка в ингредиенте = 17,36\*(100-0)/100 = 17,36 грамм.

1.3. Ингредиент 'Говядина Мякоть' УЧИТЫВАЕТСЯ в выходе блюда (ст.17 в т.1), поэтому содержание белка УЧИТЫВАЕТСЯ в общем содержании белка в блюде.

1.4. Аналогично определяем содержание углеводов и жиров в ингредиенте.

1.5. Таким же способом определяем содержание белков, жиров и углеводов по всем ингредиентам в блюде, и заносим полученные данные в Таблицу 1.

**Таблица 1. Расчет пищевой ценности блюда 'Азу из говядины'**

№	Наименование ингредиента	Вес нетто, г	Содерж. пищ. в-в на 100 г продукта			Содерж. пищ. в-в в блюде, г			Потери пищ. в-в при тепл. обраб., %			Потери пр-та после тепл. обраб.	Содерж. в-в в блюде с учетом потерь, г			Учитывать в расчетах	
			Белки	Жиры	Улев.	Белки	Жиры	Улев.	Белки	Жиры	Улев.		Белки	Жиры	Улев.		
1	Говядина Мякоть	95	20,3	2,6	0	19,28	2,47	0	10	10	30	0	17,36	1,73	0	Да	
2	Соус белый основной на мясном бульоне п/ф	50	0,96	6,27	6,18	0,48	3,14	3,09	0	0	0	0	0,48	3,14	3,09	Да	
3	Масло растительное рафинированное	10	0	99,9	0	0	9,99	0	0	0	0	0	0	9,99	0	Да	
4	Огурцы соленые	18	0,8	0,1	1,6	0,14	0,02	0,29	0	0	0	0	0,14	0,02	0,29	Да	
5	Лук репчатый	25	1,4	0	9,1	0,35	0	2,28	2	10	0	0	0,34	0	2,28	Да	
6	Специи Перец черный молотый	2	10,9	3,3	0	0,22	0,07	0	0	0	0	0	0,22	0,07	0	Да	
7	Соль поваренная пищевая	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Да	
8	Специи Лавровый лист	1	10,2	9,4	28,4	0,1	0,09	0,28	0	0	0	0	0,1	0,09	0,28	Да	
Итого:												18,64	15,03	5,94			

1.6. Суммируем общее количества белков, жиров и углеводов в блюде.

1.7. Умножаем соответствующие значения на коэффициенты калорийности: Белки\*4, жиры\*9, углеводы\*4, получаем калорийность блюда =  $18,64 \cdot 4 + 15,03 \cdot 9 + 5,94 \cdot 4 = 233,61$  ккал.

1.8. В случае содержания в блюде (например, в соусах) этилового спирта, рассчитываем массовую долю спирта (в % к объему) и умножаем на коэффициент = 7. Таким образом, получаем калорийность этилового спирта, которую суммируем с калорийностью блюда. В блюде НЕ содержится этиловый спирт, поэтому общая калорийность блюда = 233,61 ккал.

1.9. Суммарный выход блюда составляет 155 грамм. Калорийность 100 грамм блюда =  $233,61/155 \cdot 100 = 150,72$  ккал.

## 2. Расчет массовой доли сухих веществ \*

- 2.1. Определяем содержание сухих в-в в первом ингредиенте рецептуры - 'Говядина Мякоть '. Содержание сухих в-в в 100 граммах ингредиента находим по справочным таблицам химического состава, рекомендованных к применению Федеральной службой по Надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Содержание сухих в-в в 100 граммах ингредиента 'Говядина Мякоть ' = 24 грамм. Масса нетто ингредиента 'Говядина Мякоть ' по рецептуре = 95 грамм, следовательно, количество сухих в-в в ингредиенте =  $95/100 \cdot 24 = 22,8$  грамм.
- 2.2. Ингредиент 'Говядина Мякоть ' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество сухих в-в в ингредиенте =  $22,8 \cdot (100-0)/100 = 22,8$  грамм.
- 2.3. Ингредиент 'Говядина Мякоть ' УЧИТЫВАЕТСЯ в выходе блюда (ст.17 в т.1), поэтому содержание сухих в-в УЧИТЫВАЕТСЯ в общем содержании сухих в-в в блюде.
- 2.4. Аналогично определяем содержание сухих веществ по всем ингредиентам в блюде, и суммируем полученные значения.
- 2.5. Для перевода в процентное соотношение содержания сухих веществ в блюде умножаем полученную сумму на 100 и делим на выход порции (155 грамм).
- 2.6. Суммируем данное процентное содержание с максимально допустимым содержанием соли в блюде = 1,33%. Таким образом, получаем Максимальное (теоретическое) содержание сухих веществ в блюде = 31,78%.
- 2.7. Минимально допустимое содержание сухих веществ рассчитываем по формуле: для первых блюд и соусов:  $0,85 \cdot \text{Максимальное содержание сухих в-в}$ , для остальных блюд:  $0,9 \cdot \text{Максимальное содержание сухих в-в}$ . 0,85 и 0,9 – коэффициенты, учитывающие потери сухих веществ в процессе приготовления и допустимые отклонения при порционировании блюд. Таким образом, мин. допустимое содержание сухих веществ в блюде =  $31,78 \cdot 0,9 = 28,6\%$ .

\* В соответствии с Приложением 2 Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.), в данной категории блюд НЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ массовая доля сухих веществ при лабораторном анализе.

## 3. Расчет массовой доли жира \*\*

- 3.1. Определяем количество чистого жира в ингредиенте 'Говядина Мякоть ' (массовая доля жира учитывается только в основных жиродержащих ингредиентах (масла, сметана, молоко, и т.д.)), путем умножения массы нетто ингредиента (в граммах) на содержание жира (в граммах на 100 г ингредиента, или в %) и деления на 100. Данными по содержанию природного жира в крупах, мясных продуктах и т.д. пренебрегаем. МДЖ =  $95/100 \cdot 0 = 0$  грамм.
- 3.2. Ингредиент 'Говядина Мякоть ' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество жира в ингредиенте =  $0 \cdot (100-0)/100 = 0$  грамм.
- 3.3. Ингредиент 'Говядина Мякоть ' УЧИТЫВАЕТСЯ в выходе блюда (ст.17 в т.1), поэтому содержание жира ингредиента УЧИТЫВАЕТСЯ в общем содержании жира в блюде.
- 3.4. Аналогично определяем содержание жира по всем ингредиентам в блюде, и суммируем полученные значения.

3.5. Для перевода в процентное соотношение содержания массовой доли жира в блюде умножаем полученную сумму на 100 и делим на выход порции (155 грамм). Максимальное содержание жира в блюде = 8,44%

3.6. Минимально допустимое содержание жира рассчитываем с учетом погрешности при методе его лабораторного определения. Для расчетов минимального содержания жира в блюде принимаем метод Гербера. Количество жира, открываемое в блюде методом Гербера = 80%. Таким образом, минимальное содержание жира в блюде = 6,75%.

\*\* В соответствии с Приложением 2 Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.), в данной категории блюд НЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ массовая доля жира при лабораторном анализе.

## 4. Расчет массовой доли сахара \*\*\*

- 4.1. Определяем количество чистого сахара в ингредиенте 'Говядина Мякоть ' (массовая доля сахара по сахарозе учитывается только в сахаре – песке, сахаре – рафинаде, сахарной пудре и т.д.), путем умножения массы нетто ингредиента (в граммах) на содержание сахара (в граммах на 100 г ингредиента, или в %) и деления на 100. МДС =  $95/100 \cdot 0 = 0$  грамм.
- 4.2. Ингредиент 'Говядина Мякоть ' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество сахара в ингредиенте =  $0 \cdot (100-0)/100 = 0$  грамм.
- 4.3. Ингредиент 'Говядина Мякоть ' УЧИТЫВАЕТСЯ в выходе блюда (ст.17 в т.1), поэтому содержание сахара ингредиента УЧИТЫВАЕТСЯ в общем содержании сахара в блюде.
- 4.4. Аналогично определяем содержание сахара по всем ингредиентам в блюде, суммируем полученные значения и умножаем на коэффициент, учитывающий потери сахарозы в блюде = 0,97.
- 4.5. Для перевода в процентное соотношение содержания массовой доли сахара в блюде умножаем полученную сумму на 100 и делим на выход порции (155 грамм). Содержание сахара в блюде = 0%

\*\*\* В соответствии с Приложением 2 Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.), в данной категории блюд НЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ массовая доля сахара при лабораторном анализе.

## 5. Расчет массовой доли соли \*\*\*\*

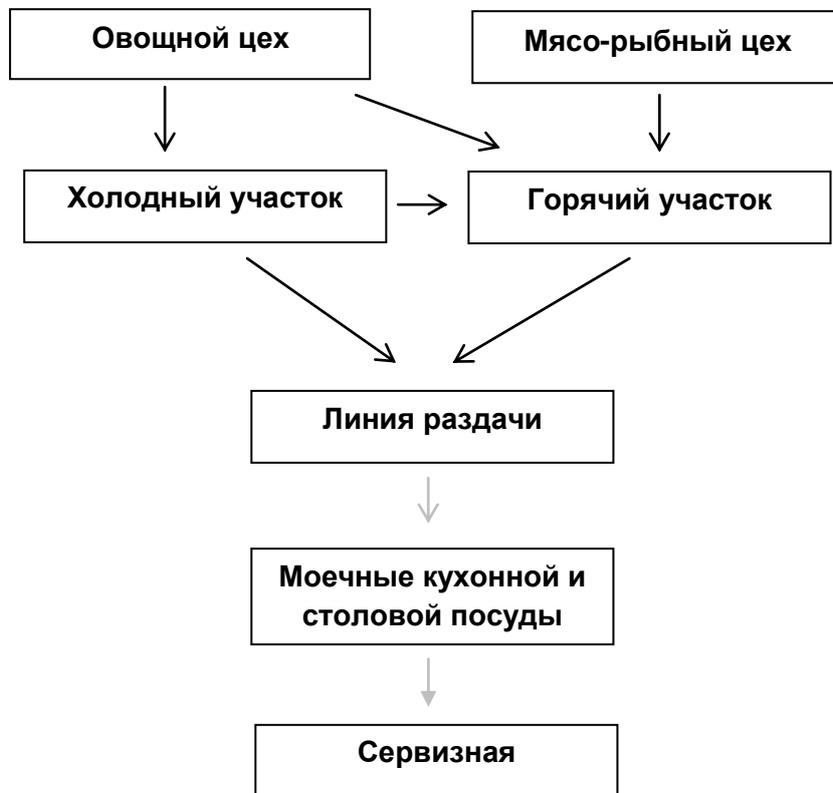
5.1. Содержание соли в блюде принимаем по нормам, приведенным в Методических указаниях по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, равное = 1,33%

\*\*\*\* В соответствии с Приложением 2 Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.), в данной категории блюд НЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ массовая доля соли при лабораторном анализе.

## 6. Микробиологические показатели

6.1. Для определения микробиологических показателей качества руководствуемся требованиями Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## Структура производства заготовочного типа



## Обоснование структуры производства столовой

### Оборудование овощного цеха

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			400*400*170			1	3810
			400*120*300	0,32	220	1	1768
			940*65*145	0,06	220	1	2 969

			697*695*2028	0,3	220	2	69104
			350*320*590	0,55	220	1	88 164
						1	52 001
			500*700*900			1	14418
			900*300*250			4	10356

			350*325*105	0,01	220	1	11171
			900*700*850			5	32088
			1500*500*1800			1	13165
							299014

### Оборудование мясо-рыбного цеха

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			400*400*170			1	3810
			400*120*300	0,32	220	1	1768
			940*65*145	0,06	220	1	2969

			697*695*2028	0,3	220	2	69104
			697*620*2028	0,55	220	1	46820
			560*460*430	1,05	380	1	36055
			700*460*820	1,5	220	1	75000
			1200*700*850			1	10540
			900*300*250			4	10356
			460*600*1600			1	12000
			425*560*460	0,9	220	1	68600
			480*250*480	0,35	220	1	28390
			350*325*105	0,01	220	1	11171

			1300*700*850			5	26790
							403373

### Оборудование холодного участка доготовочного цеха

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			400*400*170			1	3810
			400*120*300	0,32	220	1	1768
			940*65*145	0,06	220	1	2969
			697*695*2028	0,3	220	2	69104
			500*700*900			1	14418

			900*300*250			4	10356
			350*325*105	0,01	220	1	5587
			900*700*850			3	25671
			363*480*365	0,14	220	1	22509
			445*295*422	0,65	220	1	12302
							168494

### Оборудование горячего участка доготовочного цеха

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			400*400*170			1	3810
			400*120*300	0,32	220	1	1768

			697*695*2028	0,3	220	2	69104
			500*700*900			1	14418
			900*300*250			4	10356
			350*325*105	0,01	220	1	11171
			900*700*850			3	25671
			125*125*840	0,5	220	1	36300
			800*760*480	11,2	380	2	74024

			800*691*540			2	23578
			435*400*315	4,4	220	1	21000
			125*125*840	0,5	220	1	36300
			800*800*950	9	380	1	73018
			812*725*935	12,5	380	1	232164
						1	28052
						1	8416
						1	5143
			1200*1800*350	0,3	220	1	35556
			1400*1800*350		220	1	38818
ИТОГО							748667

## Оборудование моечной кухонной посуды

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			1200*700*850			1	10540
			400*200*1070			1	11 965
			1200*700*350			1	15689
			470*450*913	2,5	220	1	10000
			800*500*1800			1	7412
Итого							55606

### Оборудование моечной столовой посуды и сервизной

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			400*120*300	0,32	220	1	1768
			470*450*913	2,5	220	1	10000
			1300*750*900			1	15518
			572*620*850	0,17	220	1	18000
			1200*700*850			1	30669
			400*200*1070			1	11965
			725*830*1920	13,5	380	1	141319
			900*900*300			1	14232
			600*610*950			1	11606
			1200*600*1800			4	59492
			1200*700*850			1	10540
			700*700*850			1	5739
Итого							330848

### Оборудование линии раздачи

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			1390x400x800			1	10 695
			1100*400*800			1	8 246
			1100*700*850	1,05	220	1	44 853
			1390x700x850	0,42	220	1	49 197
			260*260*340	0,25	220	3	18 947
			260*287*137	0,01	220	1	5 457
			345*345*360	0,4	220	3	6 657
			950*740*1265	8,8	220	1	63 358
			900*490*580	1,6	220	1	39 703
			1500*1030*1700	0,91	220	1	140 644
			1500*1030*1365	3,02	380	1	76 308
			210*365*635	0,22	220	1	0

			570*510*495	3,6	220	1	0
						0	5000
			330*330*620	0,46	220	1	20000
							20000
							509065

### Складское и вспомогательное оборудование

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			420*655*710	0,01	220	1	20637
			1960*2560*2200			2	151542
			1210*1070*820	1,3	220	1	109472
				1,3	220	1	122457
						1	1115
			1200*500*1800			4	39980
			1200*400*1800			2	17090
			1300*500*1800			2	21362
			300*500*1850			15	40485,0
							150000,00
							150000,00
							100000,00
							150000,00
							50000,00
Итого							1124140

### Стоимость оборудования, сводная по цехам

Наименование	Сумма
	299014
	403373
	168494
	748667
	509065
	55606
	330848

	1124140
	200000
	200000

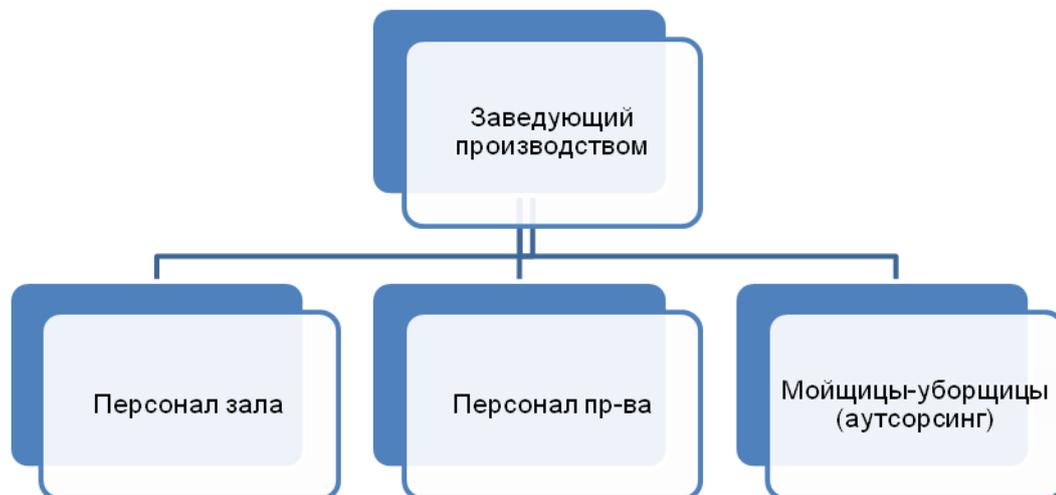
## Подбор кухонной посуды и инвентаря

Наименование кухонного инвентаря	Кол-во	Цена	Всего
		1000	6000,0
		2800	5600,0
		300	3000,0
		1500	6000,0
		1900	9500,0
		1700	34000,0
		1200	24000,0
		800	16000,0
		550	11000,0
		500	10000,0
		500	10000,0
		1000	16000,0
		3000	12000,0
		2000	8000,0
		2000	8000,0
		2500	20000,0
		2000	4000,0
		1500	7500,0
		3000	15000,0
		4500	22500,0
		6000	30000,0
		1000	3000,0
		1000	2000,0
		1500	6000,0
		2300	2300,0

		2500	7500,0
		3000	30000,0
		5000	20000,0
		700	3500,0
		1000	5000,0
		1800	9000,0
		3000	15000,0
		4000	20000,0
		5000	25000,0
		1500	15000,0
		700	3500,0
		1500	15000,0
		800	3200,0
		300	3000,0
		3000	3000,0
		500	2500,0
		10000	10000,0
		300	900,0
		500	10000,0
			492500

## Персонал

### Кадровая структура столовой



### Штатное расписание столовой и зоны ответственности персонала

	Должность	Ед. всего	Ед. в смену	Время работы	Кол-во часов	Кол-во смен в месяц	Оклад в мес., тыс. руб.	ФОТ в мес., тыс. руб.
1					12	15	35	70
2					12	15	35	70
3					12	15	35	70
4					8	22	45	45
1					12	15	35	140
2					12	15	35	210
3					12	15	50	100
1	Зав. пр-вом	1	1		8	22	70	70

Общий ФОТ: 775000 руб.

### Чек-лист заведующего производством

Время	Подразделение	Наименование действия	Оценка
	Производство		
	Гостевая зона		

### Чек-лист работника производства

Время	Суть работы	Наименование действия	Оценка
	Подготовка к смене		
	Смена		


### Чек-лист работника зала

Время	Суть работы	Наименование действия	Оценка
	Подготовка к смене		
	Смена		

### Чек-лист мойщицы-уборщицы \*

Время	Суть работы	Наименование действия	Оценка
	Уборка торгового зала		



	Инструкция по уборке производственных и служебных помещений		
	Инструкция по уборке прилегающей территории		

\*Работник компании – аутсорсера

### Сервис

#### Расчет кол-ва и стоимости мебели зала

Вид	Кол-во	Стоимость	Сумма
		3000	450000
		8000	240000
		12000	180000
		20000	100000
		1000	50000
Итого			1020000

#### Расчет столовой посуды, стекла, приборов

№	Товары	Кол-во (шт)	Цена	Стоимость
1			60	14400
2			60	14400
3			60	7200
4			40	4800
5			40	3600
6			80	9600
7			60	5400
8			60	5400
9			95	4560
10			50	6000
11			130	6240
12			60	7200
13			60	7200
14			120	8640
15			90	8100
16			75	18000
17			350	42000
	Итого:			172740

### Используемые расходные материалы для подачи

			Итого: 50000 руб.			

### Продвижение

### Стимулирование спонтанных посещений

Основные стимуляторы спонтанных посещений	Особенности


### Стимулирование спланированных посещений

№	Название этапа	Суть этапа	Чем стимулировать
1			

2			
3			
4			
5			
6			

### Программы лояльности

Январь	Февраль	Март
Апрель	Май	Июнь
Июль	Август	Сентябрь

Октябрь	Ноябрь	Декабрь
---------	--------	---------

### Алгоритм выведения сайта в ТОП Яндекса и Гугла


### Доходы от реализации товарных групп

#### Выведения понятия «товарная группа» (тг)

Курс	Средняя себестоимость, руб.	Средняя цена, руб.
		Средняя цена – 72, 4
		Средняя цена – 71,1
		Средняя цена – 69,0
		Средняя цена – 125,4
		Средняя цена – 50,6
		Средняя цена – 20,0
		Средняя цена – 40,0
		Средняя цена - 10
		Средняя цена - 50,7

		Средняя цена – 55
		Средняя цена - 140

### Определение потребительских предпочтений (по группам, на гостя)

Загрузка зала, день, чел.	Группа	Статистический показатель потребительских предпочтений (на гостя), %	Числовой показатель потребительских предпочтений (на гостя), шт.		Средняя себестоимость на группу	Средняя цена на группу
			в день	в мес.		
495						72
						71
						69
						125
						50
						20
						40
						10
						50
						55
					140	

### Цена, себестоимость, объем продаж, маржа (на тг)

Наименование	Цена за ед.	Рост цены, % в год	Стартовый 100-% объем продаж (шт. в мес.)	Рост объема продаж, % в год	Дата начала продаж	Себест. за ед.	Маржа на ед.
--------------	-------------	--------------------	---	-----------------------------	--------------------	----------------	--------------

Завтраки							53
Салаты и холодные закуски							53
Супы							52
Основные блюда							92
Гарниры							40
Топинги							11
Выпечка							20
Хлеб							6
Горячие напитки							44
Холодные напитки							26
Пиво							50

### Минимальный объем продаж (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					

### Оборот предприятия (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				6 237 545	6 791 731
Февраль				6 237 545	6 791 731
Март				6 237 545	6 791 731

Апрель				6 237 545	6 791 731
Май				6 237 545	6 791 731
Июнь				6 237 545	6 791 731
Июль				6 237 545	6 791 731
Август				6 237 545	6 791 731
Сентябрь				6 237 545	6 791 731
Октябрь				6 237 545	6 791 731
Ноябрь				6 237 545	6 791 731
Декабрь				6 237 545	6 791 731
<b>Всего</b>				<b>74 850 538</b>	<b>81 500 774</b>

### Выручка от реализации группы Завтраки (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

### Выручка от реализации группы Салаты (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					

Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

### Выручка от реализации группы Супы (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

### Выручка от реализации группы Основные блюда (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					

Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

### Выручка от реализации группы Гарниры (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

### Выручка от реализации группы Топинги (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					

Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

### Выручка от реализации группы Выпечка (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

### Выручка от реализации группы Хлеб (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					

Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>	<b>227 760</b>	<b>1 158 948</b>	<b>1 271 952</b>	<b>1 390 212</b>	<b>1 513 728</b>

### Выручка от реализации группы Горячие напитки (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>	<b>924 300</b>	<b>4 703 265</b>	<b>5 161 860</b>	<b>5 641 785</b>	<b>6 143 040</b>

### Выручка от реализации группы Холодные напитки (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	360 187	395 307	432 061	470 448

Февраль	-	360 187	395 307	432 061	470 448
Март	-	360 187	395 307	432 061	470 448
Апрель	-	360 187	395 307	432 061	470 448
Май	-	360 187	395 307	432 061	470 448
Июнь	-	360 187	395 307	432 061	470 448
Июль	-	360 187	395 307	432 061	470 448
Август	-	360 187	395 307	432 061	470 448
Сентябрь	-	360 187	395 307	432 061	470 448
Октябрь	261 360	360 187	395 307	432 061	470 448
Ноябрь	261 360	360 187	395 307	432 061	470 448
Декабрь	326 700	360 187	395 307	432 061	470 448
<b>Всего</b>	<b>849 420</b>	<b>4 322 241</b>	<b>4 743 684</b>	<b>5 184 729</b>	<b>5 645 376</b>

### Выручка от реализации группы Пиво (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					356 832
Февраль					356 832
Март					356 832
Апрель					356 832
Май					356 832
Июнь					356 832
Июль					356 832
Август					356 832
Сентябрь					356 832
Октябрь					356 832
Ноябрь					356 832
Декабрь					356 832
<b>Всего</b>	<b>644 280</b>	<b>3 278 394</b>	<b>3 598 056</b>	<b>3 932 586</b>	<b>4 281 984</b>

### Прямые и косвенные затраты на производство тг

#### Прямые затраты на единицу товара



Февраль	-	210 357	220 374	230 391	240 408
Март	-	210 357	220 374	230 391	240 408
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь	200 340	210 357	220 374	230 391	240 408
<b>Всего</b>	<b>520 884</b>	<b>2 524 284</b>	<b>2 644 488</b>	<b>2 764 692</b>	<b>2 884 896</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Супы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					93 636
Февраль					93 636
Март					93 636
Апрель					93 636
Май					93 636
Июнь					93 636
Июль					93 636
Август					93 636
Сентябрь					93 636
Октябрь					93 636
Ноябрь	62 424	81 932	85 833	89 735	93 636
Декабрь	78 030	81 932	85 833	89 735	93 636
<b>Всего</b>	<b>202 878</b>	<b>983 178</b>	<b>1 029 996</b>	<b>1 076 814</b>	<b>1 123 632</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Основные блюда

мес./год	1	2	3	4	5
Январь			479 160	500 940	522 720

Февраль			479 160	500 940	522 720
Март			479 160	500 940	522 720
Апрель			479 160	500 940	522 720
Май			479 160	500 940	522 720
Июнь			479 160	500 940	522 720
Июль			479 160	500 940	522 720
Август			479 160	500 940	522 720
Сентябрь			479 160	500 940	522 720
Октябрь			479 160	500 940	522 720
Ноябрь			479 160	500 940	522 720
Декабрь			479 160	500 940	522 720
<b>Всего</b>	<b>1 132 560</b>	<b>5 488 560</b>	<b>5 749 920</b>	<b>6 011 280</b>	<b>6 272 640</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Гарниры

мес./год	1	2	3	4	5
Январь			102 296	106 202	110 118
Февраль			102 296	106 202	110 118
Март			102 296	106 202	110 118
Апрель			102 296	106 202	110 118
Май			102 296	106 202	110 118
Июнь			102 296	106 202	110 118
Июль			102 296	106 202	110 118
Август			102 296	106 202	110 118
Сентябрь			102 296	106 202	110 118
Октябрь			102 296	106 202	110 118
Ноябрь			102 296	106 202	110 118
Декабрь	94 518	98 400	102 296	106 202	110 118
<b>Всего</b>	<b>245 747</b>	<b>1 180 806</b>	<b>1 227 550</b>	<b>1 274 427</b>	<b>1 321 417</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Топинги

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				145 935	152 280

Февраль				145 935	152 280
Март				145 935	152 280
Апрель				145 935	152 280
Май				145 935	152 280
Июнь				145 935	152 280
Июль				145 935	152 280
Август				145 935	152 280
Сентябрь				145 935	152 280
Октябрь				145 935	152 280
Ноябрь				145 935	152 280
Декабрь	126 900	133 245	139 590	145 935	152 280
<b>Всего</b>	<b>329 940</b>	<b>1 598 940</b>	<b>1 675 080</b>	<b>1 751 220</b>	<b>1 827 360</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Выпечка

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	74 970	78 540	82 110	85 680
Февраль	-	74 970	78 540	82 110	85 680
Март	-	74 970	78 540	82 110	85 680
Апрель	-	74 970	78 540	82 110	85 680
Май	-	74 970	78 540	82 110	85 680
Июнь	-	74 970	78 540	82 110	85 680
Июль	-	74 970	78 540	82 110	85 680
Август	-	74 970	78 540	82 110	85 680
Сентябрь	-	74 970	78 540	82 110	85 680
Октябрь	57 120	74 970	78 540	82 110	85 680
Ноябрь	57 120	74 970	78 540	82 110	85 680
Декабрь	71 400	74 970	78 540	82 110	85 680
<b>Всего</b>	<b>185 640</b>	<b>899 640</b>	<b>942 480</b>	<b>985 320</b>	<b>1 028 160</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Хлеб

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				40 296	42 048

Февраль				40 296	42 048
Март				40 296	42 048
Апрель				40 296	42 048
Май				40 296	42 048
Июнь				40 296	42 048
Июль				40 296	42 048
Август				40 296	42 048
Сентябрь				40 296	42 048
Октябрь				40 296	42 048
Ноябрь				40 296	42 048
Декабрь	35 040	36 792	38 544	40 296	42 048
<b>Всего</b>	<b>91 104</b>	<b>441 504</b>	<b>462 528</b>	<b>483 552</b>	<b>504 576</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Горячие напитки

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					51 192
Февраль					51 192
Март					51 192
Апрель					51 192
Май					51 192
Июнь					51 192
Июль					51 192
Август					51 192
Сентябрь					51 192
Октябрь					51 192
Ноябрь					51 192
Декабрь	42 660	44 793	46 926	49 059	51 192
<b>Всего</b>	<b>110 916</b>	<b>537 516</b>	<b>563 112</b>	<b>588 708</b>	<b>614 304</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Холодные напитки

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					206 712

Февраль					206 712
Март					206 712
Апрель					206 712
Май					206 712
Июнь					206 712
Июль					206 712
Август					206 712
Сентябрь					206 712
Октябрь					206 712
Ноябрь	137 808	180 873	189 486	198 099	206 712
Декабрь	172 260	180 873	189 486	198 099	206 712
<b>Всего</b>	<b>447 876</b>	<b>2 170 476</b>	<b>2 273 832</b>	<b>2 377 188</b>	<b>2 480 544</b>

### Прямые затраты на сырье и материалы по группе Пиво

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					191 160
Февраль					191 160
Март					191 160
Апрель					191 160
Май					191 160
Июнь					191 160
Июль					191 160
Август					191 160
Сентябрь					191 160
Октябрь					191 160
Ноябрь	127 440	167 265	175 230	183 195	191 160
Декабрь	159 300	167 265	175 230	183 195	191 160
<b>Всего</b>	<b>414 180</b>	<b>2 007 180</b>	<b>2 102 760</b>	<b>2 198 340</b>	<b>2 293 920</b>

### Прямые затраты на сырье, итого

мес./год	1	2	3	4	5
----------	---	---	---	---	---

Январь	-	1 518 326	1 589 837	1 661 359	1 732 890
Февраль	-	1 518 326	1 589 837	1 661 359	1 732 890
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

## Косвенные затраты на единицу товара

### Разовая закупка

Состав	Месяц	Кол-во	Цена
			20000

### Ежемесячная закупка

Состав	Кол-во в мес.	Рост кол-ва в год, %	Цена единицы, руб.	Рост цены в год, %
			2	5

## Косвенные затраты на сырье и материалы, итого

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	66 150	72 600	79 350	86 400

Февраль	-	66 150	72 600	79 350	86 400
Март	-	66 150	72 600	79 350	86 400
Апрель	-	66 150	72 600	79 350	86 400
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь	60 000	66 150	72 600	79 350	86 400
<b>Всего</b>	<b>200 000</b>	<b>793 800</b>	<b>871 200</b>	<b>952 200</b>	<b>1 036 800</b>

### Общие затраты на сырье и материалы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	1 584 476	1 662 437	1 740 709	1 819 290
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>	<b>3 961 753</b>	<b>19 013 712</b>	<b>19 949 242</b>	<b>20 888 505</b>	<b>21 831 481</b>

### Расчет активов и их амортизация

#### Приобретение и расчет активов

### Материальные активы

Материальный актив	Стоимость приобретения / заказа, руб.	Срок эксплуатации, лет
		5
		5
		5
		5
		5
		5
		5
		5
Техническое оборудование (инжиниринг)	200 000	5

### Прочее имущество

Прочее имущество	Стоимость приобретения / заказа, руб.	Срок эксплуатации, лет
		5
		5
		5

### Общий расчет активов

Время приобретения	Вид актива	Сумма, руб.
		3 253 565
		1 428 169
	Итого:	4 681 735

### Стоимость активов с учетом амортизации

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	5 469 193	4 276 446	3 083 699	1 890 952
Февраль					1 791 557
Март					1 692 161
Апрель					1 592 765
Май					1 493 370
Июнь					1 393 974
Июль					1 294 579
Август					1 195 183
Сентябрь					1 095 788
Октябрь					996 392
Ноябрь					896 996
Декабрь	5 568 589	4 375 842	3 183 095	1 990 348	797 601

### Размер амортизационных отчислений, всего

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	21 367				
Сентябрь	75 593				
Октябрь	99 396				
Ноябрь	99 396				
Декабрь	99 396	99 396	99 396	99 396	99 396
<b>Итого:</b>	<b>395 146</b>	<b>1 192 747</b>	<b>1 192 747</b>	<b>1 192 747</b>	<b>1 192 747</b>

### Стоимость активов для расчета налога на имущество

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь	1 217 900	961 500	705 100	448 700	192 300
Ноябрь	1 196 533	940 133	683 733	427 333	170 933
Декабрь	1 175 167	918 767	662 367	405 967	149 567

### Амортизация помещения

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					384 600
Февраль					363 233
Март					341 867
Апрель					320 500
Май					299 133
Июнь					277 767
Июль					256 400
Август					235 033
Сентябрь					213 667
Октябрь					192 300
Ноябрь					170 933
Декабрь	1 175 167	918 767	662 367	405 967	149 567
<b>Итого:</b>	<b>7 371 500</b>	<b>12 435 400</b>	<b>9 358 600</b>	<b>6 281 800</b>	<b>3 205 000</b>

### Расчет отчислений на амортизацию помещения

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					21 367
Февраль					21 367
Март					21 367
Апрель					21 367
Май					21 367
Июнь					21 367
Июль					21 367
Август					21 367
Сентябрь					21 367
Октябрь					21 367
Ноябрь					21 367
Декабрь					21 367
<b>Итого:</b>	<b>106 833</b>	<b>256 400</b>	<b>256 400</b>	<b>256 400</b>	<b>256 400</b>

### Амортизация оборудования

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					1 030 296
Февраль					976 070
Март					921 843
Апрель					867 617
Май					813 391
Июнь					759 165
Июль					704 939
Август					650 713
Сентябрь					596 487
Октябрь					542 261
Ноябрь					488 035
Декабрь	3 036 661	2 385 948	1 735 235	1 084 522	433 809
<b>Итого:</b>	<b>15 725 565</b>	<b>32 210 296</b>	<b>24 401 739</b>	<b>16 593 183</b>	<b>8 784 626</b>

### Расчет отчислений на амортизацию оборудования

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					54 226
Февраль					54 226
Март					54 226
Апрель					54 226
Май					54 226
Июнь					54 226
Июль					54 226
Август					54 226
Сентябрь					54 226
Октябрь					54 226
Ноябрь	54 226	54 226	54 226	54 226	54 226
Декабрь	54 226	54 226	54 226	54 226	54 226
<b>Итого:</b>	<b>216 904</b>	<b>650 713</b>	<b>650 713</b>	<b>650 713</b>	<b>650 713</b>

### Амортизация прочего имущества

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					476 056
Февраль					452 254
Март					428 451
Апрель					404 648
Май					380 845
Июнь					357 042
Июль					333 240
Август					309 437
Сентябрь					285 634
Октябрь					261 831
Ноябрь					238 028
Декабрь					214 225
<b>Итого:</b>	<b>5 569 861</b>	<b>14 424 512</b>	<b>10 996 905</b>	<b>7 569 298</b>	<b>4 141 692</b>

### Расчет отчислений на амортизацию прочего имущества

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					23 803
Февраль					23 803
Март					23 803
Апрель					23 803
Май					23 803
Июнь					23 803
Июль					23 803
Август					23 803
Сентябрь					23 803
Октябрь					23 803
Ноябрь					23 803
Декабрь					23 803
<b>Итого:</b>	<b>71 408</b>	<b>285 634</b>	<b>285 634</b>	<b>285 634</b>	<b>285 634</b>

## Расчет иных затрат и издержек

### ИНВЕСТИЦИИ

наименование	Схема платежа	сумма	Дата (первого или единственного) платежа	Рост цены в год, %
Ремонт и обслуживание помещений				
			Июль 1 год	-
			Июль 1 год	-
			Июль 1 год	-
Ремонт оборудования				
			Март 1 год	10
			Март 1 год	10
			Март 1 год	10
				10

				10
				10
				10
				10
				10
				10

### Расчет инвестиционных затрат

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					99 153
Февраль					-
Март					-
Апрель					99 153
Май					-
Июнь					-
Июль					99 153
Август					-
Сентябрь					-
Октябрь					99 153
Ноябрь					-
Декабрь	-	-	-	-	-
<b>Итого:</b>	<b>1 086 441</b>	<b>305 085</b>	<b>335 593</b>	<b>366 102</b>	<b>396 610</b>

### Производственная аренда

недвижимость	Затраты в мес., руб.	Цена за кв.м. в год	Площадь, кв.м.	Затраты на аренду в год, руб.	Начало аренды	Изменение стоимости, инфляция
--------------	----------------------	---------------------	----------------	-------------------------------	---------------	-------------------------------

Долгосрочная аренда помещения (арендные каникулы – 2 мес.)					Июль 1 год	-
Долгосрочная аренда помещения (договор на 5 лет)					Сентябрь 1 год	5%

### Расчет производственной аренды, в год

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	480 064	502 924	525 784	548 644
Февраль					548 644
Март					548 644
Апрель					548 644
Май					548 644
Июнь					548 644
Июль					548 644
Август					548 644
Сентябрь					548 644
Октябрь					548 644
Ноябрь					548 644
Декабрь					548 644
<b>Итого:</b>	<b>1 828 814</b>	<b>5 760 763</b>	<b>6 035 085</b>	<b>6 309 407</b>	<b>6 583 729</b>

### Расчет прочих издержек

Наименование	Периодичность	цена	Дата платежа (начала платежей)	Изменение стоимости, инфляция, % в год
Коммунальные платежи				
	1 раз в месяц	60 000	Июль 1 год	5
	1 раз в месяц	8 000	Июля 1 год	5

	1 раз в месяц	8 000	Июль 1 год	5
	1 раз в месяц	10 000	Октябрь 1 год	5
Транспортные расходы				
	1 раз в месяц	20 000	Июль 1 год	5
Реклама и продвижение				
	единовременно	80 000	Август 1 год	
	1 раз в месяц	40 000	Октябрь 1 год	
	единовременно	25 000	Октябрь 1 год	
	1 раз в месяц	20000	Октябрь 1 год	5
	1 раз в месяц	10000	Октябрь 1 год	5
Охрана				
	единовременно	60 000	Июль 1 год	-
	1 раз в месяц	10000	Июль 1 год	5
Управленческие расходы				
	1 раз в месяц	20 000	Октябрь 1 год	5
	1 раз в месяц	150 000	Октябрь 1 год	5
	1 раз в месяц	20 000	Август 1 год	5
Банковские услуги				
	1 раз в месяц	5 000	Июль 1 год	5
	1 раз в месяц	5 000	Октябрь 1 год	5
	единовременно	200 000	Август 1 год	5
	1 раз в год	50 000	Сентябрь 1 год	5
	1 раз в месяц	20 000	Сентябрь 1 год	5

## Штатное расписание

Должность	Кол-во Оклад	Сумма	Индексация, % в год	Дата приема на работу
Производственный персонал				

## Расчет ФОТ

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					

Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь	775 000	852 500	930 000	1 007 500	1 085 000
Декабрь	775 000	852 500	930 000	1 007 500	1 085 000
<b>Итого:</b>	<b>1 945 000</b>	<b>10 230 000</b>	<b>11 160 000</b>	<b>12 090 000</b>	<b>13 020 000</b>

### Расчет себестоимости пр-ва

#### Расчет себестоимости пр-ва, 1 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	-	-											8 272 050
Себест. для ЕВИТДА	-	-											7 131 231
Пр. аренда, пр. ФОТ	-	-											3 773 814
Зарплата (произв. персонала)	-	-											1 945 000
Страховые взносы (Производство)	-	-											583 500
Амортизация	-	-											395 146
Налог на имущество	-	-											162 173
Материалы и комплектующ.	-	-											3 357 418
Списание НИОКР													-
Аренда (производств. мощностей)	-	-											1 828 814

Прочие														-
--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

### Расчет себестоимости пр-ва, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	3 030 485	36 639 403											
Себест. для ЕBITDA	2 675 340	32 104 078											
Пр. аренда, пр. ФОТ	1 332 564	15 990 763											
Зарплата (произв. персонала)	852 500	10 230 000											
Страховые взносы (Производство)	255 750	3 069 000											
Амортизация	99 396	1 192 747											
Налог на имущество	25 384	24 914	24 443	23 973	23 503	23 033	22 563	22 093	21 623	21 153	20 683	20 213	273 579
Материалы и комплектующ.	1 342 776	16 113 315											
Списание НИОКР													-
Аренда (производств. мощностей)	480 064	5 760 763											
Прочие													-

### Расчет себестоимости пр-ва, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	3 220 164	38 847 859											
Себест. для ЕBITDA	2 841 769	34 101 222											
Пр. аренда, пр. ФОТ	1 432 924	17 195 085											
Зарплата (произв. персонала)	930 000	11 160 000											
Страховые взносы	279 000	3 348											

(Производство)													000
Амортизация	99 396	1 192 747											
Налог на имущество	19 743	19 273	18 803	18 333	17 863	17 392	16 922	16 452	15 982	15 512	15 042	14 572	205 889
Материалы и комплектующ.	1 408 845	16 906 138											
Списание НИОКР													-
Аренда (производств. мощностей)	502 924	6 035 085											
Прочие													-

### Расчет себестоимости пр-ва, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость											3 410 106	3 410 106	41 059 476
Себест. для ЕВИТДА											3 008 461	3 008 461	36 101 530
Пр. аренда, пр. ФОТ											1 533 284	1 533 284	18 399 407
Зарплата (произв. персонала)											1 007 500	1 007 500	12 090 000
Страховые взносы (Производство)											302 250	302 250	3 627 000
Амортизация											99 396	99 396	1 192 747
Налог на имущество											9 401	8 931	138 200
Материалы и комплектующ.											1 475 177	1 475 177	17 702 123
Списание НИОКР													-
Аренда (производств. мощностей)											525 784	525 784	6 309 407
Прочие													-

### Расчет себестоимости пр-ва, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	------

Себестоимость											3 600 311	3 600 311	3 600 311	43 274 241
Себест. для ЕВITDA											3 175 415	3 175 415	3 175 415	38 104 984
Пр. аренда, пр. ФОТ											1 633 644	1 633 644	1 633 644	19 603 729
Зарплата (произв. персонала)											1 085 000	1 085 000	1 085 000	13 020 000
Страховые взносы (Производство)											325 500	325 500	325 500	3 906 000
Амортизация											99 396	99 396	99 396	1 192 747
Налог на имущество											4 231	3 761	3 290	70 510
Материалы и комплектующ.											1 541 771	1 541 771	1 541 771	18 501 255
Списание НИОКР														-
Аренда (производств. мощностей)	548 644	548 644	548 644	6 583 729										
Прочие														-

### Управленческие и коммерческие расходы (для схемы с НДС)

#### Управленческие расходы, 1 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Зарплата (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Страховые взносы (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Аренда помещения												-	-
Ремонт и обслуживание												-	1 086 441
Коммунальные платежи												72 881	398 305
Охрана												8 475	101 695
ИТ расходы на офис												-	-

Управленческ.													169 492	610 169
Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)													250 847	1 110 169
<b>Итого:</b>													<b>250 847</b>	<b>2 196 610</b>

### Управленческие расходы, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Зарплата (АХР)												-	-
Страховые взносы (АХР)												-	-
Аренда помещения												-	-
Ремонт и обслуживание												-	305 085
Коммунальные платежи												76 525	918 305
Охрана												8 898	106 780
ИТ расходы на офис												-	-
Управленческ.												177 966	2 251 271
Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)												263 390	3 581 441
<b>Итого:</b>												263 390	3 581 441

### Управленческие расходы, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Зарплата (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Страховые взносы (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Аренда помещения	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ремонт и обслуживание	83 898	-	-	335 593									
Коммунальные платежи	80 169	962 034											
Охрана	9 322	111 864											
ИТ расходы на офис	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Управленческ.	205 085	186 441	186 441	205 085	186 441	186 441	205 085	186 441	233 051	205 085	186 441	186 441	2 358 475

Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)	294 576	275 932	275 932	294 576	275 932	275 932	294 576	275 932	322 542	294 576	275 932	275 932	3 767 966
<b>Итого:</b>	378 475	275 932	275 932	378 475	275 932	275 932	378 475	275 932	322 542	378 475	275 932	275 932	3 767 966

### Управленческие расходы, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Зарплата (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Страховые взносы (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Аренда помещения	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ремонт и обслуживание	91 525	-	-	366 102									
Коммунальные платежи	83 814	1 005 763											
Охрана	9 746	116 949											
ИТ расходы на офис	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Управленческ.	214 407	194 915	194 915	214 407	194 915	194 915	214 407	194 915	243 644	214 407	194 915	194 915	2 465 678
Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)	307 966	288 475	288 475	307 966	288 475	288 475	307 966	288 475	337 203	307 966	288 475	288 475	3 954 492
<b>Итого:</b>	399 492	288 475	288 475	399 492	288 475	288 475	399 492	288 475	337 203	399 492	288 475	288 475	3 954 492

### Управленческие расходы, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Зарплата (АХР)													-
Страховые взносы (АХР)													-
Аренда помещения													-
Ремонт и обслуживание													396 610
Коммунальные платежи													1 049 492
Охрана													122 034
ИТ расходы на офис													-
Управленческ.													2 572 881

Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)														4 141 017
<b>Итого:</b>														4 141 017

### Коммерческие расходы, 1 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Транспортные расходы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Реклама и продвижение	-												266 949
Курьерские и почтовые расходы	-												-
<b>Итого:</b>	-												266 949

### Коммерческие расходы, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Транспортные расходы												-	-
Реклама и продвижение												60 593	727 119
Курьерские и почтовые расходы												-	-
<b>Итого:</b>												60 593	727 119

### Коммерческие расходы, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Транспортные расходы												-	-
Реклама и продвижение												61 864	742 373
Курьерские и почтовые расходы												-	-
<b>Итого:</b>												61 864	742 373

### Коммерческие расходы, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Транспортные расходы												-	-

Реклама и продвижение													63 136	757 627
Курьерские и почтовые расходы													-	-
<b>Итого:</b>													63 136	757 627

### Коммерческие расходы, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Транспортные расходы												-	-
Реклама и продвижение												64 407	772 881
Курьерские и почтовые расходы												-	-
<b>Итого:</b>												64 407	772 881

### Коммунальные платежи

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					87 458
Февраль					87 458
Март					87 458
Апрель					87 458
Май					87 458
Июнь					87 458
Июль					87 458
Август					87 458
Сентябрь					87 458
Октябрь					87 458
Ноябрь					87 458
Декабрь					87 458
<b>Итого:</b>	398 305	918 305	962 034	1 005 763	1 049 492

### Реклама и продвижение

мес./год	1	2	3	4	5
----------	---	---	---	---	---

Январь			61 864	63 136	64 407
Февраль			61 864	63 136	64 407
Март			61 864	63 136	64 407
Апрель			61 864	63 136	64 407
Май			61 864	63 136	64 407
Июнь			61 864	63 136	64 407
Июль			61 864	63 136	64 407
Август			61 864	63 136	64 407
Сентябрь			61 864	63 136	64 407
Октябрь			61 864	63 136	64 407
Ноябрь			61 864	63 136	64 407
Декабрь			61 864	63 136	64 407
<b>Итого:</b>	<b>266 949</b>	<b>727 119</b>	<b>742 373</b>	<b>757 627</b>	<b>772 881</b>

## Охрана

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				9 746	10 169
Февраль				9 746	10 169
Март				9 746	10 169
Апрель				9 746	10 169
Май				9 746	10 169
Июнь				9 746	10 169
Июль				9 746	10 169
Август				9 746	10 169
Сентябрь				9 746	10 169
Октябрь				9 746	10 169
Ноябрь	8 475	8 898	9 322	9 746	10 169
Декабрь	8 475	8 898	9 322	9 746	10 169
<b>Итого:</b>	<b>101 695</b>	<b>106 780</b>	<b>111 864</b>	<b>116 949</b>	<b>122 034</b>

## Прочие управленческие

мес./год	1	2	3	4	5

Январь					223 729
Февраль					203 390
Март					203 390
Апрель					223 729
Май					203 390
Июнь					203 390
Июль					223 729
Август					203 390
Сентябрь					254 237
Октябрь					223 729
Ноябрь					203 390
Декабрь					203 390
<b>Итого:</b>	<b>610 169</b>	<b>2 251 271</b>	<b>2 358 475</b>	<b>2 465 678</b>	<b>2 572 881</b>

### Управленческие расходы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					193 220
Февраль					193 220
Март					193 220
Апрель					193 220
Май					193 220
Июнь					193 220
Июль					193 220
Август					193 220
Сентябрь					193 220
Октябрь					193 220
Ноябрь					193 220
Декабрь					193 220
<b>Итого:</b>					<b>2 318 644</b>

### Банковские расходы

мес./год	1	2	3	4	5

Январь					10 169
Февраль					10 169
Март					10 169
Апрель					10 169
Май					10 169
Июнь					10 169
Июль					10 169
Август					10 169
Сентябрь					10 169
Октябрь					10 169
Ноябрь					10 169
Декабрь					10 169
<b>Итого:</b>					<b>122 034</b>

### Прочие расходы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					20 339
Февраль					-
Март					-
Апрель					20 339
Май					-
Июнь					-
Июль					20 339
Август					-
Сентябрь					50 847
Октябрь					20 339
Ноябрь					-
Декабрь					-
<b>Итого:</b>					<b>132 203</b>

### Финансирование

#### Источники финансирования

Вклады	Сумма, руб.	Дата вложения
		Июль 1 год

## Расчет налогов

### Налоговая ставка (Схема с НДС)

Наименование налога, сбора или отчисления для ИП	Ставка, %
ПФР с ФОТ	22
ФОМС с ФОТ	5,1
ФСС с ФОТ	2,9
НДФЛ сотрудников	13
НДС	18
Налог на имущество	2,2
Налог на прибыль	20

### Налоги, итого

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	818 592	890 293	965 592	1 044 488
Февраль	-	818 122	889 823	965 122	1 044 018
Март	-	817 651	889 353	964 652	1 043 548
Апрель	-	817 181	888 883	964 182	1 043 078
Май	-	816 711	888 413	963 712	1 042 608
Июнь	-	816 241	887 943	963 242	1 042 138
Июль	28 204	815 771	887 473	962 771	1 041 668
Август	27 734	815 301	887 003	962 301	1 041 198
Сентябрь	27 264	814 831	886 533	961 831	1 040 727
Октябрь	602 364	814 361	886 062	961 361	1 040 257
Ноябрь	601 894	813 891	885 592	960 891	1 039 787
Декабрь	745 317	813 421	885 122	960 421	1 039 317

<b>Итого:</b>	<b>2 032 777</b>	<b>9 792 075</b>	<b>10 652 493</b>	<b>11 556 078</b>	<b>12 502 832</b>
---------------	------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------------------

### Налоги, итого (без отчислений с ФОТ и налога на прибыль)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	818 592	890 293	965 592	1 044 488
Февраль	-	818 122	889 823	965 122	1 044 018
Март	-	817 651	889 353	964 652	1 043 548
Апрель	-	817 181	888 883	964 182	1 043 078
Май	-	816 711	888 413	963 712	1 042 608
Июнь	-	816 241	887 943	963 242	1 042 138
Июль	28 204	815 771	887 473	962 771	1 041 668
Август	27 734	815 301	887 003	962 301	1 041 198
Сентябрь	27 264	814 831	886 533	961 831	1 040 727
Октябрь	602 364	814 361	886 062	961 361	1 040 257
Ноябрь	601 894	813 891	885 592	960 891	1 039 787
Декабрь	745 317	813 421	885 122	960 421	1 039 317
<b>Итого:</b>	<b>2 032 777</b>	<b>9 792 075</b>	<b>10 652 493</b>	<b>11 556 078</b>	<b>12 502 832</b>

### Налог на добавленную стоимость (исходящий)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	793 208	870 550	951 490	1 036 027
Февраль	-	793 208	870 550	951 490	1 036 027
Март	-	793 208	870 550	951 490	1 036 027
Апрель	-	793 208	870 550	951 490	1 036 027
Май	-	793 208	870 550	951 490	1 036 027
Июнь	-	793 208	870 550	951 490	1 036 027
Июль	-	793 208	870 550	951 490	1 036 027
Август	-	793 208	870 550	951 490	1 036 027
Сентябрь	-	793 208	870 550	951 490	1 036 027
Октябрь	575 570	793 208	870 550	951 490	1 036 027

Ноябрь	575 570	793 208	870 550	951 490	1 036 027
Декабрь	719 463	793 208	870 550	951 490	1 036 027
<b>Итого:</b>	<b>1 870 604</b>	<b>9 518 496</b>	<b>10 446 603</b>	<b>11 417 879</b>	<b>12 432 322</b>

### Налог на имущество

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	25 384	19 743	14 102	8 461
Февраль	-	24 914	19 273	13 632	7 991
Март	-	24 443	18 803	13 162	7 521
Апрель	-	23 973	18 333	12 692	7 051
Май	-	23 503	17 863	12 222	6 581
Июнь	-	23 033	17 392	11 752	6 111
Июль	28 204	22 563	16 922	11 282	5 641
Август	27 734	22 093	16 452	10 812	5 171
Сентябрь	27 264	21 623	15 982	10 341	4 701
Октябрь	26 794	21 153	15 512	9 871	4 231
Ноябрь	26 324	20 683	15 042	9 401	3 761
Декабрь	25 854	20 213	14 572	8 931	3 290
<b>Итого:</b>	<b>162 173</b>	<b>273 579</b>	<b>205 889</b>	<b>138 200</b>	<b>70 510</b>

### Налог на прибыль

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					

Ноябрь					
Декабрь					
<b>Итого:</b>					

### Итоговые показатели планирования, реалистичный прогноз

год	1	2	3	4	5
Выручка					
Количество реализованного товара					
Переменные затраты, из них:					
-прямые					
-косвенные					
Постоянные затраты (аренда, коммерческие, управленческие, затраты на персонал)					
Активы					
Вложения в ОС					
ЕВИТ					
ЕВИТДА					
Чистая прибыль					
Баланс денежных средств					

### Анализ финансовых результатов, реалистичный прогноз

год	1	2	3	4	5
Рентабельность продаж по чистой прибыли, %	1,8%	22,7%	24,8%	26,8%	28,7%

Рентабельность собственного капитала, ROE %	0,0%	166,9%	75,1%	50,7%	39,2%
Рентабельности инвестиционного капитала, ROIC %	0,0%	178,6%	79,2%	52,8%	40,5%
Коэффициент текущей ликвидности, CR	0,4	10,0	16,2	21,4	26,0
Коэффициент быстрой ликвидности, QR	0,4	10,0	16,2	21,4	26,0
Коэффициент абсолютной ликвидности	0,4	10,0	16,2	21,4	26,0
Коэффициент финансовой независимости	0,0	0,3	0,5	0,6	0,7
Коэффициент покрытия процентов	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

### Доли товарных групп в составе выручки

Наименование товарной группы	Объем реализации за весь период, руб.	Доля в общей выручке, %
		35%
		17%
		9%
		8%
		7%
		7%
		6%
		5%
		3%
		2%
		2%

### Прибыли и убытки

## Прибыли и убытки, 1 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности												
Себестоимость												
Валовая прибыль (убыток)												
Коммерческие расходы												
Управленческие расходы												
Прибыль (убыток) от продаж												
Доходы от участия в других организациях												
Проценты к получению												
Проценты к уплате												
Прочие доходы												
Расходы по амортизации												
Отчисления с ФОТ												
Прочие налоги												
Прибыль (убыток) до налогообложения												
Текущий налог на прибыль												
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов												
Начисленный налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	—	—	—	214	99	210
							244	58	173	884	555	484

							963	295	639			
Чистая прибыль	0	0	0	0	0	0	1 224 814	— 291 473	— 868 196	1 074 422	497 774	1 004 395

## Прибыли и убытки, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	4 406 711											
Себестоимость												2 675 340
Валовая прибыль (убыток)												1 731 371
Коммерческие расходы												0
Управленческие расходы												323 983
Прибыль (убыток) от продаж												1 407 388
Доходы от участия в других организациях												
Проценты к получению												
Проценты к уплате												0
Прочие доходы												
Расходы по амортизации												99 396
Отчисления с ФОТ												0
Прочие налоги												20 213
Прибыль (убыток) до налогообложения												1 287 780
Текущий налог на прибыль												257 556
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных												

налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов												0
Начисленный налог на прибыль	252 963	256 616	241 456	237 990	256 898	256 992	238 272	257 180	248 376	238 554	257 462	257 556
Чистая прибыль	1 011 850	1 026 463	965 822	951 961	1 027 592	1 027 968	953 089	1 028 720	993 503	954 218	1 029 848	1 030 224

### Прибыли и убытки, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	4 836 391	4 836 391	4 836 391									
Себестоимость	2 841 769	2 841 769	2 841 769									
Валовая прибыль (убыток)	1 994 622	1 994 622	1 994 622									
Коммерческие расходы	83 898	0	0									
Управленческие расходы	356 441	337 797	337 797									
Прибыль (убыток) от продаж	1 554 283	1 656 825	1 656 825									
Доходы от участия в других организациях												
Проценты к получению												
Проценты к уплате	0	0	0									
Прочие доходы												
Расходы по амортизации	99 396	99 396	99 396									
Отчисления с ФОТ	0	0	0									
Прочие налоги	19 743	19 273	18 803									
Прибыль (убыток) до налогообложения	1 435 145	1 538 157	1 538 627									
Текущий налог на прибыль	287 029	307 631	307 725									
в т.ч. постоянные												

налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов	0	0	0									
Начисленный налог на прибыль	287 029	307 631	307 725									
Чистая прибыль	1 148 116	1 230 526	1 230 902									

### Прибыли и убытки, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	5 286 055	5 286 055										5 286 055
Себестоимость	3 008 461	3 008 461										3 008 461
Валовая прибыль (убыток)	2 277 594	2 277 594										2 277 594
Коммерческие расходы	91 525	0										0
Управленческие расходы	371 102	351 610										351 610
Прибыль (убыток) от продаж	1 814 967	1 925 984										1 925 984
Доходы от участия в других организациях												
Проценты к получению												
Проценты к уплате	0	0										0
Прочие доходы												
Расходы по амортизации	99 396	99 396										99 396
Отчисления с ФОТ	0	0										0
Прочие налоги	14 102	13 632										8 931
Прибыль (убыток) до налогообложения	1 701 469	1 812 956	1 813 426	1 702 880	1 814 367	1 814 837	1 704 290	1 815 777	1 767 518	1 705 700	1 817 187	1 817 657

Текущий налог на прибыль	340 294	362 591	362 685	340 576	362 873	362 967	340 858	363 155	353 504	341 140	363 437	363 531
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Начисленный налог на прибыль	340 294	362 591	362 685	340 576	362 873	362 967	340 858	363 155	353 504	341 140	363 437	363 531
Чистая прибыль	1 361 176	1 450 365	1 450 741	1 362 304	1 451 493	1 451 869	1 363 432	1 452 621	1 414 014	1 364 560	1 453 750	1 454 126

### Прибыли и убытки, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	5 755 704	5 755 704	5 755 704									5 755 704
Себестоимость	3 175 415	3 175 415	3 175 415									3 175 415
Валовая прибыль (убыток)	2 580 289	2 580 289	2 580 289									2 580 289
Коммерческие расходы	99 153	0	0									0
Управленческие расходы	385 763	365 424	365 424									365 424
Прибыль (убыток) от продаж	2 095 374	2 214 865	2 214 865									2 214 865
Доходы от участия в других организациях												
Проценты к получению												
Проценты к уплате	0	0	0									0
Прочие доходы												
Расходы по амортизации	99 396	99 396	99 396									99 396
Отчисления с ФОТ	0	0	0									0
Прочие налоги	8 461	7 991	7 521									3 290

Прибыль (убыток) до налогообложения	1 987 517	2 107 479	2 107 949	1 988 927	2 108 889	2 109 359	1 990 337	2 110 299	2 059 922	1 991 748	2 111 709	2 112 179
Текущий налог на прибыль	397 503	421 496	421 590	397 785	421 778	421 872	398 067	422 060	411 984	398 350	422 342	422 436
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Начисленный налог на прибыль	397 503	421 496	421 590	397 785	421 778	421 872	398 067	422 060	411 984	398 350	422 342	422 436
Чистая прибыль	1 590 014	1 685 983	1 686 359	1 591 142	1 687 111	1 687 487	1 592 270	1 688 239	1 647 937	1 593 398	1 689 367	1 689 743

### Прибыли и убытки, по годам

год	1	2	3	4	5
Выручка от реализации по основной деятельности	10 392 244	52 880 534	58 036 686	63 432 659	69 068 453
Себестоимость	7 131 231	32 104 078	34 101 222	36 101 530	38 104 984
Валовая прибыль (убыток)	3 261 013	20 776 457	23 935 464	27 331 129	30 963 469
Коммерческие расходы	1 086 441	305 085	335 593	366 102	396 610
Управленческие расходы	1 377 119	4 003 475	4 174 746	4 346 017	4 517 288
Прибыль (убыток) от продаж	797 454	16 467 897	19 425 125	22 619 011	26 049 571
Доходы от участия в других организациях					
Проценты к получению					
Проценты к уплате	0	0	0	0	0
Прочие доходы			0	0	0
Расходы по амортизации	395 146	1 192 747	1 192 747	1 192 747	1 192 747
Отчисления с ФОТ	0	0	0	0	0
Прочие налоги	162 173	273 579	205 889	138 200	70 510
Прибыль (убыток) до	240 134	15 001 572	18 026 489	21 288 064	24 786 314

налогообложения					
Текущий налог на прибыль	48 027	3 000 314	3 605 298	4 257 613	4 957 263
в т.ч. постоянные налоговые обязательства					
Изменение отложенных налоговых обязательств					
Изменение отложенных налоговых активов		0			
Начисленный налог на прибыль	48 027	3 000 314	3 605 298	4 257 613	4 957 263
Чистая прибыль	192 108	12 001 257	14 421 191	17 030 451	19 829 051

## Планы движения денежных средств

### План движения денежных средств, 1 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущей деятельности												
Поступления, всего, в т.ч.:												4 716 480
-от продажи продукции, товаров, работ и услуг (без НДС)												3 997 017
-прочие входящие платежи НДС												719 463
-прочие поступления вх НДС												0
Платежи - всего, в т.ч.:												3 556 859
-поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги												2 044 346
-материалы, аренда (произв.), аренда (офис)												1 734 176
Коммерческие и управленческие												310 169
-в связи с оплатой труда												775 000

работников												
-процентов по долговым обязательствам												0
-налог на прибыль организации												48 027
-прочие налоги												25 854
-страховые отчисления ФОТ												0
-прочие платежи												312 152
-прочие платежи исх. НДС												351 481
Сальдо денежных потоков от текущих операций												1 159 621
Денежные потоки от инвестиционных операций												
Поступления - всего, в т.ч.:												0
-от возврата предоставленных займов												
-прочие поступления												
Платежи - всего, в т.ч.:												0
-в связи с приобретением, созданием ОС												0
-инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС												0
-в связи с приобретением акций других орг- ций												
-процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость инвестиционного актива												
-прочие платежи												
Сальдо денежных												0

потоков от инвестиционных операций												
Денежные потоки от финансовых операций												
Поступления – всего:												0
-получение кредитов и займов												0
-денежных вкладов собственников												0
-финансирование невозвратное												0
-прочие поступления												
Платежи – всего:												0
-на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам												
-возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг												0
-прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций												0
Сальдо денежных потоков за отчетный период												1 159 621
Остаток денежных средств на начало отчетного периода												1 993 779
Остаток денежных средств на конец отчетного периода												3 153 400

### План движения денежных средств, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущей деятельности												

Поступления, всего, в т.ч.:												5 199 919
-от продажи продукции, товаров, работ и услуг (без НДС)												4 406 711
-прочие входящие платежи НДС												793 208
-прочие поступления вх НДС												0
Платежи - всего, в т.ч.:												4 070 300
-поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги												2 146 823
-материалы, аренда (произв.), аренда (офис)												1 822 840
Коммерческие и управленческие												323 983
-в связи с оплатой труда работников												852 500
-процентов по долговым обязательствам												0
-налог на прибыль организации												257 556
-прочие налоги												20 213
-страховые отчисления ФОТ												0
-прочие платежи												328 111
-прочие платежи исх. НДС												465 097
Сальдо денежных потоков от текущих операций												1 129 619
Денежные потоки от инвестиционных операций												
Поступления - всего, в т.ч.:												0
-от возврата предоставленных займов												

-прочие поступления												
Платежи - всего, в т.ч.:												0
-в связи с приобретением, созданием ОС												0
-инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС												0
-в связи с приобретением акций других орг-ций												
-процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость инвестиционного актива												
-прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от инвестиционных операций												0
Денежные потоки от финансовых операций												
Поступления – всего:												0
-получение кредитов и займов												0
-денежных вкладов собственников												0
-финансирование невозвратное												0
-прочие поступления												
Платежи – всего:												0
-на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам												
-возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг												0

-прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций												0
Сальдо денежных потоков за отчетный период												1 129 619
Остаток денежных средств на начало отчетного периода												15 217 785
Остаток денежных средств на конец отчетного периода												16 347 404

### План движения денежных средств, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущей деятельности												
Поступления, всего, в т.ч.:										5 706 941	5 706 941	5 706 941
-от продажи продукции, товаров, работ и услуг (без НДС)										4 836 391	4 836 391	4 836 391
-прочие входящие платежи НДС										870 550	870 550	870 550
-прочие поступления вх НДС										0	0	0
Платежи - всего, в т.ч.:										4 372 147	4 373 635	4 373 259
-поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги										2 268 209	2 249 565	2 249 565
-материалы, аренда (произв.), аренда (офис)										1 911 769	1 911 769	1 911 769
Коммерческие и управленческие										356 441	337 797	337 797
-в связи с оплатой труда работников										930 000	930 000	930 000

-процентов по долговым обязательствам										0	0	0
-налог на прибыль организации										287 875	308 478	308 572
-прочие налоги										15 512	15 042	14 572
-страховые отчисления ФОТ										0	0	0
-прочие платежи										359 220	344 118	344 118
-прочие платежи исх. НДС										511 330	526 432	526 432
Сальдо денежных потоков от текущих операций										1 334 794	1 333 306	1 333 682
Денежные потоки от инвестиционных операций												
Поступления - всего, в т.ч.:										0	0	0
-от возврата предоставленных займов												
-прочие поступления												
Платежи - всего, в т.ч.:										83 898	0	0
-в связи с приобретением, созданием ОС										0	0	0
-инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС										83 898	0	0
-в связи с приобретением акций других орг- ций												
-процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость инвестиционного актива												
-прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от										— 83	0	0

инвестиционных операций										898		
Денежные потоки от финансовых операций												
Поступления – всего:										0	0	0
-получение кредитов и займов										0	0	0
-денежных вкладов собственников										0	0	0
-финансирование невозвратное										0	0	0
-прочие поступления												
Платежи – всего:										0	0	0
-на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам												
-возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг										0	0	0
-прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций										0	0	0
Сальдо денежных потоков за отчетный период										1 250 896	1 333 306	1 333 682
Остаток денежных средств на начало отчетного периода										28 043 459	29 294 355	30 627 661
Остаток денежных средств на конец отчетного периода										29 294 355	30 627 661	31 961 342

### План движения денежных средств, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Денежные потоки от текущей деятельности													
Поступления, всего, в т.ч.:													6 237 545
-от продажи продукции, товаров, работ и услуг (без НДС)													5 286 055
-прочие входящие платежи НДС													951 490
-прочие поступления вх НДС													0
Платежи - всего, в т.ч.:													4 684 024
-поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги													2 352 571
-материалы, аренда (произв.), аренда (офис)													2 000 961
Коммерческие и управленческие													351 610
-в связи с оплатой труда работников													1 007 500
-процентов по долговым обязательствам													0
-налог на прибыль организации													363 531
-прочие налоги													8 931
-страховые отчисления ФОТ													0
-прочие платежи													360 173
-прочие платежи исх. НДС													591 317
Сальдо денежных потоков от текущих операций													1 553 521
Денежные потоки от инвестиционных операций													
Поступления - всего, в т.ч.:													0



-возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг												0
-прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций												0
Сальдо денежных потоков за отчетный период												1 553 521
Остаток денежных средств на начало отчетного периода												48 631 019
Остаток денежных средств на конец отчетного периода												50 184 540

### План движения денежных средств, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущей деятельности												
Поступления, всего, в т.ч.:												6 791 731
-от продажи продукции, товаров, работ и услуг (без НДС)												5 755 704
-прочие входящие платежи НДС												1 036 027
-прочие поступления вх НДС												0
Платежи - всего, в т.ч.:												5 002 592
-поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги												2 455 839
-материалы, аренда (произв.), аренда (офис)												2 090 415
Коммерческие и управленческие												365 424

-в связи с оплатой труда работников	1 085 000	1 085 000	1 085 000	1 085 000	1 085 000	1 085 000	1 085 000	1 085 000	1 085 000	1 085 000	1 085 000	1 085 000
-процентов по долговым обязательствам	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-налог на прибыль организации	397 503	421 496	421 590	397 785	421 778	421 872	398 067	422 060	411 984	398 350	422 342	422 436
-прочие налоги	8 461	7 991	7 521	7 051	6 581	6 111	5 641	5 171	4 701	4 231	3 761	3 290
-страховые отчисления ФОТ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-прочие платежи	394 122	376 275	376 275	394 122	376 275	376 275	394 122	376 275	376 275	394 122	376 275	376 275
-прочие платежи исх. НДС	641 905	659 752	659 752	641 905	659 752	659 752	641 905	659 752	659 752	641 905	659 752	659 752
Сальдо денежных потоков от текущих операций	1 788 562	1 785 379	1 785 755	1 789 690	1 786 507	1 786 883	1 790 818	1 787 635	1 747 333	1 791 946	1 788 763	1 789 139
Денежные потоки от инвестиционных операций												
Поступления - всего, в т.ч.:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-от возврата предоставленных займов												
-прочие поступления												
Платежи - всего, в т.ч.:	99 153	0	0	99 153	0	0	99 153	0	0	99 153	0	0
-в связи с приобретением, созданием ОС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС	99 153	0	0	99 153	0	0	99 153	0	0	99 153	0	0
-в связи с приобретением акций других орг-ций												
-процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость инвестиционного актива												

-прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от инвестиционных операций												0
Денежные потоки от финансовых операций												
Поступления – всего:												0
-получение кредитов и займов												0
-денежных вкладов собственников												0
-финансирование невозвратное												0
-прочие поступления												
Платежи – всего:												0
-на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам												
-возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг												0
-прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций												0
Сальдо денежных потоков за отчетный период												1 789 139
Остаток денежных средств на начало отчетного периода												69 417 200
Остаток денежных средств на конец отчетного периода												71 206 339

## План движения денежных средств, по годам

год	1	2	3	4	5
Денежные потоки от текущей деятельности					
Поступления, всего, в т.ч.:					
-от продажи продукции, товаров, работ и услуг (без НДС)					
-прочие входящие платежи НДС					
-прочие поступления вх НДС					
Платежи - всего, в т.ч.:					
-поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги					
-материалы, аренда (произв.), аренда (офис)					
Коммерческие и управленческие					
-в связи с оплатой труда работников					
-процентов по долговым обязательствам					
-налог на прибыль организации					
-прочие налоги					
-страховые отчисления ФОТ					
-прочие платежи					
-прочие платежи исх. НДС					
Сальдо денежных потоков от текущих операций					
Денежные потоки от инвестиционных операций					
Поступления - всего, в т.ч.:					
-от возврата предоставленных займов					
-прочие поступления					

Платежи - всего, в т.ч.:					
-в связи с приобретением, созданием ОС					
-инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС					
-в связи с приобретением акций других орг- ций					
-процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость инвестиционного актива					
-прочие платежи					
Сальдо денежных потоков от инвестиционных операций					
Денежные потоки от финансовых операций					
Поступления – всего:					
-получение кредитов и займов					
-денежных вкладов собственников					
-финансирование невозвратное					
-прочие поступления					
Платежи – всего:					
-на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам					
-возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг					
-прочие платежи					
Сальдо денежных потоков от финансовых операций					

Сальдо денежных потоков за отчетный период					
Остаток денежных средств на начало отчетного периода					
Остаток денежных средств на конец отчетного периода					

### Управленческий баланс

Наименование	1	2	3	4	5
Актив					
Денежные средства					
Дебиторская задолженность					
Материальные запасы					
Запасы готовой продукции					
Расходы будущих периодов					
Оборотные активы, итого					
Основные средства					
Внеоборотные активы, итого					
Активы, итого					
Пассив					
Краткосрочные обязательства					
Краткосрочная задолженность					
Проценты по кредитам и займам					
Заемные средства					
Налоги					
Краткосрочные обязательства, итого					
Долгосрочные обязательства					
Долгосрочные обязательства, итого					

Обязательства, итого					
Собственный капитал					
Добавочный капитал					
Нераспределенная прибыль					
Непокрытый убыток					
Капитал, итого					
Обязательства и капитал, итого					

## Инвестиционные показатели

Ставка дисконтирования (%)	15%
Дата начала реализации проекта	1 год
Период планирования	5 лет

Название параметра	Обозначение	Значение параметра
Привлечено доп. инвестиций	RUR	-
Срок окупаемости	PP	1 год 3 месяца
Индекс прибыльности	PI	6,27
Внутренняя норма прибыли	IRR	117,53%
Чистая приведенная стоимость	NPV	32 048 512

NPV - стоимость денежных поступлений, приведенных к текущему моменту при ставке 15% - 32 048 512

IRR - ставка, при которой приведенная стоимость данного проекта будет равна нулю - 117,53%

PI - индекс прибыльности проекта. Если значение меньше 1 проект может быть убыточен. Текущее значение – 6,27

PP - период окупаемости проекта, в течение которого вернутся инвестиции. Текущее значение - 1 год 3 месяца

## Зона безубыточности проекта

Итоговые значения проекта

Выручка (RUR)	69 068 453
Реализация (шт.)	1 165 918
Постоянные затраты (RUR)	5 330 400
Переменные затраты (RUR)	38 104 984

#### Рассчитываемые значения проекта

Усредненная цена за единицу товарной группы	59
Средние переменные издержки	33
Точка безубыточности (RUR)	11 890 221
Точка безубыточности (шт.)	200 714

#### Показатели по выручке, ее безубыточному объему и запасу прочности

Период проекта	1	2	3	4	5
Выручка					69 068 453
Безубыточный объем выручки					11 890 221
Запас прочности					83%

#### Риски и действия, направленные на их минимизацию

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организационные риски</li> <li>• Кадровые риски</li> <li>• Риски взаимодействия с поставщиками</li> <li>• Риски ценообразования</li> <li>• Технологические риски</li> <li>• Финансовые риски</li> <li>• Экономические и рыночные риски</li> <li>• Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)</li> </ul>	
--	--

### Сетевой график работ по запуску проекта

	этап	время	исполнитель	примечание
1	Разработка концепции	начало	собственник или заказ услуги в Институте ресторанных технологий, <a href="http://www.reste.ru">www.reste.ru</a>	взаимосвязь названия, ценовой политики, "фишек", оформления, меню, сервисной, рекрутинговой, маркетинговой политики.
2	Подбор помещения	начало	агентство недвижимости	
2	Адаптация бизнес-плана к помещению	сразу после п.2	собственник	
3	Тестирование помещения	когда определились с помещением	собственник	тестирование подразумевает маркетинговую оценку - трафик, конкурентное окружение и т.д.

6	Оценка состояния здания, инженерных коммуникаций и т.п. Техническое проектирование		технолог или компания, имеющая допуски	некоторые поставщики оборудования предлагают эту услугу бонусом к тому, что вы закажете у них оснащение своего заведения
7	План расстановки мебели, дизайн-проект зала, оформление входной группы, попутно - разработка униформы и фирменного стиля (бренд-бука)	после того, как готов технический проект	дизайнер или дизайнер-проектировщик	важно, чтобы это делал один специалист / специалисты одной команды
8	Разработка положений о персонале (штатное расписание, стратегии найма, карты компетенций, должностные инструкции, мотивационные карты, бонусные схемы)	параллельно	собственник или заказ услуги в Институте ресторанных технологий, <a href="http://www.reste.ru">www.reste.ru</a>	
	Подбор и найм заведующего пр-вом	как будут готовы стратегии найма и другие базовые документы	собственник или рекрутинговое агентство	в дальнейшем часть работ на start-up делегируется ему
9	Строительные работы	после того, как технический проект утвержден	строительная бригада	важен авторский надзор проектировщиков
10	Покупка оборудования, пуско-наладочные работы, приобретение кухонной утвари и мебели в зал	после того, как косметический ремонт завершен, но надо учесть, что от заказа до установки – примерно месяц	собственник, проектировщик, специалисты	кофе-машину, кофемолку и некоторые виды другого технологического оборудования предлагают поставщики товара в бессрочную и бесплатную аренду (по договору приобретения у них определенного кол-ва этого товара в месяц)
11	Проработки, заказ в Институте ресторанных технологий или самостоятельное составление нормативной документации на блюда и напитки	после покупки оборудования и найма зав. производством	собственник или заказ готовых нормативных документов, расчетных для настоящего бизнес-плана, в Институте ресторанных технологий, <a href="http://www.reste.ru">www.reste.ru</a>	в контрольных проработках в обязательном порядке участие нескольких специалистов

12	Инстанции	параллельно	собственник или зав. пр-вом	перечень необходимой разрешительной документации и инстанций предоставлен на усмотрение регионов, узнать о нем можно в районном Торговом отделе
14	Выбор системы автоматизации, сопряженной с ККМ	после того, как куплено оборудование в зал, пуско-наладочные работы – не меньше 2 недель	собственник	не забудьте зарегистрировать ККМ
15	Разработка программы обучения (тренингов)	параллельно	собственник или заказ услуги в Институте ресторанных технологий, <a href="http://www.reste.ru">www.reste.ru</a>	не ждите, что ваш персонал будет сам знать, как предлагать и продавать, или его этому обучит зав. пр-вом
16	Разработка рекламной и пиар-кампании	параллельно	собственник или заказ услуги в Институте ресторанных технологий, <a href="http://www.reste.ru">www.reste.ru</a>	
17	Разработка стандартов обслуживания (составление книги стандартов). Покупка посуды, текстиля	после того, как проработано меню	собственник или зав. пр-вом	
18	Поиск поставщиков, заключение договоров, разработка положения о приемке и передвижении товаров	после того, как разработано меню	собственник или зав. пр-вом	
19	Формализация бизнес-процессов	когда они станут прозрачны (т.е. после основных подготовительных работ по запуску предприятия)	собственник или заказ услуги в Институте ресторанных технологий, <a href="http://www.reste.ru">www.reste.ru</a>	
20	Подбор и найм персонала, тренинги	Заккрытие вакансии должно состояться минимум за неделю до предполагаемого открытия заведения	собственник или зав. пр-вом	

21	Поиск и заключение договоров аутсорсинга с клининговой и бухгалтерской компаниями	минимум за неделю до предполагаемого открытия	собственник	
	Старт рекламной и пиар-кампаний	минимум за неделю до предполагаемого открытия	собственник	
	Генеральная уборка		клининговая компания	
	Закупка сырья		собственник, зав. пр-вом	
	Открытие			