

Предмет: **Основы калькуляции и учета**

Группа № 24

Задание на 09 января 2023 – 2 часа

Преподаватель Рябова Е.Ю.

**Уважаемые студенты!**

**1. Ознакомьтесь с учебным материалом по теме и составьте краткий конспект.**

**Тема занятия:** Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.

### *Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой*

Продукты из кладовых предприятий общественного питания могут быть отпущены в мелкорозничную сеть, в буфеты, а также на производство. Отпуск продуктов на производство производится ежедневно в пределах потребности для приготовления, намеченных к выпуску блюд и кулинарных изделий и с учетом остатков продуктов, имеющихся на производстве после прошлых получений. Отпуск продуктов осуществляется на основании требований и оформляется накладными.

Требование 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 составляется в двух экземплярах, первый вместе с продуктами передается заведующему производством, второй кладовщик сдает вместе со своим товарным отчетом в бухгалтерию. Для устранения дублирования многих показателей, содержащихся в требовании и в накладной, может выписываться один документ (требование-накладная), в котором предусмотрена графа «Отпущено». В накладной указываются: масса или количество; учетные цены кладовой; цена реализации с добавлением единой наценки. Специи и соль отпускаются на производство в той же оценке, как и продукты, так как включаются в себестоимость согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. На производство отпускаются только перечисленные в накладной продукты и только в тех количествах, которые в ней указаны.

Продукты, полученные из кладовой, поступают под материальную ответственность заведующего производством или бригады. Заведующий производством (бригадир) распределяет задание между поварами, рассчитывает количество продуктов, необходимое для приготовления того или иного готового изделия или полуфабриката и выдает продукты поварам.

Следует иметь в виду, что за соблюдение норм вложения продуктов и за правильный выход блюда отвечает, прежде всего, повар, приготовивший блюдо.

### ***Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги***

Учет товаров ведет заведующий складом или другой работник (материально-ответственное лицо) Этот учет может быть организован разными способами в зависимости от способа хранения товаров, частоты поступления продуктов в кладовую,

совместимости товаров по условиям хранения, их натуральных характеристик, объема и ассортимента.

При любом способе хранения материально-ответственные лица ведут учет, как правило, только в натуральном измерении на основании приходных и расходных документов. Можно учитывать движение товаров в натуральном и стоимостном выражении одновременно.

На предприятиях общественного питания в основном используется сортовой способ хранения, когда поступившие товары присоединяют к имеющимся на складе в остатке товарам таких же наименований и сортов. На каждое наименование продуктов (товаров, тары) по сортам (категориям) открывают отдельную карточку или отводят определенное количество страниц в товарной книге.

Книга выдается кладовщику под расписку в пронумерованном виде. Использованные книги сдаются в бухгалтерию, где их хранят наряду с бухгалтерскими документами. Записи в товарной книге о движении материальных ценностей осуществляет кладовщик ежедневно на основании приходных и расходных документов только по количеству без указания суммы. В книге на каждое наименование, сорт, категорию продуктов и тары отводится одна или несколько страниц (в зависимости от числа записей). Правильность записей, ведущихся материально ответственными лицами в товарной книге (карточках количественно-суммового учета), должна регулярно, но не реже одного раза в неделю, проверяться бухгалтерией или собственником предприятия. При этом сопоставляются записи, сделанные материально-ответственным лицом в товарной книге или на карточках количественно-суммового учета, с записями в первичных товарных документах, а также проверяется выведение остатков по каждому наименованию (сорт) продуктов. Правильность записей подтверждается подписью работника бухгалтерии, производившего проверку, на товарном отчете

### ***Учет тары***

Тара — это изделие, предназначенное для обеспечения количественной и качественной сохранности товаров в процессе хранения. Учет тары должен обеспечивать правильное и своевременное оформление документации по операциям с тарой, контроль за движением и сохранностью тары, получение точных данных по операциям с тарой.

Качественная тара — непереносимое условие для сохранения потребительских свойств сырья, продукции собственного производства, покупных товаров. Бережное отношение к таре предполагает и своевременный возврат ее поставщику или реализацию другим покупателям. Недопустимо накопление неиспользуемой тары. Это ведет не только к прямым материальным потерям и убыткам, но и является нарушением правил пожарной безопасности и санитарно-эпидемиологических норм.

Тара отличается большим разнообразием видов и материалов, из которых ее изготавливают. В зависимости от материалов изготовления тара бывает жесткая, мягкая, сгораемая и несгораемая, устойчивая к каким-либо химическим процессам и неустойчивая, размокающая и влагонепроницаемая и т.д. При приобретении тары для хранения пищевых продуктов в организациях общественного питания следует учитывать свойства и качества материала, из которого она изготовлена.

Тару подразделяют на инвентарную, многооборотную и разовую.

- ✓ Инвентарная тара является собственностью предприятия и используется для хранения сырья, продукции и товаров в кладовой, на кухне и других подразделениях. Инвентарная тара может подразделяться на основные и оборотные средства в зависимости от сроков службы и стоимости.
- ✓ Многооборотная тара подлежит обязательному возврату поставщику.
- ✓ Разовая тара не учитывается

Учет тары ведется по ценам приобретения. Гарантией возврата тары является взимаемый поставщиком залог, который возвращается после получения назад порожней тары в исправном состоянии.

Деревянную тару и мешки приходят и учитывают по ценам, указанным в сопроводительном документе (при отсутствии расхождений по качеству) или в акте приемки. При приеме мешков следует учитывать их категорию (новые или старые).

Инвентарная тара (фляги, ящики и т.п.), принадлежащая поставщикам, учитывается по залоговым ценам. По этим же ценам она возвращается поставщику.

### ***Товарные потери и порядок их списания.***

В процессе транспортировки, хранения и отпуска продуктов и товаров в кладовых предприятий общественного питания возникают товарные потери.

Они подразделяются на нормируемые и ненормируемые.

- ✓ К нормируемым потерям относят естественную убыль товаров в весе и объеме.
- ✓ К ненормируемым потерям относят бой, брак, порчу продуктов (товаров) вследствие неудовлетворительного обращения с ними.

***Естественная убыль*** — это потери при перевозке, хранении и реализации товаров, обусловленные их физико-химическими свойствами (усушка, утруска, утечка и т.п.).

***Усушка*** – самый распространённый вид потерь, возникающий вследствие испарения влаги и улетучивания веществ. Усушке не подвержены продовольственные товары, упакованные в герметичную тару. Значительны потери влаги при хранении свежих плодов и овощей.

***Раструска и распыл*** – потери сыпучих товаров (муки, крупы, сахарного песка и др.) при перевозке, хранении и реализации этих товаров вразвес.

***Раскрошка*** может возникнуть при разрубке мороженого мяса и рыбы. За исключением карамели обсыпанной и сахара-рафинада она относится к естественной убыли.

***Утечка***, впитывание в тару характерно для жирных товаров, жиров, халвы и других товаров. Возможны потери клеточного сока мороженого мяса и рыбы при размораживании данной продукции.

***Розлив*** – вид естественной убыли жидких товаров, возникающий при перекачке, при отпуске товара покупателям в розлив.

***Дыхание*** – расход питательных веществ, то есть потеря сухого вещества товаров. Товары повреждённые, с заболеваниями дышат интенсивнее, следовательно, увеличиваются потери сухого вещества. Потери при дыхании свежих плодов и овощей зависят также от их вида и сорта, времени года, вида хранилищ и климатической зоны. Так плоды и овощная зелень отличаются большей интенсивностью дыхания, чем овощи.

Указанные потери нормируют. Нормы убыли могут применяться только в случаях выявления фактических недостатков. Размер норм естественной убыли определяется на основании расчетов, которые составляются бухгалтерией после проведения инвентаризации и утверждаются руководителем предприятия.

По кладовым предприятий общественного питания нормы убыли применяют по продуктам и товарам, отпущенным за отчетный период, независимо от сроков их хранения в кладовой. Размер естественной убыли определяют по каждому продукту и товару в отдельности, умножая количество отпущенного продукта, товара на норму естественной убыли, а затем определяя сумму по всем товарам.

Порчу, бой и лом оформляют актом, в котором указывают наименование, артикул, сорт, цену, количество и стоимость товаров, причину и виновников потерь, возможности дальнейшего использования товаров (продажа по сниженным ценам, сдача в утиль или переработку, откормочным предприятиям) или уничтожение. Сдачу товаров в утиль, переработку, откормочным предприятиям оформляют товарно-транспортной накладной.

Испорченные товары уничтожают в присутствии комиссии, составившей акт, во избежание повторного представления товаров для анкетирования и списания.

Акт о порче, бое, ломе товаров передают в бухгалтерию, где проверяют правильность его составления, после чего передают на утверждение руководителю предприятия, который решает, за чей счет списать потери товаров. Поскольку порча, бой, лом товаров являются следствием бесхозяйственности, потери следует взыскать с виновных лиц.

## **2. После конспектирования материала ответьте на вопросы:**

1. Как может быть организован учет товаров и тары в кладовой?
2. Как ведется товарная книга?
3. Как учитывается тара в кладовой?
4. Что такое естественная убыль продуктов?
5. Как списываются товарные потери в результате боя, порчи, лома?