

Správná kalkulace cen jídel v zařízeních školního stravování

Veřejná informační služba, spol. s r.o.

Ing. Pavel Fencí

Obsah

1.	Výkladová část – teoretická východiska kalkulací...	1
1.1	Kalkulace je.....	1
1.2	Kdo spočítá kalkulace jídel?	2
1.3	Kalkulace musí do směrnice	3
1.4	Základní kalkulační vzorec.....	3
1.5	Kalkulační položky.....	4
1.5.1	Finanční norma – náklady na potraviny.....	4
1.5.2	Náklady na potraviny (finanční norma) v legislativě.....	5
1.5.3	Finanční bilance – kontrola nákladů na potraviny i skutečné spotřeby.....	6
1.5.4	Režijní náklady	6
1.5.5	Mzdové režie (osobní náklady)	6
1.5.6	Mzdové náklady na závodní stravování	6
1.5.7	Věcná režie (ostatní náklady).....	7
1.5.8	Rozúčtování energií	8
1.5.9	Odpisy	8
1.5.10	Jaké jsou základní principy při práci s režijními náklady?	8
1.5.11	Zisk	9
1.6	Specifika kalkulací u plátce DPH.....	9
1.6.1	Správné postupy pro práci s DPH v kalkulacích jídel.....	10
2.	Praktická část – příklady a typické situace z praxe ŠJ	11
2.1	Jak spočítáme kalkulaci nákladů při jednom chodu denně (např. pouze oběd)?	11
2.2	Jak rozdělíme náklady při jednom chodu denně mezi HČ a DČ?	11
2.3	Jak spočítáme kalkulaci nákladů při více chodech denně (např. svačina, oběd, večeře)?	12
2.3.1	Kalkulace pomocí poměrových čísel	12
2.3.2	Kalkulace pomocí přírážky	13
2.4	Jak stanovit poměr věcné a mzdové režie mezi výrobou a výdejem?	14
2.5	Jak spočítat kalkulaci pro cizího strávnicka u plátce DPH	15
2.6	Jak spočítat kalkulaci pro závodní stravování s odpočtem FKSP u plátce DPH?	15
2.7	Jak spočítat kalkulaci pro cizího zaměstnance s odpočtem FKSP u plátce DPH?	16

1. Výkladová část – teoretická východiska kalkulací

Kalkulace – slovo, za kterým se skrývá často problematická, opomíjená nebo dokonce vědomě přehlížená oblast ekonomiky školní jídelny. Přesto na kalkulacích vše stojí! Správná kalkulace jídla je základním kamenem, bez kterého není možné správně nastavit, řídit a kontrolovat ani zpětně vyhodnocovat zbytek ekonomiky žádného výrobního provozu. Nemůžeme přeci stavět střechu nového domu, aniž bychom měli správně založené jeho základy. Je logické, že takový dům nic nevydrží. Stejně tak není možné založit ekonomiku a hospodaření školní jídelny na kalkulacích spočtených „pohledem z okna“. A přitom tvorba metodiky a vlastní výpočet kalkulace není nic až tak složitého. Stačí dodržet pár základních principů a uvažovat selským rozumem správného hospodáře a máme vyhráno. V následujících kapitolách se zaměříme právě na tyto principy.

1.1 Kalkulace je...

Kalkulace na výdajové stránce slouží pro řízení nákladů školní jídelny, neboť zjišťují **velikost nákladů na jednotku výkonů** (např. uvařená porce oběda) a na příjmové stránce tím umožňují **výpočet správné prodejní ceny na jednotku výkonu** (např. porce oběda).

Kalkulace je stanovení (**předběžná kalkulace**) nebo zjištění (**výsledná kalkulace**) vlastních nákladů nebo ceny na **kalkulační jednotici**. Ve školním stravování je kalkulační jednoticí vždy **jedna porce** snídaně, svačiny, oběda či večeře (pro jednoduchost v následujícím textu považujeme za kalkulační jednotici vždy jednu porci oběda).

Školní jídelna v zásadě pracuje s předběžnou kalkulací, která nám slouží ke stanovení

- a) **dílčích materiálových a režijních nákladů** na výrobu jedné porce
- b) **výsledné prodejní ceny jedné porce**.

Oba dva aspekty budeme v rámci tohoto dokumentu průběžně zkoumat.

Předběžná kalkulace je jak už název napovídá nepřesný údaj, kde na základě historických skutečných nákladů ODHADUJEME náklady budoucí přepočtené na jednotku výkonu! Nejen z tohoto důvodu je třeba pro výpočet kalkulací používat správná data a správné metody tak, abychom zajistili co nejmenší odchylku od skutečnosti. K pokrytí případného rozdílu ve výpočtu může v DČ pomoci položka kalkulovaného zisku.

V žádném případě by se nemělo stát, že bychom se s kalkulací jídla dostali pod skutečné náklady na jeho výrobu. V takovém případě je kalkulace chybná. Z tohoto důvodu je vhodné **provádět kontrolní přepočet** nejlépe několikrát ročně zejména tehdy, dochází-li k inflaci, větším cenovým výkyvům u dílčích komodit (prudké zdražení brambor z důvodu jejich neúrody atd.).

K čemu je tedy potřeba kalkulace?

- Potřebujeme ji pro odhad a řízení nákladů školní jídelny.
- Potřebujeme ji pro správné stanovení prodejní ceny a řízení výnosů školní jídelny.
- Potřebujeme ji pro správné stanovení odváděné DPH (u plátce DPH).
- Kontroluje ji ČŠI.

- Kalkulace může kontrolovat správce daně (FÚ) za účelem zjištění správnosti stanoveného základu daně pro výpočet daně na výstupu (u plátce DPH zejména tam, kde se poskytují slevy k ceně).

Kalkulace ceny jídel je důležitý interní dokument, který vám usnadní mnoho konkrétních situací při kontrolách a jednání s nadřízenými orgány.

1.2 Kdo spočítá kalkulace jídel?

Ve školských organizacích, a to zejména tam, kde je školní jídelna součástí většího celku (školy), téměř vždy vyvstává otázka, kdo tu kalkulaci má vlastně spočítat. Někdy to v organizaci vypadá spíše tak, že stanovení kalkulace je bitva kdo z koho.... Podívejme se tedy nejprve v úvodu na problematiku výpočtu kalkulací z jiného úhlu pohledu – z pohledu kompetenčního. Kdo musí umět stanovovat kalkulace jídel ve školní jídelně? Má to být kuchař? Vedoucí školní jídelny nebo její ředitelka, je-li jídelna v právní subjektivitě? Nebo například ekonomka školy, je-li jídelna součástí školy? Pomiňme praktickou část věci toho kterého provozu a podívejme se na to, kdo by podle dostupné právní úpravy měl být zodpovědný za správné stanovení kalkulace jídel.

Východiskem pro naši odpověď budiž KATALOG PRACÍ¹ dle nařízení vlády č. 222/2010 Sb. a METODICKÝ VÝKLAD K ODMĚŇOVÁNÍ PEDAGOGICKÝCH PRACOVNÍKŮ A OSTATNÍCH ZAMĚSTNANCŮ ŠKOL A ŠKOLSKÝCH ZAŘÍZENÍ A JEJICH ZAŘAZOVÁNÍ DO PLATOVÝCH TŘÍD PODLE KATALOGU PRACÍ vydaným MŠMT². Podívejme se na příklady, ve kterých již tyto uvedené právní normy stanovují schopnost pracovníka kalkulaci sestavit:

2.05.02 KUCHAR – 6. platová třída

1. Stanovování technologických postupů a jejich kalkulace při rozsáhlé výrobě jídel včetně kontroly jejich dodržování, sestavování vlastních receptur, jídelních lístků a zajišťování správné gastronomické skladby.

2.05.02 KUCHAR – 7. platová třída

1. Organizace práce při výrobě jídel spojené s hmotnou odpovědností, stanovování a provádění technologických postupů a kalkulací při rozsáhlé výrobě širokého sortimentu, stanovování a zajišťování správnosti gastronomické skladby jídel, racionální výživy a zajišťování výroby náročných specialit.

1.02.04 ROZPOČTÁŘ - 9. platová třída

1. Sestavování rozpočtů jednotlivých organizačních celků podle kalkulací, norem a potřeb včetně jejich rozpisů a zajišťování jejich plnění. Prověřování a zajišťování účetní správnosti vykazování rozpočtových prostředků. Zajišťování realizace rozpočtových změn.

2.05.06 PROVOZÁŘ - 8. platová třída

1. Organizace provozu velkokapacitního stravovacího zařízení včetně zajišťování jeho technického vybavení a údržby, ekonomické agendy, stanovování technologických postupů a zajišťování jejich dodržování včetně kontroly dodržování hygienických předpisů.

2. Komplexní zajišťování provozu souboru objektů včetně jejich hospodárného využití po provozně-ekonomické stránce, zajišťování provozu a údržby, organizace prováděných prací, zajišťování potřebného materiálu a technického dozoru na prováděné práce, zajišťování podkladů pro zpracování návrhu finančního rozpočtu a spolupráce při projednávání smluv s dodavatelskými a projektovými organizacemi, přebírání dodávek a provedených prací, zajišťování dodržování programu odpadového hospodářství.

Berme výše uvedený výčet jako příklady těch profesí, od kterých je již nutná znalost zpracování kalkulací. Co z toho však plyne? Především to, že **tvorba kalkulací je o spolupráci!** O spolupráci **mezi kuchařem (tj. technologem výrobního procesu), provozářem či vedoucí školní jídelny a ekonomem (školy, školní jídelny)**. Nejde o to vyhrát bitvu a „hodit“ kalkulace na někoho jiného. Ono to vlastně ani není možné a je nutné spolupracovat. Kuchař je ten, který ví, co se do kterého jídla dává za potraviny. Provozář má o něco širší pohled a ví například, jaké limity stanoví vyhláška o školním stravování, jaké energie školní jídelna odčerpává, jaké

¹ Dostupné na http://www.mpsv.cz/files/clanky/8980/Katalog_praci_UZ_1_10_2010.pdf

² Dostupné na <http://www.msmt.cz/file/28255>

počty strážníků v jednotlivých kategoriích strážníků jsou během roku reálné atd. A ekonom/účetník zase z účetnictví čerpá celkový finanční pohled na jednotlivé náklady (na energie, na mzdy, na odpisy atd.). Stanovení kalkulací tak je o spolupráci všech zainteresovaných osob tedy zejména technologa (kuchaře), provozáře (vedoucí ŠJ) a ekonoma (účetní ŠJ). **Bez spolupráce těchto tří osob není možné kalkulaci stanovit správně.**

1.3 Kalkulace musí do směrnic

Kalkulační vzorec, obsah kalkulačních položek a způsob jejich oceňování je nutné přesně specifikovat **ve vnitro-organizační směrnici školní jídelny**. Samotné stanovení kalkulačního vzorce je plně v kompetenci každé jednotlivé školní jídelny. Pouze rozptyl přímých nákladů na potraviny - finanční normy – je vymezen vyhláškou o školním stravování.

1.4 Základní kalkulační vzorec

Kalkulace se sestavují v jednotlivých položkách nákladů (**kalkulační položky**), které tvoří následující obecný kalkulační vzorec:

ř.1	Přímý materiál	
ř.2	Přímé mzdy a osobní náklady	
ř.3	Ostatní přímé náklady	
ř.4	Výrobní režie	
ř.5	VLASTNÍ NÁKLADY VÝROBY	ř.1+ř.2+ř.3+ř.4
ř.6	Správní režie	
ř.7	VLASTNÍ NÁKLADY VÝKONU	ř.5+ř.6
ř.8	Odbytová režie	
ř.9	ÚPLNĚ VLASTNÍ NÁKLADY VÝKONU	ř.7+ř.8
ř.10	Zisk	
ř.11	KALKULOVANÁ CENA	ř.9+ř.10

nebo

ř.1	Přímý materiál	
ř.2	Přímé mzdy a osobní náklady	
ř.3	Ostatní přímé náklady	
ř.4	PŘÍMÉ NÁKLADY	ř.1+ř.2+ř.3
ř.5	Výrobní (provozní) režie	
ř.6	Správní režie	
ř.7	Odbytová režie	
ř.8	NEPŘÍMÉ NÁKLADY	ř.5+ř.6+ř.7
ř.9	ÚPLNĚ VLASTNÍ NÁKLADY VÝKONU	ř.4+ř.8

V prostředí školního stravování pak bude kalkulační vzorec vypadat takto (uvažujeme nejsložitější variantu kalkulace pro cizího strážníka):

finanční norma
+
mzdová režie
+
věcná režie
+
zisk
=
PC cena oběda

Při kalkulaci prodejní ceny **je třeba do kalkulačního vzorce začlenit i uvažované slevy** (například dotaci z FKSP viz příklady níže).

Z hlediska výpočtu kalkulace je podstatný také **zdroj financování jednotlivých kalkulačních položek**, které se mohou v rámci hlavní a doplňkové činnosti (třech typů strážníků) tak i v rámci jednotlivých odběratelů značně lišit. Důvodem je to, že kalkulace prodejní ceny oběda pak musí být rozdělena právě do těchto samostatných celků. Každá cena oběda se tak skládá minimálně ze tří složek:

1. materiálové náklady na pořízení surovin (finanční norma)

- v HČ u žáků hradí strážník
- v HČ u vlastních zaměstnanců obvykle hradí strážník (zaměstnanec) s možným příspěvkem zaměstnavatele (dotace z FKSP)
- v DČ hradí strážník

2. věcná režie

- v HČ u žáků hradí zřizovatel školní jídelny (školy)
- v HČ u zaměstnanců hradí zřizovatel školní jídelny (školy)
- v DČ obvykle hradí strážník

3. mzdová režie

- v HČ u žáků hradí stát ze státního rozpočtu prostřednictvím vyššího ÚSC (kraje – přímé náklady na vzdělávání ONIV)
- v HČ u zaměstnanců hradí zřizovatel (nejde o školní stravování – legislativa nedefinuje, měly by být hrazeny z prostředků na HČ, kdo však prostředky poskytuje?)
- v DČ obvykle hradí strážník

Přehled financování jednotlivých kalkulačních položek podle tří základních typů strážníků rekapituluje následující tabulka:

Kalkulační položka	Typ strážníka (činnosti)		
	HČ žáci	HČ zaměst.	DČ cizí
finanční norma	strážník	strážník (-FKSP)	strážník
věcná režie	zřizovatel	zřizovatel	strážník
mzdová režie	stát	stát	strážník
zisk	-	-	strážník

1.5 Kalkulační položky

1.5.1 Finanční norma – náklady na potraviny

Náklady na potraviny ve školním stravování jsou stanoveny tzv. přímo na kalkulační jednici. Náklady vychází z technickohospodářských norem tj. z receptury na uvaření vybraného druhu jídla:

$$\frac{\text{norma spotřeby materiálu} \times \text{cena za měrnou jednotku}}{\text{počet porcí}}$$

Příklad: Receptura stanoví 2,5 kg mouky na 10 porcí (norma spotřeby materiálu). Cena za 1 kg mouky činí 13,50 Kč (cena za měrnou jednotku). Zjišťujeme-li náklady na jednu porci, je třeba vydělit číslem 10.

Náklad na jednu porci v Kč = $(2,5 \cdot 13,50)/10 = 3,38$ Kč

V rámci stanovení finančních nákladů je samozřejmě nutné zahrnout do výpočtu všechny položky receptury na dané jídlo.

1.5.2 Náklady na potraviny (finanční norma) v legislativě

Stanovení finančních nákladů na potraviny je však ve školním stravování regulováno vyhláškou. Náklady na potraviny jsou přesně vymezeny rozsahem normy spotřeby dle přílohy č. 2 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování³

VYHLÁŠKA č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších novel.

Finanční limity na nákup potravin

Věkové skupiny strávníků, hlavní a doplňková jídla	Finanční limity Kč/den/strávník
1. Strávníci do 6 let	
snídaně	7,00 až 13,00
přesnídávka	6,00 až 9,00
oběd	14,00 až 25,00
svačina	6,00 až 9,00
večeře	12,00 až 19,00
Celkem (celodenní)	45,00 až 75,00
na nápoje	3,00 až 5,00
2. Strávníci 7–10 let	
snídaně	9,00 až 15,00
přesnídávka	7,00 až 12,00
oběd	16,00 až 32,00
svačina	6,00 až 10,00
večeře	14,00 až 25,00
Celkem (celodenní)	52,00 až 94,00
3. Strávníci 11–14 let	
snídaně	10,00 až 16,00
přesnídávka	7,00 až 12,00
oběd	19,00 až 34,00
svačina	7,00 až 11,00
večeře	15,00 až 27,00
Celkem (celodenní)	58,00 až 100,00
4. Strávníci 15 více let	
snídaně	11,00 až 17,00
přesnídávka	7,00 až 12,00
oběd	20,00 až 37,00
svačina	7,00 až 11,00
večeře	17,00 až 34,00
Celkem (celodenní)	62,00 až 111,00
II. večeře	9,00 až 16,00

³ Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších novel. Dostupné z <http://www.msmt.cz/file/19639/download/>

1.5.3 Finanční bilance – kontrola nákladů na potraviny i skutečné spotřeby

V praxi každá školní jídelna dlouhodobě sleduje finanční bilanci, která srovnává stanovenou kalkulační jednici (náklad na potraviny na jednu porci v rozsahu stanoveném vyhláškou) tzn. plán se skutečnou spotřebou (podle výdejek). Podle výsledku finanční bilance je zpětně schopna posoudit, je-li správně stanovena finanční norma tak, aby odpovídala skutečným nákladům

- pokud se ve finanční bilanci dlouhodobě vykazuje „**provar**“ tj. spotřeba je větší než plán (finanční norma), který nelze ovlivnit druhovou skladbou jídel či technologickou úsporou, je chybně stanoven finanční limit na potraviny a je třeba jej zvýšit.
- pokud se ve finanční bilanci dlouhodobě vykazuje „**úspora**“ tj. spotřeba je nižší než je stanovený plán (finanční norma), je možné strážníkům v rámci skladby jednotlivých jídel kvantitativně či kvalitativně přilepšit (případně samozřejmě snížit finanční limit na potraviny)

1.5.4 Režijní náklady

Mezi režijní náklady na výrobu jídel ve školním stravování se patří

- a) mzdová režie
- b) věcná režie

Pojďme se podívat na obě nákladové skupiny podrobně.

1.5.5 Mzdová režie (osobní náklady)

Mzdová režie nebo také mzdové nebo osobní náklady obsahují následující položky:

- hrubé mzdy zaměstnanců
- odvody sociálního pojištění
- odvody zdravotního pojištění
- náhrady vyplacené v pracovní neschopnosti
- odvody do FKSP

Z účetního pohledu jde o následující skupinu nákladů z výsledovky:

Učtová sk./Účet	Název účtu	Obsahové vymezení
52-Osobní náklady		
521	Mzdové náklady	předpis hrubých mezd
524	Zákonné sociální pojištění	sociální zabezpečení a zdravotní pojištění
525	Jiné sociální pojištění	povinné úrazové pojištění
527	Zákonné sociální náklady	přídel do fondu FKSP

1.5.6 Mzdové náklady na závodní stravování

Ve školních jídelnách často vyvstává problém s tím, že kalkulované mzdové náklady na závodní stravování (tj. příspěvek na mzdy kuchařek na výrobu jídel pro zaměstnance školní jídelny či školy) nejsou nikým kryty. Tento problém je široký a přesahuje možnosti i zaměření této práce⁴. Definujme si jen ve stručnosti základní principy:

- legislativa neříká, kdo mzdové náklady na závodní stravování jídelnám uhradí

⁴ K tomuto tématu je k dispozici rozsáhlá analýza dostupná na <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=914>

- závodní stravování však podle legislativy není školskou činností, tj. nejde o školní stravování, na které přísluší prostředky z jasných zdrojů
- mzdové náklady by se měly hradit z prostředků na hlavní činnost
- ÚSC se k tomu staví různě – záleží na rozhodnutí ředitele právního subjektu, lze využít přímé neinvestiční výdaje (NIV), avšak jen do výše disponibilních zdrojů apod.

Ve vztahu ke kalkulacím je pro nás důležité, že o tomto nároku na mzdové prostředky na závodní stravování musíme vědět, musíme jej mít spočítaný a zahrnutý v kalkulacích. Ani v kalkulacích nelze tuto oblast díky absenci legislativy či nesystémovým řešením krajů ignorovat.

1.5.7 Věcná režie (ostatní náklady)

Věcná režie nebo také **ostatní náklady** tvoří nákladovou složku jídla, která se váže ke všem ostatním dosud nezmiňovaným nákladům. Patří sem **veškeré ostatní přímé i nepřímé náklady, o kterých školní jídelna účtuje** a přitom nejde o nákup potravin či osobní náklady. V praxi školní jídelny jde zejména o tyto skupiny nákladů (výčet nemůže být kompletní):

Účtová sk./Účet	Název účtu	Obsahové vymezení
50-Spotř.nákupy		
501	Spotřeba materiálu (mimo potravin)	kancelářské potřeby, obaly, drobný majetek
502	Spotřeba energie	voda, elektřina, plyn, pára
51-Služby		
511	Náklady na opravy a údržbu	opravy strojů, přístrojů, výtahy, budova
518	Náklady na ostatní služby	telefony, internet, komerční pojištění...
53-Dané a popl.		
531	Daň silniční	automobil pro dovoz obědů
54-Ostatní nákl.		
549	Ostatní náklady z činnosti	ostatní dle účelu neumístitelné náklady
55-Odpisy		
551	Odpisy dlouhodobého majetku	odpisy majetku
56-Finanční nákl.		
562	Úroky	úroky a poplatky na běžných účtech

Jak tedy skutečné věcné náklady zjistit? V praxi je třeba postupovat následovně:

- pro zjištění skutečných věcných nákladů je třeba vycházet z účetnictví - z výsledovky například za poslední kalendářní rok
- z výsledovky je třeba sečíst všechny (!) relevantní náklady nejlépe v členění na HČ a DČ, neboť tyto náklady se mohou u jednotlivých skupin strávnicků lišit – věcná režie v HČ (děti, zaměstnanci) určitě nebude obsahovat například náklady spojené s provozem auta používaného v rámci DČ na dovoz obědů
- tyto náklady podělit počtem skutečně uvařených porcí za poslední kalendářní rok
- výsledkem je skutečný náklad na jednu porci

Podívejme se dále na vybrané problémové oblasti z praxe při výpočtu věcné režie ve školním stravování.

1.5.8 Rozúčtování energií

Běžným problémem, se kterým se v praxi setkáváme, je problém s rozúčtováním energií v případě, že školní jídelna je součástí školy a nemá vlastní samostatné měřiče energií. Škola pak dostává jednu fakturu za celek včetně školní jídelny, a pokud tento náklad již není v účetnictví kvalifikovaně ošetřen například střediskovým účtováním, vyvstává problém jakou částku energií vlastně do kalkulace zahrnout. Velkou výhodou jsou samozřejmě samostatné měřiče energií, avšak toto řešení není vždy možné. V těchto případech je nutné provést výpočet poměrového koeficientu například:

- podle **plochy budovy** školní jídelny x budovy školy
- podle **kvalifikovaného (!) odhadu** – kvalifikovaný odhad musí být prokazatelný tj. zjištěný nejlépe energetickým auditem u externího dodavatele (nejen spotřeba, ale i například tepelné ztráty)
- **kombinací obou metod** provést rozpočet nákladů na energie podle
 - a) základní složky počítané dle plochy budovy a současně v určitém poměru
 - b) spotřební složky podle odhadované spotřeby zjištěné například energetickým auditem

1.5.9 Odpisy

Další problematickou oblastí bývají odpisy. Jak již bylo výše řečeno, odpisy evidované na nákladovém účtu 551 jednoznačně patří do kalkulace věcné režie. Z toho důvodu je třeba dbát na to, jaký způsob odpisování zvolíme při nákupu nového (zejména toho dražšího) majetku. V případě, že zvolíme nevhodný způsob odpisu (příliš rychlý odpis znamená vyšší částku do nákladů organizace) může se nám stát, že kalkulace věcné režie resp. celkové promítnutí nákladů do prodejní ceny jídla bude v daném prostředí zcela nekonkurenceschopné. Samozřejmě platí, že i částka odpisů musí být rozdělena ve správném a průkazném poměru mezi HČ a DČ. Používá-li jídelna odpisovaný majetek jen pro DČ (automobil pro vývoz, speciální šokér pro mražená jídla na vývoz apod.), spadá tento náklad výhradně do kalkulace věcné režie pro DČ a neměl by se promítnout ve věcné režii činnosti hlavní.

1.5.10 Jaké jsou základní principy při práci s režijními náklady?

- Zásadním principem, který je při tvorbě kalkulací dodržet, je skutečnost, že do režijních nákladů je třeba započítat **VEŠKERÉ** náklady, které souvisí výrobou a distribucí jídel, pro něž je kalkulace zpracovávána.
- Režijní náklady se obvykle počítají na jednotku uvařeného jídla (např. oběda) tj. jak pro hlavní činnost, tak pro doplňkovou činnost dohromady. Není tak možné mít například v DČ výrazně nižší mzdové náklady než v HČ.
- Mohou nastat případy, kdy potřebujeme pro HČ a DČ kalkulace režijních nákladů skutečně dvě (v HČ je potřeba kalkulovat náklady na dozor a provoz jídelny, v DČ u výdeje do jídelonosičů tyto náklady zcela

chybí a mohou se naopak vyskytnout náklady spojené s distribucí – vývozem, provozem automobilu atd.).

- Kalkulovaný režijní náklad uplatníme i v HČ – např. v době nemoci, v době prázdnin, v době ředitelského volna hradí režijní náklad přímo strážník (děti, zaměstnanci).
- Vaří-li jídelna více chodů denně, tedy například snídani, svačinu, oběd, přesnídávku či večeři, je třeba režijní náklady mezi vyráběné chody rozvrhnout podle poměru zjištěného kvalifikovaným tj. průkazným (!) a obhajitelným způsobem.
- Přestože se mohou objevovat nejasnosti ohledně financování režijních nákladů pro jednotlivé skupiny strážníků (např. mzdové náklady na závodní stravování), průkaznost jejich existence a oprávněná výše na základě kalkulace musí být nezvratná.

1.5.11 Zisk

Zisk nebo zisková přírážka v rámci kalkulace tvoří „nepovinnou“ položku. Nicméně jeho nemůžeme význam v kalkulacích podceňovat:

- Vzhledem k tomu, že doplňková činnost je činností ekonomickou, provozovanou za účelem plného pokrytí vstupních nákladů a **dosažení zisku**, je vhodné ziskovou přírážku do kalkulací doplňkové činnosti zahrnovat.
- Kalkulace je nepřesný údaj, kde na základě historických skutečných nákladů odhadujeme náklady budoucí přepočtené na jednotku výkonu. K **pokrytí případného rozdílu či chyby ve výpočtu** může výrazně pomoci položka kalkulovaného zisku.
- Kromě vytváření finančního polštáře (neměli bychom se dostat pod náklady) **umožňuje také elegantně absorbovat zaokrouhlovací rozdíly** zvláště v kalkulacích u plátců DPH.

1.6 Specifika kalkulací u plátce DPH

Školní jídelny režimu plátce DPH musí své kalkulační nástroje změnit dle správné metodiky výpočtu daně z přidané hodnoty. Ještě před vstupem do režimu plátce DPH je nutné provést aktualizaci kalkulačních ceníků podle nových cen a doplnit kalkulační vzorce o výpočet DPH.

Výpočet prodejní ceny **musí vycházet z cen bez DPH jednotlivých kalkulačních položek** dle následujícího schématu:

finanční norma bez DPH + mzdová režie + věcná režie bez DPH + zisk = PC oběda bez DPH

$$\begin{array}{c}
 \text{PC oběda bez DPH} \\
 \times \\
 \text{sazba daně} \\
 = \\
 \text{PC oběda vč. DPH}
 \end{array}$$

Kalkulaci může dále ovlivnit případný příspěvek z FKSP či jiných sociálních fondů zaměstnavatele.

1.6.1 Správné postupy pro práci s DPH v kalkulacích jídel

V § 37 odst. 1 zákona o DPH se upravuje způsob zaokrouhlování DPH při výpočtu daně. Zde nalezneme ustanovení: *Vypočtená daň se může zaokrouhlit na celé koruny způsobem, že částka 0,50 Kč a vyšší se zaokrouhlí na celou korunu nahoru a částka nižší než 0,50 Kč se zaokrouhlí na celou korunu dolů.* Tzn., že daň lze při výpočtu **zaokrouhlovat matematicky na celé Kč**, nebo ji lze **nezaokrouhlovat vůbec a ponechat ji v haléřích**.

Velmi důležité ustanovení, které se týká také vlastní metody výpočtu DPH z ceny vč. DPH resp. z ceny bez DPH, nalezneme opět v § 37.

A) Výpočet DPH ze základu daně (z ceny bez DPH, tzv. „zdola“) - § 37 odst. 1

(1) Daň se vypočte jako součin základu daně a sazby daně. Vypočtená daň se může zaokrouhlit na celé koruny způsobem, že částka 0,50 Kč a vyšší se zaokrouhlí na celou korunu nahoru a částka nižší než 0,50 Kč se zaokrouhlí na celou korunu dolů. Cena včetně daně se pro účely tohoto zákona vypočte jako součet základu daně a vypočtené daně.

B) Výpočet DPH z ceny včetně daně (tzv. „shora“) - § 37 odst. 2

(2) Daň může plátce rovněž vypočítat z úplaty za zdanitelné plnění, která je včetně daně, nebo z částky stanovené podle § 36 odst. 6, která je včetně daně, a koeficientu, který se vypočítá jako podíl, v jehož čitateli je číslo 21 v případě základní sazby daně nebo číslo 15 v případě první snížené sazby daně nebo číslo 10 v případě druhé snížené sazby daně a ve jmenovateli součet údaje v čitateli a čísla 100, vypočtený koeficient se zaokrouhlí na čtyři desetinná místa, vypočtená daň se může zaokrouhlit podle odstavce 1. Cena bez daně se pro účely tohoto zákona dopočte jako rozdíl částky za zdanitelné plnění obsahující daň a vypočtené daně po případném zaokrouhlení.

- Koeficient pro základní sazbu 21% činí: $21/121=0,1736$ (zaokr. na 4 des. místa)
- Koeficient pro sníženou sazbu 15% činí: $15/115=0,1304$ (zaokr. na 4 des. místa)
- Koeficient pro druhou sníženou sazbu 10% činí: $10/110=0,0909$ (zaokr. na 4 des. místa)

Pozor: Koeficient pro výpočet DPH z ceny včetně DPH NENÍ koeficientem pro uplatňování nároku na odpočet DPH daně na vstupu, který uvádíte na daňovém přiznání (poměr HČ a DČ).

Tyto zákonem stanovené postupy se musí promítnout ve všech operacích, které se zabývají výpočet částky daně a to zejména při výpočtu kalkulací jídel!

2. Praktická část – příklady a typické situace z praxe ŠJ

2.1 Jak spočítáme kalkulaci nákladů při jednom chodu denně (např. pouze oběd)?

Kalkulace při jednom chodu denně se nazývá také tzv. kalkulace prostým dělením. To proto, že se využívá prostého dělení celkových nákladů celkovým počtem porcí. Tato metoda výpočtu je však vhodná pouze při výrobě jednoho chodu jídla denně – např. oběda.

$$\text{režijní náklady} = \text{rozpočet kalkulovaných nákladů} / \text{celkový počet porcí}^*$$

*celkový počet porcí buď plánovaný, nebo za relevantní předchozí období (například poslední rok)

Jak již bylo zmíněno v předchozích kapitolách, výpočet mzdové režie pro cizí strážníky provedeme tak, že sečteme veškeré náklady na mzdy včetně odvodů (za rok) a vydělíme je počtem vše uvařených obědů (opět za rok). Tím vychází mzdový náklad na jednu porci oběda. Analogicky postupujeme při výpočtu věcné režie.

Příklad: V roce 2017 bylo v DČ uvařeno 8459 obědů. Mzdové náklady (vždy jen DČ) v roce 2017 činily Kč 169180,-. Ostatní náklady dle výsledovky činily Kč 126885,-. Náklady na potraviny 211475,-. Kolik Kč budou činit jednotlivé nákladové položky v roce 2015, jestliže je počítáno 2% inflační zdražení vstupů?

Mzdy..... $169180/8459=20*1,02=20,40$

Ostatní..... $126885/8459=15*1,02=15,30$

Potraviny.... $211475/8459=25*1,02=25,50$

2.2 Jak rozdělíme náklady při jednom chodu denně mezi HČ a DČ?

V případě, že jídelna vaří pouze jeden chod denně (např. pouze obědy), je rozdělení nákladů mezi HČ a DČ relativně jednoduché.

- a) Můžeme vyjít z prostého poměru mezi počtem jídel uvařeným v HČ a počtem jídel uvařeným v DČ.

Příklad: Školní jídelna uvařila v roce 2017 celkově 62752 obědů – z toho 40160 v HČ a 22592 v DČ. Mzdová režie činila 1141 tis. Kč. Jaká je mzdová režie na 1 oběd? Jaká je celková mzdová režie v DČ a HČ?

$1141000/62752=18,18$ mzdová režie na 1 oběd

$40160/62752=0,64$ tj. 64% z celkového počtu tvoří HČ

$22592/62752=0,36$ tj. 36% z celkového počtu tvoří DČ

$1141000 \times 0,64 = 730240$ = poměr mzdové režie v HČ

$1141000 \times 0,36 = 410760$ = poměr mzdové režie v DČ

Kontrola: $730240 + 410760 = 1141000$

nebo

- b) Můžeme vyjít přímo z nákladů tj. z poměru jiných průkazných nákladů na uvaření oběda v HČ a v DČ – typicky z nákladů na potraviny, které jsou nepřesnější. V této variantě nejprve vypočteme přepočtený počet jídel pro hlavní a pro doplňkovou činnost a z toho přepočteného počtu jídel teprve zjišťujeme příslušný režijní náklad.

Příklad: Školní jídelna měla podle výsledovky v roce 2017 náklady na potraviny v HČ 967 tis. Kč a v DČ 544 tis. Kč. Mzdová režie činila 1141 tis. Kč, věcná režie 575 tis. Kč. Finanční norma pro dospělého strávnicka bez DPH činila 24,08 Kč. Jaká je mzdová režie na 1 oběd? Jaká je celková mzdová režie v DČ a HČ?

$967000 + 544000 / 24,08 = 62750$ = přepočtený celkový počet jídel (z nákl. na potr.)

$1141000 / 62750 = 18,18$ = mzdová režie na jeden oběd

$575000 / 62750 = 9,16$ = věcná režie na jeden oběd

$(1141000 \times 967000) / (967000 + 544000) = 730000$ = celková mzdová režie v HČ

$(1141000 \times 544000) / (967000 + 544000) = 411000$ = celková mzdová režie v DČ

Kontrola: $730000 + 411000 = 1141000$

Tuto variantu je možné použít analogicky i tam, kde školní jídelna vaří více chodů a zná například poměrné náklady na potraviny v rámci jednotlivých chodů jídel.

2.3 Jak spočítáme kalkulaci nákladů při více chodech denně (např. svačina, oběd, večeře)?

2.3.1 Kalkulace pomocí poměrových čísel

Tuto metodu je vhodné využít při výrobě několika chodů, které se liší velikostí, pracností, hmotností či jakostí potravin.

Jak budeme postupovat:

- Jeden z chodů (obvykle oběd) si zvolíme jako základní (např. 1) a u ostatních chodů si stanovíme poměr pro přepočet tzv. **poměrové číslo** (metoda jeho stanovení viz dále)
- Počty kusů všech chodů přepočítáme pomocí poměrových čísel a výsledným součtem vydělíme celkové náklady
- Takto zjištěné náklady na kalkulační jednici vynásobíme poměrovými čísly stanovenými pro jednotlivé chody

Příklad: Školní jídelna vaří svačinu, oběd a večeři. Celkové mzdové náklady za rok činí Kč 1250000,-. Celkový počet uvařených jídel v chodu za rok je následující: oběd – 54383 ks, svačina 7217 ks, večeře – 9815 ks.

Jaké jsou kalkulované mzdové náklady na svačinu, oběd a večeři?

Nejprve musíme stanovit vhodný poměr mezi chody. Existuje celá řada možností, jak to udělat:

- dle **pracnosti**
- dle **času** potřebného pro uvaření jednotlivých chodů
- dle **hodnoty potravin** potřebných pro přípravu jednotlivých chodů (tj. dle podle částky finanční normy

Nejjednodušším, ale zároveň přesným ukazatelem, bude vždy hodnota potravin potřebná pro přípravu jednotlivých chodů. Pro potřebu stanovení poměru z výše uvedeného příkladu tak například cena potravin potřebných pro přípravu jednotlivých chodů je následující:

Chod	Náklady na potraviny (Kč)	Procentní vyjádření nákladů (%)	Výsledné poměrové číslo
oběd	23	100%	1
svačina	6,90	30%	0,3
večeře	18,40	80%	0,8

Z výše uvedené tabulky tak vyplývá, že tyto tři chody rozvrhujeme v následujícím poměru: oběd = 1, svačina = 0,3, večeře = 0,8.

Chod	Počet jídel v chodu (ks/rok)	Poměrové číslo	Přepočet ¹⁾	Rozdělení nákladů (Kč) ²⁾	Mzdové náklady (Kč/ks) ³⁾
oběd	54383	1	54383	1055570	19,41
svačina	7217	0,3	2165	42023	5,80
večeře	9815	0,8	7852	152407	15,52
Celkem			64400	1250000	

¹⁾ Přepočet = Počet jídel v chodu x Poměrové číslo

²⁾ Rozdělení nákladů = Rozdělení nákladů Celkem (1250000) / Přepočet Celkem (64400) x Přepočet

³⁾ Mzdové náklady = Rozdělení nákladů / Počet jídel v chodu

2.3.2 Kalkulace pomocí přírážky

Stejně jako v předchozím případě je i tato metoda vhodná při výrobě několika nesourodých chodů. Režijní náklady zde rozvrhujeme na jednotlivé chody pomocí **rozvrhové základny**. Nejvhodnější rozvrhovou základnou jsou jako v předchozím případě náklady na potraviny, pro stanovení věcné režie to ale také mohou být náklady na mzdy a naopak.

$$\text{režijní přírážka v \%} = \frac{\text{rozpočtované režijní náklady} \times 100}{\text{rozvrhová základna}}$$

$$\text{Rozvrhová základna} = \frac{(\text{Celkový počet porcí oběda} \times \text{náklady na porci oběda}) + (\text{Celkový počet porcí svačiny} \times \text{náklady na porci svačiny})}{}$$

Příklad: Školní jídelna vaří svačiny a obědy. Za minulý rok vyrobila 54383 porcí oběda a 7217 porcí svačiny. Celkové mzdové náklady za minulý rok činily Kč 1250000,-. Náklady na potraviny jedné porce oběda činí Kč 23,-, jedné porce svačiny 6,90.

Kolik korun činí mzdová reжіe na jednu porci oběda a svačiny?

$$\text{režijní přírážka} = (1250000 \times 100) / (54383 \times 23) + (7217 \times 6,90) \\ = 125000000 / 1300606 = 96\%$$

Výpočet režijních nákladů pak probíhá podle vzorce:

$$\text{Režijní náklad} = \text{Náklady na potraviny na porci} \times \text{režijní přírážka}$$

Výpočet mzdové režie na jednu porci oběda a jednu porci svačiny pak vypadá takto:

Chod	oběd	svačina
náklady na potraviny	23,-	6,90
mzdová reže	22,08 ¹⁾	6,62

¹⁾Mzdová reže = Náklady na potraviny x režijní přírážka

2.4 Jak stanovit poměr věcné a mzdové režie mezi výrobou a výdejem?

Stanovení poměru režijních nákladů mezi výrobou a výdejem probíhá velmi podobně jako v předchozím příkladu pomocí stanovení poměrového čísla (koeficientu). Nejdříve je nutné stanovit koeficient (poměr) mzdových a věcných nákladů výroby a výdeje. Tento koeficient bude následně sloučit k přepočtu celkových nákladů mezi výrobu a výdej.

Příklad:

Školní jídelna uvařila v uplynulém roce 54833 porcí oběda. Jaká je mzdová náročnost výroby a mzdová náročnost výdeje, pokud celkové náklady na mzdy činili Kč 1250000,-?

Nejprve musíme stanovit koeficient (poměrové číslo) náročnosti výroby a náročnosti výdeje. Oproti předchozímu příkladu budeme vycházet zejména z **měření času** či **pracnosti**, neboť hodnota potravin zde nemůže hrát klíčovou roli.

Na základě měření času bylo zjištěno, že výrobou jídla stráví kuchařka průměrně 5 hodin, výdejem následně 3 hodiny (kvalifikovaný odhad). Fond pracovní doby činí 8 hodin. Z toho vyplývá následující poměr:

- náročnost výroby = $5/8 = 0,63$
- náročnost výdeje = $3/8 = 0,37$

$$0,63 \times 1250000 = 787500 = \text{mzdové náklady výroby}$$

$$0,37 \times 1250000 = 462500 = \text{mzdové náklady výdeje}$$

Obě dvě metody tj. jak **stanovení poměru mezi chody (popsaném v předchozím příkladu)**, tak **stanovení poměru mezi výrobou a výdejem v rámci chodu lze při výpočtu kalkulací vzájemně zkombinovat**. Vznikne nám tak kalkulační matice se stanovenými poměry mezi chody a poměry mezi výrobou a výdejem na jejichž základě kvalifikovaně spočítáme dílčí kalkulační položky na kalkulační jednici.

2.5 Jak spočítat kalkulaci pro cizího strávnicka u plátce DPH

Příklad:

Školní jídelna stravuje cizího strávnicka. Prodejní cena na základě kalkulace činí 50 Kč bez DPH. Náklady na potraviny činí 23 Kč, mzdová režie 10 Kč, věcná režie 16 Kč, kalkulovaný zisk 1 Kč. Jak bude vypadat skutečná kalkulace nákladů a prodejní ceny pro tohoto strávnicka v případě DPH 15%? Jakým způsobem dojde k úpravě kalkulačních položek (zisku) po zaokrouhlení koncové prodejní ceny na celé Kč? Pro ilustraci uvádíme i výpočet pro DPH 21%, která se v současné době v hromadném stravování nepoužívá.

	21%	15%
finanční norma bez DPH	23,00	23,00
(+) mzdová režie	10,00	10,00
(+) věcná režie bez DPH	16,00	16,00
(+) zisk	1,00	1,00
prodejní cena bez DPH	50,00	50,00
prodejní cena bez DPH	50,00	50,00
(x) sazba DPH	21% (x 1,21)	15% (x 1,15)
prodejní cena vč. DPH	60,50	57,50
DPH	10,50	7,50
zaokrouhlení na celé Kč	61,00	58,00
prodejní cena vč. DPH po zaokr.	61,00	58,00
(x) koeficient (dle sazby DPH)	0,1736	0,1304
DPH	10,59	7,56
prodejní cena vč. DPH po zaokr.	61,00	58,00
(-) DPH	10,59	7,56
prodejní cena bez DPH po zaokr.	50,41	50,44
kalkulační položky po zaokr.:	50,41	50,44
finanční norma bez DPH	23,00	23,00
(+) mzdová režie	10,00	10,00
(+) věcná režie	16,00	16,00
(+) zisk (upravit o zaokr.)	1,41	1,44

2.6 Jak spočítat kalkulaci pro závodní stravování s odpočtem FKSP u plátce DPH?

Princip stanovení kalkulace pro stravování zaměstnanců v rámci závodního stravování je totožný s principy u kalkulací pro žáky (zaměstnanci hradí také pouze náklady na potraviny – finanční limit). Problém nastává v těch případech, kdy u kalkulace prodejní ceny pro zaměstnance vstupuje do kalkulačního vzorce uvažovaná sleva - například dotace z FKSP.

U neplátce DPH je situace jednoduchá:

$$\text{Cena oběda} = \text{náklad na potraviny} - \text{FKSP}$$

U plátce DPH však musíme postupovat vzhledem k výpočtu DPH zcela jinak:

$$\text{cena oběda bez DPH} = \text{náklad na potraviny bez DPH} - \text{FKSP}$$

$$\text{cena oběda vč. DPH} = \text{cena oběda bez DPH} \times \text{sazba DPH}$$

zaokrouhlení na celé Kč

$$\text{cena oběda vč. DPH (zaokr.)} \times \text{koeficient} = \text{částka DPH}$$

$$\text{cena oběda vč. DPH (zaokr.)} - \text{částka DPH} = \text{cena oběda bez DPH (zaokr.)}$$

o zaokrouhlení upravit dotaci z FKSP (!)

Příklad kalkulace ceny oběda pro vlastního zaměstnance:

Jde o vlastní zaměstnance, tzn. zaměstnance ŠJ případně i školy (je-li se školou jedním subjektem). Od strávnicka (můj vlastní zaměstnanec) přijímám částku bez příspěvku FKSP (zúčtovává se jiným způsobem) a tato cena ponížená o příspěvek z FKSP je také pro mne základem daně na výstupu. Sazba DPH činí 15%. FKSP je osvobozeno od DPH!

Cena oběda pro zaměstnance je 23,- bez DPH, dotace z FKSP je 10,-

$23 - 10 = 13 \times 1,15 = 14,95$ (to je částka, kterou zaplatí strávnick (zaměstnanec) vč. DPH)

Částku je v mnoha případech nutno **zaokrouhlit na celé Kč na 15,-** a rozpočítat zpět pomocí koeficientu pro danou sazbu DPH ($15\% = 0,1304$).

$15 \times 0,1304 = 1,96$ (to je částka DPH)

$15 - 1,96 = 13,04$ (to je částka základu daně)

Protože došlo k zaokrouhlení i v ceně základu, je nutné **o zaokrouhlení 0,04 haléřů navýšit jednu z kalkulačních položek** tj. buď dotaci z FKSP, nebo finanční normu.

Vlastní postup výpočtu ještě jednou v tabulce:

15%	
finanční norma bez DPH	23,00
(-) dotace FKSP	10,00
prodejní cena bez DPH	13,00
prodejní cena bez DPH	13,00
(x) sazba DPH	15% (x 1,15)
prodejní cena vč. DPH	14,95
DPH	1,95
zaokrouhlení na celé Kč	15,00
prodejní cena vč. DPH po zaokr.	15,00
(x) koeficient (dle sazby DPH)	0,1304
DPH	1,96
prodejní cena vč. DPH po zaokr.	15,00
(-) DPH	1,96
prodejní cena bez DPH po zaokr.	13,04
kalkulační položky po zaokr.:	13,04
finanční norma bez DPH	23,00
(-) dotace FKSP (upravit o zaokr.)	9,96

2.7 Jak spočítat kalkulaci pro cizího zaměstnance (v DČ) s odpočtem FKSP u plátce DPH?

Pozor, u plátce DPH **je třeba skutečně rozlišovat mezi kalkulací ceny oběda pro vlastního zaměstnance (HČ) nebo zaměstnance cizího subjektu (DČ – chová se de facto jako cizí strávnick) – obě kalkulace vypadají zcela odlišně a u cizího zaměstnance neplatí výše uvedený postup.**

Příklad kalkulace ceny oběda pro zaměstnance cizího subjektu (cizí strážník):

Jde o cizího zaměstnance z cizí organizace (našeho zákazníka), kterému jeho zaměstnavatel dotuje oběd z FKSP. ŠJ musí prodávat v celkové ceně oběda a je jedno, jakou část platí strážník a jakou jeho zaměstnavatel ať už cenu dotuje z FKSP či jinak (FKSP zde není osvobozeno od DPH!). Strážník platí cenu vč. DPH, jeho zaměstnavateli fakturujeme fakturou také cenu vč. DPH.

Cena oběda pro zaměstnance cizí firmy (cizí strážník) je z kalkulace vypočtena na 50,- bez DPH. Zaokrouhlená končená prodejní cena na celé Kč činí 57,- vč. DPH (49,57 bez DPH, daň 7,43). Zaměstnavatel přispívá Kč 10,- (je jedno zda z FKSP!) - tj. cena vč. DPH. Sazba DPH činí 15%.

58-10 = 48 tj. cena vč. DPH, kterou platí strážník (**DPH 6,26**)

Jeho zaměstnavateli fakturujeme fakturou jeho příspěvek Kč 10,- (**DPH 1,30**).

kontrolní součet zaplacených částek **48+10=58**

kontrolní součet pro DPH **6,26+1,30=7,56**

Vlastní postup výpočtu ještě jednou v tabulce (pro výukovou názornost výpočtu je v prvním sloupci uveden výpočet pro sazbu 21%):

	21%	15%
finanční norma bez DPH	23,00	23,00
(+) mzdová režie	10,00	10,00
(+) věcná režie bez DPH	16,00	16,00
(+) zisk	1,00	1,00
prodejní cena bez DPH	50,00	50,00
prodejní cena bez DPH	50,00	50,00
(x) sazba DPH 21% (x 1,21)		15% (x 1,15)
prodejní cena vč. DPH	60,50	57,50
DPH	10,50	7,50
zaokrouhlení na celé Kč	61,00	58,00
(-) dotace z FKSP cizí subjekt	20,00	10,00
FKSP vč. DPH po zaokr.	20,00	10,00
(x) koeficient (dle sazby DPH)	0,1736	0,1304
DPH	3,47	1,30
prodejní cena strážníka vč. DPH	41,00	48,00
prodejní cena vč. DPH po zaokr.	41,00	48,00
(x) koeficient (dle sazby DPH)	0,1736	0,1304
DPH	7,12	6,26
prodejní cena vč. DPH po zaokr.	61,00	58,00
(-) DPH	10,59	7,56
prodejní cena bez DPH po zaokr.	50,41	50,44
kalkulační položky po zaokr.:	50,41	50,44
finanční norma bez DPH	23,00	23,00
(+) mzdová režie	10,00	10,00
(+) věcná režie	16,00	16,00
(+) zisk (upravit o zaokr.)	1,41	1,44