Рязанский облпотребсоюз

РЯЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

КУРСОВАЯ РАБОТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

*«микроэкономика»*

НА ТЕМУ *«материально-техническая база предприятий питания, эффективность ее использования»*

Работу выполнила:

студентка 4 курса
группы 4 БЭ

*Мирионкова О.С.*

Преподаватель: *Гривина В.В.*

Рязань, 2003

**содержание**

[введение 3](#_Toc26545243)

[1. состояние и тенденции развития массового питания 4](#_Toc26545244)

[2. Основыне фонды предприятий питания, их сущность, состав и структура 7](#_Toc26545245)

[3. экономическая характеристика предприятий общественного питания 9](#_Toc26545246)

[4. производственная мощность предприятий питания, пропускная способность зала, методика их расчета 13](#_Toc26545247)

[5. показатели эффективности материально-технической базы предприятий питания 15](#_Toc26545248)

[заключение 19](#_Toc26545249)

[список литературы 20](#_Toc26545250)

# введение

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающихся по типам, специализации.

Развитие общественного питания:

* дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов;
* предоставляет рабочим и служащим в течение рабочего времени горячую пищу, что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье;
* дает возможность организации сбалансированного рационального питания в детских, учебных и производственных заведениях.

Исходя из этого, тема, посвященная предприятиям общественного питания. является очень актуальной.

#### Анализ материально-технической базы предприятия питания способствует выявлению внутренних резервов повышения эффективности его деятельности.

#### Цель моей курсовой работы – охарактеризовать деятельность предприятия питания и определить показатели эффективности его материально-технической базы. Для реализации цели можно поставить следующие 5 задач:

1. проанализировать современное состояние и тенденции развития общественного питания;
2. указать состав и структуру основных фондов предприятий питания;
3. дать экономическую характеристику предприятий питания;
4. показать методику расчета производственной мощности предприятия и пропускной способности зала;
5. привести показатели эффективности материально-технической базы предприятий питания.

Структурно в соответствии с поставленными задачами работа также состоит из 5-и глав. После них приводится заключение, содержащее выводы по данной теме, и список литературы, являющийся методологическим обеспечением написания моей курсовой работы.

# 1. состояние и тенденции развития массового питания

Общественное питание одной из первых отраслей народного хозяйства встало на рельсы преобразования. Быстрыми темпами прошла приватизация предприятий, изменилась организационно-правовая форма предприятий общественного питания.

Появилось большое количество частных малых предприятий. Многие предприятия общественного питания являются чисто коммерческими, но наряду с этим развивается и социальное питание: столовые при производственных предприятиях, студенческие, школьные столовые. Появляются комбинаты питания, фирмы, которые берут на себя задачи организации социального питания.

В условиях рыночной экономики услуги питания и обслуживания должны быть конкурентоспособными. Основные критерии конкурентоспособности – это ассортимент, цена, сервисные услуги, качество. Для создания системы качества на предприятиях общественного питания в начале 1995 года было принято постановление «О введении обязательной сертификации в сфере общественного питания»[[1]](#footnote-1).

Для обеспечения проведения работ по обязательной сертификации в общественном питании разработаны и введены в действие основополагающие стандарты:

* ГОСТР 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
* ГОСТР 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
* ГОСТР 50764-95 «Услуги общественного питания».

При сертификации услуг общественного питания должны проверяться показатели услуг, условия работы производства, обслуживания.

Обязательную сертификацию должны пройти:

* услуги питания всех типов предприятий общественного питания;
* услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
* услуги по реализации кулинарной и кондитерской продукции через магазины и отделы кулинарии; реализация кулинарной продукции вне предприятия питания.

#### В общественном питании необходимо совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса.

#### К общественным формам разделения труда в общественном питании относятся процессы концентрации, специализации и кооперирования.

Концентрация производства предусматривает сосредоточение средств производства и рабочей силы на крупных предприятиях, таких, как предприятия, заготовочные для централизованного производства полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарных и кондитерских изделий с последующим отпуском в другие предприятия.

Под специализацией производства понимается сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определенного ассортимента изделий или на выполнении определенных стадий технологического процесса. Различают 2 вида специализации – предметную и технологическую (стадийную).

Предметная специализация предприятий развивается в следующих направлениях:

* организация питания отдельных контингентов потребителей в зависимости от их работы и учебы;
* организация питания потребителей, нуждающихся в диетическом и лечебном питании;
* производство блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран;
* производство кулинарных изделий из одного вида сырья (вегетарианские столовые, кафе-молочные, рыбные предприятия);
* производство узкого ассортимента блюд в пельменных, шашлычных, чебуречных и др.

Сущность технологической специализации заключается в разделении процесса производства продукции на две стадии: механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов на заготовочных и промышленных предприятиях и изготовление готовой продукции на доготовочных предприятиях.

Кооперирование – это форма производственных связей между предприятиями, совместно изготовляющими определенную продукцию. Кооперирование может быть внутриотраслевым, например, между заготовочными и доготовочными предприятиями. Примером такого кооперирования могут быть комбинаты питания, формы школьного и общественного питания.

Межотраслевое кооперирование - это кооперирование между предприятиями различных отраслей, например, между предприятиями общественного питания и мясокомбинатами, молкомбинатами, птицефабриками и др. промышленными предприятиями, поставляющими в предприятия питания полуфабрикаты; создание комплексных фирм.

Основным направлениями научно-технического прогресса в общественном питании являются:

1. Механизация процессов, применение современного оборудования. При централизованном производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий необходимо внедрение механизмов и машин высокой производительности, автоматизации производства; внедрение поточных механизированных линий для обработки овощей, приготовления рыбных и овощных полуфабрикатов. Одновременно необходимо механизировать и малые предприятия, где доля ручного труда очень большая (путем внедрения оборудования небольшой производительности – настольного механического оборудования, малогабаритного теплового оборудования).
2. Разработка прогрессивной технологии производства продукции общественного питания на базе новой техники. Необходимо разрабатывать и осваивать производство всевозможных наименований полуфабрикатов и изделий из картофеля и овощей, из мяса, рыбы, круп и творога. Для обслуживания потребителей в больших рабочих, школьных студенческих столовых следует шире применять конвейеры комплектации и отпуска скомплектованных обедов.
3. Значительное увеличение производства важнейших видов контрольно-кассовых машин и весоизмерительных приборов.
4. Механизация трудоемких работ, выполняемых кухонными работниками, сборщиками посуды, уборщиками помещений. На крупных предприятиях может быть применен весь комплекс средств механизации, в т.ч. механизированные моечные отделения, транспортеры для сбора и доставки посуды из зала в моечные отделения; на средних и мелких предприятиях – машины для мыться столовой и кухонной посуды.
5. Внедрение научной организации труда (научно обоснованные изменения в организации производства, норм труда, применение передового опыта).
6. Более широкая автоматизация обработки информации. Так, наличие хозяйственных связей внутри отрасли, а также с поставщиками сырья и товаров, транспортными и другими организациями усложняет управление и требует применения автоматизированных систем управления.

# 2. Основные фонды предприятий питания, их сущность, состав и структура

Материально-технической базой общественного производства, в т.ч. и предприятий питания, являются основные производственные средства (фонды). От их объема зависят производственная мощность предприятия и в значительной мере уровень технической вооруженности труда.

Любой процесс труда включает в себя два основных компонента: средства производства, которые в свою очередь делятся на предметы труда и средства труда, рабочая сила. Средства труда в экономике принято называть основными средствами труда или основными фондами предприятия.

Основные средства (фонды) представляют собой ту часть производственных фондов, которая участвует в процессе производства длительное время, сохраняя при этом свою натуральную форму, а их стоимость переносится на изготовляемый продукт постепенно, по частям, по мере использования.

В общественном питании по принадлежности основные фонды подразделяются на собственные и арендованные. В процессе анализа основные фонды должны изучаться комплексно, независимо от их принадлежности.

По выполняемым функциям основные фонды подразделяются на активные и пассивные. К активным основным фондам относятся машины, оборудование, приборы и др. основные средства, участвующие в производственном процессе. Пассивные основные фонда включают в себя здания, сооружения, передаточные устройства, транспортные средства, обеспечивающие нормальное функционирование активных основных фондов.

По назначению основные фонда предприятий общественного питания составляют: здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование, транспортные средства, инструмент, производственный и хозяйственный инвентарь и др.

Пример состава, структуры и динамики основных фондов предприятия общественного питания приведена в таблице 1.

Таблица 1.

###### Состав, структура и динамика основных фондов предприятия общественного питания

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды основных фондов | Наличие на начало года | Поступило за год | Выбыло за год | Наличие на конец года | Наличие основных фондов в % к началу года |
| сумма | удельный вес, % | всего | в т.ч. ввод в действие новых основных фондов | всего | в т.ч. ликвидировано основных фондов | сумма | удельный вес, % |
| Основные производственные фонды |
| Здания | 1586 | 45,0 | - | - | - | - | 1586 | 43,9 | 100, |
| Сооружения | 8 | 0, | 2 | - | - | - | 8 | 0,2 | 100 |
| Передаточные устройства | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Машины и оборудование, всего, | 1370 | 38,8 | - | - | - | - | 1457 | 40,4 | 106,4 |
| в том числе: |  |
| силовые машины и оборудование | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| рабочие машины и оборудование | 981 | 27,8 | - | - | - | - | 1053 | 29,2 | 107,3 |
| измерительные и регулирующие приборы и устройства и лабораторное оборудование | 359 | 10,2 | - | - | - | - | 372 | 10,3 | 103,6 |
| вычислительная техника | 30 | 0,8 | - | - | - | - | 32 | 0,9 | 106,7 |
| Транспортные средства | 10 | 0,3 | - | - | - | - | 3 | 0,1 | 30,0 |
| Инструмент, производственный и хозяйственный инвентарь и др. виды основных фондов | 554 | 15,7 | - | - | - | - | 556 | 15,4 | 100,4 |
| ИТОГО | 3528 | 100 | 197 | 124 | 115 | 79 | 3610 | 100 | 102,3 |
| в том числе активные производственные фонды предприятий общественного питания | 1924 | 54,5 | - | - | - | - | 2013 | 55,8 | 104,6 |
| Непроизводственные фонды | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ВСЕГО | 3528 | 100 | 197 | 124 | 115 | 79 | 3610 | 100 | 102,3 |
| Износ основных средств | 1446 | - | - | - |  | - | 1504 | - | 104,0 |
| Остаточная стоимость основных средств | 2082 | - | - | - | - | - | 2106 | - | 101,2 |

# 3. экономическая характеристика предприятий питания

Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления[[2]](#footnote-2).

Предприятия общественного питания могут иметь разную организационно-правовую форму.

В общественном питании предпринимательская деятельность может осуществляться без применения наемного труда и регистрируется как индивидуальная трудовая деятельность. Предпринимательская деятельность, осуществляемая с привлечением наемного труда, регистрируется как предприятие.

В общественном питании имеется много индивидуальных частных предприятий, которые появились в результате приватизации государственных и муниципальных предприятий. Частные могут иметь различные формы организации (полное товарищество, смешанное товарищество, общество с ограниченно ответственностью, открытое и закрытое акционерное общество, совместное предприятие).

Спрос на продукцию общественного питания подвержен значительным изменениям по временам года, дням недели и даже часам суток. В летнее время повышается спрос на блюда из овощей, прохладительные напитки, холодные супы. С позиции маркетинга каждое предприятие должно анализировать и изучать рынок сбыта, т.к. от него зависит ассортимент выпускаемой продукции и способы обслуживания.

Предприятия общественного питания кроме непосредственно питания, предоставляют и множество других услуг, например, организацию и обслуживание торжеств, проката посуды и т.д.

Существует определенная классификация предприятий общественного питания. Согласно ГОСТР 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий» к типам предприятия общественного питания относятся рестораны, бары, кафе, столовые, закусочные.

Предприятия общественного питания классифицируют по стадиям производства. Различают такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов.

По большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания.

Рассмотрим кратко перечисленные типы предприятий.

**Ресторан** – это предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. Площадь торгового зала и танцплощадкой должна соответствовать оригиналу – 2 м2 на одно посадочное место.

**Бар** – предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные напитки, крепкие алкогольные, слабоалкагольные и безалкагольгые напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары. Обязательная принадлежность бара – барная стойка высотой до 1,2 м и табуреты с вращающимися сиденьями высотой 0,8 м.

**Кафе** – предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей. Имеет ограниченный по сравнению с ресторанами и барами ассортимент реализуемой продукции. Норма площади на одно посадочное место в кафе – 1,6 м2.

**Столовая** – это общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню. Столовые различают:

* по ассортименту реализуемой продукции – общественного типа и диетическая;
* по обслуживаемому контингенту потребителей – школьная, студенческая, рабочая и пр.;
* по месту расположения – общедоступная, по месту учебы. Работы.

Площади торговых залов в столовых должны соответствовать нормативу – 1,8 м2 на одно посадочное место.

##### Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей. Закусочные разделяют:

* по ассортименту реализуемой продукции общего типа;
* специализированные (сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, гамбургерная и т.д.).

Закусочные должны иметь высокую пропускную способность – от этого зависит их экономическая эффективность. Поэтому закусочные размещают обычно в оживленных местах, на центральных улицах и зонах отдыха. Площадь залов закусочных должна соответствовать нормативу – 1,6 м2 на одно посадочное место.

**Фабрика-заготовочная** – это крупное механизированное предприятие, предназначенное для производства полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и снабжения ими других предприятий общественного питания и предприятий розничной сети. Мощность заготовочной фабрики-кухни определяется тоннами перерабываемого сырья в сутки.

**Комбинат полуфабрикатов** отличается от фабрики-заготовочной тем, что выпускает полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, картофелф и овощей и большей мощностью. Мощность такого предприятия проектируется до 30 т перерабатываемого сырья в сутки.

На базе фабрик-заготовочных, комбинатов-полуфабрикатов могут создаваться фабрики-кухни, комбинаты питания.

**Фабрика-кухня** – это крупное предприятие общественного питания, предназначенное для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий. Фабрики-кухни отличаются от других заготовочных предприятий тем, что в их здании могут находиться столовая, ресторан, кафе или закусочная. Мощность фабрики-кухни составляет до 10-15 тыс. блюд в смену.

**Комбинат питания** – это крупное торгово-производственное объединение, в состав которого входят фабрика-заготовочная или специализированные заготовочные цехи и доготовочные предприятия (столовые, кафе, закусочные). Имея высокомеханизированное оборудование, комбинат питания обеспечивает производство и доставку полуфабрикатов другим предприятиям общественного питания. Комбинат питания имеет единую производственную программу, единое административное управление, общее складское хозяйство. Комбинат питания, как правило, создается на территории крупного производственного предприятия или высшего учебного заведения, но, кроме того, он может обслуживать население и сотрудников предприятий прилегающего жилого района.

Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины-кулинарии.

**Магазины-кулинарии** – это предприятия, реализующие населению кулинарные и кондитерские изделия, полуфабрикаты; проводят прием предварительных заказов на полуфабрикаты и мучные кондитерские изделия. Торговый зал магазина организуют на 2, 3, 5 и 8 рабочих мест. Магазин своего производства не имеет и является филиалом других предприятий общественного питания (комбината питания, ресторана, столовой).

# 4. производственная мощность предприятий питания, пропускная способность зала, методика их расчета

Одной из основных особенностей организации предприятий питания является состояние производства, реализации и потребления.

Состояние производства предприятия питания определяется его производственной мощностью.

Производственная мощность предприятия определяется как объем кулинарной продукции в натуральных или условных единицах за определенный период времени.

Определение объема выпускаемой продукции ведется на основании анализа работы предприятия за предыдущий период. Количество блюд, выпускаемое предприятием за нужный расчетный период можно рассчитать по формуле:

nпериод=nдень\*Кпериод,

где nпериод – количество блюд данной группы, запланированное к выпуску за нужный период;

 Кпериод – коэффициент перерасчета за нужный период;

 nдень =N\*mблюд,

 где N – количество потребителей, прошедших через торговый зал за день (пропускная способность зала);

 mблюд – коэффициент потребления блюд на одного потребителя:

 mблюд=N1/N,

 где N1 – количество потребителей, прошедших через торговый зал за нужный период работы.

Итак, производственная мощность предприятия питания во многом зависит от пропускной способности торгового зала предприятия. Пропускная способность зала – это число потребителей, обслуженных за 1 день предприятием питания. Она может быть рассчитана как произведение числа мест для потребителей и средней оборачиваемости одного места в зале:

N=P\*K0,

где N – количество питающихся на данном предприятии за день (пропускная способность зала);

 P – количество посадочных мест в зале;

 K0 – коэффициент оборачиваемости одного посадочного места за день.

Примерные значения коэффициентов оборачиваемости одного посадочного места в зависимости от типов предприятий следующие: столовые, чайные общедоступные – 10-14, столовые при школах – 6-8, рестораны – 8-10, закусочные, буфеты – 15-20, кафе – 8-10[[3]](#footnote-3).

Для определения количества посадочных мест в зале, зная площадь, можно воспользоваться следующей формулой:

P=S/W,

где P – количество посадочных мест в зале;

 S – площадь зала, м2;

 W – норма площади на одно посадочное место, м2.

Норма площади на одно посадочное место зависит от типа предприятия, мощности, метода обслуживания потребителей, а также от габаритов применяемой мебели и методов ее расстановки. Примерные нормы на одно посадочное место для различных типов предприятия были даны при их характеристике (см. раздел 3).

#

# 5. показатели эффективности материально-технической базы предприятий питания

Оценка эффективности использования материально технической баз предприятий питания включает в себя расчет различных показателей основных производственных фондов предприятия.

Для обобщенной оценки уровня использования основных фондов рассчитывают фондоотдачу (товарооборот на 1 рубль всех основных производственных фондов или активной их части) и фондоемкость (основные производственные фонды на 1 рубль товарооборота).

Частные показатели рассчитывают для оценки эффективности использования производственно-торговых помещений, мощности машин и оборудования и пропускной способности залов[[4]](#footnote-4). Так, для характеристики производственных и торговых площадей анализируют объем товарооборота и выпуска собственной продукции на 1 м2 всей площади предприятия или площади зала и на 1 место. Сравнение фактического выпуска продукции определенного ассортимента и всего его объема в единицу времени (смену, сутки, месяц, год) с максимально возможным позволяет оценить использование производственной мощности. В общественном питании эффективность производственной мощности, как уже было показано в разделе 4, во многом зависит от пропускной способности зала. На пропускную способность зала влияет количество мест в зале, время его работы и средняя продолжительность обслуживания одного потребителя. Для оценки эффективности работы зала определяют коэффициенты использования его пропускной способности (отношением фактического числа обслуженных потребителей за рабочий день к максимально возможному), оборачиваемости мест (делением числа обслуженных за день потребителей на количество мест зала) и использования мест (отношением числа потребителей, находящихся за столами, к общему количеству мест обеденного зала). Последний коэффициент применяется для оценки использования мест в отдельные часы работы зала.

При анализе эффективности работы отдельных машин и оборудования определяют коэффициенты экстенсивной их загрузки (отношением фактического времени работы к календарному) и интенсивной (отношением фактической производительности оборудования в единицу времени к производительности по паспорту), а также коэффициент интегральной загрузки оборудования (путем умножения коэффициента экстенсивной загрузки оборудования на коэффициент интенсивной загрузки и извлечения из полученного произведения квадратного корня). Одновременно изучают сменность работы машин и оборудования, выявляют неустановленное или установленное, но не используемое оборудование. Практика показывает, что предприятия общественного питания имеют значительные резервы повышения эффективности использования машин и оборудования[[5]](#footnote-5).

Для оценки материально-технической базы предприятий питания может быть составлена следующая таблица (Таблица 2).

Таблица 2.

Обеспеченность и эффективность использования
основных производственных фондов предприятий питания

| Показатели | Фактически за прошлый год | Отчетный год | Отклонение | В % к прошлому году |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| план | факт | % выполнения плана | От плана | От прошлого года |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. Общий объем товарооборота, тыс.руб. | 16985 | 18040 | 18400 | 102,0 | +360 | +1415 | 108,3 |
| 2. Реализация продукции собственного производства | 14125 | 15134 | 15474 | 102,2 | +340 | +1349 | 109,6 |
| 3. Среднегодовая стоимость основных производственных фондов, тыс.руб. | 1703 | 1778 | 1976 | 101,0 | +18 | +93 | 105,5 |
| 4. В том числе активной их части | 1021 | 1076 | 1090 | 101,3 | +14 | +69 | 106,8 |
| 5. Из них активной части основных фондов. находящихся в производстве (на кухне и в производственных цехах) | 792 | 839 | 852 | 101,5 | +13 | +60 | 107,6 |
| 6. Среднесписочная численность работников общественного питания | 2203 | 2221 | 2224 | 100,1 | +3 | +21 | 101,0 |
| 7. В том числе работников производства | 692 | 710 | 708 | 99,7 | -2 | +16 | 102,3 |
| 8. Фондовооруженность труда работников общественного питания (стр.3/стр.6), руб. | 773 | 801 | 808 | 100,9 | +7 | +35 | 104,5 |
| 9. Техническая вооруженность труда, руб.:а) всех работников общественного питания (стр.4/стр.6)б) работников производства (стр.5/стр.7) | 4631145 | 4841182 | 4901203 | 101,2101,8 | +6+21 | +27+58 | 105,8105,1 |
| 10. Фондоотдача, руб.а) всех основных производственных фондов (стр.1/стр.3)б)активной их части (стр.1/стр.4)в)активной их части, находящейся в производстве (стр.2/стр.5) | 9,97416,63617,835 | 10,14616,76618,038 | 10,24516,88118,162 | 101,0100,7100,7 | +0,099+0,115+0,124 | +0,271+0,245+0,327 | 102,7101,5101,8 |
| 11. Фондоемкость, руб.а) всех основных производственных фондов (стр.3/стр.1)б)активной их части (стр.4/стр.1)в)активной их части, находящейся в производстве (стр.5/стр.2) | 0,1000,0600,056 | 0,0990,0600,055 | 0,0980,0590,055 | 99,098,3100,0 | -0,001-0,001-0,001 | -0,002-0,001-0,001 | 98,098,398,2 |
| 12.Число мест | 3240 | 3420 | 3420 | 100,0 | +180 | +180 | 105,6 |
| 13 В расчете на одно место, руб.: а) объем товарооборота (стр.1/стр.12)б) реализация продукции собственного производства | 52424360 | 52754425 | 53804525 | 102,0102,3 | +105+100 | +138+165 | 102,6103,8 |

Согласно данных этой таблицы, основные производственные фонды для данного предприятия увеличились и улучшилось их использование. Для измерения влияния развития материально-технической базы общественного питания и эффективности ее использования на показатели производственно-торговой и финансовой деятельности применяют прием цепных подстановок или прием разниц. Так, за счет увеличения среднегодовой стоимости основных производственных фондов на 18 тыс.руб. объем товарооборота против плана возрос на 183 тыс.руб. (10,146\*18), а за счет повышения фондоотдачи на 0,099 р. его объем увеличился на 177 тыс.руб. (0,099\*1796).

Заканчивается анализ разработкой мер по реализации выявленных резервов повышения эффективности использования материально-технической базы предприятий питания и, прежде всего, за счет внедрения в практику достижений научно-технического прогресса. Так, установка механизированных высокопроизводительных линий раздач комплексных обедов позволяет повысить производительность труда работников общественного питания в 2,5-3 раза. Применение высокочастотных автоматов для приготовления пищи позволяет не только ускорить время ее приготовления, но и сократить расход энергии на 50-70%.

В целом для более эффективного использования основных средств предприятие может принять следующие мероприятия:

* ввод в действие не установленного оборудования, замена и его модернизация;
* сокращение целодневных и внутрисменных простоев. Устранение данного недостатка может быть достигнуто путем введения прогрессивных организационных и технологических мероприятий;
* более интенсивное использование оборудования;
* внедрение мероприятий научно-технического прогресса;
* повышение квалификации рабочего персонала, которое обеспечивает более эффективное и бережное обращение с оборудованием;
* экономическое стимулирование основных и вспомогательных рабочих, предусматривающее зависимость зарплаты от выпуска и качества производимой продукции. Формирование фондов стимулирования и поощрения рабочих, достигнувших высоких показателей работы;
* проведение социальных работ, предусматривающих повышение квалификации рабочих, улучшение условий труда и отдыха, оздоровительные мероприятия и др. мероприятия, положительно влияющие на физическое и духовное состояния рабочего.

# заключение

#### Предприятия питания играют огромную роль в обеспечении населения продуктами потребления. Они предоставляют рабочим, служащим, детям, студентам, отдыхающим пищу, что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье.

Предприятия общественного питания выполняют 3 взаимосвязанные функции:

1. производство кулинарной продукции;
2. реализация кулинарной продукции;
3. организация ее потребления.

К типам предприятий питания относят рестораны, бары, кафе, столовые, закусочные, фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты питания, магазины-кулинарии и пр.

Материально-технической базой предприятий питания являются основные фонды. Накопление основных средств и повышение технической вооруженности труда обогащают процесс труда, придают труду творческий характер, повышают культурно-технический уровень продуктов питания. К основным фондам предприятий питания относят здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование, транспортные средства, производственный и хозяйственный инвентарь и пр.

Уровень производства предприятия питания определяется его производственной мощностью, а объем реализации предприятием – пропускной способностью зала.

Показателями эффективности материально-технической базы предприятий питания являются фондоотдача и фондоемкость, среднегодовая стоимость основных производственных фондов, объем товарооборота и выпуска собственной продукции на 1м2 площади предприятия (площади зала) и на 1 место, коэффициенты пропускной способности зала, оборачиваемости и использования мест, коэффициенты экстенсивной, интенсивной и интегральной загрузки оборудования.

#### Повышение эффективности общественного питания основывается на общих для всего народного хозяйства принципах интенсификации производства – достижении высоких результатов при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов. Поэтому основными направлениями научно-технического прогресса в общественном питании являются: механизация процессов, применение современного оборудования; разработка прогрессивной технологии производства; введение научной организации труда; автоматизация обработки информации и т.д.

# список литературы

1. Кравченко Л.И. Анализ хозяйственной деятельности предприятий торговли и общественного питания. – Мн.:Высш.шк., 1989.
2. Топоровский И.Н. и др. Организация предприятий общественного питания потребительской кооперации. – М.,1967.
3. Организация производства на предприятиях общественного питания. /Сост. Радченко Л.А. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000.
4. Карсекин В.И., Артеменко В.Е. Новые подходы к определению потребности в сети общественного питания. /Сб. Резервы эффективности общественного питания. – Киев, 1989.
5. ГОСТР 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
1. Организация производства на предприятиях общественного питания. /Сост. Радченко Л.А. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000, с.4. [↑](#footnote-ref-1)
2. ГОСТР 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения». [↑](#footnote-ref-2)
3. Топоровский И.Н. и др. Организация предприятий общественного питания потребительской кооперации. – М.,1967, с.88. [↑](#footnote-ref-3)
4. Кравченко Л.И. Анализ хозяйственной деятельности предприятий торговли и общественного питания. – Мн.:Высш.шк., 1989, с.408. [↑](#footnote-ref-4)
5. Там же, с.409. [↑](#footnote-ref-5)