

БИЗНЕС-ПЛАН

Домашняя кондитерская

Торты, капкейки и десерты на заказ

Направление деятельности	Производство и переработка
Заявитель	Мартынова Алина Сергеевна
Место реализации	г. Россошь, Воронежская область
Форма деятельности	Самозанятый (плательщик налога на профессиональный доход)
Налоговый режим	Налог на профессиональный доход, 4%
Стоимость проекта	363 100 руб.
Средства социального контракта	318 100 руб.
Собственные средства	45 000 руб.
Срок реализации	12 мес.

Образец бизнес-плана. Заявитель и все сведения о нём вымышлены, цены приведены для примера.

Содержание

1. Резюме проекта	3
2. Сведения о заявителе	4
3. Товары и услуги	5
4. Рынок и продвижение	6
4.1. Потребители, спрос и конкуренты	6
4.2. Цены, привлечение клиентов и план продаж	7
5. Организация работы	9
5.1. Производственный план	9
5.2. Форма деятельности и календарный план	11
6. Смета расходов	12
7. Финансовый план	16
7.1. Доходы, расходы и движение денег	16
7.2. Доходы семьи и результат проекта	18
8. Риски и обязательства	19
8.1. Оценка рисков	19
8.2. Обязательства и приложения	19

1. Резюме проекта

Я буду готовить торты, бенто-торты, капкейки и порционные десерты на заказ на своей кухне в Россоши. Покупателями станут жители города: семьи с детьми, коллеги и организации, которым нужны десерты к праздникам. Работать буду лично, как самозанятая.

Я шесть лет работала кондитером в пекарне-кондитерской и прошла курс по декору тортов. Для начала у меня есть кухня в квартире семьи, личный набор кондитерских инструментов, страница ВКонтакте с 76 фотографиями работ и 540 подписчиками, а на ноябрь уже есть 11 предзаказов.

По социальному контракту прошу 318 100 руб. Деньги пойдут на планетарный миксер, конвекционную печь и холодильное оборудование для хранения готовых тортов. Собственных средств вложу 45 000 руб. Из них 29 000 руб. пойдут на покупки по смете, а 16 000 руб. останутся оборотным резервом на первые месяцы.

Выручка за 12 месяцев составит около 830 тыс. руб., чистая прибыль — около 450 тыс. руб. Вложения окупятся за 10 месяцев. Доход на одного члена семьи сейчас 15 000 руб. в месяц, а в среднем за период составит 24 499 руб. Прожиточный минимум в Воронежской области — 16 666 руб., и доход на члена семьи превысит его с декабря 2026 г.

Таблица 1 — Основные показатели проекта

Показатель	Значение
Выплата по социальному контракту	318 100 руб.
Собственные средства	45 000 руб.
Срок реализации проекта	12 мес.
Выручка за 12 мес.	829 900 руб.
Чистая прибыль за 12 мес.	449 974 руб.
Чистая прибыль в среднем в месяц	37 497 руб.
Срок окупаемости вложений	10 мес.
Доход на одного члена семьи сейчас	15 000 руб.
Доход на одного члена семьи в среднем за 12 мес.	24 499 руб.
Прожиточный минимум на душу населения в регионе	16 666 руб.
Доход на члена семьи выше прожиточного минимума	с декабря 2026 г.

2. Сведения о заявителе

Таблица 2 — Сведения о заявителе

Показатель	Сведения
Фамилия, имя, отчество	Мартынова Алина Сергеевна
Дата рождения	_____
Место проживания и реализации проекта	г. Россошь, Воронежская область
Адрес регистрации и проживания	_____
Телефон, электронная почта	_____
ИНН	_____
Состав семьи	3 чел.: я, супруг и дочь 2 года 5 месяцев
Текущая занятость	Не работаю: пекарня-кондитерская, где я работала кондитером, закрылась в 2025 году, пока я была в отпуске по уходу за ребёнком; состою на учёте в центре занятости
Образование и обучение	Среднее профессиональное образование по профессии «Повар, кондитер», 2017 г.; курс «Декор тортов и работа с кремами», 72 академических часа, 2022 г.
Опыт в выбранной сфере	6 лет работы кондитером в пекарне-кондитерской в Россоши (2018–2024 гг.): торты на заказ, капкейки, пирожные, кремы и начинки, отделка и упаковка; работа по технологическим картам и санитарным правилам
Имеющиеся ресурсы	Кухня 12 м ² в квартире семьи с газовой плитой, вытяжкой и мойкой с горячей водой; личный набор кондитерских инструментов и ручной миксер; страница ВКонтакте с 76 фотографиями работ и 540 подписчиками; контакты 27 человек, которым я делала торты на праздники
Регистрация	В качестве плательщика налога на профессиональный доход (самозанятого) — после заключения социального контракта

Я шесть лет работала кондитером в пекарне-кондитерской в Россоши: делала торты на заказ, капкейки, кремы и начинки. Пекарня закрылась в 2025 году, пока я была в отпуске по уходу за дочерью, а работы кондитером с графиком под детский сад в городе нет. Семья живёт на зарплату супруга и единое пособие, поэтому буду делать то, что умею, дома и на заказ. Дочь ходит в детский сад до 17:30. Готовить буду с 8:30 до 15:00, пока она там, а по субботам с ней останется супруг.

Для начала мне не хватает профессионального оборудования для выпечки и хранения готовых изделий и запаса материалов: куплю их по смете. Учёт самозанятой я не вела, поэтому оформлю статус в приложении «Мой налог», буду выдавать чек на каждый заказ и вести таблицу доходов и расходов. Продвижение в социальных сетях знаю мало, поэтому пройду бесплатный курс в центре «Мой бизнес».

3. Товары и услуги

Я буду готовить на заказ торты, бенто-торты, капкейки и порционные десерты для дней рождения, выпускных и праздников на работе. Жителям Росоши они нужны к семейным и корпоративным праздникам: торт можно заказать по своему эскизу, с надписью и начинкой на выбор.

Торт на заказ, 2 кг — это два-три бисквитных коржа, сливочный крем и начинка на выбор, выравнивание и декор по эскизу, надпись, коробка и подложка. Цена — 3 400 руб., прямые затраты — 1 150 руб.: мука, яйца, сливочное масло, сливки, творожный сыр, начинка, декор, коробка и подложка. Один торт займёт 200 минут.

Бенто-торт, 700 г, рассчитан на двух-четырёх человек: надпись, простой декор, коробка-бенто. Цена — 1 500 руб., прямые затраты — 450 руб.: бисквит, крем, начинка, декор, коробка-бенто. На один торт уйдёт 70 минут.

Капкейки — набор из шести штук с кремовой шапкой и декором в коробке с прозрачной крышкой. Цена — 1 100 руб., прямые затраты — 360 руб.: мука, масло, яйца, крем, декор, бумажные формы, коробка. Набор займёт 75 минут.

Порционные десерты — набор из восьми штук: мини-тарталетки, десерты в стаканчиках и корзиночки с ягодами и кремом на выбор. Цена — 1 600 руб., прямые затраты — 560 руб.: тесто, крем, ягоды и фрукты, стаканчики, упаковка. Набор займёт 100 минут.

В цену каждой позиции входят материалы из состава прямых затрат и моя работа. Продукты буду дозировать на весах по технологическим картам, готовые изделия хранить в отдельном холодильнике, а на каждое клеить этикетку с составом, датой изготовления и сроком годности.

Таблица 3 — Перечень продукции (услуг), цены и прямые затраты

Наименование	Единица	Цена, руб.	Прямые затраты, руб.	Доход с единицы, руб.
Торт на заказ, 2 кг	торт	3 400	1 150	2 250
Бенто-торт, 700 г	торт	1 500	450	1 050
Капкейки, набор из 6 штук	набор	1 100	360	740
Десерты порционные, набор из 8 штук	набор	1 600	560	1 040

Прямые затраты — материалы, упаковка и иные расходы на одну единицу. Доход с единицы показан до вычета постоянных расходов и налога.

4. Рынок и продвижение

4.1. Потребители, спрос и конкуренты

Потребители

Заказывать у меня будут жители Росоши: семьи с детьми, которым нужны торты на дни рождения и выпускные в детских садах и школах; женщины 25–45 лет, которые дарят десерты коллегам и родным; сотрудники организаций города перед Новым годом и 8 Марта. Готовые заказы буду выдавать по предварительной записи, а по городу доставлять курьером или на такси за счёт клиента.

Спрос

В сообществе «Мамы Росоши» ВКонтакте я провела опрос: 58 из 83 ответивших заказывают домашние торты и десерты хотя бы раз в год, чаще всего на дни рождения детей. На ноябрь у меня уже 11 предзаказов, а все 27 человек, которым я раньше делала торты на праздники, готовы заказывать снова.

В ноябре мне нужно 11 заказов, и столько предзаказов уже есть. К маю и июню объём вырастет до 45 и 46 заказов в месяц, то есть до 2 заказов в рабочий день: они придут от повторных клиентов и по рекомендациям. В июне будет занято 89 ч из 120 ч (74%), свободными останутся 31 ч.

Конкуренты

В магазине-кондитерской в центре Росоши торт на заказ с декором стоит от 1 900 руб. за кг. В кулинарии сетевых магазинов продают готовые торты весом 1–2 кг по цене от 900 до 1 300 руб. за кг.

Домашние кондитеры в социальных сетях берут за торт на заказ от 1 400 до 1 800 руб. за кг, за капкейки — от 150 до 200 руб. за штуку.

Мои отличия:

- Торт на заказ дешевле на 200 руб. за килограмм, чем в магазине-кондитерской.
- Эскиз, надпись и начинку выбирает заказчик: торт делаю по его рисунку, а не по готовому образцу.
- Крем на сливочном масле и натуральных сливках; состав указан на этикетке.
- Чек самозанятой на каждый заказ, срок годности и условия хранения на каждом изделии.

Таблица 4 — Сравнение с конкурентами

Конкурент	Предложение и цены	Сильные стороны	Преимущество проекта
Магазин-кондитерская в центре Россоши	Торт на заказ с декором — от 1 900 руб. за кг	Витрина в проходном месте, работает без предварительной записи	Цена за килограмм выше на 200 руб.; надпись и декор только по готовым образцам; заказ нужно оформлять за 3–5 дней
Готовые торты в кулинарии сетевых магазинов	Готовые торты весом 1–2 кг — от 900 до 1 300 руб. за кг	Низкая цена, торт можно купить сразу	Нельзя заказать начинку, надпись и дизайн под праздник; один и тот же выбор весь год
Домашние кондитеры в социальных сетях	Торт на заказ — от 1 400 до 1 800 руб. за кг, капкейки — от 150 до 200 руб. за штуку	Индивидуальный декор, невысокая цена	Нет единого прайса и чека; на этикетке нет состава и срока годности; в праздничные недели отказывают из-за очереди

4.2. Цены, привлечение клиентов и план продаж

Цены

Торт на заказ, 2 кг, будет стоить 3 400 руб., бенто-торт — 1 500 руб., набор из 6 капкейков — 1 100 руб., набор из 8 порционных десертов — 1 600 руб. После прямых затрат с торта у меня останется 2 250 руб., с бенто-торта — 1 050 руб., с набора капкейков — 740 руб., с набора десертов — 1 040 руб. Килограмм торта у меня будет дешевле, чем в магазине-кондитерской.

Привлечение клиентов

На своей странице ВКонтакте, где уже есть 76 фотографий работ и 540 подписчиков, оформлю сообщество с портфолио, прайсом и записью на дату. Размещу объявление на Авито Услугах и буду предлагать торты и десерты на дни рождения и выпускные в родительских чатах детских садов и школ. Организациям города заранее отправлю фото десертных наборов перед Новым годом и 8 Марта, а постоянных клиентов попрошу рекомендовать меня знакомым.

На фотосъёмку, оформление сообщества и рекламу по смете предусмотрено 12 000 руб. Из них 4 000 руб. пойдут на фотосъёмку, 8 000 руб. — на оформление и рекламу. Ещё 1 500 руб. в месяц заложено в постоянных расходах на рекламу.

План продаж

В ноябре будет 11 заказов: на все 11 уже есть предзаказы знакомых и подписчиков. Дальше заказы растут за счёт повторных обращений и рекомендаций, а к праздникам их больше обычного: 27 в декабре перед Новым годом, 43 в марте перед 8 Марта, 45 в мае и 46 в июне на выпускные, 44 в сентябре. В январе после праздников и в июле — августе, когда жара и отпуска, заказов меньше: 20 в январе, 35 и 37 летом. Плановый объём — 46 заказов в месяц — будет в июне.

Таблица 5 — План продаж, ноябрь 2026 г. — апрель 2027 г.

Показатель	ноя	дек	янв	фев	мар	апр
Торт на заказ, 2 кг, торт	3	8	6	9	11	11
Бенто-торт, 700 г, торт	4	8	7	9	12	12
Капкейки, набор из 6 штук, набор	2	6	4	6	12	8
Десерты порционные, набор из 8 штук, набор	2	5	3	5	8	6
Выручка, руб.	21 600	53 800	40 100	58 700	81 400	73 800

Таблица 6 — План продаж, май — октябрь 2027 г.

Показатель	май	июн	июл	авг	сен	окт
Торт на заказ, 2 кг, торт	14	14	11	11	13	13
Бенто-торт, 700 г, торт	13	14	11	12	14	13
Капкейки, набор из 6 штук, набор	10	10	7	8	10	9
Десерты порционные, набор из 8 штук, набор	8	8	6	6	7	7
Выручка, руб.	90 900	92 400	71 200	73 800	87 400	84 800

Плановая выручка за 12 мес. — 829 900 руб. Количество продаж указано в единицах, рост и сезонность учтены в помесечных значениях.

5. Организация работы

5.1. Производственный план

Рабочее место и оборудование

Я буду работать на своей кухне в квартире семьи в Россоши, поэтому арендовать помещение не нужно. Отдельную линию для печи и холодильного оборудования до запуска проведёт электрик.

Планетарный миксер нужен для теста, кремов и сливок, а конвекционная печь выпекает бисквиты, капкейки и тарталетки сразу на нескольких уровнях. Готовые торты и кремы буду хранить в холодильном шкафу, запас бисквитов, начинок и ягод — в морозильной камере, чтобы в праздничные недели не работать по ночам. Торты соберу на производственном столе из нержавеющей стали на поворотной подставке; ганаш и начинки взобью погружным блендером, этикетки напечатаю на термопринтере.

Порядок выполнения заказа

1. Клиент пишет мне, мы обсуждаем эскиз, начинку и надпись, и я записываю заказ на дату.
2. Взвешиваю продукты по технологической карте.
3. Выпекаю бисквиты, капкейки или тарталетки в конвекционной печи и остужаю на стеллаже-тележке.
4. Взбиваю крем в миксере, собираю изделие на подставке, декорирую по эскизу и делаю надпись.
5. Убираю изделие в холодильный шкаф и клею этикетку с составом, датой изготовления и сроком годности.
6. В день выдачи упаковываю заказ, передаю клиенту или доставляю по городу, принимаю оплату и формирую чек.

Материалы

Муку, сахар, масло, сливки, творожный сыр и шоколад буду закупать раз в неделю в оптовом магазине продуктов в Россоши и в Воронеже, упаковку и декор — раз в месяц в интернет-магазине для кондитеров с доставкой. Запас упаковки на 3 месяца и сухих продуктов на 6 недель куплю по смете.

Загрузка

На заказы у меня есть 120 ч в месяц. В ноябре, в первый месяц продаж, загрузка составит 17%. В июне, в месяц наибольшей загрузки, будет занято 89 ч из 120 ч (74%), а резерв времени составит 31 ч (26%).

Таблица 7 — Условия осуществления деятельности

Параметр	Описание
Территория работы	г. Россошь, работа на дому; готовые заказы выдаю по предварительной записи, по городу доставляю курьером или на такси за счёт клиента
Помещение	Кухня 12 м ² в квартире семьи на третьем этаже: газовая плита, вытяжка, мойка с горячей водой. Для дела выделены рабочая зона со столом из нержавеющей стали, отдельные холодильник и морозильная камера; квартира в собственности семьи, аренда не нужна. До запуска электрик проведёт отдельную линию для печи и холодильного оборудования за мой счёт
Режим работы	Вторник — суббота: выпечка и сборка с 8:30 до 15:00, пока дочь в детском саду; выдача заказов со вторника по пятницу с 15:00 до 19:00 и в субботу с 10:00 до 14:00; воскресенье и понедельник — выходные, в понедельник закупаю продукты
Поставщики материалов	Муку, сахар, масло, сливки, творожный сыр и шоколад закупаю раз в неделю в оптовом магазине продуктов в Россоши и в Воронеже; упаковку и декор — раз в месяц в интернет-магазине для кондитеров с доставкой
Фонд рабочего времени	120 ч в месяц на выполнение заказов
Персонал	Работаю лично, наёмные работники не привлекаются

Таблица 8 — Трудоёмкость продукции (услуг)

Наименование	Время на единицу, мин.
Торт на заказ, 2 кг	200
Бенто-торт, 700 г	70
Капкейки, набор из 6 штук	75
Десерты порционные, набор из 8 штук	100

Таблица 9 — Загрузка рабочего времени, ноябрь 2026 г. — апрель 2027 г.

Показатель	ноя	дек	янв	фев	мар	апр
Трудозатраты, ч	21	52	38	56	79	71
Загрузка фонда времени	17%	43%	32%	47%	66%	59%

Таблица 10 — Загрузка рабочего времени, май — октябрь 2027 г.

Показатель	май	июн	июл	авг	сен	окт
Трудозатраты, ч	88	89	68	71	84	81
Загрузка фонда времени	73%	74%	57%	59%	70%	68%

Таблица 11 — Постоянные расходы в месяц

Статья расходов	Сумма, руб.
Электроэнергия, вода и газ на производство	2 200
Связь и интернет	700
Продвижение: реклама в ВКонтакте и на Авито	1 500
Моющие и санитарные материалы, одноразовые перчатки	900
Обслуживание оборудования, замена форм и насадок	800
Итого	6 100

5.2. Форма деятельности и календарный план

Форма деятельности и налоги

Работать планирую как плательщик налога на профессиональный доход (самозанятость). Этот статус подходит моему делу: работников я не нанимаю, а выручка по плану за 12 мес. — 829 900 руб. — меньше годового предела 2,4 млн руб. Зарегистрируюсь после заключения социального контракта: выплата перечисляется после подтверждения регистрации. Все работы буду выполнять лично.

Налог на профессиональный доход — 4% с поступлений от физических лиц и 6% с поступлений от организаций и индивидуальных предпринимателей. Налог считается по чекам, которые формируются в приложении «Мой налог»; декларация не подаётся. В расчётах плана применена ставка 4%.

Направление деятельности по перечню Минтруда России: Производство и переработка.

Требования и разрешения

Лицензия на изготовление кондитерских изделий не требуется. Работаю как самозанятая, чек на каждый заказ формирую в приложении «Мой налог». До приёма первого заказа оформлю личную медицинскую книжку и пройду гигиеническое обучение. Готовлю по санитарным правилам: отдельные разделочные доски и посуда для дела, перчатки, санитарная одежда, хранение в отдельном холодильнике. На каждое изделие клею этикетку с составом, датой изготовления, сроком годности и условиями хранения; условия работы на дому заранее уточню в консультационном центре Роспотребнадзора.

Календарный план

Срок реализации проекта — 12 мес. со дня заключения социального контракта. Контракт планирую заключить в ноябре 2026 г.; расчёты плана охватывают ноябрь 2026 г. — октябрь 2027 г.

Таблица 12 — Календарный план реализации проекта

№	Мероприятие	Срок	Стоимость, руб.	Результат
1	Заключение социального контракта	ноябрь 2026 г.	—	Подписанный социальный контракт и программа социальной адаптации
2	Регистрация в качестве самозанятого (плательщика НПД)	ноябрь 2026 г.	—	Справка о постановке на учёт плательщика НПД
3	Получение выплаты	ноябрь 2026 г.	—	Поступление средств на счёт
4	Закупка оборудования и материалов по смете	ноябрь 2026 г.	347 100	Договоры, кассовые и товарные чеки
5	Представление документов о покупках по смете	В сроки программы	—	Документы о целевом расходовании выплаты приняты
6	Подготовка рабочего места, установка и проверка оборудования	ноябрь 2026 г.	—	Рабочее место готово к приёму заказов

№	Мероприятие	Срок	Стоимость, руб.	Результат
7	Запуск продвижения, начало приёма заказов	ноябрь 2026 г.	—	Первые оплаченные заказы, сформированные чеки
8	Выход на плановый объём продаж	июнь 2027 г.	—	Объём продаж соответствует плану
9	Среднедушевой доход семьи превышает прожиточный минимум	с декабря 2026 г.	—	Сведения о доходах семьи
10	Представление сведений о выполнении программы и о доходах	В сроки программы	—	Сведения приняты органом социальной защиты

6. Смета расходов

Стоимость запуска проекта по смете — 347 100 руб., из них 318 100 руб. оплачивается за счёт выплаты по социальному контракту и 29 000 руб. — за счёт моих собственных средств. Собственные средства в размере 16 000 руб. остаются оборотным резервом на первые месяцы работы.

Расходы соответствуют пункту 10 Правил оказания государственной социальной помощи на основании социального контракта (постановление Правительства Российской Федерации от 16.11.2023 № 1931). Автотранспортные и мототранспортные средства, маломерные суда и самоходные машины за счёт выплаты не приобретаются. Цены подтверждаются предложениями продавцов, которые прилагаются к бизнес-плану.

Таблица 13 — Смета расходов на запуск проекта

№	Наименование	Кол-во	Цена, руб.	Сумма, руб.	Источник средств
	Основные средства			285 100	
1	Планетарный миксер профессиональный, чаша 10 л	1	49 900	49 900	Соцконтракт
2	Электрическая конвекционная печь на 4 противня	1	58 000	58 000	Соцконтракт
3	Холодильный шкаф для готовых тортов и кремов, 400 л	1	38 900	38 900	Соцконтракт
4	Морозильная камера, 200 л	1	29 500	29 500	Соцконтракт
5	Стол производственный из нержавеющей стали 120 × 60 см с полкой	1	17 900	17 900	Соцконтракт
6	Блендер погружной профессиональный, 1 000 Вт	1	9 800	9 800	Соцконтракт
7	Весы электронные кухонные до 5 кг с шагом 1 г	2	1 600	3 200	Соцконтракт
8	Форма разъемная для бисквита, диаметры от 16 до 24 см	5	1 180	5 900	Соцконтракт
9	Комплект форм для капкейков, тарталеток и мини-десертов	1	5 800	5 800	Соцконтракт
10	Набор кондитерского инструмента: скребки, шпатели, насадки, мешки, ножи для бисквита, термометры	1	12 400	12 400	Соцконтракт

№	Наименование	Кол-во	Цена, руб.	Сумма, руб.	Источник средств
11	Подставка поворотная для сборки тортов	2	1 900	3 800	Соцконтракт
12	Набор кастрюль и сотейников с толстым дном	1	9 400	9 400	Соцконтракт
13	Пищевые контейнеры с крышками и ёмкости для кремов и начинок	1	5 600	5 600	Соцконтракт
14	Термопринтер для этикеток	1	8 900	8 900	Соцконтракт
15	Стеллаж-тележка из нержавеющей стали, 3 яруса	1	6 800	6 800	Соцконтракт
16	Термосумка для перевозки тортов	2	3 400	6 800	Собственные
17	Отдельная электролиния и розетки для печи и холодильного оборудования	1	12 500	12 500	Собственные
	Материально-производственные запасы			45 500	
18	Коробки для тортов и бенто, подложки, стаканчики, ленты, этикетки — запас на 3 месяца	1	22 000	22 000	Соцконтракт
19	Мука, сахар, какао, шоколад, орехи, красители — запас на 6 недель	1	18 300	18 300	Соцконтракт
20	Санитарная одежда: халаты, фартуки, колпаки	1	5 200	5 200	Собственные
	Разрешительная документация, ПО, электронная подпись			4 500	
21	Личная медицинская книжка и гигиеническое обучение	1	4 500	4 500	Собственные
	Размещение и продвижение в интернете			12 000	
22	Фотосъёмка работ, оформление сообщества, реклама в ВКонтакте и на Авито	1	12 000	12 000	Соцконтракт
	Итого по смете			347 100	

Таблица 14 — Структура расходов за счёт выплаты

Направление расходов	Сумма, руб.	Доля выплаты	Ограничение
Основные средства	265 800	83,6%	без ограничения
Материально-производственные запасы	40 300	12,7%	без ограничения
Размещение и продвижение в интернете	12 000	3,8%	не более 5%
Итого за счёт выплаты	318 100	100%	не более 350 000 руб.

Таблица 15 — Обоснование расходов

Наименование	Назначение	Поставщик и источник цены
Планетарный миксер профессиональный, чаша 10 л	Взбивание бисквитного теста, кремов и сливок в нужном для заказов объёме	Магазин оборудования для кондитеров в Воронеже, коммерческое предложение от 12.10.2026
Электрическая конвекционная печь на 4 противня	Выпечка бисквитов, капкейков и тартелеток на нескольких уровнях сразу при ровной температуре	Магазин кухонного оборудования в Воронеже, коммерческое предложение от 12.10.2026

Наименование	Назначение	Поставщик и источник цены
Холодильный шкаф для готовых тортов и кремов, 400 л	Хранение готовых тортов, кремов и скоропортящихся начинок при +2...+6 °С отдельно от продуктов семьи	Магазин бытовой техники в Россоши, цена на 13.10.2026
Морозильная камера, 200 л	Запас готовых бисквитов, начинок и ягод, чтобы закрывать праздничные пики без ночной работы	Магазин бытовой техники в Россоши, цена на 13.10.2026
Стол производственный из нержавеющей стали 120 × 60 см с полкой	Рабочая поверхность для сборки тортов, которую легко мыть и дезинфицировать	Магазин кухонного оборудования в Воронеже, коммерческое предложение от 12.10.2026
Блендер погружной профессиональный, 1 000 Вт	Ганаш, фруктовые начинки и пюре	Интернет-магазин бытовой техники, цена на 13.10.2026
Весы электронные кухонные до 5 кг с шагом 1 г	Точная дозировка по технологическим картам; вторые весы — для красителей и добавок	Магазин бытовой техники в Россоши, цена на 13.10.2026
Форма разъёмная для бисквита, диаметры от 16 до 24 см	Бисквиты разных размеров для тортов и бенто-тортов	Интернет-магазин товаров для кондитеров, цена на 13.10.2026
Комплект форм для капкейков, тарталеток и мини-десертов	Выпечка капкейков и корзиночек для порционных десертов	Интернет-магазин товаров для кондитеров, цена на 13.10.2026
Набор кондитерского инструмента: скребки, шпатели, насадки, мешки, ножи для бисквита, термометры	Выравнивание тортов, нанесение крема и декор	Магазин оборудования для кондитеров в Воронеже, прайс от 12.10.2026
Подставка поворотная для сборки тортов	Ровное выравнивание боков и верха; вторая подставка нужна в праздничные недели, когда собираю несколько тортов в день	Интернет-магазин товаров для кондитеров, цена на 13.10.2026
Набор кастрюль и сотейников с толстым дном	Варка кремов, начинок и сиропов на газовой плите; отдельная посуда для дела	Магазин бытовой техники в Россоши, цена на 13.10.2026
Пищевые контейнеры с крышками и ёмкости для кремов и начинок	Хранение кремов, начинок и заготовок в холодильнике и морозильной камере	Магазин оборудования для кондитеров в Воронеже, прайс от 12.10.2026
Термопринтер для этикеток	Печать этикеток с составом, датой изготовления и сроком годности на каждое изделие	Интернет-магазин торгового оборудования, цена на 13.10.2026
Стеллаж-тележка из нержавеющей стали, 3 яруса	Хранение противней и форм, остывание коржей	Магазин кухонного оборудования в Воронеже, коммерческое предложение от 12.10.2026
Коробки для тортов и бенто, подложки, стаканчики, ленты, этикетки — запас на 3 месяца	Упаковка заказов в первые месяцы работы	Интернет-магазин товаров для кондитеров, расчёт по прайсу от 13.10.2026
Мука, сахар, какао, шоколад, орехи, красители — запас на 6 недель	Сухие продукты для выпечки и декора в первые недели работы	Оптовый магазин продуктов в Воронеже, расчёт по прайсу от 13.10.2026
Фотосъёмка работ, оформление сообщества, реклама в ВКонтакте и на Авито	Рассказать жителям Россоши о кондитерской и показать работы	Расчёт: фотосъёмка 4 000 руб., оформление сообщества и ре-

Наименование	Назначение	Поставщик и источник цены
		клама в социальных сетях и на Авито 8 000 руб.
Личная медицинская книжка и гигиеническое обучение	Допуск к работе с пищевыми продуктами	Прайс медицинского центра и центра гигиенического обучения в Россоши от 13.10.2026
Санитарная одежда: халаты, фартуки, колпаки	Соблюдение санитарных правил при работе с продуктами	Магазин рабочей одежды в Россоши, цена на 13.10.2026
Термосумка для перевозки тортов	Доставка заказов по городу без нарушения температурного режима	Интернет-магазин товаров для кондитеров, цена на 13.10.2026
Отдельная электролиния и розетки для печи и холодильного оборудования	Безопасное подключение печи, холодильного шкафа и морозильной камеры	Расчёт электрика, согласованный с собственником квартиры, от 14.10.2026

Таблица 16 — Сравнение цен продавцов, за единицу

Наименование	Цена по смете, руб.	Предложения других продавцов
Планетарный миксер профессиональный, чаша 10 л	49 900	Магазин кухонного оборудования в Воронеже, цена на 13.10.2026 — 52 600 руб.; Интернет-магазин для кондитеров, цена на 13.10.2026 — 55 400 руб.
Электрическая конвекционная печь на 4 противня	58 000	Интернет-магазин оборудования для кондитеров, цена на 13.10.2026 — 61 900 руб.; Магазин бытовой техники в Россоши, цена на 13.10.2026 — 64 500 руб.
Холодильный шкаф для готовых тортов и кремов, 400 л	38 900	Магазин кухонного оборудования в Воронеже, цена на 13.10.2026 — 41 500 руб.; Интернет-магазин бытовой техники, цена на 13.10.2026 — 43 200 руб.

7. Финансовый план

7.1. Доходы, расходы и движение денег

Расчёт выполнен на 12 мес. Выручка — это цена, умноженная на плановое количество продаж; расходы на материалы — по затратам на единицу; ежемесячные расходы — по перечню производственного плана. Налоговый режим: налог на профессиональный доход, 4%.

Таблица 17 — План доходов и расходов, ноябрь 2026 г. — апрель 2027 г., руб.

Статья	ноя	дек	янв	фев	мар	апр
Выручка	21 600	53 800	40 100	58 700	81 400	73 800
Материалы и прямые расходы	7 090	17 760	13 170	19 360	26 850	24 290
Электроэнергия, вода и газ на производство	2 200	2 200	2 200	2 200	2 200	2 200
Связь и интернет	700	700	700	700	700	700
Продвижение: реклама в ВКонтакте и на Авито	1 500	1 500	1 500	1 500	1 500	1 500
Моющие и санитарные материалы, одноразовые перчатки	900	900	900	900	900	900
Обслуживание оборудования, замена форм и насадок	800	800	800	800	800	800
Налог	864	2 152	1 604	2 348	3 256	2 952
Чистая прибыль	7 546	27 788	19 226	30 892	45 194	40 458
Чистая прибыль нарастающим итогом	7 546	35 334	54 560	85 452	130 646	171 104
Беру на нужды семьи	25 000	25 000	25 000	25 000	25 000	25 000
Остаток денег на конец месяца	5 636	26 184	33 580	41 752	61 946	77 404

Таблица 18 — План доходов и расходов, май — октябрь 2027 г., руб.

Статья	май	июн	июл	авг	сен	окт	Итого за 12 мес.
Выручка	90 900	92 400	71 200	73 800	87 400	84 800	829 900
Материалы и прямые расходы	30 030	30 480	23 480	24 290	28 770	27 960	273 530
Электроэнергия, вода и газ на производство	2 200	2 200	2 200	2 200	2 200	2 200	26 400
Связь и интернет	700	700	700	700	700	700	8 400
Продвижение: реклама в ВКонтакте и на Авито	1 500	1 500	1 500	1 500	1 500	1 500	18 000
Моющие и санитарные материалы, одноразовые перчатки	900	900	900	900	900	900	10 800
Обслуживание оборудования, замена форм и насадок	800	800	800	800	800	800	9 600
Налог	3 636	3 696	2 848	2 952	3 496	3 392	33 196
Чистая прибыль	51 134	52 124	38 772	40 458	49 034	47 348	449 974
Чистая прибыль нарастающим итогом	222 238	274 362	313 134	353 592	402 626	449 974	
Беру на нужды семьи	25 000	25 000	25 000	25 000	25 000	25 000	300 000
Остаток денег на конец месяца	103 538	130 662	144 434	159 892	183 926	206 274	

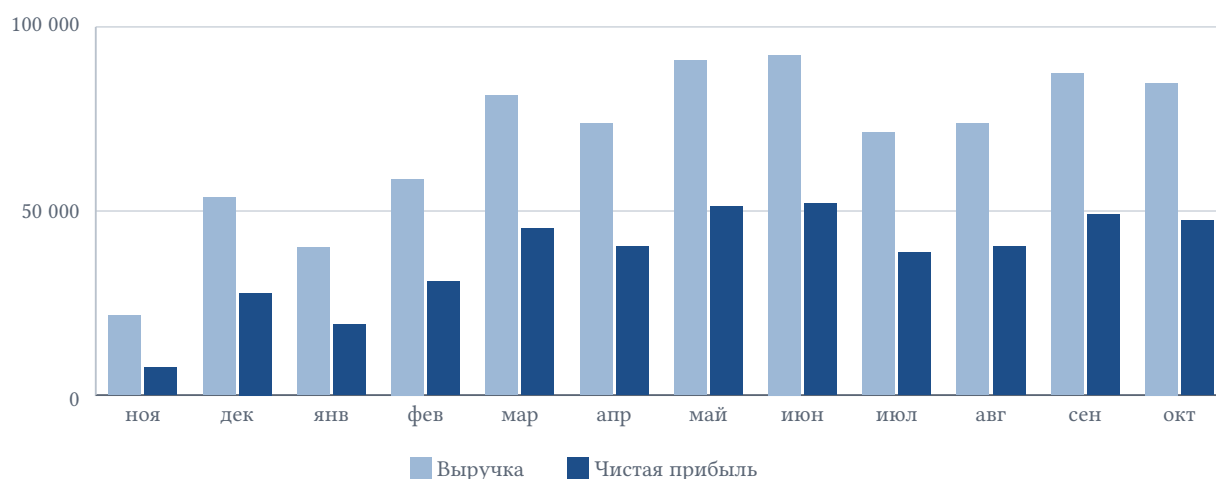


Рисунок 1 — Выручка и чистая прибыль по месяцам, руб.

Таблица 19 — Основные финансовые показатели

Показатель	Значение
Стартовые вложения по смете	347 100 руб.
Выручка за 12 мес.	829 900 руб.
Расходы за 12 мес.	346 730 руб.
Налоги и взносы за 12 мес.	33 196 руб.
Чистая прибыль за 12 мес.	449 974 руб.
Чистая прибыль в среднем в месяц	37 497 руб.
Доля чистой прибыли в выручке	54,2%
Выручка, при которой нет убытка, в месяц	9 678 руб.
Срок окупаемости вложений	10 мес.

Чистая прибыль — мой доход от своего дела после всех расходов и налога. Срок окупаемости — месяц, в котором накопленная чистая прибыль превышает стартовые вложения.

Во второй год, при сохранении планового объёма продаж, выручка составит около 1 млн руб., чистая прибыль — около 560 тыс. руб. После окончания контракта продолжу работать дома и добавлю десертные наборы для организаций и школ к праздникам; при росте заказов арендую отдельное помещение на прибыль весенне-летнего сезона.

После оплаты сметы у меня остаётся 16 000 руб. собственных средств. На нужды семьи буду брать из выручки 25 000 руб. в месяц; остальная прибыль остаётся в деле как запас на слабые месяцы и на закупку материалов. Наименьший остаток денег за период — 5 636 руб.: денег хватает в каждом месяце. Остаток в первые месяцы больше, чем следует из прибыли: часть материалов и аренды уже оплачена по смете.

Если продаж будет меньше

Таблица 20 — Результат при выполнении плана и при недоборе клиентов

Вариант	Выручка, руб.	Чистая прибыль, руб.	Окупаемость
План продаж выполнен	829 900	449 974	10 мес.
Продаж на 15% меньше, материалы дороже на 10%	705 415	348 240	12 мес.

Если клиентов окажется на 15% меньше, а материалы подорожают на 10%, за 12 мес. я заработаю 348 240 руб. — в среднем 29 020 руб. в месяц. Дело останется прибыльным.

7.2. Доходы семьи и результат проекта

Изменение доходов семьи

Таблица 21 — Доходы семьи сейчас и в период реализации проекта, руб. в месяц

Показатель	Сейчас	В среднем за 12 мес.	В самый слабый месяц (ноябрь 2026 г.)
Прочие доходы семьи (зарплаты, пособия)	45 000	36 000	36 000
Доход от своего дела (чистая прибыль)	0	37 497	7 546
Число членов семьи	3	3	3
Доход на одного члена семьи	15 000	24 499	14 515
Прожиточный минимум на душу населения	16 666	16 666	16 666

В среднем за 12 мес. на каждого члена семьи будет приходиться 24 499 руб. в месяц — на 7 833 руб. больше прожиточного минимума. Выше минимума доход держится с декабря 2026 г. В слабые месяцы недостающую сумму покрывают деньги, отложенные в сильные месяцы.

После выхода на плановый объём продаж чистая прибыль составит в среднем 46 478 руб. в месяц, доход на одного члена семьи — 27 492 руб.

Из нынешних доходов семьи 9 000 руб. в месяц прекратится с началом деятельности; в расчёте учтены только доходы, которые сохраняются.

Бюджетная эффективность

За 12 мес. реализации проекта в бюджет поступит 33 196 руб. налога. Платежи продолжаются и после окончания социального контракта.

Социальный эффект

- появляется постоянный легальный источник дохода, семья обеспечивает себя самостоятельно;
- семья выходит из числа малоимущих за счёт собственного трудового дохода;
- оборудование, приобретённое на средства выплаты, остаётся в работе и после окончания контракта.

8. Риски и обязательства

8.1. Оценка рисков

Сильнее всего на результат повлияют число заказов и цены на продукты. От заказов зависит выручка, а продукты входят в прямые затраты каждой позиции.

Риск	Как проявится	Что я сделаю
Мало заказов в слабые месяцы	В ноябре, январе и летом заказов будет меньше, чем в плане	Попрошу всех 27 человек, которым раньше делала торты, заказать снова, напущу подписчикам страницы о записи на дату и запущу рекламу в ВКонтакте и на Авито
Задержка поставки оборудования	Миксер или печь привезут позже срока, и приём заказов сдвинется	Закажу оборудование сразу после получения выплаты и заранее уточню наличие. Первые заказы при необходимости испеку в духовке газовой плиты
Рост цен на продукты	Масло, сливки, творожный сыр и шоколад подорожают, и с каждого изделия останется меньше	Куплю запас сухих продуктов и упаковки по смете, при каждой закупке буду сравнивать цены в оптовом магазине и при росте пересмотрю прайс
Поломка оборудования	Выйдет из строя печь, миксер или холодильное оборудование, и заказы придётся перенести	Сохраню гарантийные документы и сразу обращусь к продавцу. Заказы перенесу на свободные часы, а запас бисквитов из морозильной камеры поможет выполнить ближайшие из них
Перегрузка в праздничные недели	Перед Новым годом, 8 Марта, выпускными и 1 сентября заказов больше, чем успею сделать	Буду принимать заказы только по записи на дату, заранее заготовлю бисквиты и начинки, а при заполненном графике предложу другую дату или бенто-торт
Болезнь (я работаю одна)	Заменить меня некому, и заказы на эти дни придётся отменить	Предупрежу клиентов в тот же день в сообществе и в мессенджере и перенесу заказы на ближайшие свободные дни, а запас в морозильной камере сократит простой

Если клиентов окажется на 15% меньше, а материалы подорожают на 10%, чистая прибыль за 12 месяцев составит около 350 тыс. руб., в среднем около 29 тыс. руб. в месяц. Дело перестанет быть убыточным при выручке 9 678 руб. в месяц, а в самом слабом ноябре по плану выручка составит 21 600 руб. Окупаемость вложений в этом случае — 12 мес.

8.2. Обязательства и приложения

Обязательства заявителя

При заключении социального контракта обязуюсь:

- зарегистрироваться в качестве плательщика налога на профессиональный доход (самозанятого);
- использовать выплату только на покупки, предусмотренные сметой, и представить подтверждающие документы;
- вести деятельность в течение срока социального контракта и не менее 12 месяцев после его окончания;

- представлять в орган социальной защиты документы и сведения, необходимые для контроля за выполнением программы социальной адаптации, в установленные сроки;
- своевременно платить налоги и обязательные взносы;
- сообщить в орган социальной защиты, если деятельность придётся прекратить досрочно.

Перечень приложений

1. Копии документов об образовании и обучении.
2. Документы на помещение или рабочее место: письмо о согласии, проект договора аренды либо документ о праве собственности.
3. Подтверждение цен по каждой позиции сметы: коммерческие предложения, счета или распечатки страниц продавцов.
4. Сведения, подтверждающие спрос: список клиентов, результаты опроса или письма о намерениях.
5. Подтверждение наличия собственных средств.

Достоверность сведений, приведённых в бизнес-плане, подтверждаю.

Заявитель _____ / Мартынова Алина Сергеевна /
(подпись)

Дата: «____» _____ 20____ г.