



*Определение потребности в
продукции для выполнения
производственной программы*

Выполнил: Скоробогатов Захар


Группа ТП9-15

Определение потребности в сырье и продуктах

Для работы предприятий общественного питания необходимо снабжение их сырьем, полуфабрикатами, покупными товарами в определенном количестве и ассортименте для обеспечения выпуска кулинарной продукции и товарооборота.

План снабжения предприятий питания разрабатывается в форме баланса и состоит из следующих разделов.

1. Потребность в сырье, товарах.
2. Запасы сырья и товаров на начало и конец планового периода.
3. Поступление сырья и товаров.



Планирование снабжения сырьем и товарами начинается с анализа выполнения этого плана за прошлые годы и текущий период. Кроме того, исходной информацией для планирования являются данные об объеме товарных фондов, нормы расхода сырья на единицу изделия, плановая производственная программа, объем запланированной продукции и товарооборота

В первую очередь рассчитывается **потребность в сырье и покупных товарах**. На планируемый период ее можно определить двумя методами.

Первый метод

При первом методе расчета используются данные о производственной программе и индивидуальные нормы расхода сырья на единицу продукции (на одно блюдо или на одно изделие). Нормы расхода сырья приведены в специальных сборниках рецептур, составленных в ассортиментном разрезе.

Второй метод

- При втором методе расчета применяются среднегрупповые нормы расхода сырья.
- На практике потребность в сырье на основе индивидуальных норм расхода на единицу изделия определяется на небольших предприятиях общественного питания.
- Для определения **потребности в сырье** на отдельные виды кулинарной продукции **по индивидуальным**

$$Q = (П \times А) : 1000$$

† формула

- где Q - количество сырья, необходимое для выполнения производственной программы, кг;
- $П$ — индивидуальная норма расхода сырья на единицу изделия, г;
- $А$ — количество блюд в плановом периоде.