

**ОЦЕНКА ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА
ФОРМОВАННОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ТВОРОГА ДЛЯ
ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

А. В. ДОБРОВОЛЬСКАЯ, Н. Т. ШАМКОВА

*Кубанский государственный технологический университет,
350072, Российская Федерация, г. Краснодар, ул. Московская 2,
электронная почта: nastya_Yakovleva89@mail.ru*

На кафедре общественного питания и сервиса КубГТУ разработаны рецептуры и технология формованной кулинарной продукции на основе творога для питания детей школьного возраста – «Творожные» (рецептура 1, 2) и «Молодецкие» (рецептура 1, 2). С целью выявления целесообразности промышленного выпуска разработанной продукции была проведена оценка экономической эффективности производства.

Ключевые слова: затраты, косвенные расходы, производственная мощность, оптовая цена, отпускная цена, себестоимость продукции, финансовые результаты, формованные изделия, промышленный выпуск.

Оценку экономической эффективности производства формованной кулинарной продукции на основе творога для школьного питания рассчитывали с учетом производственной мощности равной 1000 т/год и производственной программе 990 т/год. Производственную мощность и производственную программу распределяли равномерно для каждого вида выпускаемой продукции.

Таким образом, производственная мощность для формованных кулинарных изделий «Творожные» и «Молодецкие» равна:

$$ПМ_{\text{«Творожные»}} = ПМ_{\text{«Молодецкие»}} = 500 \text{ т/год,}$$

а производственная программа:

$$ПП_{\text{«Творожные»}} = ПП_{\text{«Молодецкие»}} = 495 \text{ т/год.}$$

После расчета производственной программы и производственной мощности определяли коэффициент использования мощности предприятия. Коэффициент использования мощности рассчитывали по формуле [4]:

$$K_{\text{пм}} = \frac{ПП}{ПМ} = \frac{990}{1000} = 0,99$$

При производственной мощности 1000 т коэффициент использования мощности оборудования равен 0,99. Значение коэффициента мощности

оборудования близко к единице (максимальное значение коэффициента). Чем больше коэффициент использования мощности оборудования, тем более эффективна его мощность [4].

При оценке экономической эффективности учитывали следующие статьи затрат на производство формованных кулинарных изделий на основе творога «Творожные» и «Молодецкие» [4]: сумму капитальных вложений; сумму амортизационных отчислений; материальные затраты на производство; расчет фонда оплаты труда; косвенные расходы; расчет себестоимости; определение оптовой, отпускной и розничной цен; расчет безубыточного объема производства; расчет суммы выручки и прибыли от реализации изделий.

Сумма капитальных вложений зависит от затрат на строительство цеха по производству формованных кулинарных изделий, стоимости технологического оборудования и объема выпускаемой продукции [4]. В данном случае сумма капитальных вложений составляет 27391,30 тыс. руб.

Сумма амортизационных отчислений на монтаж и ремонт основных объектов (здания, технологическое оборудование) равна 802,57 тыс. руб.

Материальные затраты на производство каждого вида формованных кулинарных изделий на основе творога, которые рассчитываются исходя из нормы расхода сырья, вспомогательных материалов, воды, тепло- и электроэнергии, их оптовой цены [4]. Материальные затраты на производство 1 т формованных кулинарных изделий «Творожные» (рецептура 1 и рецептура 2) соответственно составили 160306,06 руб. и 160354,22 руб., «Молодецкие» (рецептура 1 и рецептура 2) соответственно – 153672,12 руб. и 153283,15 руб.

Косвенные расходы по обслуживанию и управлению производством равны 68380,03 тыс. руб.

Себестоимость каждого вида формованных кулинарных изделий на основе творога рассчитывалась с учетом материальных затрат, фонда оплаты труда и начисления на зарплату технологических рабочих, косвенных расходов [4]. Согласно проведенным расчетам себестоимость 1 т формованных кулинарных изделий «Творожные» (рецептура 1 и рецептура 2) составляет

235096,07 руб. и 235164,87 руб. соответственно, «Молодецкие» (рецептура 1 и рецептура 2) соответственно – 225619,02 руб. и 225063,34 руб. При производстве 990 т формованных кулинарных изделий «Творожные» (рецептура 1 и 2) и «Молодецкие» (рецептура 1 и 2) полная себестоимость продукции составила 227933,48 тыс. руб. Выручка от реализации готовой продукции составляет 245520,0 тыс. руб., при этом чистая прибыль – 56845,35 тыс. руб.

Результаты расчета оптовой, отпускной и розничной цены формованных кулинарных изделий на основе творога для школьного питания приведены в таблице 1.

Рассчитанный критический объем производства для безубыточной работы цеха по выпуску разработанных изделий для 247,5 т формованных кулинарных изделий «Творожные» рецептура 1 – 188,32 т, «Творожные» рецептура 2 – 182,56 т, «Молодецкие» рецептура 1 – 185,46 т, «Молодецкие» рецептура 2 – 194,96 т.

Таблица 1 – Результаты расчета оптовой, отпускной и розничной цены формованных кулинарных изделий на основе творога для школьного питания на 100 г

Показатели	Наименование изделия			
	«Творожные» рецептура 1	«Творожные» рецептура 2	«Молодецкие» рецептура 1	«Молодецкие» рецептура 2
Оптовая цена, руб.				
- на 100 г	25,3	25,6	24,4	23,9
- на 1 т	253000,0	256000,0	244000,0	239000,0
Отпускная цена, руб.				
- на 100 г	29,86	30,2	28,8	28,2
- на 1 т	298540,0	302080,0	287920,0	282020,0
Розничная цена, руб.				
- на 100 г	31,0	31,5	30,0	29,5
- на 1 т	310000,0	315000,0	300000,0	295000,0

Затраты предприятия на производство и реализацию продукции (рентабельность продукции) составили 7,71 %, капитальные вложения в технологический проект – 27391,30 тыс. руб., сумма дисконтированных денежных потоков – 164583,56 тыс. руб., при этом чистая текущая стоимость доходов, а следовательно, доход по проекту составляет 140765,04 тыс. руб. Ставка доходности инвестиционного проекта (величина прироста активов на единицу инвестиций) равна 6,91.

Финансовые результаты реализации технологического проекта за год показаны в таблице 2.

При оценке эффективности производства формованных кулинарных изделий рассчитывали стоимость будущих денежных потоков, определяли дисконтированный срок окупаемости проекта с учетом дисконтированной суммы капитальных вложений и дисконтированной суммы денежных потоков. На основании полученных результатов рассчитывали чистую текущую стоимость и ставку доходности инвестиционного проекта.

Таблица 2 – Финансовые результаты реализации технологического проекта

Показатели	Наименование изделия				Итого
	«Творожные»		«Молодецкие»		
	рецептура 1	рецептура 2	рецептура 1	рецептура 2	
Годовая производственная мощность по проекту, т	250,0	250,0	250,0	250,0	1000,0
Годовая производственная программа, т	247,5	247,5	247,5	247,5	990,0
Коэффициент использования мощности	0,99				
Выручка от реализации за год, тыс. руб.	62617,5	63360,0	60390,0	59152,5	245520,0
Полная себестоимость реализованной продукции, тыс.руб.	58186,28	58203,31	55840,71	55703,18	227933,48
Прибыль от реализации, тыс. руб.	17903,93	20835,17	18380,98	13936,66	71056,74
Налоги из прибыли, тыс. руб.	3580,79	4167,03	3676,2	2787,33	14211,35
Чистая прибыль, тыс. руб.	14323,14	16668,1	14704,78	11149,33	56845,35
Рентабельность продукции, %	7,62	8,86	8,15	6,19	7,71
Безубыточный объем производства, т	188,32	182,56	185,46	194,96	-

Показатели эффективности производства формованных кулинарных изделий на основе творога для питания детей школьного возраста приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Показатели эффективности производства формованных кулинарных изделий на основе творога для питания детей школьного возраста

Показатели	Значение
Годовая производственная мощность по проекту, тонн (м3)	1000
Плановый коэффициент использования мощности оборудования	0,99
Годовые финансовые показатели:	
- выручка от реализации, тыс. руб.	245520,0
- чистая прибыль, тыс. руб.	56845,35
Сумма капитальных вложений (инвестиций) в технологический проект, тыс. руб.	27391,30
Сумма дисконтированных денежных потоков, тыс. руб.	164583,56
Чистая текущая стоимость доходов, тыс. руб.	140765,04
Ставка (индекс) доходности инвестиционного проекта	6,91
Срок окупаемости проекта, лет	1,6

Получены результаты оценки экономической эффективности производства формованных кулинарных изделий на основе творога для школьного питания «Творожные» и «Молодецкие» (табл. 1, 2 и 3) позволили установить, что производство разработанных формованных кулинарных изделий «Творожные» и «Молодецкие» эффективно.

ЛИТЕРАТУРА

1. Способ производства формованных кулинарных изделий на основе творога для питания детей школьного возраста. Патент № 2557609, МПК А23L1/03, МПК А23С9/13, МПК А21D8/02, ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет» Добровольская А. В., Шамкова Н. Т.; № 2014118671/13, Заявл. 07.05.2014. Оpubл. 27.07.2015. Рус.

2. Способ производства формованных кулинарных изделий на основе творога с плодоовощной добавкой для питания детей школьного возраста. Патент № 2558211, МПК А23L1/03, МПК А23С9/13, МПК А21D8/02, ФГБОУ

ВПО «Кубанский государственный технологический университет»
Добровольская А. В., Шамкова Н. Т., Барашкина Е. В.; № 20141187071/13,
Заявл. 07.05.2041. Оpubл. 27.07.2015. Рус.

3 Шамкова Н.Т. Теоретическое и экспериментальное обоснование технологий продуктов питания для детей школьного возраста /Краснодар, 2010.

4. Новицкий, Н. И. Организация, планирование и управление производством. / Н.И. Новицкий, В. П. Пашуто; под ред. Н.И. Новицкого. – М.: КноРус, 2011.

REFERENCES

1. Sposob proizvodstva formovannyh kulinaryh izdelij na osnove tvoroga dlja pitaniya detej shkol'nogo vozrasta (A method of manufacturing molded food products on the basis of cheese to feed school children). Patent № 2557609, MPK A23L1/03, MPK A23C9/13, MPK A21D8/02, Kuban State Technological University, Dobrovolskaya A. V., Shamkova N. T.; № 2014118671/13, Zajavl. 07.05.2014. Opubl. 27.07.2015. Rus.

2. Sposob proizvodstva formovannyh kulinaryh izdelij na osnove tvoroga s plodoovoshhnoj dobavkoj dlja pitaniya detej shkol'nogo vozrasta (A method of manufacturing molded food products on the basis of cheese to feed school children). Patent № 2558211, MPK A23L1/03, MPK A23C9/13, MPK A21D8/02, Kuban State Technological University, Dobrovolskaya A. V., Shamkova N. T., Barashkina E. V.; № 20141187071/13, Zajavl. 07.05.2041. Opubl. 27.07.2015. Rus.

3. Shamkova N.T. Teoreticheskoe i jeksperimental'noe obosnovanie tehnologij produktov pitaniya dlja detej shkol'nogo vozrasta (Theoretical and experimental substantiation of technology of food for school children), Krasnodar, 2010.

4. Novickij N.I., Pashuto V. P. Organizacija, planirovanie i upravlenie proizvodstvom (Organization, planning and production management), Moscow, 2011.

*ESTIMATION OF ECONOMIC EFFICIENCY PRODUCTION OF SHAPED
CULINARY PRODUCTS BASED ON COTTAGE CHEESE FOR SCHOOL MEALS*

A.V. DOBROVOLSKAYA, N.T. SHAMKOVA

*Kuban State Technological University,
2, Moskovskaya st., Krasnodar, Russian Federation, 350072,
e-mail: nastya_Yakovleva89@mail.ru*

The department catering and service KubGTU developed of the formulation and technology of shaped culinary products based on cottage cheese for power supply children of school age - "Cottage cheese" (recipe 1, 2) and "Molodetskie" (recipe 1, 2). In order to determine the advisability industrial production of developed products has been evaluated economic efficiency of production.

Key words: expenses, indirect costs, production capacity, wholesale price, selling price, product cost, financial results, shaped products, industrial production.