



Subsistema

Subsistema de Control : Costos en servicios de
alimentación

Costos -Introducción

El propósito común de todo servicio de alimentación es proporcional a

Ç

Concepto de control

4785

Control de costos

Elementos del control de costos

Costos

Costos en servicios de alimentación

En un servicio de alimentación, el término **control de costos** significa el control de todos los ingresos y gastos relacionados con su funcionamiento

Los estándares esperados pueden ser modificados por factores externos y

El administrador de un servicio de alimentación debe aprender, básicamente, dos cosas:

1. Conocer los tres elementos cuyo costo debe controlar, a saber: a) los alimentos, b) el personal, c) los gastos generales o de operación y;
2. Saber qué es esta contabilidad de costos y para qué sirve.

Ç Es el primero y quizás el paso más importante en el control de costos de los alimentos

¿Aunque la planeación de los menús se haya hecho muy

Subsistema de Suministros

Este subsistema comprende el recibo, almacenamiento y despacho interno de los productos.

Subsistemas de producción

Gestiones Administrativas para controlar costos

Ç Gestionar el despacho de alimentos de acuerdo a

Control interno de recepción de alimentos



