

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА СЛАДКИХ БЛЮД ДЛЯ СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ

Л.С. ШАРОВА, О.С. ЯРОХНО, Н.А.СЕВЕРИНА, Е.В. БАРАШКИНА

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

Для того чтобы сладкие блюда и кулинарные изделия стали оптимальными для употребления спортсменами, необходимо изменять их свойства путем введения различных функциональных групп веществ, обогащающих компонентов, использованием новых видов сырья. В настоящее время широкое распространение получили биологически активные вещества природного происхождения. На кафедре общественного питания и сервиса КубГТУ разработаны рецептура и технология виноградного мусса «Малахит» с гарниром из ячменного текстурата. С целью выявления экономического эффекта от реализации и целесообразности промышленного выпуска разработанной продукции была проведена оценка экономической эффективности производства.

Ключевые слова: затраты, расходы, производственная мощность, оптовая цена, отпускная цена, себестоимость продукции, виноградный мусс «малахит», ячменный текстурат, эффект от реализации, экономическая эффективность производства.

Производственная программа данного предприятия включает изготовление 40 тонн десерта «Малахит» в год. Для определения экономической эффективности данной разработки произведём расчет основных факторов, влияющих на рентабельность производства. Затраты на сырье, требуемые для производства продукции, относятся к материальным затратам. Эти затраты рассчитываются на основе рецептуры, исходя из общих размеров потребления и стоимости единицы используемого сырья.

Затраты на разработку новой продукции складываются из денежного эквивалента затрат:

- на использование электроэнергии;
- на химические реактивы;
- на использование лабораторного оборудования (амортизационные затраты);
- на сырье;
- на оплату труда персонала;

- на использование водопроводной воды;
- на составление нормативной документации и т.д.

Определим финансовые затраты на разработку виноградного мусса «Малахит», обогащенного *Spirulina Platensis* и гарнира к нему, изготовленного из ячменного текстурата.

Амортизационные отчисления на использование оборудования представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Амортизационные отчисления

Вид оборудования	Сумма, руб
Комбайн кухонный	60
Пароконвектомат	170
Холодильное оборудование	100
Компьютерная техника	80
Итого:	410

Данные об общих затратах на разработку представлены таблице 2

Таблица 2 – Общие затраты на разработку

Вид затрат	Сумма, руб
На электроэнергию	3056
На химические реактивы	2500
На амортизацию оборудования	410
На сырье	2400
На оплату труда	20000
Расход водопроводной воды	522
На составление документации	800
Итого:	29688

Затраты на внедрение в производство разрабатываемого сладкого блюда «Малахит» складываются из:

- затрат на проектирование;
- юридических затрат;
- затрат на производственные испытания.

Расчеты представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Совокупные затраты на внедрение

Наименование затрат	Сумма, руб
Проектирование	150000
Юридические затраты	80000
Производственные испытания	140000
Реклама	40000
Итого:	410000

Себестоимость 1 т готовой продукции складывается из:

- затрат на сырье;
- затрат на электроэнергию;
- затрат на амортизацию оборудования;
- затрат на оплату труда;
- затрат на транспортирование;
- затрат на реализацию.

В состав затрат на оплату труда включаются:

1. Выплаты заработной платы за фактически выполненную работу, исчисленные исходя из сдельных расценок, тарифных ставок и должностных окладов в соответствии с принятыми формами и системами оплаты труда.

2. Выплаты компенсирующего характера, связанные с режимом работы и условиями труда, в том числе: надбавки и доплаты к тарифным ставкам и окладам за сверхурочную работу, за совмещение профессий, за работу в тяжелых, вредных, особо вредных условиях труда и т.д.

Результаты расчетов затрат по сырью 1 т готовой продукции в материальном и стоимостном выражении представлены в таблице 4.

Таблица 4– Расчет стоимости сырья на 1т сладкого блюда «Малахит»

Вид сырья	Плановая цена за 1 кг сырья, руб	С добавлением Spirulina Platensis		Без добавления Spirulina Platensis	
		норма расхода на 1 т, кг	стоимость сырья на 1 т готовой продукции, руб	норма расхода на 1 т, кг	стоимость сырья на 1 т готовой продукции, руб
Виноград зеленый	120	750	90000	750	90000
Желатин	295	14	4130	14	4130
Spirulina Platensis сухая	4500	100	450000	-	-
Текстурат ячменя	32	450	14400	450	14400
Отруби ячменные	6	15	90	15	90
Патока кондитерская	280	40	11200	40	11200
Итого затраты по сырью на 1т продукции, руб.			567755		117755

Расчет себестоимости 1 т мусса «Малахит» с добавлением **Spirulina Platensis** с гарниром из ячменного текстурата.

Полученные результаты представлены в таблице 5.

Таблица 5 – Себестоимость 1 т разрабатываемого мусса «Малахит» с добавлением **Spirulina Platensis** и гарниром из ячменного текстурата

Вид затрат	Сумма, руб
На сырье	567755
На электроэнергию	15280
Амортизация оборудования	3000
На оплату труда	8000
Транспортные расходы	3000
Затраты на реализацию	3000
Итого	600035

Расчет себестоимости 1 т виноградного мусса с гарниром из ячменного текстурата представлены в таблице 5.

Таблица 5– Себестоимость 1 т разрабатываемого виноградного мусса без добавления *Spirulina Platensis* с гарниром из ячменного текстурата

Вид затрат	Сумма, руб
На сырье	117755
На электроэнергию	15280
Амортизация оборудования	3000
На оплату труда	8000
Транспортные расходы	3000
Затраты на реализацию	3000
Итого	150035

При определении прибыли учитывали, что затраты по сырью составляют 90 % от себестоимости.

Прибыль составляет соответственно 10 % от себестоимости продукции. Показатели эффективности производства представлены в итоговой таблице 6.

Таблица 6– Основные экономические показатели

Показатели	Виноградный мусс со <i>Spirulina Platensis</i> и гарниром из ячменного текстурата	Виноградный мусс без <i>Spirulina Platensis</i> и гарниром из ячменного текстурата
Себестоимость 1 т продукции, руб	600035	150035
Прибыль, руб	60003,5	15003,5
Оптовая цена предприятия, руб	660038,5	165038,5
Налог на добавленную стоимость, руб	66003,8	16503,8
Опдово отпускная цена за 1 т, руб	726042,3	181542,3
Наценка торгующей организации, руб	145208,46	36308,46
Цена реализации, руб за 1 т	871250,76	217850,76
Затраты на разработку, руб	29688	
Затраты на внедрение в производство, руб	410000	
Инвестиции, руб	439688	
Срок окупаемости, лет	2,35	2,35

Результаты опытно–промышленных разработок подтвердили эффективность применения **Spirulina Platensis** и ячменного текстурата [4,5] в качестве сырья для производства сладких блюд, предназначенных для спортивного питания промышленных масштабах.

ЛИТЕРАТУРА

1. Арансон М.В. Питание для спортсменов. – М.: Физкультура и спорт, 2001. - 215 с.
2. Добринина Н.А. Питание для спортсменов. - СПб.: Человек, 2010. - 192 с.
3. Кристин.А. Розенблюм. Питание спортсменов. - Киев; Спорт. 2005. - 535 с.
4. Barr S/ Appl. Physiol. Nutr. Metab: - 2006 - Vol. 31. - P61-65 журнал «Вопросы питания», том 80, № 6, 2011.
5. Покровский А.А. Рекомендации по питанию спортсменов. - М.: Физкультура и спорт, 2005. - 365 с.

REFERENCES

1. Aranson M.V. Pitanie dlya sportsmenov.- M.:Fizkultura i sport, 2001.-215 s
2. Dobrina N.A. Pitanie dlya sportsmenov. - SPb.: Chelovek, 2010. — 192 s.
3. Kristin.A. Rozenblyum. Pitanie sportsmenov. - Kiev; Sport. 2005. - 535 s.
4. Barr S/ Appl. Physiol. Nutr. Metab: - 2006 - Vol. 31. - P61-65 zhurnal «Voprosy pitaniya», tom 80, № 6, 2011.
5. Pokrovskiy A.A. Rekomendatsii po pitaniyu sportsmenov. - M.: Fizkultura i sport, 2005. - 365 s.

ECONOMIC ASPECTS OF THE PRODUCTION OF SWEET FOOD FOR SPORTS NUTRITION

L.S. SHAROVA, O.S. YAROKHNO, N.A.SEVERINA, E.V. BARASHKINA

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

Desserts and farinaceous culinary products in the diet of athletes. Those athletes who wish to achieve a certain level in their activities often have to restrict themselves. Sweets and culinary products are not on the list of products that are good for an everyday diet of professional

athletes. However, culinary products are a valuable source of vitamins and they contain cereals which are beneficial to the digestive system. Moreover, the high fiber content brings a quick filling effect. In order to make sweet dishes and farinaceous products optimal for a diet of athletes it is necessary to change their properties through the introduction of different functional groups of substances, enriching the components, the use of new raw materials. Nowadays biologically active substances of natural origin have become widespread. We designed the dessert Grape jelly "Malakhit" with spirulina and the side dish from textured barley as a garnish. These foods are recommended for athletes' diet. The calculation of complex quality index and cost of the dish showed the competitiveness of the develop.

Key words: expenses, capacity, wholesale price, selling price, product cost, grape malachite mousse, barley texturate, effect from realization, economic efficiency of production.