

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПАРК КУЛЬТУРЫ И ОТДЫХА «ВОЛЖСКИЙ»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА – ГОРОД ВОЛЖСКИЙ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

«01» февраля 2024 г.

№ 4

г. Волжский


Об утверждении цен (тарифов) на
дополнительные платные услуги
(работы), оказываемые МАУ «ПКиО
«Волжский»

С целью развития и совершенствование, улучшения качества услуг, привлечения дополнительных финансовых средств для развития уставной деятельности Учреждения, повышения эффективности использования ресурсов Учреждения, привлечение дополнительных финансовых средств для софинансирования текущих расходов, инвестиции коммерческих организаций, укрепление материальной-технической базы Учреждения и обеспечения его финансовой устойчивости, на основании Устава и Положения об оказании (выполнении) платных услуг (работ) муниципальным автономным учреждением «Парк культуры и отдыха «Волжский» городского округа – город Волжский Волгоградской области

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Прейскурант цен(тарифов) на дополнительные платные услуги (работы), оказываемые МАУ «ПКиО «Волжский» с 01.04.2024 (приложение №1).
2. Утвердить величины коэффициентов дискриминации цен (тарифов) на дополнительные платные услуги, оказываемые учреждением с 01.04.2024 (приложение 2).
3. Заведующей отделом парка культуры и отдыха Золотовой М.М., главному экономисту Никулиной Л.В. в работе руководствоваться утвержденным прейскурантом цен (тарифов) и коэффициентами дискриминации цен (тарифов) на дополнительные платные услуги, оказываемые учреждением.
4. Считать утратившим силу приказ № 11/1 от 27.03.2023 «Об утверждении прейскуранта цен (тарифов) на дополнительные платные услуги (работы) оказываемые МАУ «ПКиО «Волжский» с 01.04.2024
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.О Директора



Ибрагимова М.И.

ПРЕЙСКУРАНТ

цен (тарифов) на дополнительные платные услуги, оказываемые
МАУ «ПКиО «Волжский»

Наименование услуги	Показатели тарифа	Цена (тариф), руб.
«Организация досуга граждан на базе парка культуры и отдыха» в период	Стоимость за 1 день	1500,00
«Организация услуг по развитию и благоустройству территории» в период	Стоимость за 1 день	1500,00

ПРЕЙСКУРАНТ

цен (тарифов) на дополнительные платные услуги, оказываемые
МАУ «ПКиО «Волжский»

Наименование услуги	Цена (тариф), руб.	комментарии
Детский манеж	150	Дети от 3-х до 8-ми лет, дети до 3лет катаются в сопровождении взрослых (дополнительно покупают билет)
Капсула	150	От 12 лет (1 место)
Сальто	150	От 12 лет (1 место)
космическая станция	150	Дети от 3 до 10 лет (весом не более 40 кг)
Хали-гали	150	От 7 лет (дети от 3 до 7 лет катаются в сопровождении взрослого (едут на одном билете)
Ралли	150	От 5 лет (дети от 3 до 5 лет катаются в сопровождении взрослого (едут на одном билете)
Детский автодром	150	Дети от 3 до 8 лет (весом не более 45кг)
Вальс	150	Дети от 6 лет,(дети младше 6 лет катаются в сопровождении взрослых)
Черепашки-ниндзя	150	Дети от 3 до 8 лет (весом не более 45кг)
Детская железная дорога	150	Дети от 3до 8лет (дети младше 3 лет катаются в сопровождении взрослого (едут на одном билете)

ПРЕЙСКУРАНТ

цен (тарифов) на дополнительные платные услуги, оказываемые
МАУ «ПКиО «Волжский»

Наименование услуги	Показатели тарифа	Цена (тариф), руб.
Разовое посещение туалета (для граждан старше 14 лет)	Стоимость за 1 посещение	20,00
Разовое посещение туалета (для детей дошкольного возраста и школьников до 14 лет)	Стоимость за 1 посещение	10,00



Утверждаю:
И.о. Директора МАУ «ПКиО «Волжский»
Ибрагимов М.И.

**Величина коэффициентов дискриминации цен (тарифов)
на дополнительные платные услуги,
оказываемые МАУ «ПКиО» Волжский)**

Наименование коэффициента	Обозначение коэффициента	Область применения коэффициента	Величина коэффициента
Коэффициент дискриминации цен, регулирующий спрос на услугу, зависящий от зоны оказания услуги	Кз1	Территория, прилегающая к «Поющему фонтану»	1,5
	Кз2	Центральная аллея	1,0
	Кз3	Зона аттракционов	0,6
	Кз4	Территория прилегающая к зданию ТПП	0,4
	Кз5	Территория с низкой проходимостью посетителей парка	0,1 0,22-0,24 0,25
Коэффициент дискриминации цен, регулирующий спрос на услугу, зависящий от среднемесячной выручки	Кв1	100000,00< Среднемесячная выручка	2,5
	Кв2	60000,00< Среднемесячная выручка < 100000,00	0,8-0,9
	Кв3	30000,00< Среднемесячная выручка < 60000,00	0,5
	Кв4	10000,00< Среднемесячная выручка < 30000,00	0,3-0,45 0,35
	Кв5	Среднемесячная выручка < 10000,00	0,15-0,2
Коэффициент дискриминации цен, регулирующий спрос на услугу, зависящий от	Кп	Неблагоприятные погодные условия	0,9

погодных условий			
Коэффициент дискриминации цен, регулирующий спрос на услугу, зависящий от категории граждан	Кс	Социально-незащищенные слои населения	0,5-0,55
		Имеющие статус многодетной семьи (при предъявления удостоверения многодетной семьи)	0,8
Коэффициент дискриминации цен, регулирующий спрос на услугу, зависящий от особых условий	Кo1	Повышенный спрос на оказание услуги	4,5-5
			4
			1,2
	Кo2	Срочность оказания услуги	2
	Кo3	Сложность оказания услуги	1,8
	Кo4	Отсутствие спроса на оказание услуги	0,6-0,7
	Кo5	Отсутствие на участке комфортной среды для деятельности человека	0,04
Кo6	Благоустроенная территория привлекательной среды и удобства для населения	1,0-1,1	

Расчет стоимости платной услуги "Организация услуг по развитию и благоустройству "

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Оплата основного персонала и начисления на оплату труда основного персонала

Должность	кол-во штатных едениц	оклад	стимулирующие за счет ПДД	Итого ФОТ	Кол-во дней/мес	ИТОГО ФОТ за год
Заведующий отделом парка культуры и отдыха	1,00	10810,00	21620,00	32430,00	12 (365)	506686,32
Начисления на оплату труда				153019,2686		
Итого				659705,59		
Всего затрат на оплату труда				54975,47		

1.2. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Подтверждающие документы, расчет	Всего за год	Всего за день
КОСГУ.346			
Бумага а4	Данные бухгалтерского учета	55 000,00	150,68
Бланки		70 000,00	191,78
	Итого		342,47
			10 616,44
Всего прямых затрат с оплатой труда сотрудников			65 591,90

2.1. Расчет фонда оплаты труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных едениц	оклад	стимулирующие за счет ПДД	Итого ФОТ	Кол-во дней/мес	ИТОГО ФОТ за год с начислениями
Водитель автомобиля	1		8000	9000	31 (365)	108000
Главный энергетик	1		12000	12000	31 (365)	144000
Механик	1,5		10500	15750	31 (365)	189000
					ИТОГО	441000
Начисления на оплату труда				133182		
Итого				574182,00		
Всего затрат на оплату труда				47848,50		

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$\text{Ккр.} = \frac{\text{ФОТпроч} + \text{Нпроч}}{\text{ФОТ осн} + \text{Носн}} = \frac{47848,50}{65591,90} = 0,729487894$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = \text{Рпр.} + \text{Рпр} * \text{Ккр.} = 65591,9 + 65591,9 * 0,61 = 112818,07$$

5. Расчет тарифа услуги за 1 день с учетом рентабельности 150%

$$T = C + 150\% = 282045,17$$

6. Планируемая прибыль за 192 заключенных договоров в год

$$\text{Величина тарифа на 1 услугу в день} = 1468,98526$$

$$\text{С учетом округления, величина тарифа в день} = 1500,00 \text{ рублей}$$

гл.экономист

Л.В.Никулина

2024

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПАРК КУЛЬТУРЫ И ОТДЫХА «ВОЛЖСКИЙ»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА – ГОРОД ВОЛЖСКИЙ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

«16» февраля 2024 г.

№ 7

г. Волжский

Об утверждении цен (тарифов) на
дополнительные платные услуги
(работы), оказываемые МАУ «ПКиО
«Волжский»

С целью развития и совершенствование, улучшения качества услуг, привлечения дополнительных финансовых средств для развития уставной деятельности Учреждения, повышения эффективности использования ресурсов Учреждения, привлечение дополнительных финансовых средств для софинансирования текущих расходов, инвестиции коммерческих организаций, укрепление материальной-технической базы Учреждения и обеспечения его финансовой устойчивости, на основании Устава и Положения об оказании (выполнении) платных услуг (работ) муниципальным автономным учреждением «Парк культуры и отдыха «Волжский» городского округа – город Волжский Волгоградской области

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Прейскурант цен (тарифов) на дополнительные платные услуги (работы) «Организация услуг питания (продажа напитков)», оказываемые МАУ «ПКиО «Волжский» с 19.02.2024 (приложение №1).
2. Заведующей отделом парка культуры и отдыха Золотовой М.М., главному экономисту Никулиной Л.В. в работе руководствоваться утвержденным прейскурантом цен (тарифов) на дополнительные платные услуги, оказываемые учреждением.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора

Ибрагимова М.И.

ПРЕЙСКУРАНТ

цен (тарифов) на дополнительные платные услуги «Организация услуг питания (продажа напитков)», оказываемые МАУ «ПКиО «Волжский»»

Наименование услуги	Показатели тарифа	Цена (тариф), руб.
"Организация услуг питания (продажа напитков: капучино, 250 мл)"	Стоимость за 1 порцию	100,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: двойной эспрессо, 170 мл)"	Стоимость за 1 порцию	100,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: латте, 250 мл)"	Стоимость за 1 порцию	100,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: макиато, 250 мл)"	Стоимость за 1 порцию	100,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: американо, 200 мл)"	Стоимость за 1 порцию	100,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: горячий шоколад, 250 мл)"	Стоимость за 1 порцию	100,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: кокосовый раф, 250 мл)"	Стоимость за 1 порцию	100,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: кокосовый капучино, 250 мл)"	Стоимость за 1 порцию	100,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: мокачино, 250 мл)"	Стоимость за 1 порцию	100,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: кокосовый латте, 250 мл)"	Стоимость за 1 порцию	100,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: флейт уайт, 250 мл)"	Стоимость за 1 порцию	100,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: молочный шоколад, 250 мл)"	Стоимость за 1 порцию	100,00

"Организация услуг питания (продажа напитков: капучино, 350 мл)"	Стоимость за 1 порцию	150,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: латте, 350 мл)"	Стоимость за 1 порцию	150,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: мокачино, 350 мл)"	Стоимость за 1 порцию	150,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: флейт уайт, 350 мл)"	Стоимость за 1 порцию	150,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: макиато, 350 мл)"	Стоимость за 1 порцию	150,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: горячий шоколад, 350 мл)"	Стоимость за 1 порцию	150,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: молочный шоколад, 350 мл)"	Стоимость за 1 порцию	150,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: кокосовый раф, 350 мл)"	Стоимость за 1 порцию	150,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: кокосовый капучино, 350 мл)"	Стоимость за 1 порцию	150,00
"Организация услуг питания (продажа напитков: кокосовый латте, 350 мл)"	Стоимость за 1 порцию	150,00

Расчет стоимости платной услуги "Организация услуг питания (продажа напитков: капучино, 250 мл)"

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	12,00	гр	1,30		15,60
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	10,00	гр	1,14		11,40
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	40,00	гр	0,84		33,65
Вода	180,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	1,61
Итого					78,66

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных единиц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофепарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

2.2. Комунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	10,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	7,20
Итого					7,20

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$\text{Ккр.} = \frac{\text{ФОТпроч.} + \text{Нпроч.}}{\text{ФОТ осн.} + \text{Носн.}} = \frac{6,85 + 0,24 + 7,2}{78,66} = 0,18$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = \text{Рпр.} + \text{Ркр.} = \text{Рпр.} + \text{Рпр.} * \text{Ккр.} = 78,66 + (78,66 * 0,18) = 92,95$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 8%

$$P = C * 8\% = 7,44$$

6. Полная стоимость 1 порции 100,38

С учетом округления, стоимость 1 порции = 100 рублей



Расчет стоимости платной услуги "Организация услуг питания (продажа напитков: двойной эспрессо, 170 мл)"

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	16,00	гр	1,30		20,79
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	10,00	гр	1,14		11,40
Вода	170,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	1,52
Итого					50,12

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных едениц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофееппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	10,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	7,20
Итого					7,20

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$K_{кр.} = \text{ФОТпроч} + \text{Нпроч} / \text{ФОТ осн} + \text{Носн} = 6,85 + 0,24 + 7,2 / 50,12 = 0,29$$

$$C = \text{Pпр.} + \text{Pкр.} = \text{Pпр.} + \text{Pпр.} * K_{кр.} = 50,12 + (50,12 * 0,28) = 64,40$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 55%

$$П = C * 55\% = 35,42$$

6. Полная стоимость 1 порции 99,83

С учетом округления, стоимость 1 порции = 100 рублей



Расчет стоимости платной услуги "Организация услуг питания (продажа напитков: латте, 250 мл)"

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	8,00	гр	1,30		10,40
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	10,00	гр	1,14		11,40
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	50,00	гр	0,84		42,07
Вода	190,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	1,70
Итого					81,97

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных едениц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

2.2. Коммунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	10,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	7,20
Итого					7,20

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$\text{Ккр.} = \frac{\text{ФОТпроч} + \text{Нпроч}}{\text{ФОТ осн} + \text{Носн}} = \frac{6,85 + 0,24 + 7,2}{81,97} = 0,17$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = P_{\text{пр.}} + P_{\text{кр.}} = P_{\text{пр.}} + P_{\text{пр.}} * \text{Ккр.} = 81,97 + (81,97 * 0,17) = 96,25$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 4%

$$P = C * 4\% = 3,85$$

6. Полная стоимость 1 порции 100,10

С учетом округления, стоимость 1 порции = 100 рублей



Расчет стоимости платной услуги "Организация услуг питания (продажа напитков: макиато, 250 мл)"

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	10,00	гр	1,30		13,00
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	10,00	гр	1,14		11,40
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	25,00	гр	0,84		21,03
Вода	190,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	1,70
Итого					63,53

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных едениц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

2.2. Коммунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	10,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	7,20
Итого					7,20

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$\text{Ккр.} = \frac{\text{ФОТпроч} + \text{Нпроч}}{\text{ФОТ осн} + \text{Носн}} = \frac{6,85 + 0,24 + 7,2}{63,53} = 0,22$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = \text{Pпр.} + \text{Pкр.} = \text{Pпр.} + \text{Pпр.} * \text{Ккр.} = 63,53 + (63,53 * 0,22) = 77,82$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 29%

$$П = C * 29\% = 22,57$$

6. Полная стоимость 1 порции 100,39

С учетом округления, стоимость 1 порции = 100 рублей

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	12,00	гр	1,30		15,60
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	10,00	гр	1,14		11,40
Вода	200,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	1,79
Итого					45,19

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных едениц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	10,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	7,20
Итого					7,20

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$K_{кр.} = \text{ФОТпроч} + \text{Нпроч} / \text{ФОТ осн} + \text{Носн} = 6,85 + 0,24 + 7,2 / 45,19 = 0,32$$

$$C = \text{Pпр.} + \text{Pкр.} = \text{Pпр.} + \text{Pпр.} * K_{кр.} = 45,19 + (45,19 * 0,32) = 59,47$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 68%

$$П = C * 68\% = 40,44$$

6. Полная стоимость 1 порции 99,92

С учетом округления, стоимость 1 порции = 100 рублей



Расчет стоимости платной услуги "Организация услуг питания (продажа напитков: горячий шоколад, 250 мл)"

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Горячий шоколад	40,00	гр	0,69		27,59
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	10,00	гр	1,14		11,40
Вода	160,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	1,43
Итого					56,82

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных едениц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофепарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	10,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	7,20
Итого					7,20

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$K_{кр.} = \text{ФОТпроч} + \text{Нпроч} / \text{ФОТ осн} + \text{Носн} = 6,85 + 0,24 + 7,2 / 56,82 = 0,25$$

$$C = P_{пр.} + P_{кр.} = P_{пр.} + P_{пр.} * K_{кр.} = 56,82 + (56,82 * 0,25) = 71,11$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 41%

$$P = C * 41\% = 29,15$$

6. Полная стоимость 1 порции 100,26

С учетом округления, стоимость 1 порции = 100 рублей



1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКИО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	8,00	гр	1,30		10,40
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	10,00	гр	1,14		11,40
Смесь сухая для РАФ со вкусом КОКОС	55,00	гр	0,65		35,93
Вода	190,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	1,70
Итого					75,83

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных едениц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофееппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
				6,85		

2.2. Комунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	10,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКИО «Волжский»	7,20
Итого					7,20

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$\text{Ккр.} = \text{ФОТ проч} + \text{Н проч} / \text{ФОТ осн} + \text{Н осн} = 6,85 + 0,24 + 7,2 / 75,83 = 0,19$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$\text{С} = \text{Р пр.} + \text{Ккр.} = \text{Р пр.} + \text{Р пр.} * \text{Ккр.} = 75,83 + (75,83 * 0,19) = 90,12$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 11%

$$\text{П} = \text{С} * 11\% = 9,91$$

6. Полная стоимость 1 порции 100,03

С учетом округления, стоимость 1 порции = 100 рублей

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	12,00	гр	1,30		15,60
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	10,00	гр	1,14		11,40
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	20,00	гр	0,84		16,83
Смесь сухая для РАФ со вкусом КОКОС	15,00	гр	0,65		9,80
Вода	200,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	1,79

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных едениц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		

2.2. Комунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	10,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	7,20
Итого					7,20

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$\text{Ккр.} = \text{ФОТпроч.} + \text{Нпроч.} / \text{ФОТ осн.} + \text{Носн} = 6,85 + 0,24 + 7,2 / 71,81 = 0,20$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$\text{С} = \text{Рпр.} + \text{Ркр.} = \text{Рпр.} + \text{Рпр.} * \text{Ккр.} = 71,81 + (71,81 * 0,20) = 86,10$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 16%

$$\text{П} = \text{С} * 16\% = 13,78$$

6. Полная стоимость 1 порции 99,88

С учетом округления, стоимость 1 порции = 100 рублей



1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКИО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	8,00	гр	1,30		10,40
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	10,00	гр	1,14		11,40
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	15,00	гр	0,84		12,62
Горячий шоколад	15,00	гр	0,69		10,35
Вода	190,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	1,70

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных едениц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		

2.2. Комунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	10,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКИО «Волжский»	7,20
Итого					7,20

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$K_{кр} = \frac{ФОТ_{проч} + Н_{проч}}{ФОТ_{осн} + Н_{осн}} = \frac{6,85 + 0,24 + 7,2/62,86}{62,86 + (62,86 * 0,21)} = 0,23$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = P_{пр} + P_{кр} = P_{пр} + P_{пр} * K_{кр} = 62,86 + (62,86 * 0,21) = 77,15$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 30%

$$P = C * 30\% = 23,15$$

6. Полная стоимость 1 порции 100,30

С учетом округления, стоимость 1 порции = 100 рублей



1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	8,00	гр	1,30		10,40
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	10,00	гр	1,14		11,40
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	25,00	гр	0,84		21,03
Смесь сухая для РАФ со вкусом КОКОС	10,00	гр	0,65		6,53
Вода	180,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	1,61

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных едениц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		

2.2. Комунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	10,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	7,20
Итого					7,20

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$\text{Ккр.} = \text{ФОТпроч} + \text{Нпроч} / \text{ФОТ осн} + \text{Носн} = 6,85 + 0,24 + 7,2 / 67,38 = 0,21$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = \text{Pпр.} + \text{Pкр.} = \text{Pпр.} + \text{Pпр} * \text{Ккр.} = 67,38 + (67,38 * 0,21) = 81,66$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 22%

$$П = C * 22\% = 17,97$$

6. Полная стоимость 1 порции 99,63

С учетом округления, стоимость 1 порции = 100 рублей



1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	10,00	гр	1,30		13,00
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	10,00	гр	1,14		11,40
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	20,00	гр	0,84		16,83
Вода	190,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	1,70
Итого					59,32

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных единиц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

2.2. Комунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	10,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	7,20
Итого					7,20

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$K_{кр.} = \frac{ФОТ_{проч} + Н_{проч}}{ФОТ_{осн} + Н_{осн}} = \frac{6,85 + 0,24 + 7,2}{59,32} = 0,24$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = P_{пр.} + P_{кр.} = P_{пр.} + P_{пр.} * K_{кр.} = 59,32 + (59,32 * 0,24) = 73,61$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 36%

$$П = C * 36\% = 26,50$$

6. Полная стоимость 1 порции 100,11

С учетом округления, стоимость 1 порции = 100 рублей



1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Горячий шоколад	35,00	гр	0,69		24,14
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	10,00	гр	1,14		11,40
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	15,00	гр	0,84		12,62
Вода	170,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	1,52
Итого					66,08

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных единиц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

2.2. Комунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	10,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	7,20
Итого					7,20

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$\text{Ккр.} = \text{ФОТпроч} + \text{Нпроч} / \text{ФОТ осн} + \text{Носн} = 6,85 + 0,24 + 7,2 / 66,08 = 0,22$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = \text{Рпр.} + \text{Ркр.} = \text{Рпр.} + \text{Рпр.} * \text{Ккр.} = 66,08 + (66,08 * 0,22) = 80,37$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 24%

$$П = C * 24\% = 19,29$$

6. Полная стоимость 1 порции 99,66

С учетом округления, стоимость 1 порции = 100 рублей

Расчет стоимости платной услуги "Организация услуг питания (продажа напитков: капучино, 350 мл)"

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	14,00	гр	1,30		18,20
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	15,00	гр	1,14		17,10
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	55,00	гр	0,84		46,27
Вода	280,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	2,51
Итого					100,48

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных единиц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофееппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

2.2. Коммунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт.ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	15,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,80
Итого					10,80

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$K_{кр.} = \text{ФОТ}_{\text{проч.}} + \text{Н}_{\text{проч.}} / \text{ФОТ}_{\text{осн.}} + \text{Н}_{\text{осн.}} = 6,85 + 0,24 + 10,8 / 100,48 = 0,18$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = P_{пр.} + P_{кр.} = P_{пр.} + P_{пр.} * K_{кр.} = 100,48 + (100,48 * 0,18) = 118,36$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 27%

$$P = C * 27\% = 31,96$$

6. Полная стоимость 1 порции 150,32

С учетом округления, стоимость 1 порции = 150 рублей



Расчет стоимости платной услуги "Организация услуг питания (продажа напитков: латте, 350 мл)"

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	11,00	гр	1,30		14,30
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	15,00	гр	1,14		17,10
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	60,00	гр	0,84		50,48
Вода	250,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	2,24
Итого					100,51

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных единиц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

2.2. Комунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт.ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	15,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,80
Итого					10,80

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$K_{кр.} = \frac{ФОТ_{проч} + Н_{проч}}{ФОТ_{осн} + Н_{осн}} = \frac{6,85 + 0,24 + 10,80}{100,51} = 0,18$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = P_{пр.} + P_{кр.} = P_{пр.} + P_{пр.} * K_{кр.} = 100,51 + (100,51 * 0,18) = 118,40$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 27%

$$П = C * 27\% = 31,97$$

6. Полная стоимость 1 порции 150,37

С учетом округления, стоимость 1 порции = 150 рублей

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	12,00	гр	1,30		15,60
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	15,00	гр	1,14		17,10
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	25,00	гр	0,84		21,03
Горячий шоколад	25,00	гр	0,69		17,24
Вода	270,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	2,42

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных едениц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		

2.2. Комунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	15,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,80
Итого					10,80

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$K_{кр.} = \text{ФОТпроч} + \text{Нпроч} / \text{ФОТ осн} + \text{Носн} = 6,85 + 0,24 + 10,8 / 89,79 = 0,20$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = P_{пр.} + R_{кр.} = P_{пр.} + P_{пр.} * K_{кр.} = 89,79 + (89,79 * 0,2) = 107,68$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 39%

$$П = C * 39\% = 41,99$$

6. Полная стоимость 1 порции 149,67

С учетом округления, стоимость 1 порции = 150 рублей



1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	14,00	гр	1,30		18,20
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	15,00	гр	1,14		17,10
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	25,00	гр	0,84		21,03
Вода	280,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	2,51
Итого					75,24

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных единиц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

2.2. Комунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	15,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,80
Итого					10,80

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$K_{кр.} = \frac{ФОТ_{проч} + Н_{проч}}{ФОТ_{осн} + Н_{осн}} = \frac{6,85 + 0,24 + 10,8/75,24}{75,24} = 0,24$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = P_{пр.} + P_{кр.} = P_{пр.} + P_{пр.} * K_{кр.} = 75,24 + (75,24 * 0,24) = 93,12$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 61%

$$П = C * 61\% = 56,80$$

6. Полная стоимость 1 порции 149,93

С учетом округления, стоимость 1 порции = 150 рублей



1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размещиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	14,00	гр	1,30		18,20
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	15,00	гр	1,14		17,10
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	33,00	гр	0,84		27,76
Вода	300,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	2,68
Итого					82,14

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных единиц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофепарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

2.2. Комунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	15,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,80
Итого					10,80

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$K_{кр.} = \frac{ФОТ_{проч} + Н_{проч}}{ФОТ_{осн} + Н_{осн}} = \frac{6,85 + 0,24 + 10,8}{82,14} = 0,22$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = P_{пр.} + P_{кр.} = P_{пр.} + P_{пр.} * K_{кр.} = 82,14 + (82,14 * 0,22) = 100,03$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 50%

$$П = C * 50\% = 50,02$$

6. Полная стоимость 1 порции 150,05

С учетом округления, стоимость 1 порции = 150 рублей



Расчет стоимости платной услуги "Организация услуг питания (продажа напитков: горячий шоколад, 350 мл)"

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Горячий шоколад	55,00	гр	0,69		37,93
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	15,00	гр	1,14		17,10
Вода	250,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	2,24
Итого					73,67

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных единиц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	15,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,80
Итого					10,80

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$\text{Ккр.} = \frac{\text{ФОТ проч} + \text{Н проч}}{\text{ФОТ осн} + \text{Н осн}} = \frac{6,85 + 0,24 + 10,8}{73,67} = 0,24$$

$$C = \text{Рпр.} + \text{Ркр.} = \text{Рпр.} + \text{Рпр} * \text{Ккр.} = 73,67 + (73,67 * 0,24) = 91,56$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 64%

$$П = C * 64\% = 58,60$$

6. Полная стоимость 1 порции 150,15

С учетом округления, стоимость 1 порции = 150 рублей

главный экономист



Никulina Л.В.

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКИО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Горячий шоколад	40,00	гр	0,69		27,59
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	15,00	гр	1,14		17,10
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	20,00	гр	0,84		16,83
Вода	230,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	2,06
Итого					79,97

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных единиц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		
Итого				6,85		

2.2. Коммунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электрическая энергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	15,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКИО «Волжский»	10,80
Итого					10,80

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$K_{кр.} = \frac{ФОТ_{проч} + Н_{проч}}{ФОТ_{осн} + Н_{осн}} = \frac{6,85 + 0,24 + 10,8}{79,97} = 0,22$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = P_{пр.} + P_{кр.} = P_{пр.} + P_{пр.} * K_{кр.} = 79,97 + (79,97 * 0,22) = 97,86$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 53%

$$П = C * 53\% = 51,87$$

6. Полная стоимость 1 порции = 149,73

С учетом округления, стоимость 1 порции = 150 рублей



1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	11,00	гр	1,30		14,30
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	15,00	гр	1,14		17,10
Смесь сухая для РАФ со вкусом КОКОС	55,00	гр	0,65		35,93
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	15,00	гр	0,84		12,62
Вода	230,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	2,06

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных единиц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофееппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		

2.2. Комунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	15,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,80
Итого					10,80

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$K_{кр.} = \frac{ФОТ_{проч} + Н_{проч}}{ФОТ_{осн} + Н_{осн}} = \frac{6,85 + 0,20 + 10,8}{98,41} = 0,18$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = P_{пр.} + P_{кр.} = P_{пр.} + P_{пр.} * K_{кр.} = 98,41 + (98,41 * 0,18) = 116,30$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 29%

$$П = C * 29\% = 33,73$$

6. Полная стоимость 1 порции 150,02

С учетом округления, стоимость 1 порции = 150 рублей



1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКИО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	14,00	гр	1,30		18,20
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	15,00	гр	1,14		17,10
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	40,00	гр	0,84		33,65
Смесь сухая для РАФ со вкусом КОКОС	15,00	гр	0,65		9,80
Вода	250,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	2,24

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных единиц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофепарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		

2.2. Комунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
Итого					0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	15,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКИО «Волжский»	10,80
Итого					10,80

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$$K_{кр} = \frac{ФОТ_{проч} + Н_{проч}}{ФОТ_{осн} + Н_{осн}} = \frac{6,85 + 0,24 + 10,8}{97,39} = 0,18$$

4. Расчет себестоимости услуги.

$$C = P_{пр} + P_{кр} = P_{пр} + P_{пр} * K_{кр} = 97,39 + (97,39 * 0,18) = 115,27$$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 30%

$$P = C * 30\% = 34,58$$

6. Полная стоимость 1 порции 149,86

С учетом округления, стоимость 1 порции = 150 рублей

1. Прямые затраты для оказания услуги.

1.1. Материальные затраты

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Одноразовый стакан, объем 450 мл, бумажный, для кофе, чая, холодных и горячих напитков	1,00	шт	10,09	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,09
Крышка одноразовая, 9 см	1,00	шт	4,55		4,55
Размешиватели для кофе 14-15см, деревянные в индивидуальной бумажной упаковке, деревянные мешалки одноразовые	1,00	шт	1,76		1,76
Кофе в зернах	10,00	гр	1,30		13,00
Порционный белый сахар в стиках, 5 гр./шт	15,00	гр	1,14		17,10
Заменитель сухих сливок (гранулированный)	45,00	гр	0,84		37,86
Смесь сухая для РАФ со вкусом КОКОС	15,00	гр	0,65		9,80
Вода	250,00	мл	0,01	Данные бухгалтерского учета	2,24

2. Косвенные затраты для оказания услуги.

2.1. Оплата прочего персонала и начисления на оплату труда прочего персонала

Должность	кол-во штатных единиц	Средняя заработная плата в месяц, руб.	Среднее кол-во рабочих часов за месяц	Среднее кол-во часов в месяц для обслуживания кофеаппарата	Итого ФОТ за месяц	ИТОГО ФОТ за день
Средняя заработная плата персонала за 2023 год	1,00	39285,62	164,42	0,67	160,09	5,26
Начисления на оплату труда				1,59		

2.2. Коммунальные затраты

Статья и наименование затрат	Среднее количество для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за кВт/ч., руб. (данные за 2023 г.)	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.223					
Электроэнергия (номинальная мощность по паспорту 2,7 кВт)	0,02	ч	11,75	Данные бухгалтерского учета	0,24
				Итого	0,24

2.3. Материалы

Статья и наименование затрат	Кол-во, требуемое для приготовления 1 порции	Ед. изм.	Средняя стоимость за ед., руб.	Подтверждающие документы, расчет	Итого стоимость, руб.
КОСГУ.346					
Сироп для кофе	15,00	мл	0,72	Данные согласно приложению 1 Расчет средней стоимости материалов для приготовления кофейных напитков для организации услуг питания на территории МАУ «ПКиО «Волжский»	10,80
				Итого	10,80

3. Расчет коэффициента косвенных расходов

$K_{кр.} = \frac{ФОТ_{проч} + Н_{проч}}{ФОТ_{осн} + Н_{осн}} = \frac{6,85 + 0,24 + 10,8}{96,39} = 0,19$

4. Расчет себестоимости услуги.

$C = P_{пр.} + P_{кр.} = P_{пр.} + P_{пр.} * K_{кр.} = 96,39 + (96,39 * 0,19) = 114,28$

5. Расчет плановой прибыли с 1 порции с учетом рентабельности 31%

$P = C * 31\% = 35,43$

6. Полная стоимость 1 порции 149,71

С учетом округления, стоимость 1 порции = 150 рублей

