

**демоверсия**

Бизнес-план с финансовыми  
расчетами

# Столовая на 300 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	9 млн. руб. собственных средств
Ставка дисконтирования	15%
NPV (разница между всеми денежными притоками и оттоками)	68 313 658
IRR (внутренняя норма доходности)	163,83%
PI (Индекс прибыльности инвестиций)	9,73
PP (Срок окупаемости инвестиций)	1 год 1 месяц
<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
Кол-во посадочных мест	300
Планируемая загруженность, в день	750 человек
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
<b>5. Кадры</b>	
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.	775 000
<b>6. Маркетинг</b>	
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 – 104 733 934 запаса прочности – 90%
<b>7. Итоговые значения проекта</b>	
1 год	Выручка – 15 758 578 Безубыточный объем выручки – 4 052 432 Запас прочности - 74%
2 год	Выручка – 80 186 918 Безубыточный объем выручки – 10 147 625 Запас прочности - 87%
3 год	Выручка – 88 005 597 Безубыточный объем выручки – 10 202 992 Запас прочности - 88%
4 год	Выручка – 96 187 936 Безубыточный объем выручки – 10 277 497 Запас прочности - 89%
5 год	Выручка – 104 733 934 Безубыточный объем выручки – 10 367 934 Запас прочности - 90%
<b>8. Сроки</b>	

Сроки запуска бизнеса	3 месяца
<p>Все вопросы по приобретенному бизнес-плану Столовой на 300 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, 300 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	
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

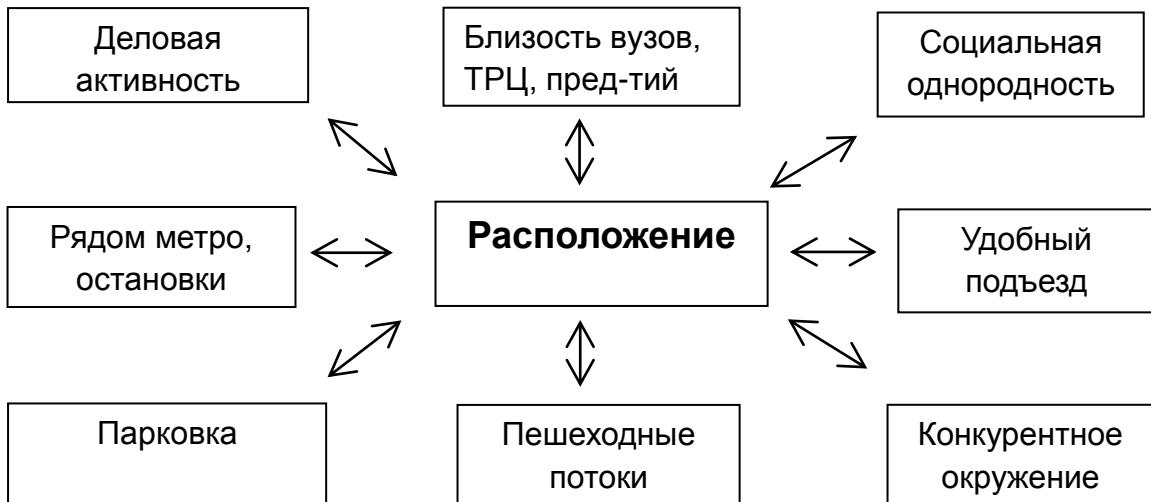
## Конкурентное позиционирование столовой

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
	450
	20
	6
	4
	5
	20
	20
	90
	40
	15
	5
	20
	700

### Оборачиваемость посадочных мест и загрузка зала

Часы работы	Всего мест: 300	
	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:		

\*Статистически, 1 гость проводит в столовой 30 минут

## Затраты на помещение

Структура затрат	Расшифровка	Сумма
		630000
		175000
		637000 + 500500 = 1137500
		910000

## 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	

## 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 всегда 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
<b>Салаты и холодные закуски</b>							
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	Свиная отбивная	115	42,72	150,00	251,12	71,5	107,28
78	Свиная 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	Свиная 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 (кусок) 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 (кусок) жареная	110	42,14	145,00	244,09	70,9	102,86
117	Сом (кусок), запеченный с овощами	155	42,78	145,00	238,94	70,5	102,22
118	Горбуша (кусок) 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 цукини и помидорами	150	9,44	45,00	376,69	79,0	35,56
134	Рагу из цукини, моркови и лука	150	8,55	45,00	426,32	81,0	36,45
135	Цукини, 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 цукини	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 =  $17,36 \cdot (100-0)/100 = 17,36$  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 \*\*\*\*

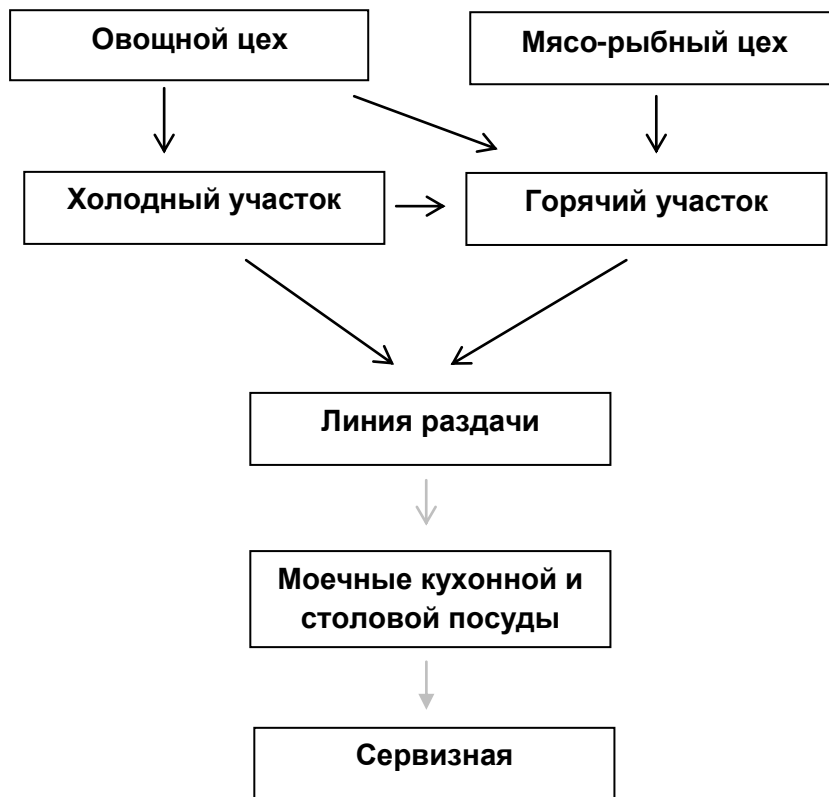
5.1. Содержание соли в блюде принимаем по нормам, приведенным в Методических указаниях по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, равное = 1,33%

\*\*\*\* 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
						1	3810
				0,32	220	1	1768
				0,06	220	1	2 969

				0,3	220	2	69104
				0,55	220	1	88 164
						1	52 001
						1	14418
						4	10356



				0,01	220	1	11171
						5	32088
						1	13165
Итого							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
Итого							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
Итого							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
Витрина холодильная VS-0,95 Veneto	Россия	раб. диапазон 0...+7°C, температура окр. среды +12...+25С, динамическое охлаждение, автоматическа я оттайка, раздвижные двери, 3 полки,	950*740*1265	8,8	220	1	63 358

		глубина выкладки 490 мм, светодиодная подсветка, материал корпуса- окрашенный металл, потребляемая мощность в час - 0,37 кВт/ч					
			900*490*580	1,6	220	1	39 703
			1500*1030*17 00	0,91	220	1	140 644
			1500*1030*13 65	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
Итого							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*22 00			2	151542
			1210*1070*82 0	1,3	220	1	109472
				1,3	220	1	122457
						1	1115
			1200*500*180 0			4	39980
			1200*400*180 0			2	17090
			1300*500*180 0			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

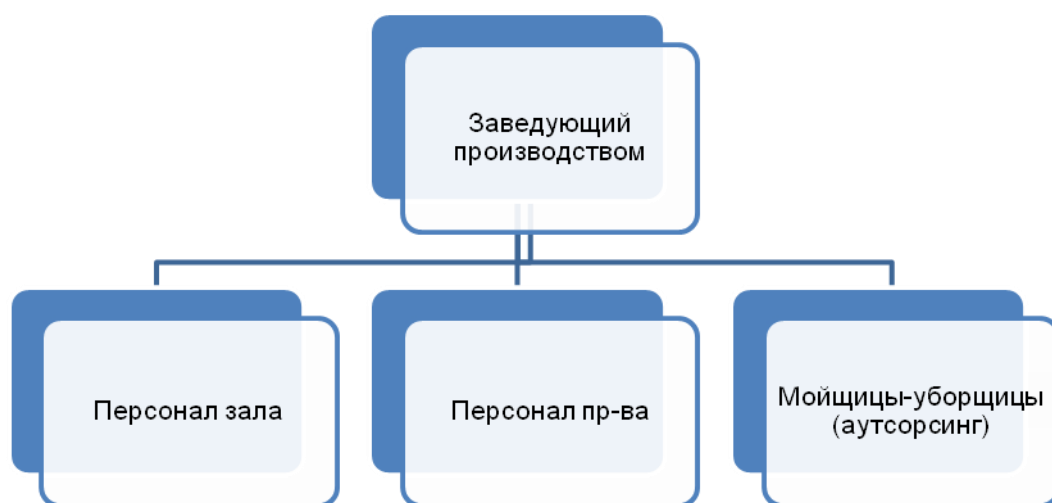
## Подбор кухонной посуды и инвентаря

Наименование кухонного инвентаря	Кол-во	Цена	Всего
	6	1000	6000,0
	2	2800	5600,0
	10	300	3000,0
	4	1500	6000,0
	5	1900	9500,0
	20	1700	34000,0
	20	1200	24000,0
	20	800	16000,0
	20	550	11000,0
	20	500	10000,0
	20	500	10000,0
	16	1000	16000,0
	4	3000	12000,0
	4	2000	8000,0

	4	2000	8000,0
	8	2500	20000,0
	2	2000	4000,0
	5	1500	7500,0
	5	3000	15000,0
	5	4500	22500,0
	5	6000	30000,0
	3	1000	3000,0
	2	1000	2000,0
	4	1500	6000,0
	1	2300	2300,0
	3	2500	7500,0
	10	3000	30000,0
	4	5000	20000,0
	5	700	3500,0
	5	1000	5000,0
	5	1800	9000,0
	5	3000	15000,0
	5	4000	20000,0
	5	5000	25000,0
	10	1500	15000,0
	5	700	3500,0
	10	1500	15000,0
	4	800	3200,0
	10	300	3000,0
	1	3000	3000,0
	5	500	2500,0
	1	10000	10000,0
	3	300	900,0
	20	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		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	900000
		8000	800000
		12000	300000
		1000	50000
			2050000

## Расчет столовой посуды, стекла, приборов

№	Товары	Кол-во (шт)	Цена	Стоимость
1			60	25200,0
2			60	25200,0
3			60	21600,0
4			40	9600,0
5			40	9600,0
6			80	19200,0
7			60	7200,0
8			60	7200,0
9			95	4560,0
10			50	18000,0
11			130	6240,0
12			60	14400,0
13			60	14400,0
14			120	14400,0
15			90	21600,0
16			75	31500,0
17			350	84000,0
				333900

## Используемые расходные материалы для подачи

Итого: 20000 руб.						



## Продвижение

### Стимулирование спонтанных посещений

Основные стимуляторы спонтанных посещений	Особенности
Фасадное оформление	
Оформление входной группы	
Наружная вывеска	
Консоль	
Маркизы	

Террасы	
Стритлайны	
Билборды	
Реклама на транспорте (внутри и снаружи)	

## 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.


### 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.		
750						72
						71
						69
						125
						50
						20
						40
						10
						50
						55
	Пиво	12	90	2700	90	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.
					октябрь 1 год	19	53
					октябрь 1 год	18	53
					октябрь 1 год	17	52
					октябрь 1 год	33	92
					октябрь 1 год	10	40
Топинги	20	5%	21 360	5%	октябрь 1 год	9	11
Выпечка	40	5%	5 400	5%	октябрь 1 год	20	20
Хлеб	10	5%	13 260	5%	октябрь 1 год	4	6
Горячие напитки	50	5%	10 800	5%	октябрь 1 год	6	44
Холодные напитки	55	5%	9 000	5%	октябрь 1 год	29	26
Пиво	140	5%	2 700	5%	октябрь 1 год	90	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					10 298 837
Февраль					10 298 837
Март					10 298 837
Апрель					10 298 837
Май					10 298 837
Июнь					10 298 837
Июль					10 298 837
Август					10 298 837
Сентябрь					10 298 837
Октябрь					10 298 837
Ноябрь					10 298 837
Декабрь	7 151 970	7 885 047	8 653 884	9 458 480	10 298 837
<b>Всего</b>	<b>18 595 122</b>	<b>94 620 563</b>	<b>103 846 604</b>	<b>113 501 764</b>	<b>123 586 042</b>

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				234 241	255 053
Февраль				234 241	255 053
Март				234 241	255 053
Апрель				234 241	255 053
Май				234 241	255 053
Июнь				234 241	255 053
Июль				234 241	255 053
Август				234 241	255 053
Сентябрь				234 241	255 053
Октябрь				234 241	255 053
Ноябрь				234 241	255 053
Декабрь				234 241	255 053
<b>Всего</b>				<b>2 810 894</b>	<b>3 060 634</b>

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					1 723 766
Февраль					1 723 766
Март					1 723 766
Апрель					1 723 766
Май					1 723 766
Июнь					1 723 766
Июль					1 723 766
Август					1 723 766
Сентябрь					1 723 766
Октябрь					1 723 766
Ноябрь					1 723 766
Декабрь					1 723 766
<b>Всего</b>					<b>20 685 197</b>

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь			581 090	635 117	691 546
Февраль			581 090	635 117	691 546
Март			581 090	635 117	691 546
Апрель			581 090	635 117	691 546
Май			581 090	635 117	691 546
Июнь			581 090	635 117	691 546
Июль			581 090	635 117	691 546
Август			581 090	635 117	691 546
Сентябрь			581 090	635 117	691 546
Октябрь			581 090	635 117	691 546
Ноябрь			581 090	635 117	691 546
Декабрь			581 090	635 117	691 546
<b>Всего</b>			<b>6 973 085</b>	<b>7 621 409</b>	<b>8 298 547</b>

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



мес./год	1	2	3	4	5
Январь			3 026 513	3 307 903	3 601 800
Февраль			3 026 513	3 307 903	3 601 800
Март			3 026 513	3 307 903	3 601 800
Апрель			3 026 513	3 307 903	3 601 800
Май			3 026 513	3 307 903	3 601 800
Июнь			3 026 513	3 307 903	3 601 800
Июль			3 026 513	3 307 903	3 601 800
Август			3 026 513	3 307 903	3 601 800
Сентябрь			3 026 513	3 307 903	3 601 800
Октябрь			3 026 513	3 307 903	3 601 800
Ноябрь			3 026 513	3 307 903	3 601 800
Декабрь			3 026 513	3 307 903	3 601 800
<b>Всего</b>			<b>36 318 150</b>	<b>39 694 838</b>	<b>43 221 600</b>

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				803 419	874 800
Февраль				803 419	874 800
Март				803 419	874 800
Апрель				803 419	874 800
Май				803 419	874 800
Июнь				803 419	874 800
Июль				803 419	874 800
Август				803 419	874 800
Сентябрь				803 419	874 800
Октябрь				803 419	874 800
Ноябрь				803 419	874 800
Декабрь				803 419	874 800
<b>Всего</b>	<b>1 579 500</b>	<b>8 037 225</b>	<b>8 820 900</b>	<b>9 641 025</b>	<b>10 497 600</b>

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					615 168
Февраль					615 168
Март					615 168
Апрель					615 168
Май					615 168
Июнь					615 168
Июль					615 168
Август					615 168
Сентябрь					615 168
Октябрь					615 168
Ноябрь					615 168
Декабрь					615 168
<b>Всего</b>	<b>1 110 720</b>	<b>5 651 856</b>	<b>6 202 944</b>	<b>6 779 664</b>	<b>7 382 016</b>

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					311 040
Февраль					311 040
Март					311 040
Апрель					311 040
Май					311 040
Июнь					311 040
Июль					311 040
Август					311 040
Сентябрь					311 040
Октябрь					311 040
Ноябрь					311 040
Декабрь					311 040
<b>Всего</b>	<b>561 600</b>	<b>2 857 680</b>	<b>3 136 320</b>	<b>3 427 920</b>	<b>3 732 480</b>

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					190 944
Февраль					190 944
Март					190 944
Апрель					190 944
Май					190 944
Июнь					190 944
Июль					190 944
Август					190 944
Сентябрь					190 944
Октябрь					190 944
Ноябрь					190 944
Декабрь					190 944
<b>Всего</b>	<b>344 760</b>	<b>1 754 298</b>	<b>1 925 352</b>	<b>2 104 362</b>	<b>2 291 328</b>

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					777 600
Февраль					777 600
Март					777 600
Апрель					777 600
Май					777 600
Июнь					777 600
Июль					777 600
Август					777 600
Сентябрь					777 600
Октябрь					777 600
Ноябрь					777 600
Декабрь					777 600
<b>Всего</b>					<b>9 331 200</b>

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	545 738	598 950	654 638	712 800
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	396 000				
Ноябрь	396 000				
Декабрь	495 000				
<b>Всего</b>	<b>1 287 000</b>				

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	416 745	457 380	499 905	544 320
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	302 400				
Ноябрь	302 400				
Декабрь	378 000				
<b>Всего</b>	<b>982 800</b>				

### Прямые и косвенные затраты на производство тг

## Прямые затраты на единицу товара

Состав	Себестоимость за ед., руб.	Рост себестоимости в год, %
	19	5%
	18	5%
	17	5%
	33	5%
	10	5%
	9	5%
	20	5%
	4	5%
	6	5%
	29	5%
	90	5%

## Прямые затраты на сырье по группе Завтраки

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				53 751	56 088
Февраль				53 751	56 088
Март				53 751	56 088
Апрель				53 751	56 088
Май				53 751	56 088
Июнь				53 751	56 088
Июль				53 751	56 088
Август				53 751	56 088
Сентябрь				53 751	56 088
Октябрь				53 751	56 088
Ноябрь				53 751	56 088
Декабрь				53 751	56 088
<b>Всего</b>				<b>645 012</b>	<b>673 056</b>

## Прямые затраты на сырье по группе Салаты

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				349 002	364 176
Февраль				349 002	364 176
Март				349 002	364 176
Апрель				349 002	364 176
Май				349 002	364 176
Июнь				349 002	364 176
Июль				349 002	364 176
Август				349 002	364 176
Сентябрь				349 002	364 176
Октябрь				349 002	364 176
Ноябрь				349 002	364 176
Декабрь				349 002	364 176
<b>Всего</b>				<b>4 188 024</b>	<b>4 370 112</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Супы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>	<b>307 632</b>	<b>1 490 832</b>	<b>1 561 824</b>	<b>1 632 816</b>	<b>1 703 808</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Основные блюда

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					792 396
Февраль					792 396
Март					792 396
Апрель					792 396
Май					792 396
Июнь					792 396
Июль					792 396
Август					792 396
Сентябрь					792 396
Октябрь					792 396
Ноябрь	528 264	693 347	726 363	759 380	792 396
Декабрь	660 330	693 347	726 363	759 380	792 396
<b>Всего</b>	<b>1 716 858</b>	<b>8 320 158</b>	<b>8 716 356</b>	<b>9 112 554</b>	<b>9 508 752</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Гарниры

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	149 259	155 168	161 093	167 033
Февраль	-	149 259	155 168	161 093	167 033
Март	-	149 259	155 168	161 093	167 033
Апрель	-	149 259	155 168	161 093	167 033
Май	-	149 259	155 168	161 093	167 033
Июнь	-	149 259	155 168	161 093	167 033
Июль	-	149 259	155 168	161 093	167 033
Август	-	149 259	155 168	161 093	167 033
Сентябрь	-	149 259	155 168	161 093	167 033
Октябрь	114 696	149 259	155 168	161 093	167 033
Ноябрь	114 696	149 259	155 168	161 093	167 033
Декабрь	143 370	149 259	155 168	161 093	167 033
<b>Всего</b>	<b>372 762</b>	<b>1 791 110</b>	<b>1 862 015</b>	<b>1 933 120</b>	<b>2 004 396</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Топинги

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					230 688
Февраль					230 688
Март					230 688
Апрель					230 688
Май					230 688
Июнь					230 688
Июль					230 688
Август					230 688
Сентябрь					230 688
Октябрь					230 688
Ноябрь					230 688
Декабрь					230 688
<b>Всего</b>					<b>2 768 256</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Выпечка

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					129 600
Февраль					129 600
Март					129 600
Апрель					129 600
Май					129 600
Июнь					129 600
Июль					129 600
Август					129 600
Сентябрь					129 600
Октябрь					129 600
Ноябрь					129 600
Декабрь					129 600
<b>Всего</b>					<b>1 555 200</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Хлеб



мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь	53 040	55 692	58 344	60 996	63 648
<b>Всего</b>	<b>137 904</b>	<b>668 304</b>	<b>700 128</b>	<b>731 952</b>	<b>763 776</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Горячие напитки

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь	51 840	68 040	71 280	74 520	77 760
Ноябрь	51 840	68 040	71 280	74 520	77 760
Декабрь	64 800	68 040	71 280	74 520	77 760
<b>Всего</b>	<b>168 480</b>	<b>816 480</b>	<b>855 360</b>	<b>894 240</b>	<b>933 120</b>

### Прямые затраты на сырье по группе Холодные напитки

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь	261 000	274 050	287 100	300 150	313 200
<b>Всего</b>	<b>678 600</b>	<b>3 288 600</b>	<b>3 445 200</b>	<b>3 601 800</b>	<b>3 758 400</b>

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь	243 000	255 150	267 300	279 450	291 600
<b>Всего</b>	<b>631 800</b>	<b>3 061 800</b>	<b>3 207 600</b>	<b>3 353 400</b>	<b>3 499 200</b>

## Прямые затраты на сырье, итого

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	2 302 757	2 411 213	2 519 686	2 628 173
Февраль	-				2 628 173
Март	-				2 628 173
Апрель	-				2 628 173
Май	-				2 628 173
Июнь	-				2 628 173
Июль	-				2 628 173
Август	-				2 628 173
Сентябрь	-				2 628 173
Октябрь	1 755 456				2 628 173
Ноябрь	1 755 456				2 628 173
Декабрь	2 194 320				2 628 173
<b>Всего</b>	<b>5 705 232</b>	<b>27 633 080</b>	<b>28 934 555</b>	<b>30 236 230</b>	<b>31 538 076</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					144 000
Февраль					144 000
Март					144 000
Апрель					144 000
Май					144 000
Июнь					144 000
Июль					144 000
Август					144 000
Сентябрь					144 000
Октябрь					144 000
Ноябрь					144 000
Декабрь	100 000	110 250	121 000	132 250	144 000
<b>Всего</b>	<b>320 000</b>	<b>1 323 000</b>	<b>1 452 000</b>	<b>1 587 000</b>	<b>1 728 000</b>

## Общие затраты на сырье и материалы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>	<b>6 025 232</b>	<b>28 956 080</b>	<b>30 386 555</b>	<b>31 823 230</b>	<b>33 266 076</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
		2 437 627
	Итого:	

## Стоимость активов с учетом амортизации

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь	7 653 488	6 070 750	4 488 011	2 905 273	1 322 534
Ноябрь	7 521 593	5 938 855	4 356 116	2 773 378	1 190 639
Декабрь	7 389 698	5 806 960	4 224 221	2 641 483	1 058 744

## Размер амортизационных отчислений, всего

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895
<b>Итого:</b>	<b>523 994</b>	<b>1 582 738</b>	<b>1 582 738</b>	<b>1 582 738</b>	<b>1 582 738</b>

## Стоимость активов для расчета налога на имущество

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	2 222 500				
Август	2 185 458				
Сентябрь	2 148 417				
Октябрь	2 111 375				
Ноябрь	2 074 333				
Декабрь	2 037 292				

## Амортизация помещения

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	2 222 500				
Август	2 185 458				
Сентябрь	2 148 417				
Октябрь	2 111 375				
Ноябрь	2 074 333				
Декабрь	2 037 292				
<b>Итого:</b>	<b>12 779 375</b>				

## Расчет отчислений на амортизацию помещения

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	37 042				
Сентябрь	37 042				
Октябрь	37 042				
Ноябрь	37 042				
Декабрь	37 042				
<b>Итого:</b>	<b>185 208</b>				

## Амортизация оборудования

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	3 253 565				
Сентябрь	3 199 339				
Октябрь	3 145 113				
Ноябрь	3 090 887				
Декабрь	3 036 661				
<b>Итого:</b>	<b>15 725 565</b>				



## Расчет отчислений на амортизацию оборудования

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

## Амортизация прочего имущества

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	2 437 627				
Октябрь	2 397 000				
Ноябрь	2 356 373				
Декабрь	2 315 746				
<b>Итого:</b>	<b>9 506 746</b>				

## Расчет отчислений на амортизацию прочего имущества

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	40 627				
Ноябрь	40 627				
Декабрь	40 627				
<b>Итого:</b>	<b>121 881</b>				

## Расчет иных затрат и издержек

### Инвестиции

наименование	Схема платежа	сумма	Дата (первого или единственного) платежа	Рост цены в год, %
<b>Ремонт и обслуживание помещений</b>				
		175 000	Июль 1 год	-
		910 000	Июль 1 год	-
		1 137 500	Июль 1 год	-
<b>Ремонт оборудования</b>				
		10 000	Март 1 год	10
		10 000	Март 1 год	10
		10 000	Март 1 год	10

		10 000	Март 1 год	10
Оборудование линии раздачи	1 раз в квартал	10 000	Март 1 год	10
Оборудование моечной кухонной посуды	1 раз в квартал	10 000	Март 1 год	10
Оборудование моечной столовой посуды и сервизной	1 раз в квартал	10 000	Март 1 год	10
			Март 1 год	10
			Март 1 год	10
			Март 1 год	10

### Расчет инвестиционных затрат

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	1 883 475				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	-				
Ноябрь	-	-	-	-	-
Декабрь	-	-	-	-	-
Итого:	1 883 475	305 085	335 593	366 102	396 610

### 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.)	0	0	700	0	Июль 1 год	-
Долгосрочная аренда помещения (договор на 5 лет)	533 898	10 800	700	6 406 780	Сентябрь 1 год	5%

### Расчет производственной аренды, в год

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	560 593	587 288	613 983	640 678
Февраль	-	560 593	587 288	613 983	640 678
Март	-	560 593	587 288	613 983	640 678
Апрель	-	560 593	587 288	613 983	640 678
Май	-	560 593	587 288	613 983	640 678
Июнь	-	560 593	587 288	613 983	640 678
Июль	-	560 593	587 288	613 983	640 678
Август	-	560 593	587 288	613 983	640 678
Сентябрь	533 898	560 593	587 288	613 983	640 678
Октябрь	533 898	560 593	587 288	613 983	640 678
Ноябрь	533 898	560 593	587 288	613 983	640 678
Декабрь	533 898	560 593	587 288	613 983	640 678
<b>Итого:</b>	<b>2 135 593</b>	<b>6 727 119</b>	<b>7 047 458</b>	<b>7 367 797</b>	<b>7 688 136</b>

### Расчет прочих издержек

Наименование	Периодичность	цена	Дата платежа (начала платежей)	Изменение стоимости, инфляция, % в год
Коммунальные платежи				
		70 000	Июль 1 год	5
		9 000	Июля 1 год	5
		9 000	Июль 1 год	5
		15 000	Октябрь 1 год	5
Транспортные расходы				
			Июль 1 год	5
Реклама и продвижение				
			Август 1 год	
			Октябрь 1 год	
			Октябрь 1 год	
			Октябрь 1 год	
			Октябрь 1 год	
Охрана				
			Июль 1 год	-
			Июль 1 год	5
Управленческие расходы				
			Октябрь 1 год	5
			Октябрь 1 год	5
			Август 1 год	5
Банковские услуги				
			Июль 1 год	5
			Октябрь 1 год	5
Прочие расходы				
			Август 1 год	5
			Сентябрь 1 год	5
			Сентябрь 1 год	5

## Штатное расписание

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

Производственный персонал				
			10	сентябрь 1 год
			10	октябрь 1 год
			10	октябрь 1 год

### Расчет ФОТ

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

### Расчет себестоимости пр-ва

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

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	-	-	-										10 575 362
Себест. для ЕВИТДА	-	-	-										9 186 722
Пр. аренда, пр. ФОТ	-	-	-										4 080 593
Зарплата (произв.)	-	-	-										1 945

персонала)													000
Страховые взносы (Производство)	-	-	-										583 500
Амортизация	-	-	-										523 994
Налог на имущество	-	-	-										281 146
Материалы и комплектующ.	-	-	-										5 106 129
Списание НИОКР													-
Аренда (производств. мощностей)	-	-	-										2 135 593
Прочие													-

### Расчет себестоимости пр-ва, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	3 845 659	3 845 659											46 622 189
Себест. для ЕBITDA	3 458 014	3 458 014											41 496 169
Пр. аренда, пр. ФОТ	1 413 093	1 413 093											16 957 119
Зарплата (произв. персонала)	852 500	852 500											10 230 000
Страховые взносы (Производство)	255 750	255 750											3 069 000
Амортизация	131 895	131 895											1 582 738
Налог на имущество	44 006	43 191											474 282
Материалы и комплектующ.	2 044 921	2 044 921											24 539 051
Списание НИОКР													-
Аренда (производств. мощностей)	560 593	560 593											6 727 119
Прочие													-

## Расчет себестоимости пр-ва, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	4 074 126												49 246 447
Себест. для ЕВITDA	3 663 231												43 958 775
Пр. аренда, пр. ФОТ	1 517 288												18 207 458
Зарплата (произв. персонала)	930 000												11 160 000
Страховые взносы (Производство)	279 000												3 348 000
Амортизация	131 895												1 582 738
Налог на имущество	34 227												356 934
Материалы и комплектующ.	2 145 943												25 751 318
Списание НИОКР													-
Аренда (производств. мощностей)	587 288												7 047 458
Прочие													-

## Расчет себестоимости пр-ва, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость													51 875 959
Себест. для ЕВITDA													46 426 635
Пр. аренда, пр. ФОТ													19 457 797
Зарплата (произв. персонала)													12 090 000
Страховые взносы (Производство)													3 627 000
Амортизация													1 582 738



Налог на имущество													239 586
Материалы и комплектующ.													26 968 839
Списание НИОКР													-
Аренда (производств. мощностей)	613 983	613 983	613 983	613 983	613 983	613 983	613 983	613 983	613 983	613 983	613 983	613 983	7 367 797
Прочие													-

### Расчет себестоимости пр-ва, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость													54 510 701
Себест. для ЕBITDA													48 899 726
Пр. аренда, пр. ФОТ													20 708 136
Зарплата (произв. персонала)													13 020 000
Страховые взносы (Производство)													3 906 000
Амортизация													1 582 738
Налог на имущество													122 238
Материалы и комплектующ.													28 191 590
Списание НИОКР													-
Аренда (производств. мощностей)													7 688 136
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	-												1 883 475
Коммунальные платежи	-												470 339
Охрана	-												101 695
ИТ расходы на офис	-												-
Управленческ.	-												593 220
Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)	-												1 165 254
<b>Итого:</b>	-												<b>3 048 729</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	91 653											91 653	1 099 831
Охрана	8 898											8 898	106 780
ИТ расходы на офис	-											-	-
Управленческ.	186 864											177 966	2 215 678
Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)	287 415											278 517	3 727 373
<b>Итого:</b>	<b>287 415</b>											<b>278 517</b>	<b>3 727 373</b>

## 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	96 017	96 017										96 017	1 152 203
Охрана	9 322	9 322										9 322	111 864
ИТ расходы на офис	-	-										-	-
Управленческ.	195 763	186 441										186 441	2 321 186
Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)	301 102	291 780										291 780	3 920 847
<b>Итого:</b>	<b>385 000</b>	<b>291 780</b>	<b>291 780</b>	<b>385 000</b>	<b>291 780</b>	<b>291 780</b>	<b>385 000</b>	<b>291 780</b>	<b>338 390</b>	<b>385 000</b>	<b>291 780</b>	<b>291 780</b>	<b>3 920 847</b>

### 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	100 381											100 381	1 204 576
Охрана	9 746											9 746	116 949
ИТ расходы на офис	-											-	-
Управленческ.	204 661											194 915	2 426 695
Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)	314 788											305 042	4 114 322
<b>Итого:</b>	<b>406 314</b>											<b>305 042</b>	<b>4 114 322</b>

### 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	99 153												396 610
Коммунальные платежи	104 746												1 256 949
Охрана	10 169												122 034
ИТ расходы на офис	-												-
Управленческ.	213 559												2 532 203
Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)	328 475												4 307 797
<b>Итого:</b>	<b>427 627</b>												<b>4 307 797</b>

### Коммерческие расходы, 1 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Транспортные расходы	-	-										-	-
Реклама и продвижение	-	-										59 322	266 949
Курьерские и почтовые расходы	-	-										-	-
<b>Итого:</b>	<b>-</b>	<b>-</b>										<b>59 322</b>	<b>266 949</b>

### Коммерческие расходы, 2 год

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

### Коммерческие расходы, 3 год

	01												ИТОГ
Транспортные расходы	-												-
Реклама и продвижение	61 864												742 373
Курьерские и почтовые расходы	-												-
<b>Итого:</b>	<b>61 864</b>												<b>742 373</b>

### Коммерческие расходы, 4 год

	01											12	ИТОГ
Транспортные расходы	-											-	-
Реклама и продвижение	63 136											63 136	757 627
Курьерские и почтовые расходы	-											-	-
<b>Итого:</b>	<b>63 136</b>											<b>63 136</b>	<b>757 627</b>

### Коммерческие расходы, 5 год

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

### Коммунальные платежи

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					104 746
Февраль					104 746
Март					104 746
Апрель					104 746
Май					104 746
Июнь					104 746

Июль					104 746
Август					104 746
Сентябрь					104 746
Октябрь					104 746
Ноябрь					104 746
Декабрь					104 746
<b>Итого:</b>	<b>470 339</b>	<b>1 099 831</b>	<b>1 152 203</b>	<b>1 204 576</b>	<b>1 256 949</b>

## Реклама и продвижение

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					64 407
Февраль					64 407
Март					64 407
Апрель					64 407
Май					64 407
Июнь					64 407
Июль					64 407
Август					64 407
Сентябрь					64 407
Октябрь					64 407
Ноябрь					64 407
Декабрь					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					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>101 695</b>	<b>106 780</b>	<b>111 864</b>	<b>116 949</b>	<b>122 034</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>338 983</b>	<b>2 028 814</b>	<b>2 125 424</b>	<b>2 222 034</b>	<b>2 318 644</b>

### Прочие управленческие расходы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					213 559
Февраль					203 390
Март					203 390
Апрель					213 559
Май					203 390

Июнь					203 390
Июль					213 559
Август					203 390
Сентябрь					254 237
Октябрь					213 559
Ноябрь					203 390
Декабрь					203 390
<b>Итого:</b>	<b>593 220</b>	<b>2 215 678</b>	<b>2 321 186</b>	<b>2 426 695</b>	<b>2 532 203</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>25 424</b>	<b>106 780</b>	<b>111 864</b>	<b>116 949</b>	<b>122 034</b>

### Прочие расходы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					



Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь	-	-	-	-	-
Декабрь	-	-	-	-	-
<b>Итого:</b>	<b>228 814</b>	<b>80 085</b>	<b>83 898</b>	<b>87 712</b>	<b>91 525</b>

## Финансирование

### Источники финансирования

Вклады	Сумма, руб.	Дата вложения
Невозвратное финансирование собственника	9000000	Июль 1 год
<b>Итого:</b>	<b>9000000</b>	

## 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	-	1 246 809	1 354 310	1 467 267	1 585 678
Февраль	-	1 245 994	1 353 496	1 466 452	1 584 863
Март	-	1 245 179	1 352 681	1 465 637	1 584 048
Апрель	-	1 244 365	1 351 866	1 464 822	1 583 233
Май	-	1 243 550	1 351 051	1 464 007	1 582 418
Июнь	-	1 242 735	1 350 236	1 463 192	1 581 603
Июль	48 895	1 241 920	1 349 421	1 462 377	1 580 788
Август	48 080	1 241 105	1 348 606	1 461 562	1 579 973
Сентябрь	47 265	1 240 290	1 347 791	1 460 747	1 579 158
Октябрь	919 233	1 239 475	1 346 976	1 459 932	1 578 343
Ноябрь	918 418	1 238 660	1 346 161	1 459 117	1 577 528
Декабрь	1 135 799	1 237 845	1 345 346	1 458 302	1 576 713
<b>Итого:</b>	<b>3 117 690</b>	<b>14 907 927</b>	<b>16 197 941</b>	<b>17 553 414</b>	<b>18 974 346</b>

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					1 585 678
Февраль					1 584 863
Март					1 584 048
Апрель					1 583 233
Май					1 582 418
Июнь					1 581 603
Июль					1 580 788
Август					1 579 973
Сентябрь					1 579 158
Октябрь					1 578 343
Ноябрь					1 577 528
Декабрь					1 576 713
<b>Итого:</b>	<b>3 117 690</b>	<b>14 907 927</b>	<b>16 197 941</b>	<b>17 553 414</b>	<b>18 974 346</b>

## Налог на добавленную стоимость (исходящий)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					1 571 009
Февраль					1 571 009
Март					1 571 009
Апрель					1 571 009
Май					1 571 009
Июнь					1 571 009
Июль					1 571 009
Август					1 571 009
Сентябрь					1 571 009
Октябрь					1 571 009
Ноябрь					1 571 009
Декабрь					1 571 009
<b>Итого:</b>	<b>2 836 544</b>	<b>14 433 645</b>	<b>15 841 007</b>	<b>17 313 828</b>	<b>18 852 108</b>

## Налог на имущество

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					14 669
Февраль					13 854
Март					13 039
Апрель					12 224
Май					11 409
Июнь					10 594
Июль					9 779
Август					8 964
Сентябрь					8 149
Октябрь					7 334
Ноябрь					6 519
Декабрь					5 704
<b>Итого:</b>	<b>281 146</b>	<b>474 282</b>	<b>356 934</b>	<b>239 586</b>	<b>122 238</b>

## Налог на прибыль

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					802 851
Февраль					824 878
Март					825 041
Апрель					803 340
Май					825 367
Июнь					825 530
Июль					803 829
Август					825 856
Сентябрь					815 849
Октябрь					804 318
Ноябрь					826 345
Декабрь					826 508
<b>Итого:</b>	<b>490 208</b>	<b>6 435 847</b>	<b>7 488 786</b>	<b>8 613 405</b>	<b>9 809 711</b>

### Итоговые показатели планирования, реалистичный прогноз

год	1	2	3	4	5
Выручка					104 733 934
Количество реализованного товара					1 767 304
Переменные затраты, из них:					48 899 726
-прямые					26 727 183
-косвенные					22 172 542
Постоянные затраты (аренда, коммерческие, управленческие, затраты на персонал)					5 527 200
Активы					0
Вложения в ОС					396 610
ЕВИТ					50 307 008

ЕБИТДА	5 405 850	35 377 187	40 522 960	46 027 139	51 889 747
Чистая прибыль	1 960 830	25 743 390	29 955 144	34 453 622	39 238 843
Баланс денежных средств	6 051 428	33 377 557	64 915 439	100 951 799	141 773 381

## Анализ финансовых результатов, реалистичный прогноз

год	1	2	3	4	5
Рентабельность продаж по чистой прибыли, %	12,4%	32,1%	34,0%	35,8%	37,5%
Рентабельность собственного капитала, ROE %	0,0%	234,9%	81,6%	51,7%	38,8%
Рентабельности инвестиционного капитала, ROIC %	0,0%	246,7%	84,9%	53,3%	39,8%
Коэффициент текущей ликвидности, CR	0,5	13,6	23,3	32,1	40,0
Коэффициент быстрой ликвидности, QR	0,5	13,6	23,3	32,1	40,0
Коэффициент абсолютной ликвидности	0,5	13,6	23,3	32,1	40,0
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, %

Выпечка	13 716 000	3%
Завтраки	11 247 120	2%
Хлеб	8 420 100	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												
Чистая прибыль												

### Прибыли и убытки, 2 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												
Чистая прибыль												

### Прибыли и убытки, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	7 333 800	7 333 800	7 333 800	7 333 800	7 333 800	7 333 800	7 333 800	7 333 800	7 333 800	7 333 800	7 333 800	7 333 800
Себестоимость	3 663 231	3 663 231	3 663 231	3 663 231	3 663 231	3 663 231	3 663 231	3 663 231	3 663 231	3 663 231	3 663 231	3 663 231
Валовая прибыль (убыток)	3 670 568	3 670 568	3 670 568	3 670 568	3 670 568	3 670 568	3 670 568	3 670 568	3 670 568	3 670 568	3 670 568	3 670 568
Коммерческие расходы	83 898	0	0	83 898	0	0	83 898	0	0	83 898	0	0
Управленческие расходы	362 966	353 644	353 644	362 966	353 644	353 644	362 966	353 644	400 254	362 966	353 644	353 644
Прибыль (убыток) от продаж	3 223 704	3 316 924	3 316 924	3 223 704	3 316 924	3 316 924	3 223 704	3 316 924	3 270 314	3 223 704	3 316 924	3 316 924
Доходы от участия в других организациях												
Проценты к получению												
Проценты к уплате	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Прочие доходы												



Расходы по амортизации	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895
Отчисления с ФОТ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Прочие налоги	34 227	33 412	32 597	31 782	30 967	30 152	29 337	28 522	27 707	26 892	26 077	25 262
Прибыль (убыток) до налогообложения	3 057 583	3 151 618	3 152 433	3 060 027	3 154 063	3 154 878	3 062 472	3 156 507	3 110 712	3 064 917	3 158 952	3 159 767
Текущий налог на прибыль	611 517	630 324	630 487	612 005	630 813	630 976	612 494	631 301	622 142	612 983	631 790	631 953
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	611 517	630 324	630 487	612 005	630 813	630 976	612 494	631 301	622 142	612 983	631 790	631 953
Чистая прибыль	2 446 066	2 521 294	2 521 946	2 448 022	2 523 250	2 523 902	2 449 978	2 525 206	2 488 570	2 451 934	2 527 162	2 527 814

### Прибыли и убытки, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	8 015 661	8 015 661	8 015 661	8 015 661	8 015 661	8 015 661	8 015 661	8 015 661	8 015 661	8 015 661	8 015 661	8 015 661
Себестоимость	3 868 886	3 868 886	3 868 886	3 868 886	3 868 886	3 868 886	3 868 886	3 868 886	3 868 886	3 868 886	3 868 886	3 868 886
Валовая прибыль (убыток)	4 146 775	4 146 775	4 146 775	4 146 775	4 146 775	4 146 775	4 146 775	4 146 775	4 146 775	4 146 775	4 146 775	4 146 775
Коммерческие расходы	91 525	0	0	91 525	0	0	91 525	0	0	91 525	0	0
Управленческие расходы	377 924	368 178	368 178	377 924	368 178	368 178	377 924	368 178	416 907	377 924	368 178	368 178
Прибыль (убыток) от продаж	3 677 326	3 778 597	3 778 597	3 677 326	3 778 597	3 778 597	3 677 326	3 778 597	3 729 868	3 677 326	3 778 597	3 778 597
Доходы от участия в других организациях												
Проценты к												

получению												
Проценты к уплате	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Прочие доходы												
Расходы по амортизации	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895	131 895
Отчисления с ФОТ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Прочие налоги	24 448	23 633	22 818	22 003	21 188	20 373	19 558	18 743	17 928	17 113	16 298	15 483
Прибыль (убыток) до налогообложения	3 520 983	3 623 070	3 623 885	3 523 428	3 625 514	3 626 329	3 525 873	3 627 959	3 580 045	3 528 318	3 630 404	3 631 219
Текущий налог на прибыль	704 197	724 614	724 777	704 686	725 103	725 266	705 175	725 592	716 009	705 664	726 081	726 244
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	704 197	724 614	724 777	704 686	725 103	725 266	705 175	725 592	716 009	705 664	726 081	726 244
Чистая прибыль	2 816 787	2 898 456	2 899 108	2 818 743	2 900 411	2 901 063	2 820 698	2 902 367	2 864 036	2 822 654	2 904 323	2 904 975

### Прибыли и убытки, 5 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												
Чистая прибыль												

### Прибыли и убытки, по годам

год	1	2	3	4	5
Финансовый результат					
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					
Чистая прибыль					

### 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.:												
-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												
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## 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.:												
-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:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам												
-возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков за отчетный период	2 292 151	2 299 922	2 239 557	2 233 090	2 301 877	2 302 529	2 235 046	2 303 833	2 268 892	2 237 001	2 305 789	2 306 441
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	6 051 428	8 343 579	10 643 501	12 883 058	15 116 148	17 418 025	19 720 554	21 955 600	24 259 433	26 528 325	28 765 327	31 071 116
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	8 343 579	10 643 501	12 883 058	15 116 148	17 418 025	19 720 554	21 955 600	24 259 433	26 528 325	28 765 327	31 071 116	33 377 557

### 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.:												
-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													

## 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.:												
-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.:												



-возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков за отчетный период	2 948 682	3 030 351	3 031 002	2 950 637	3 032 306	3 032 958	2 952 593	3 034 262	2 995 931	2 954 549	3 036 218	3 036 870
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	64 915 439	67 864 120	70 894 471	73 925 473	76 876 111	79 908 417	82 941 375	85 893 969	88 928 231	91 924 162	94 878 711	97 914 929
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	67 864 120	70 894 471	73 925 473	76 876 111	79 908 417	82 941 375	85 893 969	88 928 231	91 924 162	94 878 711	97 914 929	100 951 799

## 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.:	10 298 837	10 298 837	10 298 837	10 298 837	10 298 837	10 298 837	10 298 837	10 298 837	10 298 837	10 298 837	10 298 837	10 298 837
-от продажи продукции, товаров, работ и услуг (без НДС)	8 727 828	8 727 828	8 727 828	8 727 828	8 727 828	8 727 828	8 727 828	8 727 828	8 727 828	8 727 828	8 727 828	8 727 828
-прочие входящие платежи НДС	1 571 009	1 571 009	1 571 009	1 571 009	1 571 009	1 571 009	1 571 009	1 571 009	1 571 009	1 571 009	1 571 009	1 571 009
-прочие поступления вх НДС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Платежи - всего, в т.ч.:	6 856 387	6 867 430	6 866 778	6 854 431	6 865 474	6 864 822	6 852 475	6 863 518	6 903 544	6 850 519	6 861 562	6 860 910
-поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги	3 382 858	3 372 689	3 372 689	3 382 858	3 372 689	3 372 689	3 382 858	3 372 689	3 423 536	3 382 858	3 372 689	3 372 689
-материалы, аренда (произв.), аренда (офис)	2 989 977	2 989 977	2 989 977	2 989 977	2 989 977	2 989 977	2 989 977	2 989 977	2 989 977	2 989 977	2 989 977	2 989 977
Коммерческие и управленческие	392 881	382 712	382 712	392 881	382 712	382 712	392 881	382 712	433 559	392 881	382 712	382 712

-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	802 851	824 878	825 041	803 340	825 367	825 530	803 829	825 856	815 849	804 318	826 345	826 508
-прочие налоги	14 669	13 854	13 039	12 224	11 409	10 594	9 779	8 964	8 149	7 334	6 519	5 704
-страховые отчисления ФОТ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-прочие платежи	556 043	538 196	538 196	556 043	538 196	538 196	556 043	538 196	538 196	556 043	538 196	538 196
-прочие платежи исх. НДС	1 014 966	1 032 813	1 032 813	1 014 966	1 032 813	1 032 813	1 014 966	1 032 813	1 032 813	1 014 966	1 032 813	1 032 813
Сальдо денежных потоков от текущих операций	3 442 450	3 431 407	3 432 059	3 444 406	3 433 363	3 434 015	3 446 362	3 435 319	3 395 293	3 448 318	3 437 275	3 437 926
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	— 99 153	0	0	— 99 153	0	0	— 99 153	0	0	— 99 153	0	0
Денежные потоки от финансовых операций												
Поступления – всего:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-получение кредитов и займов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-денежных вкладов собственников	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-финансирование невозвратное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-прочие поступления												
Платежи – всего:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-на уплату дивидендов и распре-е прибыли участникам												
-возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков за отчетный период	3 343 298	3 431 407	3 432 059	3 345 253	3 433 363	3 434 015	3 347 209	3 435 319	3 395 293	3 349 165	3 437 275	3 437 926
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	100 951 799	104 295 096	107 726 504	111 158 563	114 503 816	117 937 179	121 371 194	124 718 403	128 153 722	131 549 015	134 898 180	138 335 454
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	104 295 096	107 726 504	111 158 563	114 503 816	117 937 179	121 371 194	124 718 403	128 153 722	131 549 015	134 898 180	138 335 454	141 773 381

## 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 1 месяц
Индекс прибыльности	PI	9,73
Внутренняя норма прибыли	IRR	163,83%
Чистая приведенная стоимость	NPV	68 313 658

NPV - стоимость денежных поступлений, приведенных к текущему моменту при ставке – 68 313 658

IRR - ставка, при которой приведенная стоимость данного проекта будет равна нулю - 163,83%

PI - индекс прибыльности проекта. Если значение меньше 1 проект может быть убыточен. Текущее значение - 9,73

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

## Зона безубыточности проекта

Итоговые значения проекта

Выручка (RUR)	104 733 934
Реализация (шт.)	1 767 304
Постоянные затраты (RUR)	5 527 200
Переменные затраты (RUR)	48 899 726

#### Рассчитываемые значения проекта

Усредненная цена за единицу товарной группы	59
Средние переменные издержки	28
Точка безубыточности (RUR)	10 367 934
Точка безубыточности (шт.)	174 951

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

Период проекта	1	2	3	4	5
Выручка	15 758 578	80 186 918	88 005 597	96 187 936	104 733 934
Безубыточный объем выручки	4 052 432	10 147 625	10 202 992	10 277 497	10 367 934
Запас прочности	74%	87%	88%	89%	90%

#### 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 производством	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			