






Учебное занятие №**10**. Товарные запасы:
понятие, значение.



Колледж туризма
Санкт-Петербурга

- 
- Вопрос 1 Товарные запасы
 - Вопрос 2 Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания
- 
- 

Вопрос 1 Товарные запасы

Товарные запасы - это количество продуктов, необходимое для регулярной и бесперебойной работы предприятия.

- Различают **текущие** и **сезонные** запасы. Текущие запасы - это запасы сырья и товаров, объем которых обеспечивает выполнение производственной программы и плана реализации покупных товаров. Запасы сезонного хранения могут быть созданы по картофелю, овощам и другой сельскохозяйственной продукции для обеспечения предприятий питания на длительный период.
- По времени различают товарные запасы на начало и конец периода, а также **средние запасы**. Средний запас сырья и товаров - величина средних за период (месяц, квартал, год) товарных запасов, выраженных в денежных единицах.

- Средний запас за месяц равен половине суммы объема начального и конечного запаса. Средний запас за квартал, полугодие, год можно рассчитать по формуле:

$$Z_{\text{ср}} = \frac{\frac{Z_1 + Z_2 + Z_3 + \dots + Z_n}{2}}{n - 1}$$

- где Z_1, \dots, Z_n - товарные запасы на определенную дату, n - число дат.
- Для измерения запасов используют абсолютные и относительные величины.

Вопрос 2 Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания

- При планировании снабжения сырьем и товарами определяют потребность в сырье и покупных товарах; величину товарных запасов на начало и конец планируемого периода; поступление сырья и товаров в планируемом периоде.



Порядок определения потребности в продуктах:

- потребность в основных видах сырья (мясо, рыба, мука, крупа, макаронные изделия, картофель и другие овощи) рассчитывают по средне групповым (средневзвешенным) нормам;
- потребность во всех остальных продовольственных товарах (сахар, жиры и другое) определяют на основании их фактического расхода за отчетный период с учетом запланированного роста товарооборота и увеличения выпуска продукции;
- расчет средне групповых норм расхода сырья производится с помощью абсолютных величин, выражающих количество блюд, или с использованием относительных величин - удельных весов блюд. Основанием для расчета является плановое меню;

- при расчете средне групповых норм по абсолютным величинам индивидуальную норму расхода сырья умножают на количество запланированных блюд каждого наименования, затем полученные произведения (взвешенные числа) суммируют и результат делят на общее количество блюд данной группы;
- стоимость сырья, необходимого предприятию в планируемом периоде, определяют умножением количества продуктов каждого вида на розничные цены;
- потребность в крупных товарах рассчитывается исходя из установленного планом оборота по каждой группе товаров и сложившейся стоимости за единицу товара по розничной цене.
- расход сырья и товаров рассчитывается по розничным ценам. Чтобы определить плановый размер товарооборота, следует к общей стоимости сырья и товаров прибавить сумму наценки.