

## SADRŽAJ:

<b>1. UVOD</b> .....	<b>5</b>
1.1. Problem i predmet istraživanja .....	5
1.2. Cilj istraživanja .....	5
1.3. Osnovna hipoteza .....	6
1.4. Naučne metode .....	6
1.5. Struktura rada .....	6
<b>2. POJAM I PODJELA TROŠKOVA</b> .....	<b>7</b>
2.1. Varijabilni troškovi.....	8
2.2. Fiksni troškovi .....	9
2.3. Standardizacija troškova.....	10
2.4. Sredstva za rad.....	10
2.5. Amortizacija.....	11
<b>3. UPRAVLJANJE I RUKOVOĐENJE PROŠIRENOM     DJELATNOSTI ŠKOLE</b> .....	<b>13</b>
3.1. Radna snaga i radni zadaci u restoranu ugostiteljske škole.....	13
3.2. Definicija restorana.....	16
3.3. Definicija pečenjare .....	17
3.4. Definicija trgovine na malo.....	17
3.5. Opis poslova i radnih zadataka u restoranu ugostiteljske škole .....	17
3.6. Organizacija školskog restorana.....	19
3.7. Etički kodeks.....	21
<b>4. INTERNE KONTROLE I INTERNI KONTROLNI     POSTUPCI U RESTORANU UGOSTITELJSKE ŠKOLE</b> .....	<b>21</b>
4.1. Zakonom utvrđene obaveze .....	22
4.2. Kontrolno okruženje.....	22
4.3. Administrativni interni kontrolni poslovi.....	22
4.4. Interna kontrola.....	23
4.5. Inspeksijska kontrola.....	23
<b>5. RAČUNOVODSTVENI INTERNI KONTROLNI POSTUPCI</b> .....	<b>24</b>
5.1. Blagajničko poslovanje u restoranu ugostiteljske škole.....	24
5.2. Plan komisije za popis osnovnih sredstava, sitnog inventara, materijala, robe, novčanih sredstava, potraživanja i obaveza .....	25
5.3. Postupci procjene rizika.....	26
5.4. Postupak informisanja.....	27
5.5. Postupak komunikacije.....	27
5.6. Postupci nadgledanja.....	27
<b>6. NABAVKA ROBE</b> .....	<b>27</b>
6.1. Postupak nabavke robe.....	28
6.2. Javna nabavka putem otvorenog postupka.....	30
6.3. Opšte informacije u vezi sa postupkom .....	31
6.4. Instrukcije za dobavljače.....	31
6.5. Priprema ponude.....	32

6.6. Neprirodno niske cijene.....	33
6.7. Zaštita prava dobavljača.....	33
6.8. Prijem i evidencija robe.....	33
<b>8. PLANIRANI I OSTVARENI REZULTATI U RESTORANU</b>	
<b>TRGOVINSKO UGOSTITELJSKE ŠKOLE .....</b>	<b>34</b>
8.1. Finansijski plan proširene djelatnosti.....	34
8.2. Uporedni podaci za restoran prihod-rashod 2008, 2009, 2010 g.....	38
<b>9. ZAKLJUČAK .....</b>	<b>42</b>
<b>10. LITERATURA .....</b>	<b>44</b>