# Приложение А

Оценка качества прибыли организации



ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ А



# Приложение Б

Бухгалтерская отчетность



ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ Б



ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ Б

****

ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ Б



ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ Б



ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ Б

ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ Б



ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ Б



# Приложение В

Показатели рентабельности деятельности предприятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель | Формула | Пояснения |
| 1 | 2 | 3 |
| Рентабельность продукции | ,где ПР – от продукции (работ, услуг);ПСРП – себестоимость  | Показывает, сколько прибыли реализации на рубль затрат |
| Рентабельность производства | ,где ПН – до налогообложения;– стоимость средств расчетный период; – стоимость материально–производственных за период | характеризует прибыли, приходящейся каждый произведенных ресурсов |
| Рентабельность активов | ,где – прибыль; – стоимость за период | характеризует прибыли, приходящейся каждый совокупных активов |
| Рентабельность активов | ,где  – стоимость активов расчетный период. | величину прибыли, на каждый внеоборотных активов |
| Рентабельность продаж | ,где РПР – продаж;ВП – прибыль;ВР – от реализации | характеризует прибыли, приходящейся каждый реализованной продукции |
| Экономическая рентабельность | ,где  – стоимость активов | показывает имущества |
| Рентабельность капитала (финансовая рентабельность) | ,где  – стоимость капитала расчетный период |  величину прибыли, на рубль капитала.  |

Приложение Г

Аттестационный лист

|  |
| --- |
| **Аттестационный лист (официанта, бармена, администратора)** **Нужное подчеркнуть** |
| Дата заполнения:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Ф.И.О сотрудника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Срок, Вы в компании\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **I. меню кухни.** |
| Наименование, ингридиенты, приготовления, подачи, стоимость. |
| **№п/п** | **Наименование** | **Отметка (+/-)** |
| 1 | Холодные и салаты |  |
| 2 | Горячие закуски |  |
| 3 | Горячие блюда, гарниры, гриль |  |
| 4 | Блюда к пиву, десерты |  |
| **II. меню бара.** |
| Ассортимент, ингридиенты, приготовления, подачи, стоимость. |
| **№п/п** | **Наименование** | **Отметка (+/-)** |
| 1 | Крепкие напитки |  |
| 2 | Карта вин |  |
| 3 | Коктейли |  |
| 4 | Пиво |  |
| 5 | Чай, кофе, безалкогольные напитки |  |
| **III. стандартов обслуживания.** |
| **№п/п** | **Наименование** | **Отметка (+/-)** |
| 1 | Встреча гостя. |  |
| 2 | Сервировка стола |  |
| 3 | Принятие заказа |  |
| 4 | Подача блюд |  |
| 5 | Подача напитков |  |
| 6 | Обслуживание гостя |  |
| 7 | Столовая и приборы |  |
| 8 | Разрешение конфликта |  |
| Директор: |  |  |  |  |  |
|  |  | (Ф.И.О., подпись) |

# Приложение Д

##

## Оценка удовлетворенности персонала комплекса ГК «Русь»

 АНКЕТА



