

«Согласовано»

Министр образования и науки
Калужской области

А.С. Аникеев

« 01 » « 01 » 2019 г.



«Утверждаю»

Директор ГАПОУ КО «Людиновский
индустриальный техникум»

В.М.Харламов

« 01 » « 01 » 2019 г.



Калькуляция затрат
по профессии:
16675 Повар

Учебное заведение: ГАПОУ КО «ЛИТ»

Количество студентов	25
Количество учебных часов в год	840

1.	Затраты на оплату труда основного персонала	191 333,80
2.	Затраты на материальные запасы	14 585,00
3.	Сумма начисления амортизации оборудования, используемого при оказании платной услуги	23 451,80
4.	Накладные затраты, относимые на платную услугу	121 961,89
	в т.ч.:	
	затраты на АУП	50 025,15
	услуги связи	1 506,27
	коммунальные услуги	44 759,64
	работы, услуги по содержанию имущества	9 008,38
	прочие работы, услуги	3 438,67
	приобретение основных средств	3 417,35
	приобретение материальных запасов	9 806,41
5.	Итого затрат	351 332,49
6.	Рентабельность (%)	39,646920
	Цена платной услуги (работы)	490 625,00
	Цена на одного студента	19 625,00

Главный бухгалтер

Бабкина С.С.

Таблица 1

Расчет затрат на оплату труда персонала
по профессии
«Повар»

Должность	Средний должностной оклад в месяц, включая начисления на выплаты по оплате труда (руб.)	Месячный фонд рабочего времени (час.)	Норма времени на оказание платной услуги (час.)	Затраты на оплату труда персонала (руб.): (5) = (2) / (3) x (4)
1	2	3	4	5
1. Преподаватель	16 400,04	72	840	191 333,80
Итого	X	X	X	191 333,80

Таблица 2

Расчет затрат на материальные запасы
по профессии
«Повар»

	Наименование материальных запасов	Единица измерения	Расход (в ед. измерения)	Цена за единицу	Всего затрат материальных запасов: (5) = (3) x (4)
	1	2	3	4	5
1	Доска разделочная	шт	10	130,00	1 300,00
2	Картофелемялка	шт	10	100,00	1 000,00
3	Кастриоль алюминиевая	шт	5	340,00	1 700,00
4	Сковорода чугунная	шт	5	750,00	3 750,00
5	Терка для овощей	шт	10	160,00	1 600,00
6	Нож	шт	10	96,00	960,00
7	Салатник	шт	5	130,00	650,00
8	Тарелка	шт	25	70,00	1 750,00
9	Набор для специй	шт	5	45,00	225,00
10	Подставка	шт	5	100,00	500,00
11	Лопатка металлическая	шт	5	50,00	250,00
12	Венчик	шт	5	130,00	650,00
13	Консервооткрывалка	шт	5	50,00	250,00
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
	ИТОГО:	x	x	x	14 585,00

Таблица 3

Расчет суммы
начисленной амортизации оборудования
по профессии
«Повар»

Наименование оборудования	Балансовая стоимость	Годовая норма износа (%)	Годовая норма времени работы оборудования (час.)	Время работы оборудования в процессе оказания платной услуги (час.)	Сумма начисленной амортизации: (6) = (2) x (3) x (5) / (4)
1	2	3	4	5	6
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
Итого	X	X	X	X	#ДЕЛ/0!

Таблица 4

Расчет накладных затрат
по профессии
«Повар»

1.	Прогноз затрат на административно-управленческий персонал	4 054 906,67	0,34	50 025,15
2.	Прогноз затрат общехозяйственного назначения	5 831 001,14	0,49	71 936,73
3.	Прогноз суммы начисленной амортизации имущества общехозяйственного назначения	1 900 940,92	0,16	23 451,80
4.	Прогноз суммарного фонда оплаты труда основного персонала	15 609 263,59		
5.	Коэффициент накладных затрат $((1) \cdot (2) + (3)) / (4)$	0,76		
6.	Затраты на основной персонал, участвующий в предоставлении платной услуги	191 333,80		
7.	Итого - накладные затраты $((5) \cdot (6))$	145 413,69		

Прогноз затрат общехозяйственного назначения (по данным за предыдущий год):

244 вид расходов, в том числе:	5 831 001,14	1,00	71 936,73
221	122 094,49	0,02	1 506,27
223	3 628 098,20	0,62	44 759,64
225	730 195,04	0,13	9 008,38
226	278 729,74	0,05	3 438,67
310	277 001,74	0,05	3 417,35
340	794 881,93	0,14	9 806,41