



Rasfokus

Предпринимательский проект

*«Организация убоя и переработки мяса
баранины и КРС
в Джидинском районе»*

2015 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЕКТА.....	3
2. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ	7
3. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА.....	8
4. АНАЛИЗ ПОЛОЖЕНИЯ ДЕЛ В ОТРАСЛИ	102
5. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ.	113
5.1. Программа производства мясных полуфабрикатов из баранины и мяса КРС.	113
5.2. Производственные затраты	12
5.3. Инвестиционные затраты	15
5.4. Численность работающих и затраты на оплату труда	157
6. ПЛАН МАРКЕТИНГА	15
6.1. Анализ покупателей и рынков сбыта	15
7. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН.....	20
7.1 Организационно-правовая форма реализации проекта	20
7.2 Основные партнеры	20
7.3 График реализации проекта.....	20
8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН.....	21
8.1. Расчет финансовых результатов.....	21
8.2. План денежных поступлений и выплат.....	21
8.3. Налоговое окружение	22
9. ОЦЕНКА РИСКОВ.....	19
9.1. Риски, возникающие на этапе осуществления капитальных вложений	19
9.2. Риски, связанные с эксплуатацией предприятия.....	19
9.3. Методы снижения рисков.....	20

2. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

Сельскохозяйственные потребительские кооперативы, создаваемые К(Ф)Х, ЛПХ, другими малыми формами хозяйствования для удовлетворения своих потребностей, являются частью разветвленной системы кооперативных организаций.

Главная цель деятельности кооперативного предприятия или организации – не максимизация прибыли, а обслуживание экономических интересов объединившихся товаропроизводителей, достижения определенных выгод для своих членов (в том числе повышение прибыльности хозяйств).

Сельскохозяйственные потребительские кооперативы – некоммерческие организации граждан-владельцев ЛПХ, К(Ф)Х, юридических лиц – производителей сельскохозяйственной продукции для снижения затрат или получения дополнительных доходов путем передачи кооперативу функций по реализации, снабжению, переработке продукции и иной деятельности по обслуживанию участников.

Для реализации переданных кооперативу функций его члены формируют паевой фонд за счет денежных и иных взносов. Имущество кооператива является его собственностью. Члены кооператива ведут самостоятельную деятельность по производству сельскохозяйственной продукции в рамках своих хозяйств, пользуясь услугами кооператива. Деятельность кооператива ведется в интересах его членов, доходы от деятельности кооператива распределяются между его членами. Для осуществления содержания штата наемных работников, укрепления его материально-технической базы члены кооператива вносят ежегодные членские взносы. Потребительский кооператив может обслуживать также любые хозяйства, владельцы которых не являются членами кооператива. Прибыль, полученная от этого вида деятельности, является собственностью кооператива и подлежит налогообложению в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

В структуре питания жителей Республики Бурятия мясо и мясная продукция из баранины и КРС занимают одно из ведущих мест. Основными поставщиками мяса на продовольственный рынок являются его производители: члены кооператива, крестьянские фермерские хозяйства, владельцы личных подсобных хозяйств.

Общеизвестно, что животноводство и овцеводство в Бурятии является традиционно ведущей отраслью агропромышленного комплекса. До начала 90-х годов наблюдался устойчивый рост численности крупного рогатого скота. С 1991 года в связи с общим кризисом сельского хозяйства страны, произошло резкое сокращение поголовья скота в коллективных хозяйствах. В последние годы мясной скот получил распространение во многих районах с развитым земледелием, благодаря его способности использовать грубые корма и поживные остатки при зимнем выпасе и приспособленности к содержанию в помещениях легкого типа.

Наряду с этим, одной из наиболее острых проблем в мясной отрасли, как и в предыдущие годы, остается нехватка отечественного мясного сырья. Принятые Правительством Российской Федерации меры, направленные на сокращении импорта мяса в целях создания условий для развития отечественного животноводства, оказались недостаточными. В то же время рынок мяса и мясопродуктов является чрезвычайно перспективным и социально значимым. Потребление мяса на душу населения в России составляет 53 кг, в то время как в развитых странах -80-100 кг. При этом потребление мяса будет постоянно расти по мере роста доходов населения. Динамика последних лет свидетельствует об этом. Поэтому необходимо вовремя отреагировать на сигналы рынка и сориентировать бизнес относительно перспектив развития данного сектора агропромышленного комплекса.

С развитием производства мяса в республике, одной из наиболее острых проблем в мясной отрасли, как и в предыдущие годы, остается организация сбыта отечественного мясного сырья.

Джидинский район – муниципальный район Республики Бурятия, Административный центр – село Петропавловка.

Район расположен в юго-западной части Республики Бурятия и граничит на юге — с Монголией, на западе — с Закаменским, на севере — с Кабанским, на северо-востоке — с Селенгинским и на востоке — с Кяхтинскими районами.

Площадь: 8600 км² (2,4 % от Республики Бурятия).

На территории Джиды расположены несколько крупномасштабных военных частей и большой аэродром, спроектированный под 2 взлетно-посадочные полосы, на которые сможет приземлиться практически любой самолёт. Существует военный закрытый гарнизон с пятиэтажными домами. Джиды находится в котловане, окружённом цепями сопок. Вблизи городка протекает река Джиды, которая впадает в р. Селенга, а Селенга, в свою очередь, — в озеро Байкал. Также вблизи гарнизона находятся

многочисленные карьеры, созданные искусственным путём. Зимой в Джиде температура иногда достигает -49°C .



Расстояние от районного центра:

с. Петропавловка до Нижний Бургалтай — 15 км.

до Додо-Ичетуй — 26 км,

до Баян — 1,8 км,

до Цагатуй — 14 км.

до Джиды — 66 км.

до Джанда — 60 км,
до Дырестуй — 58 км.

до Хужир = 80 км

до Кужир — 80 км,
до Цаган-Усун — 9

до Чаган-Усун — 39
до Болий — 120 км

до Бодай — 120 км,
до Желтурс — 21 км

до Желтурса — 21 км
до Нижний Торей

до Нижний Горей —
до Нарыш 64 км.

до Нарын – 64 км,
до Чуйлор – 40 км.

до Хулдат - 49 км,
до Оёй - 35 км

до Ор – 25 км,
до Ташкента – 120

до Гасархай – 120 км

до Нюгуй – 46 км,

до Верхний Бургал

до Нарын – 64 км,

до Горхан – 43 км,

до Тэгэтуй – 19 км.

до Инзагатай – 53 км.

В состав района входят 1 городское:

- посёлок городского типа Джида

и 22 сельских поселения, объединяющих 37 населённых пунктов:

1. Алцакское сельское поселение, административный центр — у. Алцак;
2. Армакское сельское поселение, административный центр — с. Армак;
3. Белоозерское сельское поселение, административный центр — с. Белоозёрск, включает также с. Тасархой и с.Нюгуй ;
4. Боргойское сельское поселение, административный центр — у. Боргой;
5. Боцинское сельское поселение, административный центр — с. Боций, включает также с. Верхний Ёнхор;
6. Булыкское сельское поселение, административный центр — с. Булык, включает также с. Баян;
7. Бургалтайское сельское поселение, административный центр — у. Нижний Бургалтай;
8. Верхнебургалтайское сельское поселение, административный центр — у. Верхний Бургалтай;
9. Верхнеторейское сельское поселение, административный центр — у. Верхний Торей, включает также с. Улзар (Намто);
- 10.Гэгэтуйское сельское поселение, административный центр — у. Гэгэтуй, включает также с. Малый Нарын;
- 11.Додоичетуйское сельское поселение, административный центр — у. Додо-Ичетуй;
- 12.Дырестуйское сельское поселение, административный центр — у. Дырестуй, включает также с. Зарубино
- 13.Ёнхорское сельское поселение, административный центр — с. Ёнхор
- 14.Желтуринское сельское поселение, административный центр — с. Желтура, включает также с. Тынгырык;
- 15.Инзагатуйское сельское поселение, административный центр — у. Инзагатуй;
- 16.Ичётуйское сельское поселение, административный центр — у. Дэдэ-Ичётуй;
- 17.Каландаришвильское сельское поселение, административный центр — с. Оёр, включает также с. Тохойи с. Укыр-Челон

1. Нарынское сельское поселение, административный центр — с.Большой Нарын
2. Нижнеторейское сельское поселение, административный центр — с. Нижний Торей включает также с. Шартыкей;
3. Петропавловское сельское поселение, административный центр — с. Петропавловка
4. Цаган-Усунское сельское поселение, административный центр — с. Цаган-Усун
5. Цагатуйское сельское поселение, административный центр — у. Цагатуй.

В структуре земельного фонда района 39,8 % приходится на лесные земли и 53,0 % на земли сельскохозяйственного назначения. Район является одним из ведущих сельскохозяйственных районов республики. Агроклиматический потенциал позволяет культивировать зерновые и кормовые культуры с получением относительно высоких урожаев. Боргойские солончаковые степи традиционно являются основой для развития животноводства.

Проект «Организация сбора и переработки мяса из баранины и КРС в Джидинском районе с использованием местного сырья» будет осуществляться на базе СППК «Хамтаа» Джидинского района Республики Бурятия.

Организация переработки мяса из баранины и мяса КРС актуальна, выгодна и эффективна. Во-первых - эта возможность производить продукцию из собственного сырья, что дает производителям мяса дополнительный рынок сбыта. Во вторых - это создание новых рабочих мест. В третьих – это поступление налогов и конечно это экономически выгодно. Также немаловажным фактором является снижение цены реализации за счет снижения себестоимости и оптимизации затрат.

4. АНАЛИЗ ПОЛОЖЕНИЯ ДЕЛ В ОТРАСЛИ

Рынок мясных полуфабрикатов Джидинского района представлен в основном из мяса животных, отсутствуют мясные полуфабрикаты из баранины. Основной продукцией из мяса баранины является:

- биточки из баранины
- шашлык из баранины.

СППК «Хамтаа» помимо мясных полуфабрикатов будет закупать и реализовывать субпродукты:

- язык с калтыком
- ливер(сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма)
- рубец
- комплект кишок

Также дополнительной продукцией кооператива будет производство и реализация переработанного мяса КРС:

- Пельмени;
- Позы;
- Котлеты;
- Фарш;

Практически во всех продовольственных магазинах района имеется данный перечень мясных продуктов КРС, но продукция баранины практически отсутствует. Для того чтобы восполнить данное отсутствие переработки баранины было решено создать совершенно новое и нужное направление в районе. По данным проведенного опроса 95 % жителей села покупают и употребляют мясные полуфабрикаты КРС, но есть огромный спрос на продукцию из баранины.

Вся мясная продукция завозится из-за пределов района, 80% поставляют производители мясной продукции республики(ИП Шагдарова, БМПК, ПЗ Николаевский), 10 % из Иркутской области, 10% из других регионов (Москва, Новосибирск). Местной продукции на рынке нет.

5. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ.

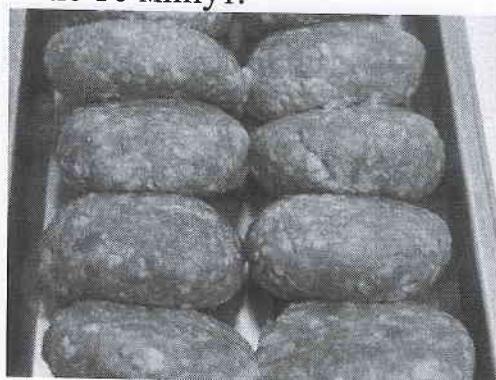
5.1. Программа производства мясных полуфабрикатов из баранины и мяса КРС.

Цех по производству мясных полуфабрикатов из баранины и мяса КРС будет организован в селе Петропавловка Джидинского района на базе СППК «Хамтаа» имеется нежилое помещение, расположенное на земельном участке.

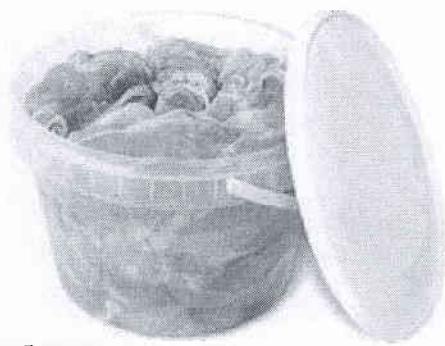
В первый год реализации проекта производство продукции начнется в декабре 2015 года. Ассортимент будет представлен котлетами, пельменями, позами, фаршем, биточки из баранины, тушенка из баранины, шашлык из баранины, субпродукты из баранины. Производство продукции из мяса баранины по годам составит:

- Декабрь 2015 год – 0,1тн,
- 2016 год – 1,9 тн,
- 2017 год – 2,3 тн,
- 2018 год – 2,5 тн,
- 2019 год – 2,6 тн,
- 2020 год – 2,9 тн.

Технология. Биточки из баранины. Смешать мясной фарш с половиной нарезанного лука, половиной зелени петрушки, тмином и панировочными сухарями. Посолить и поперчить. Запекать мясные биточки из баранины в течение 10 минут.



Шашлык из баранины.



Порезать баранину на крупные кусочки толщиной в 2-2,5 см. Репчатый лук нарезать пополам (или на четверти) и пропустить через мясорубку (чеснокодавилку) для того, чтобы он отдал соки и вкус маринаду. Все ингредиенты перемешать в глубокой миске, выдавить лимонный сок и добавить к маринаду глутамат натрия (природный усилитель вкуса, относящийся к солям), минеральную воду. Тщательно перемешать с приготовленными кусочками мяса.

Производство продукции из мяса КРС по годам составит:

- Декабрь 2015 год – 0,9 тн,
- 2016 год – 16,6 тн,
- 2017 год – 17,1 тн,
- 2018 год – 17,6 тн,
- 2019 год – 18,8 тн,
- 2020 год – 19,3 тн.

Наиболее высоким спросом из всех мясных полуфабрикатов пользуются фарш мясной, котлеты и полуфабрикаты в тесте – пельмени, позы. Процесс производства полуфабрикатов осуществляется в соответствии с санитарными правилами и технологическими нормами производства.

Технологический процесс производства начинается с подготовки сырья: муки, мяса, ингредиентов.

Мясо жилованное измельчают на мясорубке с использованием

решетки с диаметром отверстий 2 – 5 мм с добавлением пряностей, лука и других ингредиентов, указанных в рецептуре.

Замешивание теста. Мука, подаваемая для приготовления теста, должна иметь температуру 18-20 С. Замешивание теста происходит в тестомесе. Согласно рецептуре производится добавление яиц, соли, воды.

Формовка пельменей осуществляется либо на пельменных аппаратах, либо вручную. Аппарат формует из готового теста непрерывную трубку, внутрь которой непрерывно подаётся подготовленный фарш. На последнем этапе по этой «фаршированной» трубке прокатывается барабан, имеющий фигурные вырезы, отформованные пельмени попадают на подносы – примерно по 2 кг на поднос. Чтобы тесто не прилипало к штамповочному барабану, ручьи теста автоматически посыпаются мукой.

Позы лепятся только вручную. Специальных аппаратов попросту не существует. К лепщицам поз предъявляются очень высокие требования, и овладеть этим искусством весьма непросто. Труднее всего научиться формировать "юбочку" (верх позы с защипами) — по технологии она должна быть аккуратной и не слишком толстой.

Котлеты формуют вручную или на котлетном автомате, в соответствии с рецептурой панируют сухарями.

Фарши мясные после фаршесоставления фасуют в пакеты из полимерных пленочных материалов или лотки из полимерных материалов с последующим обрачиванием их термоусадочной полиэтиленовой пленкой.

Замораживание производится до температуры в центре изделия (в фарше) не ниже 10°С. Подносы с полуфабрикатами размещают на стеллажной тележке, которая вкатывается в холодильную камеру. Холодильные низкотемпературные камеры типа КХН обеспечивают заморозку и хранение продуктов при температуре до минус 18°С при температуре окружающего воздуха от 12°С до +40°С. Замороженные полуфабрикаты в тесте подвергают галтовке, для этого их обрабатывают во вращающемся перфорированном барабане для отделения муки и тестовой

крошки. Затем производят упаковку полуфабрикатов.

Упаковка и маркировка замороженных полуфабрикатов производится на фасовочно-упаковочной машине. Их фасуют в пакеты из полипропиленовой плёнки, весом от 400 г до 1000 г. На упаковке типографским способом указывается необходимая информация для покупателя, в частности, наименование предприятия-изготовителя, товарный знак, дата изготовления.

Хранение полуфабрикатов в упакованном виде осуществляется в холодильных камерах при температуре не ниже минус 10°C в течение не более одного месяца со дня выработки. Срок хранения и реализации пельменей в торговой сети при температуре минус 5°C не более 48 часов.

5.2. Производственные затраты

К прямым производственным затратам относятся:

- Оплата труда основных рабочих
- Отчисление во внебюджетные фонды
- Прочие материальные затраты

К общепроизводственным и общехозяйственным расходам относятся:

- Затраты на материал, инструменты и приспособления и другие;
- Затраты на электроэнергию, топливо и отопление представлены в приложение 9 и 10;
- Транспортные затраты представлены в приложение 8
- Затраты на оплату труда
- Отчисление во внебюджетные фонды

Для организации переработки мяса КРС и мяса баранины необходимо организовать следующие этапы:

1) закуп КРС (убойный выход мяса 160 кг по 160-180 руб) представлен в приложение 1, закуп МРС (убойный выход мяса 20 кг по 140-170 руб.) представлены в приложение 11

2) Распределение туши на мяса КРС и производство полуфабрикатов КРС представлен в приложение 2 и 3, распределение туши на мяса баранины и производство полуфабрикатов МРС представлен в приложение 12 и 13

3) Расход сырья и стоимости затрат на производство полуфабрикатов КРС представлены в приложение 4 и 5, расход сырья и стоимости затрат на производство полуфабрикатов МРС представлены в приложение 14 и 15

4) Закуп и реализация субпродуктов из баранины представлена в приложение 16 и 17

Общая сумма затрат представлена в приложение 6.

5.3. Инвестиционные затраты

Все инвестиционные затраты по проекту отражены в приложение 21 .

Собственные средства и средства гос.поддержки направляются на приобретение рефрижератора и шоковой заморозки. В первый год проекта планируются инвестиционные затраты на сумму 5500 тысяч рублей. в том числе 2200 тысяч рублей собственных средств и 3300 тысяч рублей за счет государственной поддержки.

5.4. Численность работающих и затраты на оплату труда

В приложение 7 отражены планируемые расходы на оплату труда.

Структура предприятия состоит из работников цеха мясных полуфабрикатов и вспомогательных рабочих. С начала реализации проекта количество работающих 7 человек, в последующие годы не планируется увеличение.

Средняя заработка плата работников в начале проекта планируется на уровне 10 000 рублей, ежегодно заработка плата будет увеличиваться.

Ежемесячные издержки на оплату труда в среднем составляют 56000 рублей. Это затраты в первый год реализации проекта. В последующем, с каждым годом заработка плата должна увеличиваться.

6. ПЛАН МАРКЕТИНГА

6.1. Анализ покупателей и рынков сбыта

За последние годы структура и привычки в питании россиян претерпели существенные изменения. Увеличилось потребление молочных продуктов, фруктов и овощей, мяса и уменьшилась доля хлеба и картофеля, что свидетельствует об улучшении качества питания. Все больше россиян питаются вне дома, посещая рестораны и кафе. Основным видом питания для большинства является обед, хотя в некоторых социально-демографических группах для 30% основным видом питания является ужин. Интересно, что растет значение второго завтрака и полдников. Наименее регулярно питаются бизнесмены — 37%, студенты — 36% и безработные — 30%.

Потребление мяса выросло незначительно, а вот мясных полуфабрикатов — на 74%, паштетов — на 45%, мясных деликатесов — на 32%. Также отмечен значительный рост доли продуктов быстрого приготовления в структуре питания россиян, выросшей за четыре года в целом на 32%. Сравнение данных со странами Центральной и Восточной Европы свидетельствует, что уровень и структура потребления продуктов питания сближаются.

Изменение привычек в питании и потребления непосредственно связано со значительными изменениями в розничной торговле — рынок движется к цивилизованной рознице. Доля магазинов современного формата (таких, как гипермаркеты, супермаркеты, дискаунтеры и cash and carry) выросла в России с 5% до 14%. При этом заметно снижается доля открытых

рынков, киосков и уличной торговли. Количественные изменения на потребительском рынке, представленные выше, не могли не привести к качественным изменениям потребительского поведения россиян — их отношения к приобретению товаров и услуг и поведения на рынке. Современный потребитель в основном выбирает товар рационально или, как минимум, стремится к этому, но в момент реальной покупки часто руководствуется эмоциональными мотивами или традициями.

Население стало гораздо сильнее ориентироваться на престиж и эксклюзивность товара или услуги. Даже не имея возможности приобретать товары сегмента "премиум", потребитель постоянно стремится быть хоть немного ближе к ним. Отсюда — рост подобных сегментов. Таким образом, люди стремятся удовлетворить свою потребность в индивидуализации и продемонстрировать собственные достижения.

Все большее значение как фактор потребительского поведения приобретает стремление к индивидуализации. Современный потребитель все чаще ищет некий "me brand" — марку, ориентированную лично на него; бренд, созданный для конкретного потребителя. За истекшие четыре года потребительский потенциал россиян объективно значительно вырос. Это отразилось и на отношении населения к потребительскому рынку, и состоянию потребления в целом — он существенно увеличился.

Увеличилась за этот период и доля потребителей, стремящихся к здоровому образу жизни. Это проявляется в отношении к занятиям спортом, сбалансированному питанию и потреблению здоровых продуктов.

В сознании россиян значительно возросло знание брендов и торговых марок. В текущем году уже 45% потребителей, прежде всего, ориентируются на свои любимые марки (по сравнению с 30% в 2007 году).

Немного улучшилось верbalное отношение к рекламе, хотя подавляющее большинство потребителей по-прежнему выражают негативное отношение к ней. В то же время углубленные исследования эффективности рекламы однозначно свидетельствуют о восприятии рекламы потребителем, что выражается в высоком уровне корреляции с покупкой.

Создание брендов и управление ими на рынке мясных изделий

Производители мясных изделий сегодня должны активно использовать брендирование своей продукции в качестве эффективного средства продвижения ее на рынке.

Активность потребителя развивается по двум направлениям: товарному и эмоциональному. Отсюда будет зависеть стратегия производителя.

В первой ситуации производитель улучшает товар, изобретает систему скидок и заинтересовывает поставщиков, расширяет ассортимент и так далее. Во второй плоскости идет борьба за умы потребителя, за место своей марки в сознании человека, который должен выбрать из великого множества аналогичных товаров (мясо, овощи).

Рынок мясных изделий любопытен для анализа практики брендирования с нескольких точек зрения. Во-первых, рынок находится на

стадии стагнации уже несколько последних лет. Именно в данной ситуации производителям-продавцам приходится искать новые пути развития, придумывать новые подходы к потребителю.

Стремление сегодняшнего российского потребителя к здоровому образу жизни побуждает производителей мясной продукции разрабатывать новые продукты, чтобы не потерять своего покупателя.

Покупательское поведение за последние годы значительно изменилось. С одной стороны, покупатель становится все более информированным о продукте, о технологиях, о производителе, с другой стороны, проявляется эффект "информационного шума". Покупатель уже перегружен этой информацией, в том числе и рекламного характера. Сегодня реклама следует за покупателем по шагам: с момента пробуждения и в течение всего дня. А уровень доверия к рекламе практически не растет. Именно в данной ситуации, наличие четкой концепции бренда и позиционирования поможет производителю выделиться среди всего обилия информационных потоков на узко сегментированном рынке.

В Республике Бурятия мясо – является одним из основных продуктов питания, что сложилось на протяжение десятилетий в силу национального и природно-климатических особенностей региона.

Мясо, выращенное в Джидинском районе, не требует дополнительной рекламы. Сухость климата, обилие сухих солончаков с мелким, жестким, но питательным кормом пустыни, и значительная высота над уровнем моря определяют высокие вкусовые качества мяса. Создание и продвижение бренда «продукты боргойской долины» может способствовать занятию лидирующего места на рынке мясных полуфабрикатов.

Основной задачей СППК "Хамтаа" при выходе на рынок мясных полуфабрикатов - это производство качественной, экологически чистой продукции. В дальнейшем эта продукция должна стать рентабельной и конкурентоспособной.

Основная часть произведенной продукции планируется реализовываться в районе и республике.

7. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

7.1. Организационно- правовая форма реализации проекта

Проект по сбору и организации переработки мяса из баранины и КРС (производство полуфабрикатов) будет осуществлять сельскохозяйственный потребительский перерабатывающий кооператив «Хамтаа».

7.2. Основные партнеры

Поставщики мяса КРС – личные подсобные хозяйства Джидинского района, крестьянские хозяйства района, собственный скот.

7.3. График реализации проекта

6.1. Срок реализации проекта - декабрь 2015 года – декабрь 2020

год.

6.2. Инвестиционный период – 3-4 квартал 2015 года – 3-4 квартал 2016 года.

6.3. Начало производственного цикла – 4 кв. (декабрь) 2015 г.

8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

8.1. Расчет финансовых результатов

Финансовые результаты реализации проекта отражены в приложение 19.

Выручка от реализации услуг, затраты на оказание услуг показаны поквартально в годы реализации проекта.

От сумм полученной выручки от реализации продукции высчитывают затраты на производство продукции – данный показатель является суммой чистой прибыли предприятия до налогообложения. Расчет финансовых результатов показывает прибыльность предприятия.

8.2. План денежных поступлений и выплат

Денежные потоки предприятия делятся на 3 вида:

- основная (производство);
- инвестиционная (вложение инвестиций);
- финансовая (государственная поддержка).

При движении денежных средств не учтены оборачиваемость дебиторской и кредиторской задолженности, дополнительные капиталовложения, поступление дотаций и финансирования из других источников доходов. В данной ситуации считается, что дебиторская и кредиторская задолженность будет отсутствовать (оплата 100%-ая), капитальные вложения также будут отсутствовать. Компенсационные выплаты процентов не указываются в связи с порядком их получения – только после оплаты 14% годовых за счет собственных средств, но они учтены при начислении процентов за пользование кредитом.

Отчет о движении денежных средств предназначен для расчета денежного потока проекта и оценки его финансовой реализуемости. Денежный поток проекта рассчитывается на каждом интервале планирования проекта как сальдо притока и оттока денежных средств:

- приток: поступления от реализации продукции (услуг), внереализационные доходы (продажа основных средств и пр.), увеличение акционерного (уставного) капитала за счет денежных взносов акционеров (учредителей), привлечение заемных средств (кредиты, ссуды, облигации);
- отток: инвестиционные издержки, текущие затраты (без амортизации), налоги и отчисления, погашение займов и выплата процентов, выплата дивидендов.

Денежные потоки представлены в приложение 18.

Бюджетный эффект от реализации проекта представлены в приложение 21.

Расчет эффективности проекта представлены в приложение 20.

Основным условием финансовой реализуемости проекта является положительное значение накопленного денежного потока проекта (рассчитанного нарастающим итогом) на каждом интервале планирования проекта. Выполнение данного условия обеспечивается подбором соответствующих источников финансирования, покрывающих дефицит денежных средств на этапе осуществления капитальных затрат и формирования первоначальных оборотных средств. Нехватка наличности в каком-либо из последующих интервалах планирования, как правило, означает "банкротство" проекта, то есть его финансовую несостоятельность при данных условиях финансирования. При этом расчет других показателей эффективности проекта теряет смысл.

По данным о движении денежных потоков можно сделать вывод, что проект реализуем, так как на каждом временном интервале предприятию хватает денежных средств для осуществления свое деятельности (сальдо денежных средств нарастающим потоком положительное).

8.3. Налоговое окружение

СППК «Хамтаа» согласно ОКВЭД применяет единый сельскохозяйственный налог .

Налоговые выплаты по производственной деятельности будут начисляться единый сельскохозяйственный налог - доходы минус расходы х 6%. Кроме этого будут:

- начисляться и уплачиваться страховые взносы в размере 30,2 % от суммы выплат и иных вознаграждений работникам;
- удерживаться и уплачиваться налог на доходы физических лиц в размере 13% от начисленной суммы .

9. ОЦЕНКА РИСКОВ

9.1. Риски, возникающие на этапе осуществления капитальных вложений

При осуществлении капитальных вложений основными рисками являются:

- возможные нарушения графика реализации плана мероприятий;
- возможное повышение стоимости строительно-монтажных и других работ по проекту;
- возможное повышение цен на закупаемое оборудование и затрат на его доставку.

Последние два вида рисков в определенной мере учтены при оценке проекта путем использования рекомендуемого метода «умеренно-пессимистических цен».

9.2. Риски, связанные с эксплуатацией предприятия

a) отраслевые риски:

- состояние рынка по отрасли – рынок не насыщен;

- тенденции в развитии конкурентоспособности - укрепляются благодаря намеченным мероприятиям;
 - уровень государственной поддержки – состоит в компенсации части процентных платежей и других мероприятиях, намеченных федеральным и региональным законодательством;
 - значимость предприятия в масштабах региона – существенная;
 - риск недобросовестной конкуренции со стороны других предприятий – имеется, но преодолим;
 - заключение – отраслевые риски относительно низкие;
- б) риски, связанные с регулированием деятельности предприятия:
- подчиненность (внешняя финансовая структура) – учредитель предприятия самостоятельно определяет производственно-сбытовую и финансовую деятельность;
 - формальное и неформальное регулирование – предприятие взаимодействует с областными органами управления АПК;
 - лицензирование деятельности – вся продукция сертифицирована;
 - льготы и риски их отмены – отсутствуют;
 - риски штрафов и санкций – не значительны, т.к. планируется применение экологически безопасных технологий;
 - правоприменительные риски (возможность изменения в законодательной и нормативной базе) – малы (не отражаются на основной деятельности предприятия);
 - заключение – риски регулирования мало отражаются на результатах проекта;
- в) производственные и управленические риски:
- технологический уровень производства – выше среднего;
 - риски снабженческой инфраструктуры – разногласия по договорам отсутствуют; судебных разбирательств не проводилось;
 - риски, связанные с банками в которых открыты счета – нет;
 - деловая репутация (кредитная история и др.) – кредитная история хорошая; качество продукции высокое;
 - качество управления (квалификация персонала, адаптивность руководства и пр.) – характеристики квалификации и опыта персонала соответствуют уровню предстоящих задач, но по отдельным вопросам требуется обучение персонала;
 - заключение – производственные и управленические риски не должны существенно влиять на реализацию проекта, за исключением роста цен на ресурсы.

9.3. Методы снижения рисков

В качестве мер по снижению рисков использованы:

- метод «умеренно-пессимистических цен» при оценке предполагаемой выручки и предполагаемого размера затрат на производственно-сбытовую деятельность;
- включение в состав затрат процента на непредвиденные расходы.

- наличие гарантий (в том числе банковских) от поставщиков;
 - возврата аванса;
 - надлежащего исполнения контрактов;
 - наличие долгосрочных контрактов с поставщиками сырья, материалов, комплектующих.
- наличие долгосрочных договоров на сбыт готовой продукции.
 - наличие альтернативных поставщиков сырья и покупателей готовой продукции.
- приемлемое соотношение собственных и заемных средств в составе источников финансирования проекта.

Кроме того, предусматриваются меры по повышению исполнительской дисциплины работниками предприятия всех уровней, которые подкрепляются учтенным в расчетах повышением заработной платы всех категорий работников (в ценах базисного периода, т.е. опережающим темп инфляции.

Приложение 1

Закуп мяса КРС

№	Виды продукции	2016 год				Kot-bo upo/lykun, t
		1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.	
1	Мясная гуща	24,00	4,08	20,00	3,40	26,00
						4,42
						28,00
						4,76
						16,66

22

№	Виды продукции	2017 год				NTOLO за год, т
		1 кВ.	2 кВ.	3 кВ.	4 кВ.	
1	Мясная туша	25,00	4,25	21,00	3,57	27,00 4,59 28,00 4,76 17,17

№	Виды продукции	2018 год				Kot-bo upo/jykiinn, t				
		1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.					
1	Мясная туша	26,00	4,42	21,00	3,57	28,00	4,76	29,00	4,93	17,68

23

		2019 год							
№	Виды продукции	1 кВ.	2 кВ.	3 кВ.	4 кВ.	Ko-r-bo напо/жрунн, т	Ko-r-bo напо/жрунн, т	Ko-r-bo напо/жрунн, т	Ko-r-bo напо/жрунн, т
		1 кВ.	2 кВ.	3 кВ.	4 кВ.				
1	Мясная туша	27,00	4,59	23,00	3,91	31,00	5,27	30,00	5,10
									18,87

		2020 год							
№	Виды продукции	1 кВ.	2 кВ.	3 кВ.	4 кВ.	Ko-r-bo напо/жрунн, т	Ko-r-bo напо/жрунн, т	Ko-r-bo напо/жрунн, т	Ko-r-bo напо/жрунн, т
		1 кВ.	2 кВ.	3 кВ.	4 кВ.				
1	Мясная туша	27,00	4,59	24,00	4,08	31,00	5,27	32,00	5,44
									19,38

Приложение 2

Распределение тучи КРС

		2017 год				2018 год			
№	Виды продукции	1 кВ.		2 кВ.		3 кВ.		4 кВ.	
		Мясная туша	1,72	3,43	1,72	1,72	3,43	2,58	5,15
1	Мясная туша	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%
		Kot-bo upolykinn, u							
		NTOLO za rojt	NTOLO за rojt						
		мясо							
		полуф							

26

2020 год		НТОО «Арт-Бо»	
№	Виды продукции	1 кв.	2 кв.
1	Мясная туши	50%	50%
	Kot-bo upolykunin, u	1 кв.	2 кв.
	Kot-bo upolykunin, u	3 кв.	3 кв.
	Kot-bo upolykunin, u	4 кв.	4 кв.

Приложение 3
Производство полуфабрикатов из мяса КРС

План сырья

Виды продукции	декабрь 2015 г	2016 г	2017 г	2018 г.	2019 г	2020 г	Итого, т
Пельмени	0,11	2,08	2,15	2,21	2,36	2,42	11,33
Глозы	0,16	2,92	3,00	3,09	3,30	3,39	15,87
Котлеты	0,11	2,08	2,15	2,21	2,36	2,42	11,33
Фарш	0,07	1,25	1,29	1,33	1,42	1,45	6,80
Итого	0,45	8,33	8,59	8,84	9,44	9,69	45,33

Приложение 4

Расход сырья на полуфабрикаты

Сырье	Расход сырья на 1 кг продукции	<i>Нельми</i>					Итого за период проекта, кг
		дек.15	2016	2017	2018	2019	
Затраты на сырье, т							
Количество произведенной продукции,		0,1607	2,9750	3,0661	3,1571	3,3696	3,4607
говядина жилованная 1 сорта	0,7000	0,1125	2,0825	2,1463	2,2100	2,3588	2,4225
свинина жилованная жирная	0,1700	0,0273	0,5058	0,5212	0,5367	0,5728	0,5883
мука пшеничная высшего сорта	0,3800	0,0611	1,1305	1,1651	1,1997	1,2805	1,3151
яйца куриные свежие или меланж	0,0200	0,0032	0,0595	0,0613	0,0631	0,0674	0,0692
лук репчатый свежий	0,0600	0,0096	0,1785	0,1840	0,1894	0,2022	0,2076
соль поваренная	0,0200	0,0032	0,0595	0,0613	0,0631	0,0674	0,0692
сахар- песок	0,0010	0,0002	0,0030	0,0031	0,0032	0,0034	0,0035
специи	0,0010	0,0002	0,0030	0,0031	0,0032	0,0034	0,0035
масло растительное для смазки	0,0002	0,0000	0,0006	0,0006	0,0006	0,0007	0,0007
Позы							
Количество произведенной продукции,		0,2250	4,1650	4,2925	4,4200	4,7175	4,8450
говядина жилованная 1 сорта	0,7000	0,1575	2,9155	3,0048	3,0940	3,3023	3,3915
свинина жилованная жирная	0,1700	0,0383	0,7081	0,7297	0,7514	0,8020	0,8237
мука пшеничная высшего сорта	0,3800	0,0855	1,5827	1,6312	1,6796	1,7927	1,8411
яйца куриные свежие или меланж	0,0200	0,0045	0,0833	0,0859	0,0884	0,0944	0,0969
лук репчатый свежий	0,0600	0,0135	0,2499	0,2576	0,2652	0,2831	0,2907
соль поваренная	0,0200	0,0045	0,0833	0,0859	0,0884	0,0944	0,0969
сахар- песок	0,0010	0,0002	0,0042	0,0043	0,0044	0,0047	0,0048

специи	0,0010	0,0002	0,0042	0,0043	0,0044	0,0047	0,0048	0,0227
масло растительное для смазки	0,0002	0,0000	0,0008	0,0009	0,0009	0,0009	0,0010	0,0045

Комплекты

Количество произведенной продукции,	0,1607	2,9750	3,0661	3,1571	3,3696	3,4607	16,1893
говядина жиллованная 1 сорта	0,7000	0,1125	2,0825	2,1463	2,2100	2,3588	2,4225
свинина жиллованная жирная	0,3000	0,0482	0,8925	0,9198	0,9471	1,0109	1,0382
пшеничные и вкусовые ар. добавки	0,0220	0,0035	0,0655	0,0675	0,0695	0,0741	0,0761
лук репчатый свежий	0,1160	0,0186	0,3451	0,3557	0,3662	0,3909	0,4014
яйца куриные	0,0200	0,0032	0,0595	0,0613	0,0631	0,0674	0,0692
соль	0,0120	0,0019	0,0357	0,0368	0,0379	0,0404	0,0415
вода питьевая	0,1000	0,0161	0,2975	0,3066	0,3157	0,3370	0,3461
сухари панировочные	0,0400	0,0064	0,1190	0,1226	0,1263	0,1348	0,1384

Фарши

Количество произведенной продукции,	0,0964	1,7850	1,8396	1,8943	2,0218	2,0764	9,7136
Говядина жил.односорт.	0,7000	0,0675	1,2495	1,2878	1,3260	1,4153	1,4535
Свинина жил. Односорт.	0,2500	0,0241	0,4463	0,4599	0,4736	0,5054	0,5191
Перец чёрный мол.	0,0020	0,0002	0,0036	0,0037	0,0038	0,0040	0,0042
Вода питьевая	0,1500	0,0145	0,2678	0,2759	0,2841	0,3033	0,3115

Приложение 5

Расчет стоимости сырья

	Сыре	<i>Нельми</i>				Итого за год,тыс. руб.	Цена, руб. за кг
		дек.15	2016	2017	2018	2019	
Затраты на сырье, тыс. руб.							
говядина жилованная 1 сорта	3,28	60,69	62,55	64,41	68,74	76,48	336,14
свинина жилованная жирная	2,14	39,57	40,78	41,99	44,82	46,03	215,32
мука пшеничная высшего сорта	0,42	7,74	7,97	8,21	8,76	9,00	42,09
яйца куриные свежие или меланж	0,24	4,46	4,60	4,74	5,05	5,19	24,28
лук репчатый свежий							25
соль поваренная	0,06	1,19	1,23	1,26	1,35	1,38	6,48
сахар- песок	0,01	0,18	0,18	0,19	0,20	0,21	0,97
специи	0,01	0,18	0,18	0,19	0,20	0,21	0,97
масло растительное для смазки	0,00	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,16
ИТОГО	6,16	114,03	117,52	121,01	129,16	138,53	626,42
Позы							
говядина жилованная 1 сорта	1,53	84,97	87,57	90,17	96,24	98,84	459,31
свинина жилованная жирная	3,42	63,31	65,25	67,18	71,71	73,64	344,51
мука пшеничная высшего сорта	0,59	10,83	11,16	11,49	12,27	12,60	58,93
яйца куриные свежие или меланж	0,41	7,50	7,73	7,96	8,49	8,72	40,80
лук репчатый свежий							30
соль поваренная	0,11	2,08	2,15	2,21	2,36	2,42	11,33
сахар- песок	0,01	0,27	0,28	0,29	0,31	0,31	1,47
специи							65
масло растительное для смазки	0,00	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,25
ИТОГО	6,08	169,25	174,43	179,61	191,70	196,88	917,95

Комплекты						
говядина жареная 1 сорт	3,86	71,40	73,59	75,77	80,87	83,06
мясо свиное полужирное	3,38	4,58	4,72	4,86	5,19	5,33
пищевые и вкусовые ар. добавки	0,75	13,80	14,23	14,23	15,64	16,06
лук репчатый свежий	0,42	7,74	7,97	8,21	8,76	9,00
яйца куриные и меланж	0,06	1,07	1,10	1,14	1,21	1,25
соль	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
вода питьевая	0,39	7,14	7,36	7,58	8,09	8,31
сухари панировочные	8,84	105,73	108,97	111,78	119,76	122,99
ИТОГО						578,07
						80
						70
						40
						130
						30
						0
						60

Φαρυ

Приложение 6

Затраты, всего

№	Статьи затрат	2015			Итого
		1 кв.	2 кв.	3 кв.	
1	ФОТ	0	0	0	58,0
2	Отчисления от ФОТ	0	0	0	17,5
3	Закуп мяса МРС	0	0	0	24,0
	Закуп субпродуктов МРС	0	0	0	0,9
4	Закуп мяса КРС	0	0	0	160,0
	Затраты на сырье для полуфабрикатов КРС	0	0	0	24,0
5	Затраты на сырье для полуфабрикатов МРС				24,0
6	ГСМ	0	0	0	0,6
7	Электроэнергия	0	0	0	9,7
9	Затраты на материалы, приспособления	0	0	0	5,0
10	Отопление	0	0	0	25,0
12	Прочие затраты (1 %) от затрат	0	0	0	3,3
	Итого	0	0	0	333,7

№	Статьи затрат	2016			Итого
		1 кв.	2 кв.	3 кв.	
1	ФОТ	184,5	184,5	184,5	184,5
2	Отчисления от ФОТ	55,7	55,7	55,7	55,7
3	Закуп мяса МРС	75,0	150,0	156,0	96,0
4	Закуп субпродуктов МРС	3,9	3,9	3,9	3,9
5	Закуп мяса КРС	768	640	832	896,0
6	Затраты на сырье для полуфабрикатов КРС	110,7	110,7	110,7	110,7
7	Затраты на сырье для полуфабрикатов МРС	2,7	2,7	2,7	2,7
8	ГСМ	7,2	7,2	7,2	7,2
9	Электроэнергия	27,0	27,0	27,0	27,0
10	Затраты на материалы, приспособления	45,0	45,0	45,0	45,0
11	Отопление	50,0	20,0	15,0	60,0
12	Прочие затраты (1 %) от затрат	13,3	12,5	14,4	14,9
	Итого	1343,0	1259,2	1454,1	1503,6
					5559,9

№	Статьи затрат	2017			Итого
		1 кв.	2 кв.	3 кв.	
1	ФОТ	195,0	195,0	195,0	195,0
2	Отчисления от ФОТ	58,9	58,9	58,9	58,9
3	Закуп мяса МРС	120,0	210,0	210,0	690,0
4	Закуп субпродуктов МРС	5,4	5,4	5,4	21,5
	Закуп мяса КРС	680,0	504,0	691,2	2681,6
	Затраты на сырье для полуфабрикатов КРС	114,0	114,0	114,0	456,2
	Затраты на сырье для полуфабрикатов МРС	3,0	3,0	3,0	12,2
6	ГСМ	11,1	11,1	11,1	44,3
7	Электроэнергия	28,4	28,4	28,4	113,4
9	Затраты на материалы, приспособления	20,0	20,0	20,0	80,0
10	Отопление	37,0	22,0	17,0	103,0
12	Прочие затраты (1 %) от затрат	12,7	11,7	13,5	52,2
	Итого	1285,5	1183,5	1367,5	5269,8

№	Статьи затрат	2018			Итого
		1 кв.	2 кв.	3 кв.	
1	ФОТ	205,5	205,5	205,5	205,5
2	Отчисления от ФОТ	62,1	62,1	62,1	62,1
3	Закуп мяса МРС	120,0	210,0	210,0	180,0
4	Закуп субпродуктов МРС	6,5	6,5	6,5	6,5
	Закуп мяса КРС	1036,8	625,6	644,8	720,0
5	Затраты на сырье для полуфабрикатов КРС	117,3	117,3	117,3	117,3
	Затраты на сырье для полуфабрикатов МРС	3,3	3,3	3,3	3,3
6	ГСМ	15,7	15,7	15,7	15,7
7	Электроэнергия	29,8	29,8	29,8	29,8
9	Затраты на материалы, приспособления	25,0	25,0	25,0	25,0
10	Огопление	39,0	23,0	19,0	29,0
12	Прочие затраты (1 %) от затрат	16,6	13,2	13,4	13,9
	Итого	1677,6	1337,0	1352,4	1408,1
					5775,1

№	Статьи затрат	2019			Итого
		1 кв.	2 кв.	3 кв.	
1	ФОТ	240,0	240,0	240,0	240,0
2	Отчисления от ФОТ	72,5	72,5	72,5	289,9
3	Закуп мяса МРС	95,0	152,0	133,0	494,0
4	Закуп субпродуктов МРС	7,5	7,5	7,5	30,1
	Закуп мяса КРС	950,4	768,0	942,4	3476,8
5	Затраты на сырье для полуфабрикатов КРС	125,3	125,3	125,3	501,4
	Затраты на сырье для полуфабрикатов МРС	3,4	3,4	3,4	13,8
6	ГСМ	18,2	18,2	18,2	72,9
7	Электроэнергия	31,3	31,3	31,3	125,0
9	Затраты на материалы, приспособления	30,0	30,0	30,0	120,0
10	Отопление	41,0	25,0	21,0	118,0
12	Прочие затраты (1 %) от затрат	16,1	14,7	16,2	62,0
	Итого	1630,8	1488,0	1640,9	6263,9

№	Статьи затрат	2020			Итого
		1 кВ.	2 кВ.	3 кВ.	
1	ФОТ	285,0	285,0	285,0	1140,0
2	Отчисления от ФОТ	86,1	86,1	86,1	344,3
3	Закуп мяса МРС	108,0	144,0	160,0	552,0
4	Закуп субпродуктов МРС	9,2	9,2	9,2	36,8
5	Закуп мяса КРС	864,0	768,0	992,0	3392,0
6	Затраты на сырье для полуфабрикатов КРС	130,2	130,2	130,2	520,8
7	Затраты на сырье для полуфабрикатов МРС	3,8	3,8	3,8	15,4
8	ГСМ	20,9	20,9	20,9	83,8
9	Электроэнергия	32,8	32,8	32,8	131,3
10	Затраты на материалы, приспособления	35,0	35,0	35,0	140,0
11	Отопление	43,0	27,0	23,0	126,0
12	Прочие затраты (1 %) от затрат	16,2	15,4	17,8	64,8
	Итого	1634,2	1557,5	1795,8	6547,1

Приложение 7

Численность персонала и фонд оплаты труда
декабрь 2015 год

Категория работников	Кол-во, чел	Ед.изм.	Среднемес. зар. плата, руб.	1 кв.	2 кв.	3 кв.	декабрь	ИТОГО
Технолог	1	тыс.руб.	10000,0	-	-	-	10,0	10,0
Лепшица	2	тыс.руб.	8500,0	-	-	-	17,0	17,0
Рабочие	2	тыс.руб.	8000,0	-	-	-	16,0	16,0
Водитель-грузчик	1	тыс.руб.	8000,0	-	-	-	8,0	8,0
Уборщица	1	тыс.руб.	7000,0	-	-	-	7,0	7,0
Всего	7	Х	Х	-	-	-	58,0	58,0

2016 год

Категория работников	Кол-во, чел	Ед.изм.	Среднемес. зар. плата, руб.	1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.	ИТОГО
Технолог	1	тыс.руб.	10500,0	31,5	31,5	31,5	31,5	126,0
Лепшица	2	тыс.руб.	9000,0	54,0	54,0	54,0	54,0	216,0
Рабочие	2	тыс.руб.	8500,0	51,0	51,0	51,0	51,0	204,0
Водитель-грузчик	1	тыс.руб.	8500,0	25,5	25,5	25,5	25,5	102,0
Уборщица	1	тыс.руб.	7500,0	22,5	22,5	22,5	22,5	90,0
Всего	7	Х	Х	184,5	184,5	184,5	184,5	738,0

2017 год

Категория работников	Кол-во, чел	Ед.изм.	Среднемес. зар. плата, руб.	1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.	ИТОГО
Технолог	1	тыс.руб.	11000,0	33,0	33,0	33,0	33,0	132,0
Лепшица	2	тыс.руб.	9500,0	57,0	57,0	57,0	57,0	228,0
Рабочие	2	тыс.руб.	9000,0	54,0	54,0	54,0	54,0	216,0
Водитель-грузчик	1	тыс.руб.	9000,0	27,0	27,0	27,0	27,0	108,0
Уборщица	1	тыс.руб.	8000,0	24,0	24,0	24,0	24,0	96,0
Всего	7	Х	Х	195,0	195,0	195,0	195,0	780,0

2018 год

Категория работников	Кол-во, чел	Ед.изм.	Среднемес. зар. плата, руб.	1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.	ИТОГО
Технолог	1	тыс.руб.	11500,0	34,5	34,5	34,5	34,5	138,0
Лепшица	2	тыс.руб.	10000,0	60,0	60,0	60,0	60,0	240,0
Рабочие	2	тыс.руб.	9500,0	57,0	57,0	57,0	57,0	228,0
Водитель-грузчик	1	тыс.руб.	9500,0	28,5	28,5	28,5	28,5	114,0
Уборщица	1	тыс.руб.	8500,0	25,5	25,5	25,5	25,5	102,0
Всего	7	Х	Х	205,5	205,5	205,5	205,5	822,0

2019 год

Категория работников	Кол-во, чел	Ед.изм.	Среднемес. зар. плата, руб.	1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.	ИТОГО
Технолог	1	тыс.руб.	12000,0	36,0	36,0	36,0	36,0	144,0
Лепшица	2	тыс.руб.	10500,0	63,0	63,0	63,0	63,0	252,0
Лепшица	2	тыс.руб.	9500,0	57,0	57,0	57,0	57,0	228,0
Рабочие	2	тыс.руб.	9500,0	57,0	57,0	57,0	57,0	228,0
Водитель-грузчик	1	тыс.руб.	9000,0	27,0	27,0	27,0	27,0	108,0
Всего	7	Х	Х	240,0	240,0	240,0	240,0	960,0

2020 ГОД

Категория работников	Кол-во, чел	Ед.изм.	Среднемес. зар. плата, руб.	1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.	ИТОГО
Технолог	1	тыс.руб.	12500,0	37,5	37,5	37,5	37,5	150,0
Лепщица	3	тыс.руб.	11000,0	99,0	99,0	99,0	99,0	396,0
Рабочие	3	тыс.руб.	10000,0	90,0	90,0	90,0	90,0	360,0
Водитель-грузчик	1	тыс.руб.	10000,0	30,0	30,0	30,0	30,0	120,0
Уборщица	1	тыс.руб.	9500,0	28,5	28,5	28,5	28,5	114,0
Всего	9	Х	Х	285,0	285,0	285,0	285,0	1140,0

Приложение 8

Транспортные затраты

декабрь 2015 г

№	Марка машины	Средняя норма расхода топлива на 100 км, л	Цена за ед., руб	кол-во поездок в месяц	Расстояние за поездку, км	Расстояние, км/мес	Ст-ть за руб.	мес.	Ст-ть за год, тыс. руб.
1	Рефрижератор	18	35	6	150	900	5670	17,0	
	ВСЕГО								17,0

2016 г

№	Марка машины	Средняя норма расхода топлива на 100 км, л	Цена за ед., руб	кол-во поездок в месяц	Расстояние за поездку, км	Расстояние, км/мес	Ст-ть за руб.	мес.	Ст-ть за год, тыс. руб.
1	Рефрижератор	18	38	7	200	1400	9576	28,7	
	ВСЕГО								28,7

2017 г

№	Марка машины	Средняя норма расхода топлива на 100 км, л	Цена за ед., руб	кол-во поездок в месяц	Расстояние за поездку, км	Расстояние, км/мес	Ст-ть за руб.	мес.	Ст-ть за год, тыс. руб.
1	Рефрижератор	18	41	8	250	2000	14760		44,3
	ВСЕГО								44,3

2018 г						
	Средняя норма расхода топлива на 100 км, л	Цена за ед., руб	кол-во поездок в месяц	расстояние за поездку, км	расстояние, км/мес	Ст-ть за мес. руб.
№	Марка машины					
1	Рефрижератор	18	43	9	300	20898
	ВСЕГО					62,7

2019 г						
	Средняя норма расхода топлива на 100 км, л	Цена за ед., руб	кол-во поездок в месяц	расстояние за поездку, км	расстояние, км/мес	Ст-ть за мес. руб.
№	Марка машины					
1	Рефрижератор	18	45	10	300	3000
	ВСЕГО					72,9

2020 г						
	Средняя норма расхода топлива на 100 км, л	Цена за ед., руб	кол-во поездок в месяц	расстояние за поездку, км	расстояние, км/мес	Ст-ть за мес. руб.
№	Марка машины					
1	Рефрижератор	18	47	11	300	3300
	ВСЕГО					83,8

Приложение 9

Затраты на энергоносители на полуфабрикаты

№	Материальные затраты за смену	период потребления, дни	Стоймость за месяц, тыс. руб.	
			ст-ть 1 ед., руб.	за год, тыс. руб.
1	электроэнергия, кВт	40,0	3,024	73,0
1.1.	в т.ч. работа цеха полуфабрикотов (15 кВт/смена) из них	15,0	360,0	3,024
1.2.	холодильное оборудование (25 кВт/сутки)	25,0	750,0	3,024
				56,7
				8,1

Приложение 10

Отопление			
	Количество	Цена	Сумма
Дрова, тыс.руб	5,0	5,0	25,0

Приложение 11

План закупка МРС

2019 год											
№	Виды продукции	1 кВ.	2 кВ.	3 кВ.	4 кВ.	НТЛО за 10/12					
1	Мясо МРС	25,00	0,50	40,00	0,80	35,00	0,70	30,00	0,60	2,60	Kot-bo upoaykunin, t Kotnecctbo rojor

2020 год											
№	Виды продукции	1 кВ.	2 кВ.	3 кВ.	4 кВ.	НТЛО за 10/12					
1	Мясо МРС	30,00	0,60	40,00	0,80	40,00	0,80	35,00	0,70	2,90	Kot-bo upoaykunin, t Kotnecctbo rojor

Приложение 12

Распределение туш

2016 год		NTLO за 10A,т			
№		1 кВ.	2 кВ.	3 кВ.	4 кВ.
1	0,19	0,19	0,38	0,19	0,38
	50%	50%	50%	50%	50%
	Kot-bo npoJyruun, u				

		2017 год						2018 год						МЯСО	полуф		
№	1 кВ.	2 кВ.			3 кВ.			2 кВ.			3 кВ.						
		50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%				
1	0,23	0,23	0,46	0,23	0,23	0,46	0,35	0,35	0,69	0,35	0,35	0,69	2,30	1,15	1,15		
			Kot-bo npojykrunn, u	NTOLO za rojt,	МЯСО	полуф											

Приложение 13

Производство полубафрикатов МРС

План сырья

Виды продукции	декабрь 2015 г	2016 г	2017 г	2018 г.	2019 г	2020 г	Итого, т
Биточки из баранины	0,03	0,48	0,58	0,63	0,65	0,73	3,08
Шашлык из баранины	0,03	0,48	0,58	0,63	0,65	0,73	3,08
Итого	0,06	0,95	1,15	1,25	1,30	1,45	6,16

Приложение 14

Расход сырья на полуфабрикаты из
баранины

Сырье	Расход сырья на 1 кг продукции	<i>Биточки из баранины</i>					Итого за период проекта, кг
		дек.15	2016	2017	2018	2019	
Количество произведенной продукции,							
баранина	0,9000	0,0300	0,4750	0,5750	0,6250	0,6500	0,7250
пшеничные и вкусовые ар. добавки	0,0220	0,0007	0,0116	0,0141	0,0153	0,0159	0,0177
лук репчатый свежий	0,1160	0,0039	0,0612	0,0741	0,0806	0,0838	0,0934
яйца куриные	0,0200	0,0007	0,0106	0,0128	0,0139	0,0144	0,0161
соль	0,0120	0,0004	0,0063	0,0077	0,0083	0,0087	0,0097
вода питьевая	0,1000	0,0033	0,0528	0,0639	0,0694	0,0722	0,0806
сухари панировочные	0,0400	0,0013	0,0211	0,0256	0,0278	0,0289	0,0322
Шашлык из баранины							
баранина	0,9000	0,0300	0,4750	0,5750	0,6250	0,6500	0,7250
пшеничные и вкусовые ар. добавки	0,0220	0,0007	0,0116	0,0141	0,0153	0,0159	0,0177
лук репчатый свежий	0,0160	0,0005	0,0084	0,0102	0,0111	0,0116	0,0129
специи	0,0120	0,0004	0,0063	0,0077	0,0083	0,0087	0,0097
вода питьевая	0,1000	0,0033	0,0528	0,0639	0,0694	0,0722	0,0806

Приложение 15

Расчет стоимости затрат на производство полуфабрикатов из баранины

Сыре	дек.15	2016	2017	2018	2019	2020	Итого за период
пищевые и вкусовые ар. добавки	0,1100	1,7417	2,1083	2,2917	2,3833	2,6583	11,2933
лук репчатый свежий	0,1547	2,4489	2,9644	3,2222	3,3511	3,7378	15,8791
яйца куриные	0,0933	1,4778	1,7889	1,9444	2,0222	2,2556	9,5822
соль	0,0120	0,1900	0,2300	0,2500	0,2600	0,2900	1,2320
вода питьевая	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000
сухари панировочные	0,0800	1,2667	1,5333	1,6667	1,7333	1,9333	8,2133
итого	0,4500	7,1250	8,6250	9,3750	9,7500	10,8750	46,2000
пищевые и вкусовые ар. добавки	0,1100	1,7417	2,1083	2,2917	2,3833	2,6583	11,2933
лук репчатый свежий	0,0213	1,2667	0,4089	0,4444	0,4622	0,5156	3,1191
специи	0,0540	0,8550	1,0350	1,1250	1,1700	1,3050	5,5440
вода питьевая	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0,0000
итого	0,1853	3,8633	3,5522	3,8611	4,0156	4,4789	19,9564
всего	0,6353	10,9883	12,1772	13,2361	13,7656	15,3539	66,1564

Приложение 16

Закуп субпродуктов МРС декабрь 2015 г

№	Наименование	Цена продукции, кг	Объем продукции, кг	норма выхода продукции
1	язык (с калтыком)	82,0	0,6	0,3
2	ливер(сердце, легкие,трахея, печень, диафрагма)	60,0	6,9	3,3
3	рубец без содержимого	38,0	4,3	2,0
4	комплект кипок(с содержимым)	15,0	15,0	7,2
	Итого	X	X	X

Закуп субпродуктов МРС 2016 г

№	Наименование	Цена продукции, кг	Объем продукции, кг	норма выхода продукции
1	язык (с калтыком)	85,0	9,6	0,3
2	ливер(сердце, легкие,трахея, печень, диафрагма)	65,0	109,4	3,3
3	рубец без содержимого	43,0	67,8	2,0
4	комплект кипок(с содержимым)	20,0	238,1	7,2
	Итого	X	X	X

Закуп субпродуктов МРС 2017 г

№	Наименование	Цена продукции, кг	Объем продукции, кг	норма выхода продукции
1	язык (с калтыком)	90,0	11,7	0,3
2	ливер(сердце, легкие,трахея, печень, диафрагма)	70,0	132,4	3,3
3	рубец без содержимого	48,0	82,1	2,0
4	комплект кишок(с содержимым)	25,0	288,2	7,2
	Итого	X	X	X

Закуп субпродуктов МРС 2018 г

№	Наименование	Цена продукции, кг	Объем продукции, кг	норма выхода продукции
1	язык (с калтыком)	95,0	12,7	0,3
2	ливер(сердце, легкие,трахея, печень, диафрагма)	75,0	143,9	3,3
3	рубец без содержимого	53,0	89,3	2,0
4	комплект кишок(с содержимым)	30,0	313,3	7,2
	Итого	X	X	X

Закуп субпродуктов МРС 2019 г

№	Наименование	Цена продукции, кг	Объем продукции, кг	норма выхода продукции
1	язык (с капыком)	100,0	13,2	0,3
2	ливер(сердце, легкие,трахея, печень, диафрагма)	80,0	149,7	3,3
3	рубец без содержимого	58,0	92,8	2,0
4	комплект кишок(с содержимым)	35,0	325,8	7,2
	Итого	X	X	X

Закуп субпродуктов МРС 2020 г

№	Наименование	Цена продукции, кг	Объем продукции, кг	норма выхода продукции
1	язык (с капыком)	105,0	14,7	0,3
2	ливер(сердце, легкие,трахея, печень, диафрагма)	85,0	167,0	3,3
3	рубец без содержимого	63,0	103,5	2,0
4	комплект кишок(с содержимым)	40,0	363,4	7,2
	Итого	X	X	X

Приложение 17

Реализация субпродуктов МРС декабрь 2015 г

№	Наименование	Цена продукции, кг	Объем продукции, кг	стоимость
1	язык (с калтыком)	140,0	0,6	85,3
2	ливер(сердце, легкие,трахея, печень, диафрагма)	200,0	6,9	1381,8
3	рубец без содержимого	80,0	4,3	342,7
4	комплект кишок(с содержимым)	190,0	15,0	2856,8
	Итого	X	26,8	4666,6

Реализация субпродуктов МРС 2016 г

№	Наименование	Цена продукции, кг	Объем продукции, кг	стоимость
1	язык (с калтыком)	145,0	9,6	1398,2
2	ливер(сердце, легкие,трахея, печень, диафрагма)	205,0	109,4	22425,5
3	рубец без содержимого	85,0	67,8	5765,6
4	комплект кишок(с содержимым)	195,0	238,1	46423,7
	Итого	X	424,9	76012,8

Реализация субпродуктов МРС 2017 г

№ _о	Наименование	Цена продукции, кг.	Объем продукции, кг	стоимость
1	язык (с калтыком)	150,0	11,7	1750,9
2	ливер(сердце, легкие,трахея, печень, диафрагма)	210,0	132,4	27808,7
3	рубец без содержимого	90,0	82,1	7389,9
4	комплект кишок(с содержимым)	200,0	288,2	57638,0
	Итого	X	514,4	94587,5

Реализация субпродуктов МРС 2018 г

№ _о	Наименование	Цена продукции, кг	Объем продукции, кг	стоимость
1	язык (с калтыком)	155,0	12,7	1966,6
2	ливер(сердце, легкие,трахея, печень, диафрагма)	215,0	143,9	30946,6
3	рубец без содержимого	95,0	89,3	8478,8
4	комплект кишок(с содержимым)	205,0	313,3	64216,3
	Итого	X	559,1	105608,1

Реализация субпродуктов МРС 2019 г

№ _о	Наименование	Цена продукции, кг	Объем продукции, кг	стоимость
1	язык (с калтыком)	160,0	13,2	2111,2
2	ливер(сердце, легкие,трахея, печень, диафрагма)	220,0	149,7	32932,9
3	рубец без содержимого	100,0	92,8	9282,0
4	комплект кишок(с содержимым)	210,0	325,8	68413,8
	Итого	X	581,5	112739,9

Реализация субпродуктов МРС 2020 г

<u>№</u>	<u>Наименование</u>	<u>Цена продукции, кг</u>	<u>Объем продукции, кг</u>	<u>стоимость</u>
1	язык (с калтыком)	165,0	14,7	2428,4
2	ливер(сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма)	225,0	167,0	37567,7
3	рубец без содержимого	105,0	103,5	10870,7
4	комплект кишок(с содержимым)	215,0	363,4	78124,6
	Итого	X	648,6	128991,3

Денежные потоки проекта

№ п/п	Наименование продукции	дек.15	2016	2017	2018	2019	2020	ИТОГО
								ИТОГО
1	Поступления от реализации продукции кооператива	289,5	5368,6	5936,4	6280,3	6810,8	7218,5	31904,1
2	Господдержка	3300,0						
3	Выплаты затрат на производство продукции кооператива	333,7	5559,9	5269,8	5775,1	6263,9	6547,1	29749,4
4	Выплата налогов*	-2,7	-11,5	40,0	30,3	32,8	40,3	129,3
5	НДФЛ	7,5	95,9	101,4	106,9	124,8	148,2	584,7
6	Сальдо потока на конец периода по основной деятельности	3250,9	-275,7	525,1	368,0	389,3	482,9	1440,6
7	Сальдо потока нарастающим итогом	3250,9	2975,2	3500,3	3888,4	4257,7	4740,6	22593,2
Инвестиционная деятельность								
	Поступления средств (собственных)	2200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2200,0
	Инвестиционные выплаты	5500,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5500,0
	Сальдо потока на конец периода по инвестиционной деятельности	-3300,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	-3300,0
	Сальдо потока по основной и инвестиционной деятельности	-49,1	-275,7	525,1	368,0	389,3	482,9	1440,6
	Сальдо потока нарастающим итогом	-49,1	-324,8	200,3	568,4	957,7	1440,6	2793,2
Финансовая деятельность								
	Поступления заемных средств	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Выплаты основного долга	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Выплаты процентов	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Сальдо потока на конец периода по финансовой деятельности	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Сальдо потока по всем видам деятельности	3201,9	-551,4	1050,2	736,1	778,6	965,9	6181,3
	Сальдо потока нарастающим итогом	3201,9	2650,4	3700,7	4436,8	5215,4	6181,3	25386,4

ПРИМЕЧАНИЕ: * - за исключением отчислений во внебюджетные фонды (они уже включены в текущие затраты)

Выручка от реализации продукции

Вид продукции	дек.15	2016	2017	2018	2019	2020	ИТОГО
Мясо КРС, т	0,45	8,33	8,59	8,84	9,44	9,69	45,3
Цена, руб/кг	200,00	205,00	210,00	215,00	220,00	225,00	X
Итого выручка по мясу КРС, тыс.руб	90,00	1707,65	1802,85	1900,60	2075,70	2180,25	9757,05
Пельмени, т	0,16	2,98	3,07	3,16	3,37	3,46	16,19
Цена, руб/кг	230,00	235,00	240,00	245,00	250,00	255,00	X
Итого выручка, тыс.руб	36,96	699,13	735,86	773,50	842,41	882,48	3970,34
Позы, т	0,23	4,17	4,29	4,42	4,72	4,85	22,67
Цена, руб/кг	250,00	255,00	300,00	305,00	310,00	315,00	X
Итого выручка, тыс.руб	56,25	1062,08	1287,75	1348,10	1462,43	1526,18	6742,78
Котлеты, т	0,16	2,98	3,07	3,16	3,37	3,46	16,19
Цена, руб/кг	240,00	245,00	250,00	255,00	260,00	265,00	X
Итого выручка, тыс.руб	38,57	728,88	766,52	805,07	876,11	917,09	4132,23
Фарш, т	0,10	1,79	1,84	1,89	2,02	2,08	9,71
Цена, руб/кг	300,00	305,00	310,00	315,00	320,00	325,00	X
Итого выручка, тыс.руб	28,93	544,43	570,29	596,70	646,97	674,84	3062,15
ВЫРУЧКА от реализации продукции на муниципальной территории, тыс. руб.							
Мясо МРС, т	0,06	0,95	1,15	1,25	1,30	1,45	6,16
Цена, руб/кг	230,00	235,00	240,00	245,00	250,00	260,00	X
Итого выручка по мясу МРС, тыс.руб	13,80	223,25	276,00	306,25	325,00	377,00	1521,30
Субпродукты, кг	26,84	424,94	514,40	559,13	581,49	648,59	2755,37
Выручка субпродукты, тыс.руб.	4,67	76,01	94,59	105,61	112,74	128,99	522,61
Биточки из барабанины, т.	0,03	0,53	0,64	0,69	0,72	0,81	3,42
Цена, руб/кг	260,00	265,00	270,00	275,00	280,00	285,00	X
Итого выручка, тыс.руб	8,67	139,86	172,50	190,97	202,22	229,58	943,81

Шашлык из баранины, т	0,03	0,53	0,64	0,69	0,72	0,81	3,42
Цена, руб/кг	350,00	355,00	360,00	365,00	370,00	375,00	X
Итого выручка, тыс.руб	11,67	187,36	230,00	253,47	267,22	302,08	1251,81
Выручка от реализации продукции баранины, тыс. руб.	25,00	493,24	497,09	550,05	582,18	660,66	2718,22
Общая выручка кооператива	289,51	5368,64	5936,35	6280,27	6810,80	7218,49	31904,07

Расчет эффективности проекта кооператива

Наименование продукции	дек.15	2016	2017	2018	2019	2020	Всего
Выручка кооператива	289,5	5 368,6	5 936,4	6 280,3	6 810,8	7 218,5	31 904,1
Господдержка	3 300,0						3 300,0
Всего поступлений	3 589,5	5 368,6	5 936,4	6 280,3	6 810,8	7 218,5	35 204,1
Инвестиции за счет собственных средств	2 200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Текущие затраты	333,7	5 559,9	5 269,8	5 775,1	6 263,9	6 547,1	2 200,0
ЕСХН	-2,7	-11,5	40,0	30,3	32,8	40,3	29 749,4
НДФЛ	7,5	95,9	101,4	106,9	124,8	148,2	129,3
Всего затрат кооператива	2 538,6	5 644,3	5 411,2	5 912,2	6 421,5	6 735,5	584,7
Прибыль	1 050,9	-275,7	525,1	368,0	389,3	482,9	32 663,4
Чистые выгоды - всего	1 050,9	-275,7	525,1	368,0	389,3	482,9	2 540,6
Чистые выгоды нараст. итогом	1 050,9	775,2	1 300,3	1 668,4	2 057,7	2 540,6	2 540,6
Чистые выгоды диск.	1 041,7	-270,9	511,3	355,2	372,4	457,9	2 467,6
Чистые выгоды диск. нараст. итогом	1 041,7	770,8	1 282,1	1 637,3	2 009,7	2 467,6	2 467,6
Чистые выгоды диск. с уч. риска	997,5	-248,4	449,0	298,7	299,9	353,1	2 149,9
Чистые выгоды диск. нараст. итогом с уч. риска	997,5	749,2	1 198,2	1 496,9	1 796,8	2 149,9	2 149,9
К дисконтирования	0,9912	0,9824	0,9737	0,9651	0,9565	0,9481	
К диск. с риском	0,9492	0,9009	0,8551	0,8116	0,7703	0,7312	

Приложение 20

Расчет эффективности проекта кооператива

Наименование продукции	дек.15	2016	2017	2018	2019	2020	Всего
Выручка кооператива	275,7	5 145,4	5 660,4	5 974,0	6 485,8	6 841,5	30 382,8
Всего поступлений	275,7	5 145,4	5 660,4	5 974,0	6 485,8	6 841,5	30 382,8
Инвестиции за счет собственных средств	500,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500,0
Текущие затраты	333,7	5 559,9	5 269,8	5 775,1	6 263,9	6 547,1	29 749,4
Налоги	-3,5	-24,9	23,4	11,9	13,3	17,7	38,0
Всего затрат кооператива	830,2	5 535,0	5 293,3	5 787,0	6 277,2	6 564,7	30 287,4
Прибыль	605,9	10 680,4	10 953,6	11 761,0	12 763,0	13 406,2	60 170,2
Чистые выгоды - всего	-554,5	-389,6	367,1	187,0	208,6	276,8	95,4
<i>Чистые выгоды нараст. итогом</i>	<i>-554,5</i>	<i>-944,1</i>	<i>-577,0</i>	<i>-390,0</i>	<i>-181,4</i>	<i>95,4</i>	<i>95,4</i>
Чистые выгоды диск.	-549,6	-382,8	357,4	180,5	199,5	262,4	67,5

<i>Чистые выгоды диск. нараст. итогом</i>	-549,6	-932,4	-575,0	-394,5	-194,9	67,5	67,5
<i>Чистые выгоды дискон. с уч. риска</i>	-526,3	-351,0	313,9	151,8	160,7	202,4	-48,6
<i>Чистые выгоды диск. нараст. итогом с уч. риска</i>	-526,3	-877,3	-563,5	-411,7	-251,0	-48,6	-48,6
<i>К дисконтирования</i>	0,9912	0,9824	0,9737	0,9651	0,9565	0,9481	
<i>К диск. с риском</i>	0,9492	0,9009	0,8551	0,8116	0,7703	0,7312	

План расходов СПК "Хамтгаа" Республика Бурятия Джидинский район с.Петропавловка

№	наименование приобретений(расходов)	объемы расходов по источникам финансирования						срок исполнения месяцев	
		общая стоимость расходов	собственные средства	доля собственных средств в общих расходах	собственные средства	доля собственных средств в общей стоимости	заемные средства		
1	грузовой автомобиль-рефрижератор TOYOTA DYNAR 12 тн.	2200	880	40%	880			1320	60% 4 мес
2	холодильная камера среднетемпературная площадью 10,5 м ²	572	228,8	40%	228,8			343,2	60% 5 мес
3	Камера глубокой шоковой заморозки -18 град.	250	100	40%	100			150	60% 5 мес
4	Коптильня холодного копчения	75	30	40%	30			45	60% 3 мес
5	Машина для очистки кишок	250	100	40%	100			150	60% 3 мес
6	морозильные лари для фермерских лавок и магазинов 5*25,0	125	50	40%	50			75	60% 2 мес
8	мини- завод по убою скота (МРС)	2028	811,2	40%	811,2			1216,8	60% 18 мес
	итого	5500	2200	40%	2200			3300	

Бюджетный эффект от реализации проекта

Наименование статьи	1 год	2 год	3 год	4 год	5 год	6 год
1. Выплаты средств, итого	3 300,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
(сумма показателей пунктов 1 "а", 1 "б")						
а) предполагаемая государственная поддержка проекта	3 300,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
б) НДС (комплектующие изделия, запасные части, оборудование, строительные работы, материалы, топливо, электроэнергия)	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
2. Поступление средств, итого	22,4	307,3	377,0	385,4	447,5	532,8
(сумма показателей пунктов 2 "а", 2 "б", 2 "в", 2 "г")						
а) налоги и платежи в бюджет ЕСХН	-2,7	-11,5	40,0	30,3	32,8	40,3
а) налоги и платежи в бюджет НДФЛ	7,5	95,9	101,4	106,9	124,8	148,2

6) отчисления на социальные нужды (пенсионный фонд, фонд социального страхования, фонд занятости, обязательное медицинское страхование)	17,5	222,9	235,6	248,2	289,9	344,3
в) возврат процентов по государственному кредиту						
г) возврат основного долга государству						
3. Сальдо потока (разность пунктов 2 и 1)	-3 277,6	307,3	377,0	385,4	447,5	532,8
4. Сальдо потока нарастающим итогом	-3 277,6	-2 970,3	-2 593,3	-2 207,9	-1 760,3	-1 227,6
5. Коэффициент дисконтирования	0,9912	0,9824	0,9737	0,9651	0,9565	0,9481
6. Сальдо потока с учетом дисконтирования (произведение показателей пунктов 3 и 5)	-3248,75	301,93	367,04	371,97	428,07	505,12
7. Чистый дисконтированный доход государства нарастающим итогом	-3 248,8	-2 946,8	-2 579,8	-2 207,8	-1 779,7	-1 274,6

План расходов СПГК "Хамгаа" Республика Бурятия Джидинский район с.Петропавловка

наименование приобретений(расходов)	объемы расходов по источникам финансирования							срок исполнения
	общая стоимость расходов	собственные средства	доля собственных средств в общей стоимости	собственные средства	доля собственных средств в общей стоимости	заемные средства	доля заемных средств в общей стоимости	
№								
1 Грузовой автомобиль-рефрижератор TOYOTA DYNAR 12 тн.	2200	880	40%	880				1320 60% 4 мес
2 Холодильная камера среднетемпературная площадью 10,5 м ²	572	228,8	40%	228,8				343,2 60% 5 мес
3 Камера глубокой шоковой заморозки -18 град.	250	100	40%	100				150 60% 5 мес
4 Коптильня холодного копчения	75	30	40%	30				45 60% 3 мес
5 Машина для очистки кишок	250	100	40%	100				150 60% 3 мес
6 Морозильные лари для фермерских лавок и магазинов 5*25,0	125	50	40%	50				75 60% 2 мес
7 Мини- завод по убою скота (МРС)	2028	811,2	40%	811,2				1216,8 60% 18 мес
Итого	5500	2200	40%	2200				3300