

ПРОИЗВОДСТВО БЕШБАРМАЧНОГО ТЕСТА



1.1 Резюме проекта

Информация о проекте	
Название проекта	Организация цеха по производству фасованного теста
Цель проекта	Производство фасованного теста
Отрасль проекта	10.85.0 Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов
Суть проекта (для чего нужен бизнес-план)	Привлечение инвестиций
Место реализации проекта (местонахождение бизнеса)	Павлодарская область, г. Павлодар
Стадия проекта (на каком этапе находится проект)	начальная
Начало работ	2017 год
Экономические показатели	
Общая стоимость проекта	3 000 000 тенге
Сумма собственных средств	300 000 тенге
Период реализации проекта	3 месяцев
Количество создаваемых рабочих мест	5
Рынок сбыта	Население Павлодарской области

Информация об инициаторе проекта	
Полное наименование компании	
Количество сотрудников	
Форма собственности	
Ф.И.О. первого руководителя	
Ф.И.О. лица, ответственного за проект	
Учредители (ФИО, доля)	
Юридический адрес	
Адрес фактического местонахождения	
Контактные данные	

1.2. Цель и задачи разработки бизнес-плана

Цель разработки бизнес - плана привлечение инвестиции и обоснование эффективности организации производства фасованного цеха.

Задачами разработки бизнес-плана является покрытие полных инвестиционных издержек проекта.

Ассортимент выпускаемой продукции - тесто бесбармачное фасованное 270 гр., 540 гр., 810 гр. В последующем, в ассортимент производимой продукции могут быть добавлены разные виды теста с учетом потребностей целевой группы.

Проектная стоимость приобретение оборудования, франшизы, автомобиля и пополнение оборотных средств по предварительным расчетам составляет 3 408 000 тенге.

Срок окупаемости инвестиции - 7 месяцев.

1.3. Инвестиционный замысел проекта

Описание проекта

Основная цель данного проекта - производство фасованного теста.

Основание проекта

- Наличие потребности на рынке.

Краткая информация о проекте:

ТОО планирует организовать производство фасованного теста. Для этих целей предусматривает приобретение оборудования, также приобретение франшизы и

пополнение оборотных средств.

Инициатор проекта планирует арендовать производственное помещение площадью 85,0 кв.м.

ПОТРЕБНОСТЬ В ФИНАНСИРОВАНИИ

Общие инвестиционные затраты по проекту включают в себя:

Инвестиции в проект

Расходы, тыс.тг.	2.016
Инвестиции в основной капитал	1.824
Оборотный капитал	1.476
Всего	3.300

Таблица 1. Необходимые инвестиции для реализации проекта

Первоначальные инвестиции с НДС, тыс.тг.

тыс.тг.

				Итого
Наименование	Кол-во	Цена	Сумма	2017
Оборудование			1.824	1.824
Тестомешалка для крупного теста 50 кг.	2	400	800	800
Морозильная камера	2	120	240	240
Каталка для теста	2	50	100	100
Упаковочный аппарат	2	6	12	12
Стеллажи, столы	6	60	360	360
Вал для упаковки	5	62,4	312	312
Оборотный капитал			1.232	1.232
Сырье	1	500	500	500
Упаковка с полиграфии	1	732	732	732

Итого			3.056	3.056
--------------	--	--	--------------	--------------

Финансирование проекта планируется осуществить как за счет собственных средств и так и грантового финансирования.

Таблица 1 – Программа финансирования на 2017 г., тыс.тг.

Источник финансирования, тыс.тг.	Сумма	Период	Доля
Собственные средств	300	07.2017	9%
Заемные средства	3.000	07.2017	91%
Всего	3.300		100%

В данном бизнес плане обосновывается объем привлеченных средств в размере 3 000 000 тенге, а также собственные инвестиции суммой 300 000 тенге. В соответствии с бизнес планом привлеченные средства предназначены на приобретение оборудования для производственного цеха, приобретение технологии производства и пополнения оборотных средств для цеха. Собственные средства предназначены на приобретение оборудования для цеха и пополнения оборотных средств.

Таблица 2. Приобретение оборудования

№	Наименование	Количество	Цена за ед., тг	Общая сумма, тг
1	Тестомешалка для крупного теста 50 кг.	2	400000	800000
2	Морозильная камера	2	120000	240 000
3	Каталка для теста	2	50 000	100 000
4	Упаковочный аппарат	2	6 000	12000
5	Стеллажи, столы	6	60000	360000
6	Вал для упаковки из 5 цветов	1	312000	312000
	Всего:			1 824 000

*Оборудование будет приобретено в г.Павлодар

Таблица 3.

Цены на продукцию

Наименование	Значение, тг.
Тесто бесбармачное фасованное 810 гр.	475
Тесто бесбармачное фасованное 540 гр.	315
Тесто бесбармачное фасованное 270 гр.	160

1.2. Целесообразность и эффективность проекта

В современных условиях производство фасованного теста постепенно переходит на путь индустриализации. Создаются современные предприятия, оснащенные совершенными техническими средствами; на них используется прогрессивная технология, внедряется научная организация труда и производства, применяются новые формы обслуживания.

Высоким качеством в настоящее время отличается тесто бесбармачное.

Основой теста является мука, которая содержит значительное количество углеводов в виде крахмала, а также растительные белки. Крахмал превращается в организме в сахар и служит основным источником энергии, белки являются пластическим материалом для построения клеток и тканей. В большинстве в тесто вводят соль, в результате чего они обогащаются легкоусвояемыми углеводами. Яйца, используемые при изготовлении многих изделий, содержат полноценные белки, жиры и витамины.

Благодаря использованию яиц или повышается содержание витаминов в кулинарных изделиях. При их изготовлении применяют пряности и другие вещества, не только улучшающие вкус и аромат, но и ускоряющие усвоение этих изделий.

В последнее время доминирует такая тенденция, что население охотнее согласно приобретать готовые или полуфабрикатные кулинарные изделия, нежели готовить их самостоятельно.

Такой вид деятельности, как небольшое производственное предприятие, совмещенное с пунктом реализации, очень распространен в развитых странах. В связи с этим, в настоящем проекте рассматривается возможность создания цеха по производству фасованного теста с пунктом реализации готовой продукции.

1.3. Ключевые экономические показатели проекта

При технико-экономическом обосновании проекта для получения финансовых средств была поставлена задача - обоснование эффективности проекта по производству фасованного теста. По проведенным расчетам были получены следующие показатели финансовой эффективности проекта: чистая прибыль в месяц 505 793 тенге; рентабельность чистой прибыли 29%, срок окупаемости — 7 месяцев.

1.4. Методика расчетов

Финансовая часть бизнес-плана была подготовлена методом финансового моделирования в среде MS Excel. При описании проекта учитывались предъявляемые требования к бизнес-плану UNIDO, а также использовались рекомендации казахстанских инвестиционных институтов, российских экспертов и Европейской

Комиссии. При подготовке финансовой части бизнес- плана используются типовые формы МСФО с учетом нового налогового Законодательства Республики Казахстан.

1 ПРЕДПРИЯТИЕ

Инициатор проекта – **Товарищество с ограниченной ответственностью «Жан ашырың»** в лице директора Сыдыкова Серика Сейдигалиевича.

Тел.: 8 705 444 55 96

БИН: 141140000112

2.1.1. Сведения о руководстве и трудовых ресурсах

Директор ТОО Сыдыков Серик Сейдигалиевич имеет опыт работы в организации производства продукции. Планирует организовать производство фасованного теста.

3. МАРКЕТИНГОВАЯ СТРАТЕГИЯ

3.1. Концепция ценообразования и маркетинга.



В процессе продвижения своей продукции на рынке, избран метод ценообразования в зависимости от средних цен на аналогичный товар у конкурентов (от рыночной цены) с учетом формулы «средние издержки + прибыль».

Такой подход оправдан тем, что все конкурирующие стороны в своем производственном процессе используют примерно одинаковое технологическое оборудование, находятся фактически в однородной экономической среде и несут схожие друг с другом производственно-финансовые издержки.

Таким образом, себестоимость продукции одного уровня качества у всех сторон практически одного порядка, а разница в цене может колебаться только в зависимости от нормы прибыли, которую закладывают те или иные конкурирующие структуры.

Данный метод способствует также минимизации риска резкого снижения цен продукцию, так как такое снижение цены возможно только за счет прибыли, что автоматически приведет к сокращению доли на рынке конкурентов, специализирующихся не на производстве, а на коммерции (импорте), ведь коммерция из-за повышенных рисков требует более высокой доходностей на вложенный капитал. Это обстоятельство, в свою очередь, будет способствовать постепенному повышению цены. Планом предусмотрено создание дифференцированной системы определения отпускной цены на продукцию в зависимости от объема поставляемой продукции.

Серьезное внимание будет уделяться контролю качество выпускаемой продукции, соблюдению стандартов и технических условий.

Реализация продукции будет происходить за счет размещения заказов. Для поиска заказов будут задействованы необходимые деловые связи.

Система распределения и сбыта

В зависимости от конкретной экономической конъюнктуры, для охвата рынка предприятие будет использовать следующие маркетинговые способы:

- Концентрация на определенных сегментах,
- Ориентация на покупательскую способность заказчика,
- Ориентация на группу потребителей,
- Учет рыночной стоимости продукции.

Стимулирование спрос - рекламы.

В своей тактике на рынке предприниматель не планирует широко использовать специальные методы стимулирования спроса, так как предлагаемая продукция объективно является насущной и потому будет востребована.

Для информирования потенциальных потребителей и распространения оферты будут задействованы традиционные способы.

4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

4.1. Краткое описание технологического процесса по производству

Технология приготовления теста такова:

Мука предварительно просеивается. Если она хранится в холодном складе, то перед приготовлением мука обязательно должна быть занесена в теплое помещение. Во время просеивания из муки удаляются примеси, которые могут повлиять на качество.

Просеянную муку помещают в тестомес, куда малыми дозами добавляют жидкие компоненты. В зависимости от рецептуры это могут быть молоко, яйцо, соль, сахар и растопленное масло. Далее запускается в тестомес и готовится тесто согласно рецептуре.

Тесто должно получиться средней густоты.

Готовое тесто извлекают из тестомеса, режут в ручную на необходимого веса куски и отправляют в раскаточные машины, где, тесто раскатывается а пласт толщиной 1 - 1,5 мм. Из раскатанного пласта формируют готовые изделия (бесбармачные сочни, заготовки для вареников, пельменей, мант и т.д.).

Далее их отправляют в камеру заморозки. Температура в камере должна быть не выше — 18 градусов. После замораживания его фасуют в упаковки и отправляют на склад или напрямую к потребителю.



4.2. Оборудование для производства

Приготовление теста - один из самых важных и длительных этапов в производственном процессе, так как тесту необходимо время, чтобы выстояться.

Ручной замес не позволяет постоянно соблюдать необходимую консистенцию, от чего пострадает качество продукции: она будет слипаться или развариваться при варке.

Для того, чтобы избежать этого, необходимо приобретение тестомеса емкостью 50л. Для получения ровных лепешек одинаковой толщины приобретается тестораскаточная машина. Для глубокой заморозки продукции необходимо использовать качественное холодильное оборудование. Планируется приобрести модульную морозильную камеру.

4.3. Необходимое сырье и материалы для производства

Таблица 4. Себестоимость продукции

Наименование	ед.изм.	цена, тг.	Тесто бесбармачное фасованное 270 гр на 30 шт упаковки	
			Норма расхода	Сумма тг на 1 шт.
мука	кг	90	5,0	450
яйцо	шт	14	20,0	280
соль	гр	25	0,1	3
вода	л	2	3,00	6
упаковка с расходами вала	шт	18	1,00	18
Итого на 30 шт				757
Итого на 1 шт				25,22
Цена				160
Маржа				84
Тесто бесбармачное фасованное 810 гр.	шт			75,65
Тесто бесбармачное фасованное 540 гр.	шт			50,43

Инициатор проекта планирует закупать сырье и материалы на рынках г.Павлодара.

5. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПЛАН

Общий объем капиталовложений в проект составляет 3 300 000 тенге.

Таблица 5. Операционной график инвестиционного периода

Мероприятия\Месяц	2.016		
	5	6	7
Проведение маркетингового исследования и разработка ТЭО			
Решение вопроса финансирования			
Получение грантового финансирования			
Выбор помещения			
Поиск персонала			
Поставка оборудования, монтаж			
Размещение рекламы			
Начало работы			

6. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

6.1. Производственные издержки

Учет производственных затрат на производство фасованного теста и полученной выручки от реализации продукции свидетельствует о высокой экономической эффективности производства. Для определения общих затрат на производство представлены следующие расчеты:

Таблица 7.

Затраты	2017	2017	2018	2019	2020	2021	2022
ФОТ	455	455	455	455	455	455	455

Аренда производственного помещения	80	80	100	100	100	100	100
Электроэнергия	30	30	40	40	40	40	40
Вода	13	13	17	17	17	17	17
Отопление	10	10	15	15	15	15	15
ГСМ	28	35	45	45	45	45	45
Услуги связи	2,0	5	10	10	10	10	10
Обслуживание и ремонт ОС	5	10	10	15	15	15	15
Услуги банка	5,0	10	15	15	15	15	15
Прочие непредвиденные расходы	15	15	15	15	15	15	15
Итого	643	663	722	727	727	727	727

Таблица 8.

Цены на продукцию

Наименование	Значение, тг.
Тесто бесбармачное фасованное 810 гр.	475
Тесто бесбармачное фасованное 540 гр.	315
Тесто бесбармачное фасованное 270 гр.	160

Таблица 9.

Производство по годам

шт.

Продукция	ВСЕГО	2017	2017	2.018	2.019	2.020	2.021	2.022
		Итого	Итого					
Загрузка, %		40%	40%	60%	80%	100%	100%	100%
Тесто бесбармачное фасованное 810 гр.	264.000	12.000	24.000	36.000	48.000	48.000	48.000	48.000
Тесто бесбармачное фасованное 540 гр.		19.200	38.400	19.200	25.600	25.600	25.600	25.600
Тесто бесбармачное фасованное 270 гр.		19.200	38.400	19.200	25.600	25.600	25.600	25.600

Таблица 10. Производство в месяц при 100% мощности

Тесто бесбармачное фасованное 810 гр.	5000
Тесто бесбармачное фасованное 540 гр.	8000
Тесто бесбармачное фасованное 270 гр.	8000

Таблица 11.

Расчет амортизационных отчислений

Всего	1	2	3	4	5	6	7
Норма амортизации							
Основные средства на начало	1.824	1.642	1.459	1.277	1.094	912	730
Приход ОС	0	0	0	0	0	0	0
Амортизационные отчисления, год	182	182	182	182	182	182	182
Остаточная стоимость ОС	1.642	1.459	1.277	1.094	912	730	547

Таблица 12. Расчет заработной платы

Т Ы
С . Т
Г .

№	Должность	Количество	оклад	Итого ЗП к начислению	Пенсионные отчисления	Подходный налог	К выдаче	ФОТ
Адм.-управленческий персонал								
1	Директор	1	100	100	10	7	83	100
2	Бухгалтер	0,5	50	25	3	0	22	25
	Итого	2	150	125	13	7	106	125
Производственный персонал								
1	Технолог	1	90	90	9	6	75	90
2	Раскатчицы	2	60	120	12	9	99	120
3	Фасовщик	1	60	60	6	3	51	60
	Итого	4	210	270	27	18	225	270
Обслуживающий персонал								
1	Водитель	1	60	60	6	3	51	60
	Итого	1	60	60	6	1	53	60
Вспомогательный персонал								
	Всего по персоналу	6,5	420	455	46	22	388	455

В целях оптимизации трудовых ресурсов директор планирует нанять 5 человек.

Расчет налогов

ТОО использует специальный налоговый режим (по упрощенной декларации) для индивидуальных предпринимателей в соответствии с Главой 62 Налогового кодекса РК, предусматривающей особый порядок расчетов с бюджетом на основе уплаты

подходного налога и распространяется на деятельность индивидуальных предпринимателей.

Таблица 13. Налоговые выплаты

Величина налоговых поступлений за 7 лет, тыс.тг.

Вид налога	Сумма, тыс.тг.
Налог на деятельность ТОО	6.316
Итого	6.316

7. Прибыль и рентабельность

Экономическая эффективность производства фасованного теста определяется качеством продукции.

Рентабельность производства фасованного теста при выполнении всех технологических требований можно обеспечить на уровне 15 - 20 процентов, с условием востребованности высококачественных продукции на потребительском рынке рентабельность может повыситься до 30 - 40 процентов.

8. Финансовые показатели проекта

Таблица 14. Ключевые финансовые показатели проекта

Годовая прибыль (5 год), тыс.тг.	19.437
Рентабельность активов	25%

Доля основных средств в стоимости активов	0,01
Коэффициент покрытия обязательств собственным капиталом	3,1

Чистый дисконтированный доход инвестированного капитала при ставке дисконтирования 5% составил **69843**тыс.тг.

Внутренняя норма доходности (IRR)	70%
Чистая текущая стоимость (NPV), тыс.тг.	69.843
Окупаемость проекта (простая), лет	1,2
Окупаемость проекта (дисконтированная), лет	1,8

По проведенным расчетам были получены основные интегральные показатели, определяющие эффективность проекта:

1. Срок окупаемости проекта - 14 месяцев - время, за которое поступления от производственной деятельности инициатор проекта покрывает затраты на инвестиции.
2. IRR - 70%.

Данный проект является привлекательным. По предварительным оценкам, доход, полученный от реализации проекта будет достаточным, чтобы окупить все затраты. Детальные финансовые расчеты показывают, что проект является рентабельным, что позволит предприятию автору проекта получать прибыль.

9. АНАЛИЗ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ ПРОЕКТА

Анализ чувствительности проекта проведен для пессимистичных вариантов.

1. Вариант снижения объема производства на 10 %, что влечет за собой уменьшение общего дохода от реализации проекта.
2. Вариант увеличения производственных издержек на 10 %, что влечет за собой уменьшение общего дохода от реализации проекта.

При прочих равных условиях, прогнозируемая рентабельность вида деятельности по проекту предполагает сжатые сроки накопления чистого дохода, достаточного для погашения заемных средств и сохранения при этом большого запаса финансовой устойчивости.

Анализ чувствительности показывает, что проект достаточно устойчив к возможным

изменениям и экономической ситуации в целом (изменение структуры и темпов инфляции), так и внутренних показателей проекта (изменение объемов закупки, цены продукции и услуг).

Проведенный анализ чувствительности и безубыточности проекта, показал высокую устойчивость к изменению критических факторов.

10.ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ

Реализация проекта будет осуществляться с учетом всех экологических и природоохранных требований региона. За используемое помещение платится имущественный налог. Проект соответствует международным стандартам и нормативам воздействия на окружающую среду.

Наличие общепризнанной правовой базы позволяет предпринять эффективные меры по стабилизации и улучшению экологической ситуации в стране. В своей работе руководствуется следующими законами и нормативными документами Республики Казахстан:

- Закон Республики Казахстан «Об охране окружающей среды»;
- Закон Республики Казахстан «О чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера»;
- Закон Казахской ССР «Об охране атмосферного воздуха»;
- Водный кодекс Республики Казахстан;
- Закон Республики Казахстан «Об охране земель и землепользовании»;
- Нормативная документация и технологические карты процессов производства технических газов.

11.СТРУКТУРА И АНАЛИЗ РИСКОВ, МЕРЫ ПО ИХ МИНИМИЗАЦИИ

У ТОО определены основные риски, разработан План мероприятий по дальнейшему внедрению и совершенствованию системы управления рисками на перспективу.

Анализ показывает, что проект достаточно устойчив к возможным изменениям как экономической ситуации в целом (изменение структуры и темпов инфляции), так и внутренних показателей проекта (изменение объемов закупки, цены продукции и услуг).

Таблица 15. Оценка рисков и основные мероприятия по их снижению

№ п/п	Вид риска	Влияние на ожидаемый доход	Мероприятия, снижающие отрицательное воздействие риска
Политические риски			
1	нестабильность хозяйственного, налогового, банковского, земельного и других законодательств в РК, отсутствие поддержки или противодействие правительства.	уменьшение дохода	-выработка внутренней налоговой политики; -формирование внешней деловой среды
Организационная группа рисков			
2	недобросовестность и низкая квалификация разработчиков	увеличение сроков и снижение уровня качества разработки	формирование необходимых требований на стадии разработки технического задания, определение жесткой материальной ответственности
Финансово- экономическая группа рисков			
3	рост налогов	уменьшение дохода	реализация мероприятий, направленных на сокращение непроизводительных расходов.
Социально-психологическая группа рисков			
4	- социальная напряженность; - дефицит, текучесть профессиональных кадров - наличие деструктивной позиции.	рост затрат	- подбор профессиональных кадров, при необходимости - обучение; -выработка механизма стимулирования работников, включая участие в результатах хозяйства.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В части оценки риска эффективного использования привлеченных средств автором проекта можно сделать следующие предположения и выводы:

1. Эффективность инвестиций рассчитана исходя из реальных экономических и производственных показателей ТОО с обоснованием необходимости вложения привлеченных средств. В связи с вышеизложенным, можно сделать вывод, что проект является привлекательным для развития экономики региона.

2. Основные преимущества выпускаемой продукции:

Во-первых - это будут экологически чистые и высококачественные продукты питания.

Во-вторых, высокие вкусовые качества продукции. К примеру, в ряде европейских стран для увеличения объема в производстве используют химические добавки, при этом продукция теряет свои вкусовые качества.

В-третьих, использование современных технологий производства фасованного теста позволит достичь высокого качества и уменьшить потери.

3. Анализ проекта четко показывает высокую эффективность использования привлеченных инвестиций, именно, при выбранном направлении. Налицо высокая устойчивость проекта к рискам, его привлекательность для инвесторов. При прочих равных условиях, прогнозируемая рентабельность вида деятельности по проекту предполагает сжатые сроки накопления чистого дохода.

13 ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОЕКТА

12.1 Проекция Cash-flow

Проекция Cash-flow (Отчет движения денежных средств, Приложение 1) показывает потоки реальных денег, т.е. притоки наличности (притоки реальных денег) и платежи (оттоки реальных денег). Отчет состоит из 3 частей:

- операционная деятельность - основной вид деятельности, а также прочая деятельность, создающая поступление и расходование денежных средств компании
- инвестиционная деятельность — вид деятельности, связанной с приобретением, созданием и продажей внеоборотных активов (основных средств, нематериальных активов) и прочих инвестиций
- финансовая деятельность — вид деятельности, который приводит к изменениям в размере и составе капитала и заёмных средств компании. Как правило, такая деятельность связана с привлечением и возвратом кредитов и займов, необходимых для финансирования операционной и инвестиционной деятельности.

Анализ денежного потока показывает его положительную динамику по годам проекта.

12.2 Расчет прибыли и убытков

Расчет планируемой прибыли и убытков в развернутом виде показан в Приложении 2.

Таблица 16

Анализ безубыточности проекта

Т Ы С .

Т Г .

Период	2017	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Доход от реализации услуг	14.820	29.640	26.220	34.960	34.960	34.960	34.960
Балансовая прибыль	8.514	16.781	13.198	20.486	20.486	20.486	20.486
Полная себестоимость услуг	6.306	12.859	13.022	14.474	14.474	14.474	14.474
Постоянные издержки	3.946	8.138	8.846	8.906	8.906	8.906	8.906
Переменные издержки	2.360	4.721	4.176	5.568	5.568	5.568	5.568
Сумма предельного дохода	12.460	24.919	22.044	29.392	29.392	29.392	29.392
Доля предельного дохода в выручке	0,841	0,841	0,841	0,841	0,841	0,841	0,841
Предел безубыточности	4.694	9.680	10.522	10.594	10.594	10.594	10.594
Запас финансовой устойчивости предприятия (%)	68%	67%	60%	70%	70%	70%	70%
Безубыточность	32%	33%	40%	30%	30%	30%	30%

Приложение 1. Прогноз движения денежных средств (Cash Flow)

Тыс.т.
Г.

Наименование	ВСЕГО	2017	2017	2018	2019	2020	2021	2022
		ВСЕГО	ВСЕГО	год	год	год	год	год
Остаток денежных средств на начало периода	0	0	9.636	25.710	38.304	57.923	77.543	97.162
Операционная деятельность								
Поступление	210.520	14.820	29.640	26.220	34.960	34.960	34.960	34.960
Тесто бесбармачное фасованное 810 гр.	125.400	5.700	11.400	17.100	22.800	22.800	22.800	22.800
Тесто бесбармачное фасованное 540 гр.		6.048	12.096	6.048	8.064	8.064	8.064	8.064
Тесто бесбармачное фасованное 270 гр.		3.072	6.144	3.072	4.096	4.096	4.096	4.096
Выбытие	95.215	6.660	13.566	13.626	15.341	15.341	15.341	15.341
Затраты на сырье	33.528	2.360	4.721	4.176	5.568	5.568	5.568	5.568
Административные расходы	55.371	3.855	7.956	8.664	8.724	8.724	8.724	8.724

Проценты за кредит	0	0	0	0	0	0	0	0
Налог на деятельность ИП, налоги от ФОТ	6.316	445	889	787	1.049	1.049	1.049	1.049
Выплата НДС	0	0	0	0	0	0	0	0
Результат операционной деятельности	115.305	8.160	16.074	12.594	19.619	19.619	19.619	19.619
Инвестиционная деятельность								
Поступление								
Выбытие	1.824	1.824	0	0	0	0	0	0
Приобретение ОС и НА	1.824	1.824	0					
Результат инвестиционной деятельности	-1.824	-1.824						
недостача избыток ден средств								
Финансовая деятельность								
Поступление	3.300	3.300	0	0	0	0	0	0
Поступления по вкладам учредителей	300	300	0					
Поступления по гранту	3.000	3.000	0					
Выбытие	0	0	0	0	0	0	0	0
Выплаты по дивидендам учредителям	0	0	0					

Выплаты по кредитам	0	0	0	0	0	0	0	0
Результат финансовой деятельности	3.300	3.300	0	0	0	0	0	0
Чистые потоки денежных средств	116.781	9.636	16.074	12.594	19.619	19.619	19.619	19.619
Остаток на конец отчетного периода	116.781	9.636	25.710	38.304	57.923	77.543	97.162	116.781

Приложение 2. Отчет о доходах и расходах

Т Ы С . Т
Г .

Наименование	ВСЕГО				2.018	2.019	2.020	2.021	2.022
			Итого	Итого	год	год	год	год	год
Доход от реализации продукции, услуг	210.520		14.820	29.640	26.220	34.960	34.960	34.960	34.960
Тесто бесбармачное фасованное 810 гр.	125.400		5.700	11.400	17.100	22.800	22.800	22.800	22.800
Тесто бесбармачное фасованное 540 гр.			6.048	12.096	6.048	8.064	8.064	8.064	8.064
Тесто бесбармачное фасованное 270 гр.			3.072	6.144	3.072	4.096	4.096	4.096	4.096
Себестоимость реализ. товаров, услуг	33.528		2.360	4.721	4.176	5.568	5.568	5.568	5.568
Затраты на сырье	33.528		2.360	4.721	4.176	5.568	5.568	5.568	5.568
	0		0	0					
Валовая прибыль	176.992		12.460	24.919	22.044	29.392	29.392	29.392	29.392

Расходы периода	55.371		3.855	7.956	8.664	8.724	8.724	8.724	8.724
Амортизация	1.186		91	182	182	182	182	182	182
Расходы по процентам за кредиты	0		0	0	0	0	0	0	0
Доход до выплаты налогов	120.435		8.514	16.781	13.198	20.486	20.486	20.486	20.486
Налог на деятельность ИП, налоги от ФОТ	6.316		445	889	787	1.049	1.049	1.049	1.049
Чистый доход	114.120		8.069	15.892	12.411	19.437	19.437	19.437	19.437
Кумулятивный чистый доход	114.120		8.069	23.961	36.372	55.809	75.246	94.683	114.120

Баланс

ТЫС.ТГ.

Обязательства по грантам			3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000
Капитал		0	8.369	24.261	36.672	56.109	75.546	94.983	114.420
Уставный капитал			300	300	300	300	300	300	300
Прибыль			8.069	23.961	36.372	55.809	75.246	94.683	114.120