

**Министерство образования Тульской области
государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»**

**Методические рекомендации
по учебной дисциплине
Основы калькуляции и учета
для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»**

2019 г.

Рассмотрено и одобрено на
заседании цикловой комиссии

ФЭ и СД

Протокол № 1 от

«29» 08. 2019 г.

_____ Е.С. Алехина

Методические рекомендации учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО): 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Разработчик:

Алехина Е.С. преподаватель ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Общие положения

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **Основы калькуляции и учета** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой в образовательной организации в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Формой промежуточной аттестации по общеобразовательной дисциплине является экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 1-7, 9,10,11	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при 	<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

	<p>расчетах с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. 	<ul style="list-style-type: none"> - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	--

Тема 1.

Общая характеристика бухгалтерского учета

Производство материальных благ является основой существования и развития любого общества. Среди отраслей материального производства ведущее место принадлежит пищевой промышленности, призванной обеспечить население страны высококачественными продуктами питания.

Эффективное функционирование предприятий пищевой промышленности в рыночных условиях возможно при рациональном ведении хозяйства, активном и последовательном внедрении достижений информационных и производственных технологий.

Предприятия общественного питания классифицируются в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объёма и видов предоставляемых услуг.

В зависимости от *характера производства* предприятия общественного питания подразделяются на заготовочные, доготовочные и предприятия с полными циклами производства.

В группу *заготовочных* предприятий входят предприятия, изготавливающие полуфабрикаты и готовую продукцию для других предприятий: фабрики - заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, специализированные цехи, специализированные кулинарные и кондитерские цехи.

К *доготовочным* относятся предприятия, изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий общественного питания и предприятий пищевой промышленности. К ним относятся столовые – доготовочные, столовые – раздаточные, вагоны – рестораны и др.

Предприятия с *полным циклом производства*, осуществляющие обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют её. К таким предприятиям относятся крупные предприятия общественного питания – комбинаты питания, рестораны, а также все предприятия, работающие на сырьё.

В зависимости от *ассортимента выпускаемой продукции* предприятия общественного питания бывают универсальные и специализированные. *Универсальные* предприятия выпускают разнообразные блюда из разных видов сырья. *Специализированные* предприятия осуществляют производство и реализацию продукции из определённого вида сырья – кафе-молочные, кафе-кондитерские, рыбные, столовые, рестораны; осуществляют производство однородной продукции – рестораны, кафе с национальной кухней, диетические столовые. *Узкоспециализированные* предприятия выпускают продукцию узкого ассортимента – шашлычные, пельменные, вареничные, чебуречные и т.д.

В зависимости от совокупности отдельных признаков, характеризующих качество и объём предоставляемых услуг, уровень и качество обслуживания, предприятия общественного питания определённого типа делятся на классы, на которые подразделяются рестораны и бары: люкс, высший и первый. Классы в соответствии с ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий» должны соответствовать следующим признакам:

- *люкс* – изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных заказных и фирменных блюд, изделий – для ресторанов; широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей – для баров;
- *высший* – оригинальный интерьер, комфортность услуг на должном уровне, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий – для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей – для баров;
- *первый* – гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент заказных и фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления – для ресторанов; набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных – для баров.

В зависимости от *времени функционирования* предприятия общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными. *Сезонные* предприятия действуют не весь год, а весенне-летний период. В местах отдыха открывается большое количество таких предприятий. *Постоянно действующие* предприятия должны работать весь год независимо от времени года, но в весенне-летний период могут увеличивать число мест на воздухе.

В зависимости от *места функционирования* предприятия общественного питания могут быть стационарными и передвижными – вагоны-рестораны, автостоловые, автокафе и т.д.

В зависимости от *обслуживаемого контингента* предприятия общественного питания подразделяются на *общедоступные*, которые обслуживают всех желающих, посетивших их, и предприятия общественного питания *при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях* (рабочие, школьные, студенческие, детские и др. столовые).

Продукция предприятий общественного питания подразделяется на виды:

- *продукция собственного производства*, к которой относятся полуфабрикаты (овощные, мясные, рыбные) и готовая продукция (первые, вторые и третьи блюда, горячие и холодные закуски, кулинарные изделия), вырабатываемые в основных и подсобных производственных цехах предприятия;
- *покупные товары*, к которым относятся продукты питания без технологической обработки, реализуемые предприятием общественного питания.

Предприятия общественного питания могут осуществлять свою деятельность на основании устава, как в торговых залах предприятия, так и за его пределами.

Для успешной деятельности предприятия общественного питания любого типа и класса необходим организованный бухгалтерский учёт и контроль, с помощью которого возможно получение точных сведений о выпуске продукции и товарообороте в натуральном и денежном выражении.

В общественном питании процессы производства, реализации и потребления продукции тесно связаны между собой. Они проходят ежедневно и совершаются в одном месте – столовой, ресторане, кафе или предприятии общественного питания другого типа. Реализованная продукция общественного питания включается в состав розничного товарооборота.

Бухгалтерия предприятия обеспечивает обработку документов, рациональное ведение записей в учётных регистрах, составление отчётности.

Немаловажное значение при организации бухгалтерского учёта имеет правильное использование учётных измерителей, с помощью которых выявляются: объем производства и реализации продукции, время производственного цикла и торгового оборота и прочие показатели деятельности предприятия. Применяются три вида учётных измерителей: натуральные, трудовые, денежные.

Натуральные измерители необходимы при учёте материальных ценностей основных средств, готовой продукции. Другими единицами измерения могут быть: килограмм, штука, литр и другие. С помощью натуральных измерителей производится контроль по весу, объёму, количеству.

Трудовые измерители позволяют измерить затраченное на производство и реализацию время и вложенный труд. Для этого существуют следующие единицы измерения: минута, час, месяц и т.п. На их основе рассчитывается производительность труда и начисляется заработная плата.

Денежный измеритель является универсальным, обобщающим измерителем, который выражается в рублях. С его помощью можно получать необходимые данные, анализировать финансово-хозяйственную деятельность, осуществлять различные расчётные операции, определять производственные затраты предприятием.

Тема 2.

Ценообразование в общественном питании

Цена – денежное выражение стоимости товара (услуги). На предприятиях общественного питания применяются следующие виды цен:

- *оптовая цена* – цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям. Различают разновидности оптовых цен:
 - оптовая цена предприятия, включающая в себя себестоимость продукции и доход предприятия, по которой одни предприятия реализуют свою продукцию другим предприятиям, сбытовым и оптовым базам;
 - оптовая цена промышленности, включающая в себя оптовую цену, предприятия налог с оборота и оптово – сбытовую скидку. По этой цене предприятия и оптовые базы реализуют товары предприятиям общественного питания;
- *розничная цена* – цена, по которой товары реализуются непосредственно населению. Она состоит из оптовой цены промышленности и торговой скидки, которая устанавливается в процентах к розничной цене и дифференцируется в зависимости от ассортимента товаров (так как издержки при производстве различных товаров не одинаковы), местонахождения предприятия общественного питания и его подчинённости. Торговые скидки для предприятий общественного питания (ресторанов, кафе, столовых) повышаются, потому что издержки на производство продукции у них выше, чем у торговых организаций;
- *свободная (рыночная цена)* – цена, устанавливаемая продавцом с учётом конъюнктуры рынка;
- *договорная цена* – цена, устанавливаемая по договоренности между продавцом и покупателем;
- *покупная цена* – цена, по которой приобретается товар;
- *продажная цена* – цена, по которой реализуется товар, включая в себя торговую наценку.

Цена на продукцию общественного питания состоит из прямых затрат (стоимость сырья) и косвенных затрат (издержки и прибыль), которые отражаются через торговую наценку.

На предприятиях общественного питания необходимо устанавливать учётные цены, как на сырьё, так и на готовую продукцию.

Стоимость приобретённых товаров в общественном питании формируется так же, как и в розничной торговле и равна сумме отпускной цены поставщика, акцизов, НДС, таможенных платежей, транспортных и прочих расходов по закупке и транспортировке.

Под продажной ценой понимают розничные цены предприятия общественного питания, которые согласно методическим рекомендациями по формированию и применению свободных рыночных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги могут быть сформированы двумя методами:

- розничная цена общественного питания определяется как сумма стоимости приобретения (100%), торговой надбавки (в процентах от стоимости приобретения) и торговой наценки (в процентах от суммы стоимости приобретения и торговой надбавки). Этот вариант применяют на предприятиях общественного питания, для которых нормативными документами предусмотрены предельные размеры торговых надбавок и торговых наценок в районах, где органы исполнительной власти субъектов РФ имеют право вводить государственное регулирование тарифов и надбавок;
- розничная цена общественного питания определяется как сумма стоимости приобретения (100%) и единой торговой наценки (в процентах от стоимости приобретения).

Единая торговая наценка общественного питания должна быть выше торговой надбавки розничной торговли, так как кроме расходов, связанных с реализацией товаров, добавляются расходы, связанные с производством и организацией потребления продукции.

Наценки предприятий общественного питания

Согласно постановления правительства РФ предприятиям общественного питания было предоставлено право – самостоятельно устанавливать размер наценок на реализуемую продукцию. Однако было введено регулирование наценок на продукцию, реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, училищах, средних специальных учебных заведениях, вузах. Предельная наценка на товары в мелкой расфасовке промышленного производства (молоко, шоколад, конфеты) составляет 25 % к цене закупки, предельная наценка на хлеб и хлебобулочные изделия составляет 30 % к цене закупки с дополнительным включением транспортных расходов, предельная наценка на блюда и изделия собственного производства составляет 56 % к цене закупки.

Суммы наценок (скидок), относящиеся к непроданным товарам, на основании инвентаризационных описей уточняются путём:

- определения полагающейся наценки (скидки) на товары в соответствии с установленными размерами;
- определения процента, Π , %, вычисленного, как отношение суммы скидок (наценок) на остаток товаров на начало месяца и оборота по кредиту счёта 42 без учёта сторонних сумм к сумме проданных за месяц товаров и остатка товаров на конец месяца по продажным ценам по следующей формуле

$$\% = \frac{\sum НСТ + \sum НОТ}{\sum ПрТ + \sum СкТ} \times 100, \quad (1)$$

где: $\sum НСТ$ - сумма наценок на остаток товаров на начало месяца, руб;

$\sum НОТ$ - сумма наценок по оприходованным товарам за месяц, руб;

$\sum ПрТ$ - сумма проданных товаров за месяц, руб;

$\sum СкТ$ - сумма остатка товаров на конец месяца, руб.

Контрольные вопросы по теме:

1. Охарактеризуйте понятие цены, виды цен.
2. Порядок определения цены на готовое блюдо в поп.
3. Методы определения продажной цены.
4. Кто имеет право устанавливать размер торговой наценки?
5. Предельные размеры торговой наценки.

Практическое занятие № 1. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья

Инструкция по выполнению практической работы:

Внимательно прочитайте задание

Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, микрокалькулятором

Цель: Освоить понятия «процентных вычислений», способы мониторинга основных его индикаторов, приобрести навыки решения задач на проценты. Рассчитать процент отходов, массу «Брутто», массу «Нетто» по формулам.

Материально – техническое оснащение: Учебники И.И. Потапова «Калькуляция и учет», таблица «Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», таблица «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд», микрокалькуляторы и ПК

Ход работы

Дайте определения и ответьте на вопросы:

1. Что относится к процентным величинам?
2. Что является процентной суммой при решении задач на проценты?
3. Дайте определение процентной таксе _____
4. Процентная сумма – это _____

Найдите процентные суммы в следующих заданиях и запишите полученные результаты в табл. 1

Таблица 1

Начальное число	Процентная такса, %	Процентная сумма
54648	13,5	
	18,9	
	14	
48819	36,4	
	12	
	73,5	
67183	15	
	11,4	
	42,6	

Найдите процентные таксы в следующих заданиях и запишите полученные результаты в табл.2

Таблица 2

Начальное число	Процентная сумма	Процентная такса, %
15436	2377,144	
	4013,36	
	6591,172	
1452	363	
	342,672	
	171,336	
85247	12787,05	
	20970,762	
	28387,251	

Найдите начальные числа в следующих заданиях и запишите полученные результаты в табл.3

Таблица 3

Процентная сумма	Процентная такса, %	Начальное число
253	18,4	
	25	
	5,5	
844	25	
	64	
	16	
1245	9,96	
	12	
	60	

Решить задачи:

- Решите задания при помощи формул

1) Ф-ла для определения массы нетто

$$M_{\text{нетто}} = (M_{\text{брутто}} * (100\% - \% \text{отх.})) / 100\%$$

2) Ф-ла для определения массы отходов

$$M_{\text{отходов}} = (M_{\text{брутто}} * 100\%) / 100\%$$

3) Ф-ла для определения массы брутто

Брутто= (М нетт * 100%) \ (100% - %
отх)

- Для решения заданий необходимо воспользоваться таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд»

1. Какое количество отходов получится при обработке 50 кг. моркови в декабре.

2. Какое количество очищенного картофеля получится из 75 кг. Неочищенного картофеля в марте.

3. Для приготовления блюда необходимо израсходовать 50 кг. очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 40% массы брутто.

4. Для приготовления блюда выделено 250 кг. неочищенного картофеля. Определить, массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляют 35% от массы брутто.

5. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. масса отходов при его механической обработке – 48 кг. Определить процент отходов.

6. Для очистки взято 55 кг моркови. После механической обработки получено 31 кг моркови. Определить процент отходов.

7. Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг солёных при приготовлении «Салата картофельного с огурцом»?

8. Какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ понадобится для приготовления 50 порций «Гуляша», если по рецептуре на одну порцию необходимо 20 г томатного пюре?

9. Какое количество растительного масла необходимо взять для приготовления 100 порций «Супа картофельного со щавелем», если по рецептуре на одну порцию расходуется 10 г маргарина?

10. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 20 порций «Каши пшеничной рассыпчатой» (выход одной порции 200г.)

11. Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 50 порций «Каши манной жидкой» (выход одной порции 200г.).

12. Какое количество «Биточков» можно приготовить из говяжьей туши 2 категории массой 140 кг, если на одну порцию необходимо взять 74 г говядины (масса нетто)?

Практическое занятие № 2. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.

Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.

Цель: научиться определять розничные цены на продукцию собственного производства: холодные блюда и закуски, супы, сладкие блюда и кондитерские изделия

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, бланки калькуляционных карточек (форма ОП-1)

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте теоретический материал.
3. Составьте калькуляционные карты.
4. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Теоретический материал: Документ калькуляционная карточка (форма ОП-1) применяется для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Составляется в одном экземпляре.

Расчет стоимости блюд проводят по сборнику рецептов или технологической карте. Каждая колонка в калькуляционной карточке имеет свои правила расчета. Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

Таблица калькуляции блюд

Колонки	Правила расчета
«№ п\п»	Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета стоимости блюда
«Наименование продуктов»	Переписываются продукты, необходимые для приготовления блюда из сборника рецептов или технологической карты
«Норма»	Берется колонка брутто из сборника рецептов или технологической карты и рассчитывается: - холодные блюда, супы, вторые блюда на 100 порций - гарниры, соусы, бульоны, тесто на 10 кг Колонка рассчитывается в кг , для этого делят полученное число в г на 1000 и получают кг.
«Цена»	Рассчитываются продукты за 1 кг
«Сумма»	Рассчитывается путем умножения колонок норма и цена.
Общая стоимость набора	Это цена за 100 порций или 10 кг. Рассчитывается путем сложения колонки «Сумма»
Наценка	Общая стоимость набора умножается на наценку и делится на 100 %
Продажная цена блюда	Это цена 1 порции или 1 кг. К общей сумме набора прибавляется наценка и делится на 100 порций или 10 кг
Выход в готовом виде	Это вес одной порции, он соответствует выходу блюда в сборнике рецептов или технологической карте или 1000 г

Задания

1. Определить продажную цену блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» в рабочей столовой (наценка 25 %).
2. Определить продажную цену блюда «Сельдь с картофелем и маслом» в кафе класса А (колонка 2). Размер наценки – 120 %.

Тема 3.

Материальная ответственность. Инвентаризация.

Учёт хранения товаров осуществляется материально-ответственным лицом, с которым заключается договор о материальной ответственности.

Ограниченная материальная ответственность возникает в результате нанесения ущерба имуществу организации работником, не являющимся материально-ответственным лицом.

Полная материальная ответственность за ценности возникает по договору о материальной ответственности, а также по разовой доверенности за ценности, полученные работником в подотчёт.

Материально-ответственные лица обязаны обеспечить сохранность ценностей, правильно осуществлять их прием, хранение, продажу и отпуск товаров, участвовать в инвентаризации.

Материальная ответственность наступает с момента оприходования поступившего товара в кладовую на основании приходных товаросопроводительных документов и длится до момента выбытия, передачи товаров по расходным документам.

Материально-ответственные лица на основании приходных и расходных документов составляют товарные отчёты или сопроводительные реестры сдачи документов. Форма отчётности зависит от специализации предприятия, ассортимента товаров, объема документооборота, организации аналитического учёта товаров в бухгалтерии.

В адресной части товарного отчёта указываются данные: наименование организации, торговой единицы, ФИО материально-ответственного лица, лимит остатка товаров, номер отчёта и период, за который составляется товарный отчёт.

В приходной части товарного отчёта отражаются остаток и поступление продуктов, товаров, тары в стоимостном выражении, а также рассчитывается общая сумма оприходованных продуктов и товаров за отчётный период. В расходной части товарного отчёта подсчитывается общая сумма расхода товаров за отчётный период. Каждому приходному и расходному документу отводится отдельная строка.

Приходные и расходные документы, на основании которых составляются товарные отчёты, следует располагать в хронологическом порядке. Товарные отчёты с начала и до конца года последовательно нумеруются, начиная с первого номера.

В тексте и цифровых данных товарных отчётов неоговоренные исправления не допускаются. Ошибочные записи зачёркиваются одной чертой, затем подписывается правильный текст или цифровые данные. Исправление ошибок в товарном отчёте должно быть оговорено подписью «исправлено» и подтверждено подписью ответственного лица и бухгалтера с указанием даты исправления.

По продовольственным товарам отчёты составляются по ассортименту, наименованиям, единицам измерения, ценам, количеству товаров и тары.

Сроки представления отчётности в бухгалтерию устанавливаются руководителем предприятия в зависимости от размера предприятия и других условий. Увеличение срока предоставления отчётности ослабляет контроль движения товарных запасов, приводит к неравномерной загрузке аппарата бухгалтерии.

Товарные отчёты и сопроводительные реестры составляются в двух экземплярах. Первый вместе с первичными документами передаётся в бухгалтерию под расписку на втором экземпляре, который остаётся у материально ответственного лица.

Поступившие в бухгалтерию товарные отчёты и первичные документы должны быть в тот же день проверены по форме, существу и арифметическим данным. При этом бухгалтер должен обращать внимание на реальность начальных остатков, аккуратность и правильность составления документов и самого отчёта, наличие всех приложенных документов, своевременность и полноту оприходования товаров.

Контрольные вопросы по теме:

1. Виды материальной ответственности.
2. Формы отчётности материально-ответственных лиц.
3. Порядок составления товарного отчета.

Тема 4.

Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.

На предприятиях для обеспечения нормальной работы необходимо постоянно иметь запасы и покупные товары, которые хранятся в специально предусмотренном для этой цели помещении – кладовой.

Учёт сырья и товаров в ценах приобретения с добавлением единой наценки целесообразно вести в кладовых предприятий, относящихся к одному виду и классу.

Учёт сырья и товаров в ценах приобретения без добавления единой наценки следует вести в кладовых предприятий, имеющих в подчинении различные типы подразделений (ресторан, кафе, бар, столовая, буфет, закусочная, магазин) и классы (люкс, высший, первый). Учёт вино – водочных изделий и покупных товаров в кладовой предприятия ведётся в ценах приобретения с добавлением торговой наценки.

При покупке продуктов и товаров на производство (кухню), в буфеты и т.д., в которых они должны учитываться с применением единой наценки, продукты и товары в накладных оцениваются в двух ценах: по учётным ценам кладовой для списания с подотчёта и по ценам, по которым учитываются и приходятся на производстве, в буфете.

Уровень наценок определяется и утверждается самостоятельно руководителем (собственником) предприятия, если не регулируется местными органами. Помимо этого, собственник предприятия может самостоятельно утверждать цены, по которым реализуются изделия. В связи с этим сумма наценки представляет собой разницу между ценой реализации и ценой приобретения, а в учётной политике необходимо предусматривать эту особенность определения наценки.

Стоимость поступивших от поставщиков продуктов определяется на основании документов в следующих учётных ценах:

- *свободных отпускных ценах*, используемых для расчётов с поставщиками и оприходования продуктов без добавления единой наценки при учёте по этим ценам и с добавлением наценки;
- *регулируемых розничных ценах*, используемых для расчётов с поставщиками и оприходования продуктов без добавления единой наценки и с добавлением наценки;
- *свободных закупочных ценах*, используемых для расчётов с поставщиками и оприходования продуктов без добавления наценки и с добавлением наценки.

Предприятия общественного питания получают товары от поставщиков (промышленных и сельскохозяйственных предприятий, оптовых торгующих организаций), а также могут закупать товары в магазинах.

В большинстве случаев сырьё и товары сначала поступают в кладовую, после чего их отпускают в производство, в буфеты. Иногда сырьё поступает на производство, минуя кладовую.

Товар от поставщиков поступает на производство на основе договоров поставки, которые являются правовым документом, определяющим права и обязанности поставщиков и покупателей.

Поставщик, отгружая товары, выписывает сопроводительные документы, предусмотренные условиями поставки товаров и правилами перевозки грузов: накладную, счёт-фактуру, товарно-транспортную накладную. Накладная

выписывается материально ответственным лицом при отпуске товара покупателю.

Получение товаров на предприятиях общественного питания осуществляется разными способами: на складе поставщика, на железнодорожной станции, автотранспортом, на складе покупателя.

Контрольные вопросы по теме:

- 1.Порядок хранения товарных запасов и товаров в поп.
- 2.В каких ценах учитываются товары в поп.
- 3.Каким документом оформляется поступление товаров.

Практическое занятие № 3. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.

Цель: научиться оформлять требование в кладовую и накладную на отпуск товара

Материально-техническое оснащение: бланки ОП-03 Требование в кладовую, ОП-04 Накладная на отпуск товара, микрокалькулятор

Инструкция по выполнению практической работы:

Теоретический материал

Форма ОП-03 – документ, который предназначен для сопровождения процедуры отпуска определенных продуктов из кладовой того или иного предприятия соответствующим лицам. Документ имеет специализированную форму, утвержденную законодательством РФ. В данной форме в обязательном порядке отображается наименование структурного подразделения предприятия, с которого происходит выдача продукции (кладовая), а так же подразделение, в которое эта продукция передается. При этом указывается фамилии и инициалы лиц, непосредственно участвующих в процессе отпуска и получения определенного количества продукции. Так же в обязательном порядке следует указать порядковый номер документа формы ОП-03 и дату его составления. Сам документ состоит в виде таблицы, в которой указывается продукция, отпускаемая из кладовой согласно их наименованию. При этом следует указать единицы измерения продуктов и их количество.

В колонке 3 «Код» необходимо вписывать код товара. Обычно, этот код предприятие-продавец присваивает самостоятельно и указывает в прайс-листе. Но иногда организации работают на основании Общероссийского классификатора продукции (ОК). В колонке 5 «Код по ОКЕИ» прописывается код единицы измерения товара по Общероссийскому классификатору единиц измерения. Подписывается документ заведующим производством и руководителем предприятия.

Требование в кладовую составляется в единственном экземпляре на предстоящий день приготовления того или иного блюда на кухне предприятия, организации или иного учреждения. Именно на основании данного документа выписывается накладная на отпуск необходимого товара.

Документ требование в кладовую (форма ОП-03) применяется для определения отпуска необходимого количества продуктов из кладовой.

Составляется в одном экземпляре с учетом потребности в сырье (продуктах) на предстоящий день и остатка сырья на производстве (кухне) на начало дня.

На основании требования выписывается накладная на отпуск товара. Накладная на отпуск товара по форме ОП-04 применяется для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой организации в производство (кухню), буфеты, мелкорозничную сеть, а также при одноразовом отпуске готовых изделий с кухни в филиалы, буфеты, мелкорозничную сеть. Накладная на отпуск товара из кладовой применяется для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой предприятия в производство (кухню), буфеты, ларьки, киоски, а также при одноразовом отпуске изделий кухни в течение дня (смены) буфетам, киоскам, раздаточную, если она отделена от основного производства. Накладную выписывают по учетным ценам. Она выписывается в 2-х

экземплярах материально ответственным лицом. Первый экземпляр вручается материально ответственному лицу, получившему товары, а второй остается у лица, отпустившего товар. Подписывается заведующим производством и утверждается руководителем организации.

Задание:

На основании калькуляционных карточек 1 и 2 оформите требование в кладовую и накладную на отпуск товара

Калькуляционная карточка № 1							
Наименование блюда – <i>Бутерброд с сыром</i>					Номер по сборнику рецептов – 3		
Порядковый номер калькуляции		№ 1 от 5.09.2016 г.			№ 2 от 22.09.2016 г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Сыр «Российский»	2,7	70-00		2,7	70-00	
2	Масло сливочное	1,0	50-00		1,0	50-00	
3	Хлеб	3,0	5-00		3,0	8-00	
Итого							

Калькуляционная карточка № 2							
Наименование блюда – <i>Салат картофельный</i>					Номер по сборнику рецептов – 71		
Порядковый номер калькуляции		№ 1 от 6.09.2016 г.			№ 2 от 29.09.2016 г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Картофель	1,16	11-00		1,16	15-00	
2	Лук зеленый	0,21	200-00		0,21	210-00	
3	Сметана	0,15	45-00		0,15	49-00	
4	Соль	0,02	5-00		0,02	6-00	
5	Перец молотый	0,0002	220-00		0,0002	240-00	
6	Укроп	0,03	200-00		0,03	210-00	
Итого							

3. Определить продажную цену солянки сборной мясной в ресторане высшего класса (колонка 1, наценка – 250 %).
4. Определить продажную цену мусса апельсинового в кафе (колонка 2, наценка – 150 %).
5. Определить продажную цену пирожного «Песочное кольцо» в школьной столовой (наценка 25%).

Приложение 1

Цены на сырье:

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Эссенция (50 мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	40-00
Апельсины	270-00	Кислота лимонная	115-00
Огурцы свежие	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Говядина	500-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	20-00
Маслины (300 г)	70-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Арахис жареный	200-00
Желатин (15 г)	20-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сельдь	250-00

Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00
Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130 г)	250-00
Томатное пюре (140 г)	200-00	Масло растительное	120-00

Тема 5.

Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.

Предприятия общественного питания занимаются не только реализацией, но и организацией производства, в состав которого входят кухни, цехи по выработке полуфабрикатов и т. д., буфеты и мелкорозничная сеть.

Характерная особенность учета производства в общественном питании состоит в том, что продукты приходятся по массе необработанного сырья (массе брутто), полуфабрикаты - по массе нетто, а списание реализованных готовых изделий производится по учетным ценам сырья (этого требует единство оценки сырья на производстве).

Стоимость израсходованного сырья определяется по нормам вложения продуктов, зафиксированным в соответствующих рецептурах блюд на фактическое количество проданных блюд и кулинарных изделий. Поступление сырья из кладовой в производство оформляется накладными. Количество требуемого сырья устанавливается на основании плана-меню с учетом суточной потребности и имеющихся в производств-остатков сырья. Поступившее в производство сырье находится под отчетом у заведующего производством и его заместителя или заведующих цехами (в крупных предприятиях общественного питания), которые несут материальную ответственность за их сохранность и рациональное использование.

Учет сырья в производстве ведется по продажным ценам в разрезе материально ответственных лиц в денежном выражении (по сумме), по этому никаких отклонений от норм в расходовании сырья не допускается. Списание реализованных готовых изделий производится по учетным ценам сырья. Учетные цены берутся из калькуляционных карточек, обеспечивает списание стоимости израсходованного сырья по тем ценам, по которым оно было отпущено на производство.

Если учетные цены продуктов в кладовой не совпадают с учетными ценами производства, то в накладной на поступление продуктов на кухню указывают оба вида учетных цен и стоимость продуктов по этим ценам.

Оформление отпуска готовых изделий на раздачу из производства зависит от расположения раздаточной. Когда раздаточная отделена от производства, то отпуск продукции кухни на раздачу оформляют по средствам дневных заборных листов. Если же раздаточная совмещена с производством, то допускается составление акта о продаже изделия кухни наличный расчет в суммовом выражении.

Отпуск продукции из производства в буфеты и мелкорозничную сеть оформляется также заборными листами или накладными. В данных документах обычно указываются цена продажи (по ней изделия реализуются в буфете и других торговых точках) и учетная цена, по которой продукция списывается из подотчета заведующего производством.

Заведующий производством ежедневно составляет отчет о движении продуктов и тары на кухне и сдает его в бухгалтерию под расписку вторым экземпляре, который остается у материально ответственного лица. К отчету прилагаются план-меню и один экземпляр меню.

Контрольные вопросы по теме:

1. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?
2. Что такое наряд - заказ?
3. Как проводится инвентаризация на производстве?
4. Как проводят списание соли и специй?
5. Как определяют реализацию за наличный расчет?
6. Какой отчет составляют материально- ответственные лица на производстве?
7. Что такое дневной заборный лист?
8. Как оформляется поступление сырья на производство?
9. Как организована материальная ответственность на производстве?
10. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?

Практическое занятие № 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.

Цель: Ознакомиться с правилами оформления накладной на отпуск товара и получить практические навыки выписывания данной накладной. Получить практические навыки оформления дневных заборных листов. Ознакомиться с правилами отпуска изделий кухни.

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», бланк «Дневной заборный лист», микрокалькуляторы и ПК

Ход работы

Задание: Оформить отпуск товара из кладовой

Порядок оформления отпуска товара из кладовой

1. Отпуск продуктов на производство осуществляется на основании требований и оформляется накладными.
2. В накладной указываются: полное наименование, сорт продуктов и товаров, масса или количества, учетные цены кладовой и цена реализации с добавлением единой наценки, а также должна быть отметка о номере сертификата соответствия (или заверенная копия сертификата)
3. Специи и соль отпускаются на производство в той же оценке, как и продукты, т.к. включаются в себестоимость согласно сборнику рецептур.
4. Накладные составляются в двух экземплярах. Один вместе с продуктами передается заведующему производством, второй экземпляр кладовщик вместе с товарным отчетом сдает в бухгалтерию.
5. Накладные подписываются заведующим производством и утверждаются руководителем предприятия.
6. В накладных на отпуск в буфете какао, чая, кофе, сахара кроме учетных цен кладовой, указываются также учетные цены, исчисленные исходя из норм закладки и с калькуляционной цены стакана чая, какао, кофе.

Задание: Оформить дневной заборный лист с учетом данных заданий:

1: заполните дневной заборный лист, если известно, что 23 марта 2014 года из кондитерского цеха в магазин «Кулинария» отпущено:

- 1) пирожное «Эклер» 20 шт.
- 2) торт «Прага» 5 кг.
- 3) пирожки печеные с капустным фаршем – 50 шт.
- 4) тесто дрожжевое 10 кг.

Наценка в магазине составляет 50 %, отпуск продукции 3 раза в день, возврат 1 кг. теста дрожжевого.

2: заполните бланк «Дневной заборный лист», если известно, что 15 февраля 2013 года из кондитерского цеха в буфет 2 раза в день отпущено не менее 5 наименований изделий. Наценка в буфете 45 %. Недостающие данные взять произвольно.

График реализации блюд

№	Наименование продуктов (изделий)	Время: час, мин			
		9 ⁰⁰	10 ⁰⁰	11 ⁰⁰	12 ⁰⁰
1.					
2.					
3.					

Дайте ответы на вопросы:

1. Что служит основанием на отпуск продукции из кладовой?
2. Какие реквизиты указываются в накладной на отпуск товара из кладовой?
3. Как оформляется отпуск из кладовой специи и соли?
4. Куда передаются накладные на отпуск товара из кладовой?
5. Кем заверяются данные накладные?
6. В скольких экземплярах составляется дневной заборный лист?
7. Какую информацию содержит в себе дневной заборный лист?

8. Если отпуск изделий кухни производится один раз в день, то какой документ в этом случае оформляется?
9. Кто подписывает дневной заборный лист?

Для осуществления производственной деятельности организации необходимы денежные средства.

Организация хранит средства на счетах в банке. Расчеты осуществляют безналичным расчётом, т.е. перечислением денежных средств через банк и под его контролем с расчётного счёта плательщика на счёт получателя.

Основными расчётными документами являются платёжное требование, платёжное поручения и расчётные чек. Учреждение банка выдаёт владельцу счёта в обусловленные с ним сроки выписки из лицевого расчётного счёта с необходимыми приложениями документов. Записи в выписке банка по дебету означают выдачу наличных денег по чекам или списание по счёту по безналичным расчётам, а по кредиту - взносы наличных денег на расчётный счёт.

Денежные средства предприятия хранятся для удобства в банках, но всё-таки незначительные суммы денежной наличности остаются в кассе. В кассе разрешается иметь минимальные суммы денежных средств на неотложные хозяйственные нужды. Для этого установлен лимит хранения денег в кассе. Суммы, превышающие лимит, должны быть сданы в банк на расчетный счет.

Основной задачей учета денежных средств является контроль за их сохранностью, поступлением и расходованием.

Работа кассира заключается в приеме и выдаче денег из кассы. Прием денег в кассу оформляется приходным кассовым ордером, заполненным в бухгалтерии и подписанным главным бухгалтером и кассиром.

После приема денег в кассу, плательщику выдают квитанцию за подписью главного бухгалтера и кассира и заверенную печатью.

Выдачу наличных денег из кассы оформляют расходным кассовым ордером, выписанным бухгалтерией и за подписью руководителя организации и главного бухгалтера. Выдачу денег по ордеру кассир удостоверяет своей подписью. Лицо, получившее деньги, так же расписывается в ордере.

Движение денег в кассе кассир учитывает в кассовой книге. Страницы в кассовой книге пронумерованы попарно, прошнурованы и опечатаны сургучной печатью. Книга подписана руководителем организации и главным бухгалтером. Поэтому листы из кассовой книги нельзя вырывать и допущенные ошибки требуется исправлять по правилам.

В кассовой книге ежедневно кассир регистрирует все операции по поступлению и расходованию денег на основании приходных и расходных кассовых ордеров. По каждой операции делаются следующие записи: номер документа; от кого получено, кому выдано; сумма. В конце рабочего дня кассир подсчитывает в кассовой книге итоги оборотов по приходу и расходу и выводит остаток денег по кассе на следующий день. Записи в кассовую книгу делаются в двух экземплярах через копирку. Второй отрывной экземпляр кассир после выведения результатов за день отдает в бухгалтерию в качестве отчета о кассовых операциях за день. К отчету прилагаются все документы, поступившие в кассу за день. При небольшом объеме кассовых операций отчет сдается один раз в три - пять дней.

Контрольные вопросы по теме:

1. Допускаются ли в приходных и расходных кассовых ордерах оговоренные должным образом исправления?
2. В течение какого времени могут храниться в кассе организации денежные средства для выплаты заработной платы?
3. Какие первичные документы служат основанием для отражения в учете кассовых операций?
4. Кем устанавливается лимит остатка денежных средств в кассе?
5. Как рассчитывается лимит остатка денежных средств в кассе?
6. Могут ли в кассе организации храниться денежные средства, принадлежащие кассиру?
7. На основании каких документов происходит списание основных средств?

Критерии оценки (практические занятия)

Оценка «5» ставится, если учащийся:
самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:
правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться сборником рецептов блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:
допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептов блюд, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:
не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
не может самостоятельно использовать сборник рецептов блюд, приборы и другие средства.

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
7. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании. - Учебник. - М.: Феникс, 2020 г.

Электронные издания:

8. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
9. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
10. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
11. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152
12. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
13. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
14. <http://economy.gov.ru>
15. <http://www.consultant.ru>

Дополнительные источники (печатные издания)

16. Богаченко В. М. Бухгалтерский учет: учебник/ В. М. Богаченко, Н. А. Кириллова. – изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 538 с.