



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ТАРИФАМ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
РАСПОРЯЖЕНИЕ**

28.08.2015

№ 91-р

**Об утверждении Методических рекомендаций по определению цен на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования, расположенных на территории Санкт-Петербурга**

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 07.03.1995 № 239 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)», Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге», постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге», пунктом 3.39 Положения о Комитете по тарифам Санкт-Петербурга, утвержденного постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 13.09.2005 № 1346, и на основании протокола заседания правления Комитета по тарифам Санкт-Петербурга от 28.08.2015 № 312:

1. Утвердить Методические рекомендации по определению цен на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования, расположенных на территории Санкт-Петербурга согласно приложению к настоящему распоряжению.

2. Распоряжение вступает в силу в установленном порядке.

**Председатель  
Комитета по тарифам  
Санкт-Петербурга**



**Д.В.Коптин**

**Методические рекомендации  
по определению цен на продукцию (товары), реализуемую организациями  
общественного питания при общеобразовательных организациях,  
профессиональных образовательных организациях и образовательных  
организациях высшего образования, расположенных  
на территории Санкт-Петербурга**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящие Методические рекомендации по определению цен на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования, расположенных на территории Санкт-Петербурга (далее – Методические рекомендации), разработаны в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 07.03.1995 № 239 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)», Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге», постановлениями Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» и от 13.09.2005 № 1346 «О Комитете по тарифам Санкт-Петербурга» в целях:

- обеспечения единства методов формирования цен на продукцию организаций общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования, расположенных на территории Санкт-Петербурга (далее – образовательные организации), и их экономического обоснования;
- эффективной организации питания обучающихся, позволяющей обеспечить безубыточную деятельность организаций общественного питания и социально-ориентированные цены для потребителей услуг общественного питания;
- предотвращения проявлений монополизма на рынке данных услуг;
- установления экономически обоснованных предельных наценок на продукцию (товары), обеспечивающих возмещение организациям

общественного питания при образовательных организациях экономически обоснованных затрат, учет размера прибыли, необходимой для обеспечения средствами на обслуживание привлеченного капитала и финансирование, учет всех налогов и иных обязательных платежей в соответствии с законодательством Российской Федерации и Санкт-Петербурга и других обоснованных расходов.

1.2. Методические рекомендации определяют основные требования по определению цен на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания.

1.3. Методические рекомендации применяются юридическими лицами (независимо от организационно-правовых форм) и индивидуальными предпринимателями без образования юридического лица, оказывающими услуги общественного питания, производящими продукцию и/или покупающими готовые товары и реализующими их при образовательных организациях (далее – организации общественного питания).

1.4. Методические рекомендации не распространяются на рационы питания (завтрак и обед, обед), сформированные на установленную Правительством Санкт-Петербурга стоимость, для предоставления питания отдельным категориям граждан, в отношении которых устанавливаются дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга.

Методические рекомендации не являются обязательными к применению при оказании организациями общественного питания следующих услуг:

- услуг общественного питания, не связанных с организацией и (или) обеспечением питанием обучающихся в течение учебного процесса (например, при организации специальных мероприятий (праздничных вечеров, вечеров отдыха и др.);

- при организации мест для питания повышенной комфортности (кафе, отдельных линий раздачи пищи с продукцией более сложного приготовления по отдельному меню), с условием наличия в образовательной организации реализации продукции (товаров) с применением установленной предельной наценки. В случае оказания организациями общественного питания в образовательных организациях услуг общественного питания по ценам, сформированным самостоятельно, обязательен отдельный учет продукции;

- при реализации продукции собственного производства и покупных товаров, реализуемых за пределами образовательных организаций;

- иной деятельности, не связанной с регулируемым видом деятельности.

1.5. Регулирование предельных наценок основывается на принципе обязательности ведения отдельного учета доходов и расходов в отношении регулируемой деятельности (в разрезе продукции собственного производства

и покупных товаров) и иной деятельности организаций общественного питания при образовательных организациях.

1.6. Методические рекомендации определяют единую учетную номенклатуру статей издержек обращения и производства для организаций общественного питания, а также порядок определения цен продажи на сырье, полуфабрикаты и покупные товары.

## 2. Основные понятия

– регулируемая деятельность - деятельность организаций общественного питания при образовательных организациях по оказанию услуг общественного питания в образовательных организациях;

– субъекты регулирования – юридические лица (независимо от организационно - правовых форм) и индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги общественного питания при образовательных организациях с применением регулируемых наценок общественного питания;

– доход от реализации организации общественного питания при образовательных организациях - выручка от осуществления регулируемой деятельности;

– продукция общественного питания собственного производства (далее - продукция собственного производства) - кулинарная продукция и кондитерские изделия, произведенные организацией общественного питания;

– покупные товары - продукты питания, реализуемые организациями общественного питания при образовательных организациях без осуществления технологической обработки;

– наценка на продукцию общественного питания – часть цены на продукцию общественного питания и/или покупные товары, предназначенная для возмещения расходов (издержек) по производству продукции общественного питания, ее реализации и организации обслуживания потребителя услуги общественного питания, а также для получения прибыли (далее - наценка);

– предельная наценка – регулируемая часть цены на продукцию общественного питания и/или покупные товары, предназначенная для возмещения расходов (издержек) по производству продукции общественного питания, ее реализации и организации обслуживания потребителя услуги общественного питания, устанавливаемая Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга;

– издержки обращения - выраженные в денежной форме затраты трудовых, материальных и финансовых ресурсов на осуществление производственно-торговой деятельности организации;

– период регулирования – период, на который установлена и в течение которого действует наценка, составляющий не менее одного календарного года;

– отчетный период регулирования – период регулирования, предшествующий текущему периоду регулирования;

– технико-технологическая карта на продукцию общественного питания – технический документ, составленный на основании сборника рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления (п.3.19 ГОСТ Р 50763-2007).

– иные понятия соответствуют понятиям, принятым в законодательстве Российской Федерации и Санкт-Петербурга.

Понятие «услуги общественного питания» используется в соответствии со статьями Налогового кодекса Российской Федерации (далее – НК РФ).

### **3. Нормативно-правовая основа**

3.1. Постановлением Правительства Российской Федерации от 07.03.1995 № 239 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)» органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации предоставляется право вводить государственное регулирование наценок на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях.

Предельные наценки на реализуемую организациями общественного питания в образовательных организациях продукцию (товары), определяемые в процентах от цен закупки пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемого для выработки продукции собственного производства, или от цен закупки товаров, используемых для реализации в образовательных организациях без осуществления технологической обработки, устанавливаются решением Комитета по тарифам Санкт-Петербурга.

Исчисление сумм наценок организациями общественного питания должно производиться исходя из цен, оплаченных поставщикам за продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, с учетом налога на добавленную стоимость, т.е. от закупочной цены.

Применяемый организациями общественного питания конкретный размер наценки может утверждаться приказом руководителя организации общественного

питания в зависимости от вида продукции (блюд, изделий) и степени сложности их приготовления, но не выше установленного размера предельной наценки.

3.2. Настоящие Методические рекомендации разработаны в соответствии с главой 25 «Налог на прибыль организаций» НК РФ и Методикой учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности, утвержденной Отраслевым центром повышения квалификации работников торговли Комитета Российской Федерации по торговле от 12.08.1994 № 1-1098/32-2.

3.3. Постановлением Правительства Российской Федерации от 18.09.1997 № 1182 «О проведении мероприятий в связи с изменением нарицательной стоимости российских денежных знаков и масштаба цен» установлен порядок округления цен, в том числе и на продукцию организаций общественного питания, являющихся объектом государственного регулирования. При расчете цен на продукцию собственного производства и покупные товары организаций общественного питания округление цен производится до целой копейки. При этом дробная часть копейки менее полкопейки отбрасывается и сумма снижается до целой копейки, а если эта часть равна половине копейки и больше, то сумма повышается до целой копейки.

#### **4. Общие принципы установления наценок на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания при образовательных организациях**

4.1. Решением Комитета по тарифам Санкт-Петербурга размеры предельной наценки устанавливаются как единая наценка по субъекту Российской Федерации в разрезе видов реализуемой продукции:

- на продукцию собственного производства;
- на покупные товары.

4.2. Регулирование предельных наценок основывается на принципе обязательности ведения раздельного учета доходов и расходов в отношении регулируемой деятельности (отдельно для продукции собственного производства и покупных товаров) и иной деятельности организаций общественного питания.

В случае, если субъект регулирования помимо регулируемой деятельности осуществляет иные виды деятельности, расходы на их осуществление не учитываются при расчете предельных наценок.

Убытки от иной деятельности организаций общественного питания не должны покрываться доходами от регулируемой деятельности.

Часть расходов организаций общественного питания, которые невозможно отнести к конкретному производственному процессу, учитывается в расчете

предельных наценок пропорционально доле выручки по регулируемому виду деятельности за отчетный период регулирования в общей сумме выручки за отчетный период регулирования.

В случае если учетной политикой субъекта регулирования предусмотрен иной способ распределения части расходов по видам деятельности, которые невозможно отнести к конкретному производственному процессу, организации общественного питания вправе распределять данные расходы согласно учетной политике, утвержденной руководителем организации общественного питания.

4.3. Предельные наценки устанавливаются Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга на период регулирования.

4.4. Для анализа установленных наценок Комитет по тарифам Санкт-Петербурга запрашивает у организаций общественного питания отчетные данные и предложения на последующий период регулирования, согласно ежегодно выпускаемому распоряжению Комитета по тарифам Санкт-Петербурга, и проводит анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности, в том числе в части регулируемого вида деятельности, за текущий и отчетный периоды.

## **5. Учетная номенклатура и состав расходов, включаемых в издержки обращения и производства организаций общественного питания**

В целях планирования, учета и отчетности издержек обращения субъектам регулирования рекомендуется применять следующую номенклатуру статей:

- расходы на оплату труда;
- отчисления на социальные нужды;
- расходы на аренду;
- расходы на транспорт;
- расходы на обслуживание торгово-технологического оборудования;
- расходы на амортизацию оборудования;
- расходы на электрическую энергию и другие коммунальные ресурсы с расшифровкой;
- расходы на спецодежду, посуду, хозяйственные материалы;
- услуги сторонних организаций;
- налоги, включаемые в себестоимость;
- прочие расходы.

Определение состава расходов и оценка экономической обоснованности производятся в соответствии с главой 25 «Налог на прибыль» НК РФ (часть 2), настоящими Методическими рекомендациями.

Избыточные и непроизводительные расходы организаций общественного питания, осуществляющих регулируемую деятельность, исключаются из состава расходов, относимых к регулируемому виду деятельности.

## **6. Определение цен продажи на продукцию (товары) организациями общественного питания**

6.1. Цены на продукцию общественного питания складываются из стоимости сырья (товаров) и наценок, которые предназначены для возмещения расходов организаций общественного питания и обеспечения их рентабельной работы.

6.2. В соответствии с положениями НК РФ, реализация (а также передача, выполнение, оказание для собственных нужд) на территории Российской Федерации продуктов питания, непосредственно произведенных столовыми образовательных организаций и реализуемых ими в указанных организациях, а также продуктов питания, непосредственно произведенных организациями общественного питания и реализуемых ими указанным столовым или организациям, не подлежат налогообложению (освобождается от налогообложения).

6.3. Цена на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания, определяется по следующей формуле:

$$C_{\text{пр.}} = \frac{C_{\text{прод.}} \times \text{Наценка}}{100 \%},$$

где:

$C_{\text{пр.}}$  – цена продажи на продукцию собственного производства (покупные товары) организаций общественного питания;

$C_{\text{прод.}}$  – стоимость сырья (товаров) по закупочным ценам;

Наценка – наценка на продукцию собственного производства или покупные товары, применяемая организацией общественного питания, но не превышающая предельную наценку, установленную Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга.

Кроме того, согласно подпункту 1 пункта 2 статьи 170 НК РФ, суммы налога на добавленную стоимость, предъявленные покупателю при приобретении товаров (работ, услуг), учитываются в стоимости таких товаров при их использовании для операций по производству и (или) реализации товаров (работ, услуг), не подлежащих налогообложению.

При этом в целях обеспечения единой ценовой политики при продаже готовой продукции общественного питания и покупных товаров в образовательных организациях, организациям общественного питания



рекомендуется при осуществлении регулируемого вида деятельности закупать пищевое сырье и продовольственные товары по цене, не превышающей среднюю статистическую цену на определенное наименование продовольствия с учетом нормативных технических и потребительских характеристик (сорт, категория, фасовка и т.д.).

Среднестатистическая цена определяется путем мониторинга рынка продовольствия в Санкт-Петербурге за определенный временной период (месяц) либо на официальных сайтах уполномоченных органов, в том числе Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Центр мониторинга и экспертизы цен».

## **7. Определение цен продажи на блюда и кулинарные изделия организаций общественного питания**

7.1. Определение цен продажи на блюда и кулинарные изделия осуществляется в калькуляционных карточках – форме ОП-1, утвержденной постановлением Госкомстата Российской Федерации от 25.12.1998 № 132 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций». В них указываются: наименование блюда (кулинарного изделия), номер рецептуры, название Сборника технологических нормативов, дата составления калькуляции или ее изменения, выход блюда (кулинарного изделия) в готовом виде, стоимость 100 порций и цена 1 порции.

7.2. Расчет стоимости блюда (кулинарного изделия) производится исходя из стоимости сырья (с учетом наценки), расходуемого на 100 порций блюд или 10 кг кулинарных изделий. Затем делением общей суммы стоимости набора сырья на 100 (или 10) определяется цена одной порции (или 1 кг изделия).

Цена продажи блюда (кулинарного изделия) сохраняется впредь до изменения сырьевого набора блюда (кулинарного изделия) или стоимости сырья. При изменении сырьевого набора (стоимости сырья) новая цена продажи исчисляется в следующей свободной графе калькуляционной карточки. Калькуляционные карточки регистрируются в специальном реестре.

Правильность исчисления цены продажи блюда (кулинарного изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководителем организации.

7.3. Основными документами при калькуляции блюд (кулинарных изделий), регламентирующими нормы закладки сырья, для всех организаций общественного питания являются Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий (сборники технологических нормативов), Сборники, рекомендуемые в письме Министерства экономического развития и торговли Российской Федерации от 21.10.2004 № 139-14/142, среди них:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть – М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть – М.: Хлебпродинформ, 1997 г.;
- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептов издания 1999г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России издания 1992 г.;
- Сборник рецептов блюд диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;
- Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, III часть – М.: Хлебпродинформ, 2000 г.;
- Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, часть IV – М.: Хлебпродинформ, 2001 г.;
- Сборник рецептов блюд национальных кухонь, часть V – М.: Хлебпродинформ, 2001 г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

Кроме того, организации общественного питания могут использовать аналогичные сборники, выпущенные позднее, или изготавливать новые и фирменные изделия только в случаях разработки стандартов предприятий (СТП), технических условий (ТУ) и технико-технологических карт (ТТК) на них.

При разработке технико-технологических карт и стандартов предприятий (СТП) организациям общественного питания следует руководствоваться Разъяснениями Министерства внешних экономических связей и торговли Российской Федерации от 12.07.1997 («Временный порядок разработки; и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия» и «Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий»).

7.4. В соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036, организации общественного питания независимо от организационно-правовой формы должны в обязательном порядке представлять информацию о типе и классе организации, режиме работы, об оказываемых услугах; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд, о ценах и условиях оплаты услуг.

План-меню составляется заведующим производством ежедневно, накануне дня приготовления продукции. В плане-меню указываются: дата, наименование

блюда, выход готового продукта и цена за порцию. План-меню подписывается заведующим производством и утверждается руководителем организации.

## **8. Порядок проверки правильности формирования цен на блюда и кулинарные изделия в организациях общественного питания**

Проверка правильности формирования цен по калькуляциям блюд (кулинарных изделий) состоит из контроля за:

- правильностью пересчета норм закладки сырья при их замене в соответствии с таблицей взаимозаменяемости продуктов;
- правильностью расчета закладки овощей в соответствии с сезоном по таблицам Сборников технологических нормативов;
- соответствием стоимости сырья, учтенного при калькулировании, ценам, по которым оно оприходовано материально-ответственным лицом;
- соответствием фактически проведенной разделки сырья при холодной обработке и примененного способа термической обработки с учтенными при калькулировании. В случае их несоответствия производится пересчет норматива вложения продукта и цены блюда (кулинарного изделия);
- правильностью расчета норм закладки сырья, не учтенного в Сборниках технологических нормативов (других кондиций, нестандартного), а также на наличие оформленных актов контрольных проработок с целью определения норм отходов этого сырья при холодной и тепловой обработках;
- соответствием набора сырья, учтенного в калькуляции, фактически примененному при производстве и отпуске блюд (кулинарных изделий);
- правильностью оформления калькуляционных карт, наличием подписей, правильностью расчета и округления цен продажи.

## **9. Заключительные положения**

Установленные Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга предельные наценки являются максимальными, снижение наценок организациями общественного питания производится самостоятельно.

Применение организациями общественного питания в своей деятельности (за исключением деятельности, перечисленной в пункте 1.4 настоящих Методических рекомендаций) предельных наценок, превышающих установленные Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга наценки, является нарушением порядка ценообразования и влечет применение административной ответственности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

В целях экономической обоснованности предельных (максимальных) наценок на продукцию (товары) организаций общественного питания

и подтверждения расходов и доходов указанных организаций, организации общественного питания предоставляют отчетность в формате и сроки, устанавливаемые Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга.