**Расчет себестоимости приготовленного сахара в домашних условиях**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Наименование | Кол-во | Стоимость, руб |
| 1 | Исходный продукт (сырье) |
| 1.1 | Сахарная свекла | 1 кг | 26,7 руб(400 руб 15 кг, цена в розницу договорная) |
| 1.2 | Вода | 26 л | 0,56 руб(тариф 1000 л = 21,35 руб) |
| 1.3 | Газ | 1 куб.м | 6,16 руб(тариф 1 куб.м = 6,16 руб) |
| 2 | Работа 1ч = 182,93 руб(МРОТ (минимальный размер оплаты труда) г.Москва - 17 561 руб. До 16 лет максимальная рабочая неделя - 24 ч) |
| 2.1 | Мойка | 0,5 ч | 91,47 руб |
| 2.2 | Варка | 1 ч | 182,93 руб |
| 2.3 | Чистка | 0,25 ч | 45,73 руб |
| 2.4 | Терка | 0,25 ч | 45,73 руб |
| 2.5 | Первый отжим | 0,5 ч | 91,47 руб |
| 2.6 | Второй отжим | 0,5 ч | 91,47 руб |
| 2.7 | Фильтрация | 0,2 ч | 36,59 руб |
| 2.8 | Выпаривание | 2 ч | 365,86 руб |
| 2.9 | Розлив | 0,2 ч | 36,59 руб |
| Итого | 250 гр патоки | 1021,26 руб |
| Стоимость 1 кг домашней сахарной патоки 4085,04 рубСтоимость покупного сахара от 48,80 руб за 1 кг (м-н Утконос) |

Вывод: как показал опыт, изготовление сахара в домашних условиях не имеет экономической выгоды. Но столь высокая стоимость конечного продукта обусловлена отсутствием опыта (долго по времени производилась работа со свеклой).

Повысить экономическую привлекательность (снизить себестоимость) домашнего сахара можно, если:

* Увеличить объемы производства, т.е. увеличить количества сырья и увеличить объемы конечного продукта. При этом, например стоимость газа не увеличивается.
* Тренироваться. При наработке навыков скорость операций возрастает в несколько раз. (А именно стоимость работ является наибольшей составляющей стоимости.)
* Если привлекать к изготовлению сахара взрослых, то их работа стоит дешевле.
* Можно совсем не считать стоимость работы, тогда домашний сахар будет дешевле покупного.