

N 200 від 27.12.93  
м.Київ  
vd931227 vn200

Зареєстровано в Міністерстві  
юстиції України  
14 січня 1994 р.  
за N 7/216

**Положення  
про порядок формування і застосування  
цін в об'єктах громадського харчування  
споживчої кооперації України**

1. Загальні положення

1.1. Головна мета Положення - забезпечення єдиних підходів до формування цін в об'єктах громадського харчування споживчої кооперації України відповідно до чинних законодавчих актів та рішень Уряду.

1.2. Згідно з п.2 ст.12 Закону України "Про споживчу кооперацію" (2265-12) споживчі товариства, спілки та їх підприємства самостійно або на договірних засадах встановлюють ціни і тарифи на продукцію виробничо-технічного призначення, сировину, сільгосппродукцію і товари народного споживання, що виробляються і закупаються ними надані послуги, виходячи з попиту і пропозицій, за винятком продукції, товарів і послуг, на які передбачається державне регулювання цін і тарифів. Для цієї статті поширюється на всі підприємства громадського харчування системи, які є юридичними особами.

2. Порядок віднесення об'єктів громадського харчування до відповідних категорій за рівнем обслуговування

2.1. Категорії присвоюються всім об'єктам громадського харчування: ресторанам, кафе, барам, закусточним, їдальням, буфетам, кафетеріям, магазинам "Кулінарія" тощо згідно з вимогами, які призначені у постанові правління Укоопспілки від 16 вересня 1991 р. N 161 "Про затвердження тимчасового положення про порядок віднесення підприємств громадського харчування споживчої кооперації України до відповідних категорій за рівнем обслуговування".

2.2. Віднесення об'єктів громадського харчування до категорій проводиться правлінням споживчого товариства або кооперативною спілкою, яким вони підпорядковані.

Присвоєння об'єктам громадського харчування категорії вища і перша погоджується з правлінням Кримспоживспілки та обласних споживспілок.

2.3. На підставі рішень правлінь кооперативних організацій об'єктам громадського харчування видаються свідоцтва про віднесення їх до відповідних категорій.

3. Ціни і націнки на сировину і продукти, що надходять в об'єкти і використовуються на приготування продукції власного виробництва, та покупні товари

3.1. В об'єкти громадського харчування продовольчі та інші товари надходять від промислових підприємств, селянських (фермерських) господарств, оптових торговельних ланок, заготівельних організацій, колективних сільськогосподарських підприємств, громадян та інших постачальників за цінами згідно з діючим законодавством.

3.2. На всі продовольчі, супутні товари, незалежно від джерел їх надходження в об'єкти громадського харчування, ціна продажу формується з урахуванням торговельної надбавки та націнки, встановленої для об'єктів громадського харчування.

При цьому ціна виробника, торговельна надбавка, націнка, податок на додану вартість в рахунках-фактурах відображаються окремим рядком.

3.3. Націнки на продукцію підприємств і організацій громадського харчування відповідно до пункту 8 додатку N 2 до постанови Кабінету Міністрів України від 23 грудня 1992 р. N 715 в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 3 червня 1993 р. N 403 "Про внесення змін до регулювання цін і тарифів"

встановлюються Радою Міністрів Республіки Крим, обласними, Київською і Севастопольською міською державною адміністрацією.

У випадках, коли держадміністрація встановила націнки, які не

забезпечують мінімальний рівень рентабельності об'єктів громадського харчування, згідно з Законом України "Про підприємства в Україні" (ст.23, п.2), держава повинна забезпечити дотацію цих об'єктів.

**3.4. Конкретний розмір націнок залежно від категорії об'єкта громадського харчування встановлюється правліннями Кримспоживспілки, облспоживспілок, а по кожному об'єкту - правліннями споживчих товариств, районних спілок, виходячи з установлених державною адміністрацією обмежень.**

**3.5. Об'єкти громадського харчування, що займаються торговельною діяльністю, застосовують торговельну надбавку в розмірах та межах граничного рівня, встановленого Указом Президента України від 3 листопада 1993 р. "Про заходи щодо стримування темпів зростання цін".**

#### 4. Порядок калькулювання і реалізації продукції власного виробництва і покупних товарів

4.1. Об'єкти громадського харчування при калькулюванні страв і виробів власного виробництва при визначенні ціни продажу керуються діючими Збірниками рецептур страв, кулінарних, кондитерських та інших виробів і включають сировину і продукти в калькуляцію продукції власного виробництва за вільними і регульованими роздрібними цінами. Реалізація власної продукції проводиться за цінами калькуляції.

4.2. В разі необхідності на окремі продукти в об'єктах громадського харчування затверджуються середньозважені ціни, котрі обчислюються на підставі даних обліку про кількість використання продуктів за певний період.

4.3. Сировина і продукти, що надходять на відокремлені склади об'єктів громадського харчування, які потім розподіляють їх по інших об'єктах, обчислюються за вільними або регульованими роздрібними цінами. Відпуск сировини і продуктів об'єктам громадського харчування проводиться за цінами продажу, на вартість яких нараховується націнка об'єкта громадського харчування, котрому відпускається продукція.

4.4. Облік сировини і продовольчих товарів на складах при об'єктах громадського харчування, що відпускається тільки для цих об'єктів, ведеться за цінами продажу (реалізації).

4.5. В об'єктах громадського харчування, що одержують напівфабрикати з м'яса, птиці, риби, борошна тощо, включають їх в калькуляцію страв та виробів по нормах нетто за відповідними цінами з встановленими на них націнками.

4.6. Об'єкти громадського харчування відпускають страви, напівфабрикати, кулінарні, кондитерські вироби та іншу продукцію стороннім підприємствам, включаючи роздрібну торговельну мережу, за цінами калькуляції з наданням частини торговельної надбавки за домовленістю сторін, виходячи з установлених законодавством обмежень.

4.7. При організації виїзної торгівлі продукція власного виробництва та покупні товари реалізуються об'єктами громадського харчування за цінами з націнкою об'єктів громадського харчування другої категорії, а в буфетах третьої - за цінами основного об'єкта.

4.8. При організації буфетів на замовлення організацій, підприємств тощо замовник повинен сплатити всі витрати по організації буфету, для чого складається відповідний договір на обслуговування.

4.9. При обслуговуванні сімейних вечер, банкетів, весіль та інших святкових обідів за обслуговування береться додаткова плата в розмірах, встановлених правліннями відповідних кооперативних організацій і передбачених у договорі з замовником.

4.10. При визначенні кінцевих цін продажу на кондитерські або інші вироби в упаковці (торти, тістечка, рулети тощо) в калькуляцію після визначення ціни виробів додатково включається вартість пакувальних матеріалів.

4.11. При використанні в об'єктах громадського харчування одноразового посуду і виробів їх вартість включається у вартість продукції додатково.

4.12. Реалізація покупної продукції промислового виробництва у власній дрібно-роздрібній торговельній мережі (лотках, палатках, ларках тощо) і магазинах (відділах) кулінарії проводиться за вільними або регульованими роздрібними цінами, без застосування націнки підприємств громадського харчування.

#### 5. Порядок складання калькуляційних карток

5.1. Ціна страви визначається з вартості набору сировини на 100 порцій (страв), або 10 кг продукції (соуси, гарніри тощо), з подальшим діленням кінцевої вартості набору на 100 і округленням ціни згідно з діючим порядком. Ціни на основні і додаткові гарніри

та соуси обчислюються окремо.

5.2. Калькуляція ціни продажу (реалізації) на кожну страву, вироби кухні, у тому числі гастрономію, оформляється в калькуляційних картках діючого зразка, де обов'язково повинна бути проставлена дата зробленої калькуляції, підписи керівника об'єкта, завідуючого виробництвом (старшого кухаря), калькулятора.

5.3. Вартість солі, спецій, які використовуються для приготування страв або подаються до столу, включається в калькуляцію вартості перших, других страв і холодних закусок, виходячи з норми їх закладки на 100 страв за ціною продажу об'єктів громадського харчування.

5.4. Ціни на страви, що відпускаються зменшеними порціями, визначаються, виходячи з норм закладки продуктів і відпуску страв, передбачених Збірниками рецептур, при цьому в калькуляції окремо вказується вихід півпорції і її вартість.

5.5. Ціна продажу на горілку, лікерогорілчані вироби, що реалізуються в об'єктах громадського харчування (де дозволено їх продаж), встановлюється за порцію 100 мл за цінами з націнкою об'єктів громадського харчування без вартості посуду; а на вітчизняні вина, коньяк, шампанське - з урахуванням сплаченої виробникові надбавки на розвиток виноградарства, при цьому вказана надбавка обчислюється окремо до оптово-відпускної ціни.

5.6. Виногорілчані вироби вітчизняні та імпортні у фігурних та інших пляшках, на які не встановлені заставні ціни, реалізуються за цінами продажу, включаючи вартість пляшки.

5.7. Кожна одержана партія виногорілчаних виробів, коньяку, шампанського маркірується встановленим штампом об'єктів громадського харчування.

5.8. Продаж пива здійснюється за цінами з націнкою об'єктів громадського харчування, при цьому надбавка на розвиток хмільярства обчислюється окремо до оптово-відпускної ціни пива.

5.9. Продаж молочно-кислої продукції, соків, напоїв на розлив склянками проводиться з розрахунку ціни на 1 літр.

5.10. При визначенні розміру ціни на власну продукцію та покупні товари об'єктів громадського харчування повинен враховуватися податок на добавлену вартість, який перераховується в бюджет.

5.11. При формуванні цін на власну продукцію в їдальнях виробничих підприємств, шкіл, учбових закладів враховуються пільги, які надаються цими організаціями об'єктам громадського харчування для здешевлення вартості страв згідно з укладеними договорами або рішеннями Уряду України.

Погоджено:

Заступник Начальника  
Державної інспекції  
з контролю за цінами

Мінекономіки України

Л.М.Тараканов