

Министерство образования Архангельской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Архангельской области  
«Плесецкий торгово-промышленный техникум»  
(ГБПОУ АО «ПТПТ»)

Утверждаю  
И.о. директора ГБПОУ АО  
«Плесецкий торгово-  
промышленный техникум»  
\_\_\_\_\_ Шереметова Н.И.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ОП 07 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»**

для профессии естественнонаучного профиля  
43.01.09 «Повар, кондитер»  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования

Методические указания подготовлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г., рабочей программой дисциплины ОП.07 «Основы калькуляции и учета» являющейся частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Плесецкий торгово-промышленный техникум»

Разработчик:

**Швакова Елена Михайловна** – преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории

Рассмотрено на заседании

методической комиссии

протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

председатель \_\_\_\_\_ /Е.И.Дзюба/

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Введение .....	4
Практическая работа № 1 «Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов» .....	7
Практическая работа № 2 «Определение массы брутто, массы нетто сырья в разное время года с использованием таблицы 32 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий» .....	9
Практическая работа № 3 «Расчет количества сырья для приготовления салатов, супов, блюд из овощей, соусов» .....	11
Практическая работа № 4 «Определение массы нетто, массы полуфабрикатов после механической и тепловой обработки рыбы» .....	12
Практическая работа № 5 «Определение розничных цен на продукцию собственного производства: холодные блюда и закуски, супы, сладкие блюда и кондитерские изделия» .....	14
Практическая работа № 6 «Определение розничных цен на продукцию собственного производства: горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей; горячие и холодные напитки» .....	17
Практическая работа № 7 «Составление плана-меню на предприятиях закрытого типа» .....	19
Практическая работа № 8 «Составление договоров о материальной ответственности» .....	22
Практическая работа № 9 «Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой» .....	28
Практическая работа № 10 «Документальное оформление отпуска готовой продукции (оформление заборного листа)» .....	33
Практическая работа № 11 «Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве» .....	37
Практическая работа № 12 «Документальное оформление отчета о движении продуктов и тары на производстве (оформление товарного отчета)» .....	41
Практическая работа № 13 «Документальное оформление учета сырья и готовых изделий в кондитерских цехах» .....	47
Практическая работа № 14 «Документальное оформление акта о снятии остатков» .....	50
Практическая работа № 15 «Документальное оформление акта и бое, ломе и утрате посуды и приборов» .....	54
Список литературы и используемых источников .....	58

## **Введение**

Методические указания подготовлены в соответствии с рабочей программой дисциплины ОП.07 «Основы калькуляции и учета», являющейся частью ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При изучении дисциплины у обучающихся формируются:

### **Умения**

- У1 Оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- У2 Оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- У3 Составлять товарный отчет за день;
- У4 Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- У5 Составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- У6 Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- У7 Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- У8 Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- У9 Принимать оплату наличными деньгами;
- У10 Принимать и оформлять безналичные платежи;
- У11 Составлять отчеты по платежам;

### **Знания**

- 31 Виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- 32 Задачи, предмет, метод, элементы бухгалтерского учета;
- 33 Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- 34 Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- 35 Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- 36 Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- 37 Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- 38 Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- 39 Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- 310 Правила документального оформления движения материальных ценностей;
- 311 Источники поступления продуктов и тары;

- 312 Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- 313 Методику осуществления контроля за товарными запасами;
- 314 Понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- 315 Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- 316 Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- 317 Порядок оформления и учета доверенностей;
- 318 Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- 319 Правила торговли;
- 320 Виды оплаты по платежам;
- 321 Виды и правила осуществления кассовых операций;
- 322 Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- 323 Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

### **Профессиональные компетенции**

ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### **Общие компетенции**

ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Стоимостное измерение в бухгалтерском учете целиком и полностью построено на калькулировании. Оно является основой цен. Определение результата любого хозяйственного процесса возможно путем обобщения в едином денежном измерителе затрат, возникших в ходе этого процесса, и исчерпания себестоимости полученных новых объектов учета.

В понятие калькуляция и учет входит совокупность способов, используемых для исчисления себестоимости всего выпуска и единицы отдельных видов продукции (работ, услуг) по установленной мере затрат, месту их возникновения. Калькуляция фактической себестоимости продукции осуществляется на основе данных учета о затратах на производство и выпуск продукции в сопоставлении с соответствующими плановыми показателями. В процессе калькуляции себестоимости соизмеряются затраты на производство с количеством выпущенной продукции и определяется себестоимость единицы продукции

Учет и калькуляция являются важнейшим средством планового

управления производственно-хозяйственной деятельностью предприятий общественного питания. Данные учета используются хозяйственными органами для контроля за ходом выполнения планов, обобщения итогов хозяйственной деятельности предприятий, наблюдения за ростом производства, использованием средств и подъемом материального благосостояния предприятия.

В ходе практических работ, как одной из форм получения систематических учебных занятий, обучающиеся приобретают необходимые умения и практический опыт по тому или иному разделу дисциплины ОП.07 Основы калькуляции и учета.

Общие цели практического занятия сводятся к закреплению теоретических знаний, формированию умений и практического опыта, необходимых для осуществления своей профессиональной деятельности и составляющих квалификационные требования к квалифицированному рабочему в области общественного питания.

Основными задачами практических работ являются:

- формирование практических знаний и умений по дисциплине;
- приближение учебного процесса к реальным условиям работы повара, кондитера;
- развитие инициативы и самостоятельности обучающихся во время выполнения ими практических занятий.

В процессе выполнения практических работ у обучающихся также развиваются и формируются необходимые умения и практический опыт:

- ориентироваться в ведении учета и составлении калькуляции;
- находить массу отходов, массу «Брутто», массу «Нетто» по формулам;
- пользоваться сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать расход сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд;
- рассчитывать продажные цены на продукцию общественного питания;
- документально оформлять хозяйственные операции.

Перечень практических работ соответствует тематическому плану и содержанию рабочей программы дисциплины ОП.07 Основы калькуляции и учета. В методических указаниях представлены 15 практических работ по соответствующим разделам рабочей программы.

Каждая работа содержит тему и цель практической работы, пошаговую инструкцию и задания для выполнения практической работы, которые четко отражают приобретение необходимых умений и практического опыта согласно требованиям ФГОС СПО.

### **Критерии оценки выполнения практических работ**

<b>Оценки</b>	<b>Критерии</b>
Отлично	<ul style="list-style-type: none"><li>– работа выполнена полностью;</li><li>– в решении задач и заполнении бланков</li></ul>



	<p>документов нет ошибок и исправлений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- калькуляционные карты составлены самостоятельно, оформлены в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления;</li> <li>- ответы на поставленные вопросы даны правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терминологии</li> </ul>
Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа выполнена полностью;</li> <li>- в решении задач допускаются негрубые ошибки или недочеты в расчетах, исправленные самим обучающимся или преподавателем. Документы оформлены в соответствии с требованиями, допускается более 2 исправлений;</li> <li>- калькуляционные карты составлены с помощью преподавателя или других обучающихся;</li> <li>- при ответе на поставленные вопросы допускаются несущественные ошибки в изложении материала</li> </ul>
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа выполнена не полностью (но не менее 50 %);</li> <li>- расчеты сделаны с негрубыми ошибками. Допущены неточности в оформлении документов, много исправлений;</li> <li>- калькуляционные карты составлены с помощью преподавателя или других обучающихся;</li> <li>- при ответе на поставленные вопросы материал изложен в не полном объеме</li> </ul>
Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа выполнена не полностью (менее 50 %);</li> <li>- расчеты не произведены или произведены с грубыми ошибками, нарушены требования оформления документов, калькуляционных карт;</li> <li>- нет ответов на поставленные вопросы или не полностью изложен материал</li> </ul>

### **Критерии ошибок**

К **грубым** ошибкам относятся ошибки, которые обнаруживают незнание обучающимися формул решения задач, правил заполнения бланков документов; незнание приемов решения задач, заполнения бланков унифицированных форм (исправления), а также вычислительные ошибки.

К **негрубым** ошибкам относятся описки при решении задач (была

допущена описка, но при этом решение верное).

К **недочетам** относятся: нерациональное решение, недостаточность или отсутствие пояснений, обоснований в решениях.

## Практическая работа № 1

### Тема: Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов

**Цель:** научиться рассчитывать процент отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

#### Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте условие задачи, пример решения подобной задачи.
3. Решите задачи для выполнения.
4. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

#### Пример решения задач

Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.

Решение:

Следует найти массу отходов. Начальные 80 кг содержит 100 %, масса отходов X кг содержит 30 %. Найдём массу отходов.

80 кг – 100 %

X кг – 30 %

$X = 80 \times 30 \div 100 = 24$  кг.

Ответ: масса отходов 24 кг.

#### Задачи для выполнения:

##### Задача 1

Масса (нетто) очищенного картофеля 56 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля, если норма отходов 30 %?

##### Задача 2

Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработке составляет 3 % массы нетто. Определите массу вареного картофеля.

##### Задача 3

На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено жареного картофеля, если норма отходов при холодной обработке составляет 30 % массы брутто, а потери при тепловой обработке 31 % массы нетто.

##### Задача 4

Для приготовления блюда выделено 200 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 35 % от массы брутто.

##### Задача 5

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

**Задача 6**

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

**Задача 7**

Для очистки взято 30 кг моркови. После механической обработки получено 21 кг моркови. Определить процент отходов.

**Задача 8**

При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5%, потери при разделке 0,5%, определить массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.

**Задача 9**

Масса разделанной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины (масса брутто), если норма отходов составляет 26%?

**Задача 10**

Масса очищенного картофеля 56 кг, масса жареного 38 кг 640 гр. Определить процент потерь при тепловой обработке.

## Практическая работа № 2

**Тема: Определение массы брутто, массы нетто сырья в разное время года с использованием таблицы 32 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий**

**Цель:** научиться определять массу брутто, массу нетто сырья в разное время года, пользуясь табл. 32 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

### Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте условие задачи, и пример решения подобной задачи.
3. Решите задачи для выполнения.
4. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

### Пример решения задач

Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите массу нетто картофеля.

**Дано:**

$$M_{\text{бр}} = 300 \text{ кг}$$

$$N_{\text{отх}} \text{ по таблице } 24 = 40 \%$$

**Решение:**

$$M_{\text{н}} = M_{\text{бр}} \times (100\% - N_{\text{отх}})$$

$$N_{\text{отх}} = 40\%$$

$$M_{\text{н}} = 300 \text{ кг} \times (100\% - 40\%) =$$

$$300 \text{ кг} \times 60\% = 180 \text{ кг}$$

**Ответ:**  $M_{\text{н}} = 180 \text{ кг}$ .

### Задачи для самостоятельного решения

#### Задача 1

Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг. Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице № 32.

#### Задача 2

Масса очищенной моркови 35 кг. Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.

#### Задача 3

Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25 %, а потери при тепловой обработке 0,5 %.

#### Задача 4

Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке по таблице № 24.

**Задача 5**

Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.

**Задача 6**

На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жаренного брусочками во фритюре 15 декабря.

**Задача 7**

Какое количество свеклы столовой (свежей) потребуется для приготовления 7 кг пассерованной свеклы в феврале?

**Задача 8**

Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.

**Задача 9**

В столовой 21 мая было очищено 60 кг картофеля. Сколько порций отварного картофеля получится из этого количества.

**Задача 10**

В столовой 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится? Сколько порций котлет морковных получится из этого количества?

### Практическая работа № 3

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления салатов, супов, блюд из овощей, соусов

**Цель:** научиться определять количество сырья, необходимое для приготовления салатов, супов, блюд из овощей, соусов

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

**Инструкция по выполнению практической работы:**

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Решите задачи выполнения.
3. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

**Задачи для выполнения:**

#### **Задача 1**

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций блюда «Винегрет овощной» массой 100 г на 2 февраля в столовой. Замените огурцы соленые на огурцы консервированные маринованные.

#### **Задача 2**

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Борщ» (выход 500 г) в столовой на 11 ноября. Замените томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25-30%.

#### **Задача 3**

Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами (выход 400 г) в столовой. Замените молоко цельное натуральное на молоко коровье цельное сухое.

#### **Задача 4**

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 120 порций блюда «Котлеты картофельные» в кафе на 15 сентября. Замените картофель свежий продовольственный на пюре картофельное сухое.

#### **Задача 5**

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда «Маринад овощной с томатом» в количестве 160 порций (75 г) в столовой на 15 сентября. Замените морковь свежую на сушенную, а также, томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25-30%.

## Практическая работа № 4

**Тема:** Определение массы нетто, массы полуфабрикатов после механической и тепловой обработки рыбы, мяса (таблицы 12, 27 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий)

**Цель:** научиться определять массу нетто, массу полуфабрикатов, норму отходов при механической обработке, процент потерь при тепловой обработке рыбы, мяса.

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

### Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте условие задачи и пример решения подобной задачи.
3. Решите задачи для выполнения.
4. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

### Механическая обработка рыбы.

#### Пример решения задач

1. В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе с кожей без костей получится при разделке.

**Дано:**

$$M_{\text{бр}} = 50 \text{ кг}$$

$$M_{\text{филе}} - ?$$

**Решение:**

При решении задачи воспользуемся таблицей № 27.

Рыба специальной разделки соответствует рыбе непластованной (т.е. без чешуи, головы, плавников, внутренностей). Отходы при разделке непластованной рыбы установлены 39 %, а при разделке на филе с кожей без костей – 54%. Дополнительные отходы составляют  $54 \% - 39 \% = 15 \%$ .

Выход рыбы непластованной  $100 \% - 39 \% = 61 \%$ , т.е. при поступлении рыбы спецразделки дополнительные отходы при разделке на филе составят:

$$61 - 100\%$$

$$15 - X$$

$$X = 15 \times 100 \div 61 = 23,4 \%$$

Таким образом, масса филе

$$50 \text{ кг} - 100\%$$

$$X_2 - 23,4\%$$

$$X_2 = 50 \times 23,4 \div 100 \% = 11,7 \text{ кг}$$

$$M_{\text{филе}} = 50 - 11,7 = 38,3 \text{ кг}$$

**Ответ:** масса филе с кожей без костей составляет 38,3 кг.

### Механическая обработка мяса, субпродуктов, птицы и дичи.

#### Примеры решения задач

Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г



можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг

**Дано:**

$$M_{\text{бр}} = 70 \text{ кг}$$

$$M_{\text{гпр}} = 100 \text{ г}$$

$n - ?$

**Решение:**

По рецептуре № 607 масса мяса для приготовления шницеля составляет 129 г (брутто).

Из таблицы (12, стр. 502) «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания работающих на сырье» находим, что котлетное мясо составляет 40,3 % от массы полутуши.

$$70 \text{ кг} - 100\%$$

$$X \text{ кг} - 40,3\%$$

$$X = 70 \text{ кг} \times 40,3\% \div 100\% = 28,21 \text{ кг}$$

$$n = 28,21 \text{ кг} : 0,129 \text{ кг} = 218,6 \text{ шт.}$$

**Ответ:**  $n = 218$  шт.

### **Задачи для самостоятельного решения**

#### **Задача 1**

На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.

#### **Задача 2**

Определить размер отходов в % при обработке судака непластованного на филе без кожи и костей.

#### **Задача 3**

Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели непластованной среднего размера.

#### **Задача 4**

Сколько порций поджарки по рецептуре № 562 можно приготовить по колонке № 2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг?

#### **Задача 5**

Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре № 561 можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 75 кг.

## Практическая работа № 5

**Тема:** Определение розничных цен на продукцию собственного производства: холодные блюда и закуски, супы, сладкие блюда и кондитерские изделия

**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 <b>колонка брутто</b> из сборника рецептов или технологической карты и рассчитывается: - холодные блюда, супы, вторые блюда на <b>100 порций</b> - гарниры, соусы, бульоны, тесто на <b>10 кг</b> Колонка рассчитывается в <b>кг</b> , для этого делят полученное число в г <b>на 1000</b> и получают кг.
«Цена»	Рассчитываются продукты <b>за 1 кг</b>
«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 %.
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	45-00	Сахар	55-00
Эссенция (50 мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	60-00
Апельсины	200-00	Кислота лимонная	105-00
Огурцы свежие	160-00	Сметана (400 мл)	75-00
Картофель	35-00	Говядина	350-00
Сардельки	360-00	Лук репчатый	50-00
Маслины (300 г)	80-00	Лимон	200-00
Яйца куриные	80-00	Масло сливочное	350-00
Соль	25-00	Арахис жареный	250-00
Желатин (15 г)	30-00	Помидоры свежие	170-00
Лук зеленый (20 г)	45-00	Сельдь	150-00
Телятина	550-00	Окорок копчено-вареный	450-00
Почки говяжьи	150-00	Каперсы (130 г)	150-00
Томатное пюре (140 г)	100-00	Масло растительное	110-00

Форма по ОКУД  
 по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП

Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП

Вид операции

Код
0330501

Номер документа	Дата составления

### КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Организация
структурное подразделение
наименование блюда

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__» ____ г.			№ 2 от «__» ____ г.			№ 3 от «__» ____ г.			№ 4 от «__» ____ г.			№ 5 от «__» ____ г.			№ 6 от «__» ____ г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X		X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка _____%, руб.коп.																				
Цена продажи блюда, руб.коп.																				
Выход одного блюда в готовом виде, грамм																				
Заведующий производством		п о д п и с ь																		
Калькуляцию составил																				
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																				

## Практическая работа № 6

**Тема: Определение розничных цен на продукцию собственного производства: горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей; горячие и холодные напитки**

**Цель:** научиться определять розничные цены на продукцию собственного производства: горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей; горячие и холодные напитки

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки калькуляционных карточек

### 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 <b>колонка брутто</b> из сборника рецептов или технологической карты и рассчитывается: - холодные блюда, супы, вторые блюда на <b>100 порций</b> - гарниры, соусы, бульоны, тесто на <b>10 кг</b> Колонка рассчитывается в <b>кг</b> , для этого делят полученное число в г <b>на 1000</b> и получают кг.
«Цена»	Рассчитываются продукты <b>за 1 кг</b>
«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	Это цена 1 порции или 1 кг. К общей сумме набора

блюда	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 «Рыба жареная» (окунь морской) в школьной столовой (наценка 25 %).
2. Определить продажную цену блюда «Шашлык из свинины» в кафе класса А (колонка 2). Размер наценки – 150 %.
3. Определить продажную цену котлет натуральных из филе птицы в ресторане высшего класса (колонка 1, наценка – 300 %).
4. Определить продажную цену блюда «Пудинг овощной» в кафе (колонка 2, наценка – 150 %).
5. Определить продажную цену какао с молоком в школьной столовой (наценка 25%).
6. Определить продажную цену молочного прохладительного напитка с соком плодовым в молочном баре (колонка 2, наценка 200 %).

Приложение 1

### Цены на сырье:

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	55-00	Сахар	55-00
Окунь	250-00	Морковь	80-00
Капуста цветная	80-00	Сок персиковый (1 л)	100-00
Молоко	80-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	35-00	Курица	250-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	35-00	Лук репчатый	50-00
Какао-порошок	500-00	Лимон	200-00
Яйца куриные	80-00	Масло сливочное	350-00
Соль	25-00	Маргарин	150-00
Капуста белокочанная	50-00	Помидоры свежие	170-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сыр российский	450-00
Крупа манная	75-00	Сухари панировочные (200 г)	54-00
Хлеб пшеничный (0,7 кг)	35-00	Кабачки	180-00
Мороженое сливочное (60 г)	60-00	Свинина (мякоть)	360-00
Уксус (0,8 л)	40-00	Соус Южный (0,35 л)	50-00

## Практическая работа № 7

**Тема:** Составление плана-меню на предприятиях закрытого типа

**Цель:** разработать план-меню для студенческой столовой (вариант обеденного меню)

**Материально–техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланк Плана–меню (форма ОП-02), микрокалькулятор

### Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептов, для решения заданий заполните 3, 4, 6, 7 столбцы таблицы (недостающие данные необходимо взять произвольно);
3. При расчёте цены продажи использовать формулу «цена» × «норму» = «сумма».
4. В тетради запишите вывод и ответить на вопрос: Назначение документа план-меню (форма ОП-2).

### Теоретический материал

Форма ОП-02 – документ, предназначенный для составления ежедневного меню на предприятии, организации или ином учреждении, независимо от специфики его деятельности. В унифицированной форме ОП-2 отображаются необходимые продукты, предназначенные для приготовления конкретного количества блюд.

Документ составляется в единственном экземпляре за несколько дней до момента приготовления того или иного блюда. В плане-меню указывается полное наименованиеготавливаемого блюда, номер согласно специальным карточкам или же Сборнику рецептов, а так же количество блюд, намеченных к приготовлению.

В плане-меню формы ОП-02 все блюда подразделяются на группы (горячие блюда, холодные закуски, комплексные обеды, первые, вторые блюда, напитки и т.д.). При этом необходимо учесть, что следует соблюдать последовательность подачи блюд согласно правилам их потребления.

План-меню после составления уполномоченным на то лицом (как правило, им является заведующий производством) передается руководителю предприятия на рассмотрение и утверждение. В случае, если это необходимо, в форму ОП-2 вносятся поправки и только после этого документ утверждается.

**Задание 1.** Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия 50 %.

№ п/п	Наименование блюда	Номер по Сборнику рецептов	Выход одного блюда, г	Количество порций	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	Салат из свежих помидоров и огурцов	?	?	60	?	?
2	Щи зеленые	?	500/20	50	?	?
3	Рыба жареная с луком по-ленинградски	?	?	40	?	?
4	Блинчики с маслом	?	?	30	?	?

5	Чай с лимоном	?	200/5	30	?	?
Итого		X	X	X	X	?

Задание 2. Заполните план-меню на основании полученных в задании №1 данных.

### Цены на сырье

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	55-00	Сахар	55-00
Эссенция (50 мл)	450-00	Натрий, аммоний двууглекислый	50-00
Помидоры свежие	180-00	Кислота лимонная	110-00
Огурцы свежие	150-00	Сметана (400 мл)	90-00
Картофель	35-00	Говядина	450-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	25-00
Маслины (300 г)	100-00	Лимон	200-00
Яйца куриные	80-00	Масло сливочное	350-00
Соль	25-00	Арахис жареный	250-00
Крупа манная	80-00	Маргарин	250-00
Телятина	550-00	Окорок копчено-вареный	450-00
Почки говяжьи	250-00	Каперсы (130 г)	200-00
Томатное пюре (140 г)	100-00	Какао-порошок	300-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	35-00	Кабачки	180-00
Окунь	180-00	Морковь	45-00
Капуста цветная	80-00	Лук зеленый (20 г)	40-00
Молоко	80-00	Капуста белокочанная	65-00



_____		Форма по ОКУД по ОКПО	Код
_____			0330502
_____		Вид деятельности по ОКДП	11112222
_____			5520000
_____		Вид операции	_____

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Руководитель

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Номер документа	Дата составления
_____	_____

**ПЛАН-МЕНЮ**

на « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Номер п/п	Наименование блюд и изделий				Количество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	Наименование и краткая характеристика	Код	Номер блюда по Сборнику рецептур, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Итого</b>							

Заведующий производством \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи

## Практическая работа № 8

### Тема: Составление договора материальной ответственности

**Цель:** определение взаимных обязательства сторон – работника(ков) перед работодателем и работодателя перед работником(ками) и заполнение договора о полной индивидуальной и коллективной материальной ответственности

**Материально-техническое оснащение:** бланки Договоров о материальной ответственности

### Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте задание.
3. Ознакомьтесь с бланками договоров.
4. Определите недостающие данные.
5. Заполните недостающие данные в договорах.
6. Проверьте договор на правильность заполнения.
7. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: Взаимные обязательства сторон: работника перед работодателем и работодателя перед работником.

**Задание 1.** В бригаде ООО «НЕВА» столовой «НЕВА» работает 7 человек: зав. производством, повар 5 разряда, повар 4 разряда, 2 кухонный работника, мойщица посуды, кассир. Заведующая производством является материально ответственным лицом. 15 января заведующая уволилась, на ее место 1 февраля был взят новый сотрудник (Сергеева Ирина Петровна). На основании этих данных заполнить договор о полной индивидуальной материальной ответственности, недостающие данные взять произвольно.

**Задание 2.** В бригаде столовой «Вкусно ем» работает 6 человек: зав. производством, повар 4 разряда, повар 5 разряда, кухонный работник, буфетчик, кассир. Все работники являются материально ответственными лицами. 22 сентября была произведена плановая инвентаризация; 11 сентября повар 4 разряда уволился по собственному желанию без инвентаризации с письменного согласия всей бригады; 20 сентября на работу был принят повар 5 разряда без инвентаризации. Заполнить договор о коллективной материальной ответственности, недостающие данные взять произвольно.

### Образец заполнения реквизитов сторон договоров:

ООО «НЕВА» столовая «НЕВА»

Местонахождение Фирмы: XXXXXX, Российская Федерация, , г. Астрахань, ул. Ленина, 1

ИНН XXXXXXXXXXXX, КПП XXXXXXXXXXXX

р/с XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX в Филиале ОАО КБ «Бери Быстрой Кредит»,

БИК XXXXXXXXXXXX

Сергеева Ирина Петровна

Паспорт: серии XXXX № XXXXXX

Выдан:

Дата выдачи: 28.11.2005 года

Адрес: РФ, г. Астрахань, ул. Сен Симона, дом. 45 кв. 76

**ДОГОВОР  
О ПОЛНОЙ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ МАТЕРИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ**

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)  
далее именуемый "Работодатель", в лице руководителя \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя,  
отчество) \_\_\_\_\_ или его заместителя \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)  
\_\_\_\_\_  
действующего на основании \_\_\_\_\_,  
(Устава, положения, доверенности)  
с одной стороны, и \_\_\_\_\_  
(наименование должности)  
\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

именуемый в дальнейшем "Работник", с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Работник принимает на себя полную материальную ответственность за недостачу вверенного ему Работодателем имущества, а также за ущерб, возникший у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам, и в связи с изложенным обязуется:

а) бережно относиться к переданному ему для осуществления возложенных на него функций (обязанностей) имуществу Работодателя и принимать меры к предотвращению ущерба;

б) своевременно сообщать Работодателю либо непосредственному руководителю о всех обстоятельствах, угрожающих обеспечению сохранности вверенного ему имущества;

в) вести учет, составлять и представлять в установленном порядке товарно-денежные и другие отчеты о движении и остатках вверенного ему имущества;

г) участвовать в проведении инвентаризации, ревизии, иной проверке сохранности и состояния вверенного ему имущества.

2. Работодатель обязуется:

а) создавать Работнику условия, необходимые для нормальной работы и обеспечения полной сохранности вверенного ему имущества;

б) знакомить Работника с действующим законодательством о материальной ответственности работников за ущерб, причиненный работодателю, а также иными нормативными правовыми актами (в т.ч. локальными) о порядке хранения, приема, обработки, продажи (отпуска), перевозки, применения в процессе производства и осуществления других операций с переданным ему имуществом;

в) проводить в установленном порядке инвентаризацию, ревизии и другие проверки сохранности и состояния имущества.

3. Определение размера ущерба, причиненного Работником Работодателю, а также ущерба, возникшего у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам, и порядок их возмещения производятся в соответствии с действующим законодательством.

4. Работник не несет материальной ответственности, если ущерб причинен не по его вине.

5. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания. Действие настоящего Договора распространяется на все время работы с вверенным Работнику имуществом Работодателя.

6. Настоящий Договор составлен в двух имеющих одинаковую юридическую силу экземплярах, из которых один находится у Работодателя, а второй – у Работника.

7. Изменение условий настоящего Договора, дополнение, расторжение или прекращение его действия осуществляются по письменному соглашению сторон, являющемуся неотъемлемой частью настоящего Договора.

Адреса сторон Договора:

Работодатель

---

---

---

Работник

---

---

Подписи сторон Договора:

---

---

Дата заключения Договора

Место печати

**ДОГОВОР  
О ПОЛНОЙ КОЛЛЕКТИВНОЙ (БРИГАДНОЙ)  
МАТЕРИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ**

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)  
далее именуемый "Работодатель", в лице руководителя \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)  
\_\_\_\_\_ или его заместителя \_\_\_\_\_,  
(фамилия, имя, отчество)  
действующего на основании \_\_\_\_\_,  
(Устава, положения, доверенности)  
с одной стороны, и члены коллектива (бригады) \_\_\_\_\_  
(наименование цеха, отдела,  
отделения, \_\_\_\_\_,  
участка, иного подразделения)  
именуемые в дальнейшем "Коллектив (бригада)", в лице руководителя коллектива  
(бригадира) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество; занимаемая должность)

заключили настоящий Договор о нижеследующем.

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

Коллектив (бригада) принимает на себя коллективную (бригадную) материальную ответственность за необеспечение сохранности имущества, вверенного ему для \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_  
(наименование вида работ)

а также за ущерб, возникший у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам, а Работодатель обязуется создать Коллективу (бригаде) условия, необходимые для надлежащего исполнения принятых обязательств по настоящему Договору.

**2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Решение Работодателя об установлении полной коллективной (бригадной) материальной ответственности оформляется приказом (распоряжением) Работодателя и объявляется Коллективу (бригаде).

Приказ (распоряжение) Работодателя об установлении полной коллективной (бригадной) материальной ответственности прилагается к настоящему Договору.

2. Комплектование вновь создаваемого Коллектива (бригады) осуществляется на основе принципа добровольности. При включении в состав Коллектива (бригады) новых работников принимается во внимание мнение Коллектива (бригады).

3. Руководство Коллективом (бригадой) возлагается на руководителя Коллектива (бригадира).

Руководитель Коллектива (бригадир) назначается приказом (распоряжением) Работодателя. При этом принимается во внимание мнение Коллектива (бригады).

При временном отсутствии руководителя Коллектива (бригадира) его обязанности возлагаются Работодателем на одного из членов Коллектива (бригады).

4. При смене руководителя Коллектива (бригады) или при выбытии из Коллектива (бригады) более 50 процентов от его первоначального состава настоящий Договор должен быть перезаключен.

5. Настоящий Договор не перезаключается при выбытии из состава Коллектива (бригады) отдельных работников или приеме в Коллектив (бригаду) новых работников. В этих случаях против подписи выбывшего члена Коллектива (бригады) указывается дата его выбытия, а вновь принятый работник подписывает Договор и указывает дату вступления в Коллектив (бригаду).

### 3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ КОЛЛЕКТИВА (БРИГАДЫ) И РАБОТОДАТЕЛЯ

6. Коллектив (бригада) имеет право:

а) участвовать в приеме вверенного имущества и осуществлять взаимный контроль за работой по хранению, обработке, продаже (отпуску), перевозке или применению в процессе производства вверенного имущества;

б) принимать участие в инвентаризации, ревизии, иной проверке сохранности состояния вверенного Коллективу (бригаде) имущества;

в) знакомиться с отчетами о движении и остатках вверенного Коллективу (бригаде) имущества;

г) в необходимых случаях требовать от Работодателя проведения инвентаризации вверенного Коллективу (бригаде) имущества;

д) заявлять Работодателю об отводе членов Коллектива (бригады), в том числе руководителя Коллектива (бригады), которые, по их мнению, не могут обеспечить сохранность вверенного Коллективу (бригаде) имущества.

7. Коллектив (бригада) обязан:

а) бережно относиться к вверенному Коллективу (бригаде) имуществу и принимать меры по предотвращению ущерба;

б) в установленном порядке вести учет, составлять и своевременно представлять отчеты о движении и остатках вверенного Коллективу (бригаде) имущества;

в) своевременно ставить в известность Работодателя о всех обстоятельствах, угрожающих сохранности вверенного Коллективу (бригаде) имущества.

8. Работодатель обязан:

а) создавать Коллективу (бригаде) условия, необходимые для обеспечения полной сохранности имущества, вверенного Коллективу (бригаде);

б) своевременно принимать меры по выявлению и устранению причин, препятствующих обеспечению Коллективом (бригадой) сохранности вверенного имущества, выявлять конкретных лиц, виновных в причинении ущерба, и привлекать их к установленной законодательством ответственности;

в) знакомить Коллектив (бригаду) с действующим законодательством о материальной ответственности работников за ущерб, причиненный работодателю, а также с иными нормативными правовыми актами (в т.ч. локальными) о порядке хранения, обработки, продажи (отпуска), перевозки, применения в процессе производства и осуществления других операций с переданным ему имуществом;

г) обеспечивать Коллективу (бригаде) условия, необходимые для своевременного учета и отчетности о движении и остатках вверенного ему имущества;

д) рассматривать вопрос об обоснованности требования Коллектива (бригады) о проведении инвентаризации вверенного ему имущества;

е) рассматривать в присутствии работника заявленный ему отвод и в случае обоснованности отвода принимать меры к выводу его из состава Коллектива (бригады), решать вопрос о его дальнейшей работе в соответствии с действующим законодательством;

ж) рассматривать сообщения Коллектива (бригады) об обстоятельствах, угрожающих сохранности вверенного ему имущества, и принимать меры по устранению этих обстоятельств.

#### 4. ПОРЯДОК ВЕДЕНИЯ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ

9. Прием имущества, ведение учета и представление отчетности о движении имущества осуществляется в установленном порядке руководителем Коллектива (бригадиром).

10. Плановые инвентаризации вверенного Коллективу (бригаде) имущества проводятся в сроки, установленные действующими правилами.

Внеплановые инвентаризации проводятся при смене руководителя Коллектива (бригадира), при выбытии из Коллектива (бригады) более 50 процентов его членов, а также по требованию одного или нескольких членов Коллектива (бригады).

11. Отчеты о движении и остатках вверенного Коллективу (бригаде) имущества подписываются руководителем Коллектива (бригадиром) и в порядке очередности одним из членов Коллектива (бригады).

Содержание отчета объявляется всем членам Коллектива (бригады).

#### 5. ВОЗМЕЩЕНИЕ УЩЕРБА

12. Основанием для привлечения членов Коллектива (бригады) к материальной ответственности является прямой действительный ущерб, непосредственно причиненный Коллективом (бригадой) Работодателю, а также и ущерб, возникший у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам.

13. Коллектив (бригада) и / или член Коллектива (бригады) освобождаются от материальной ответственности, если будет установлено, что ущерб причинен не по вине членов (члена) Коллектива (бригады).

14. Определение размера ущерба, причиненного Коллективом (бригадой) Работодателю, а также порядок его возмещения регулируются действующим законодательством.

15. Настоящий Договор вступает в силу с \_\_\_\_\_ и действует на весь период работы Коллектива (бригады) с вверенным ему имуществом у Работодателя.

16. Настоящий Договор составлен в двух имеющих одинаковую юридическую силу экземплярах, один из которых находится у Работодателя, а второй – у руководителя Коллектива (бригадира).

17. Изменение условий настоящего Договора, дополнение, расторжение или прекращение его действия осуществляются по письменному соглашению сторон, являющемуся неотъемлемой частью настоящего Договора.

Адреса сторон Договора:

Работодатель

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководитель Коллектива (бригадир)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Члены Коллектива (бригады)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подписи сторон Договора:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дата заключения Договора

Место печати

## Практическая работа № 9

**Тема:** Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой

**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:**

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. На основании калькуляционных карточек составить требование в кладовую и накладную на отпуск товара.
4. Записать вывод в тетрадь.

### **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	270-00		2,7	270-00	
2	Масло сливочное	1,0	350-00		1,0	300-00	
3	Хлеб	3,0	35-00		3,0	48-00	
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	35-00		1,16	45-00	
2	Лук зеленый	0,21	200-00		0,21	200-00	
3	Сметана	0,15	80-00		0,15	90-00	
4	Соль	0,02	15-00		0,02	15-00	
5	Перец молотый	0,0002	200-00		0,0002	200-00	
6	Укроп	0,03	150-00		0,03	100-00	
Итого							



\_\_\_\_\_  
 Организация  
 \_\_\_\_\_  
 структурное подразделение  
 \_\_\_\_\_  
 структурное подразделение «получатель»

Форма по ОКУД по ОКПО	Код
	0330504
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Номер документа	Дата составления

**НАКЛАДНАЯ НА ОТПУСК ТОВАРА**

Отпущено на основании \_\_\_\_\_  
 наименование, номер, дата документа

Время отпуска \_\_\_\_ ч. \_\_\_\_ мин.

Через \_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество материально ответственного лица

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)			По учетным ценам, руб., коп.		По ценам продаж, руб., коп.		Примечание	
	наименование, сорт	код	наимено- вание	код по ОКЕИ	затребо- вано	отпущено			цена	сумма	цена		сумма
						мест, штук	в одном месте	всего					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Итого							X		X		X		

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)			По учетным ценам, руб., коп.		По ценам продаж, руб., коп.		Примечание	
	наименование, сорт	код	наименование	код по ОКЕИ	затребовано	отпущено		цена	сумма	цена	сумма		
						мест, штук	в одном месте						всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
					Итого		X		X		X		
					Всего по накладной		X		X		X		

Итого на сумму \_\_\_\_\_ прописью \_\_\_\_\_ Отпустил \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_ коп. Принял \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_

Отпуск разрешил:  
 Руководитель \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_  
 Заведующий производством \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_

## Практическая работа № 10

**Тема:** Документальное оформление отпуска готовой продукции (оформление заборного листа)

**Цель:** научиться оформлять дневной заборный лист

**Материально–техническое оснащение:** бланк ОП-06 Дневной заборный лист, микрокалькулятор

### **Инструкция по выполнению практической работы:**

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. Для выполнения 1 задания необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог.
4. Для выполнения 2 задания заполнить дневной заборный лист (форма ОП-06), недостающие данные взять произвольно.
5. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение документа дневной заборный лист (форма ОП-06).

### **Теоретический материал**

Дневной заборный лист по форме ОП-06 применяется для оформления отпуска продукции (изделий) из производства (кухни) в филиалы, буфеты и мелкорозничную сеть, подчиненные данной организации (столовой, ресторану), а также в раздаточную в тех случаях, когда она отделена от основного производства. Код по форме ОКУД (Общероссийский классификатор управленческой документации) 0330506.

Бланки дневных заборных листов нумеруются в бухгалтерии организации и выдаются каждому материально ответственному лицу под расписку в специальном журнале.

Выписываются заборные листы в двух экземплярах бухгалтером. Заведующий производством или лицо, на это уполномоченное, при отпуске продукции (изделий) из кухни заполняет соответствующие графы первого экземпляра заборного листа под копируку, указывая время отпуска каждой партии изделий.

Оба экземпляра подписываются заведующим производством и лицом, получившим готовые изделия, в графах за каждый час отпуска.

Возврат нереализованной продукции (изделий) из буфетов, мелкорозничной сети на производство (кухню) отражается в отдельной графе заборного листа "Возвращено".

Первый экземпляр вручается лицу, получившему продукцию (изделия) из кухни, второй – остается у заведующего производством.

По окончании рабочего дня (смены) определяются итоги натуральных показателей и стоимость отпущенной продукции по заборному листу, которые взаимно сверяются.

Заборные листы сдаются в бухгалтерию вместе с ведомостями учета движения продуктов и тары на кухне материально ответственными лицами. Работники мелкорозничной сети сдают заборные листы в бухгалтерию с приложенной квитанцией о сдаче выручки.

**Задание 1.** Заполните недостающие данные таблицы.

Наименование блюда или изделия	Единица измерения	Отпущено (количество)			Возвра- щено	Всего	По учетным ценам	
		12 ч.	13 ч.	14 ч.			Цена, р. к.	Сумма, р. к.
Салат «Столичный»	?	10	14	33	-	?	?	?
Борщ с капустой и картофелем	?	12	15	14	1	?	?	?
Гуляш	?	26	12	25	-	?	?	?
Картофельное пюре	?	23	26	22	-	?	?	?
Кисель из кураги	?	18	13	16	-	?	?	?
Пирожное «Корзиночка любительская»	?	10	23	25	2	?	?	?
Итого	-	?	?	?	?	?	-	?

**Задание 2.** Заполните дневной заборный лист, если известно, что 2 февраля 2020 года из кондитерского цеха в магазин «Пятерочка» отпущено:

- пирожное «Шу» 50 шт.
- пирожное «Лада» 150 шт
- шаньги наливные – 150 шт.
- сэндвичи песочные- 110 шт

Наценка в магазине составляет 40 %, отпуск продукции 2 раза в день, возвращено сэндвичи песочные 15 шт, пирожное «Лада» 35 шт.

Форма по ОКУД по ОКПО	Код
	0330506
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

\_\_\_\_\_ организация,  
 \_\_\_\_\_ структурное подразделение «отправитель»  
 \_\_\_\_\_ структурное подразделение «получатель»

Номер документа	Дата составления

### ДНЕВНОЙ ЗАБОРНЫЙ ЛИСТ

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_  
 Руководитель \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_  
 Главный (старший) бухгалтер \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_

Продукция (изделие)		Единица измерения		Отпущено продукции (изделий)						Возвращено продукции (изделий)	Итого отпущено с учетом возврата				Примечание	
наименование	Код	наименование	код по ОКЕИ	время отпуска, ч. мин.							количество	по учетным ценам		по ценам продажи		
												цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	цена, руб., коп.		сумма, руб., коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Итого													X		X	





## Практическая работа № 11

**Тема:** Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве

**Цель:** научиться оформлять акт о реализации и отпуске изделий кухни

**Материально–техническое оснащение:** бланк ОП-10 Акт о реализации и отпуске изделий кухни, микрокалькулятор

### Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. Для выполнения 1 задания внести недостающие данные в таблицу и подвести итог.
4. Для выполнения 2 задания заполнить акт о реализации и отпуске изделий кухни (форма ОП–10), недостающие данные взять произвольно.
5. Внимательно проверьте заполнение.
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение акта о реализации и отпуске изделий кухни (форма ОП–10).

### Теоретический материал

Акт о реализации и отпуске изделий кухни по форме ОП-10 применяется в ресторанах, кафе и в других организациях общественного питания, где используется форма расчетов с потребителями, позволяющая получить данные о реализации изделий кухни по наименованиям, количеству и их стоимости. Код по форме ОКУД 0330510.

Акт о реализации и отпуске изделий кухни составляется ежедневно на основании кассовых чеков, абонементов, талонов, накладных и других документов.

В соответствующих графах акта показывается количество и стоимость блюд по каждому виду реализации. Итоговая сумма реализованных блюд по ценам фактической реализации указывается в графе 14. В графе 16 определяется стоимость израсходованного сырья по учетным ценам производства, которая списывается с материально ответственных лиц. Эта стоимость определяется путем умножения учетной цены на количество реализованных блюд.

Реализованные и отпущенные изделия группируются в акте по видам готовой продукции. Порционные блюда, имеющие повышенную наценку, выделяются в отдельную группу. Акт является приложением к ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. Акт подписывается членами комиссии, в том числе заведующим производством, кассиром, марочницей и проверяется бухгалтером.

**Задание 1.** Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия составляет 60 %.

№	Готовое изделие		Реализовано и отпущено по ценам продажи	По учетным
---	-----------------	--	---	------------

п/п		Цена продажи, р. к.	За наличный расчет		Буфеты и мелкорознич- ные сети		Всего		ценам	
			Кол- во, шт.	Сумма, р. к.	Кол- во, шт.	Сумма, р. к.	Кол- во, шт.	Сумма, р. к.	Цена, р. к.	Сумма, р. к.
1	Салат мясной	77-00	20	?	5	?	?	?	?	?
2	Щи	40-50	34	?	0	?	?	?	?	?
3	Поджарка	98-00	60	?	3	?	?	?	?	?
4	Каша гречневая	25-00	60	?	3	?	?	?	?	?
5	Компот из фруктов	20-25	56	?	10	?	?	?	?	?
6	Пирожное «Бисквитное»	45-00	50	?	10	?	?	?	?	?
	Итого	-	?	?	?	?	?	?	?	?

**Задание 2.** Заполните «Акт о реализации и отпуске изделий кухни», если известно, что предприятие кафе «Бриз» 2 мая 2020 года реализовало готовую продукцию (см. таблицу). Торговая наценка предприятия 145%.

№ п/п	Наименование готовых изделий	Количество, шт.			Цена продажи, р. к.
		За наличный расчет	Кулинарии	Работникам	
1	Салат из цветной капусты с помидорами	50	30	10	55-00
2	Рыба заливная с гарниром	15	10	2	48-25
2	Солянка сборная мясная	45	35	20	79-54
3	Котлета по-киевски	30	5	0	95-00
4	Картофель жареный (сложный гарнир)	30	5	0	25-00
5	Сок яблочный	25	20	5	15-00
6	Чай черный с мятой	20	25	20	11-00
7	Ватрушка с творогом	6	30	9	16-00
8	Пирожное «Эклер»	5	16	0	40-00

Форма по ОКУД  
 по ОКПО

Код
0330510

Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Руководитель

\_\_\_\_\_ должность

подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**АКТ  
 о реализации и отпуске изделий кухни**

Номер документа	Дата составления

Комиссия установила:

Номер калкуляционной карточки	Готовое изделие		Цена продажи, руб., коп.	Реализовано и отпущено по ценам продажи								По учетным ценам производства			
	Наименование	Код		за наличный расчет		отпущено буфетам и мелкорозничной сети		работникам организации		всего					
				количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Итого														X	

Номер калькуляционной карточки	Готовое изделие		Цена продажи, руб., коп.	Реализовано и отпущено по ценам продажи										По учетным ценам производства	
	Наименование	Код		за наличный расчет		отпущено буфетам и мелкорозничной		работникам организации				всего			
				количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
			Итого											X	
			Всего											X	

Получено за приготовление блюд из продуктов посетителей \_\_\_\_\_  
прописью

\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.  
Итого реализовано, отпущено и оказано услуг за отчетный день \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.  
прописью

**СПРАВКА:** Израсходовано на приготовление блюд  
специй \_\_\_\_\_% к обороту на сумму \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.  
цифрами  
соли \_\_\_\_\_% к обороту на сумму \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.  
цифрами  
Итого \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.  
цифрами

**Члены комиссии:**

Заведующий производством \_\_\_\_\_  
подпись расшифровка подписи  
Марочница \_\_\_\_\_  
подпись расшифровка подписи  
\_\_\_\_\_ подпись расшифровка подписи  
должность

Выручка кассы \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.  
прописью

Стоимость реализованных изделий, указанная в настоящем акте,  
соответствует кассовым чекам  
Кассир \_\_\_\_\_  
подпись расшифровка подписи

**ПРИЛОЖЕНИЕ:**

Накладные №№ \_\_\_\_\_  
цифрами Сумма реализованного наложения за день \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.  
Заборные листы №№ \_\_\_\_\_  
Акт проверил бухгалтер \_\_\_\_\_  
подпись расшифровка подписи

## Практическая работа № 12

**Тема: Документальное оформление отчета о движении продуктов и тары на производстве (оформление товарного отчета)**

**Цель:** научиться оформлять отчет о движении продуктов и тары на производстве

**Материально–техническое оснащение:** бланк ОП-14 Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет), микрокалькулятор

### **Инструкция по выполнению практической работы:**

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. Для выполнения 1 задания внести недостающие данные в таблицу и подвести итог.
4. Для выполнения 2 задания заполнить ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) (форма ОП–14), для заполнения недостающие данные взять произвольно.
5. Внимательно проверьте заполнение.
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) (форма ОП–14).

### **Теоретический материал**

Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне. Форма ОП-14 – документ, составление которого является при необходимости вести контроль за движением, а так же сохранностью готовых изделий и сырья на производстве и в специализированных заведениях (рестораны, кафе, бары, буфеты и т.д.) Существует так же код согласно классификатору ОКУД 0330514.

Данная ведомость составляется ежедневно уполномоченным лицом (заведующим производством) и содержит стоимостные выражения. Обязательное количество экземпляров документа ОП-14 – два. Первый экземпляр документа передается в отдел бухгалтерии предприятия вместе со всеми иными документами, которые прилагаются к данной ведомости. Второй экземпляр документа остается у лица, который непосредственно занимался его составлением. Оба экземпляра подписываются материально ответственным лицом, а так же бухгалтером.

Следует иметь в виду, что до сдачи в отдел бухгалтерии ведомость формы ОП-14 проверяется. В случае обнаружения недостачи тары или продуктов, принимается соответствующее решение руководителем предприятия. Достоверность данных особенно важна, т.к. именно этот документ является основным источником информации для ведения синтетического учета на предприятии.

Движение продуктов в ведомости отражается по учетным ценам кухни. В отдельные графы записывают движение специй, соли и тары. Остаток на начало дня переносится из предыдущей ведомости или из инвентаризационной описи, если ведомость составляется после проведения инвентаризации.

Приходная часть Ведомости заполняется по данным приходных документов с указанием их номеров.

В расходную часть ведомости ОП-14 записываются итоговые данные актов реализации готовых изделий за наличный расчет, а также данные отпуска по безналичному расчету, накладных на возврат продуктов и тары в кладовую. Остаток по учетным данным на конец дня определяют путем вычитания из прихода с остатком суммы "Итого в расходе".

**Задание 1.** Заполните «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) на основании следующих данных:

Предприятие «Столовая «Большая ложка».

Товарный отчет составлен 25.10.2020.

Остаток на начало дня: 11 150-50 руб. (продуктов – 11100-00 руб., соли и специй – 50-00 руб., тары – 100-00 руб.).

**Приход:** 43200-00 руб. (продуктов – 43000-00 руб., специй и соли – 200-00 руб.).

Кроме этого, на рынке были закуплены продукты (составлены закупочные акты) на суммы: 500-00 руб., 1000-00 руб., 750-00 руб.

**Расход:** 18 361-50 руб.

реализовано сотрудникам столовой – 675-89 руб.

доставка в офисы – 7685-98 руб.

**Стоимость по учетным ценам:**

реализовано за наличный расчет – 9782-00 руб. (продуктов – 9750-31 руб., соли и специй – 32-69 руб.)

реализовано сотрудникам столовой – 409-50 руб. (продуктов – 408-17 руб., соли и специй – 1-33 руб.)

доставка в офисы – 5136-00 руб. (продуктов – 5119-36 руб., соли и специй – 16-64 руб.).

Недостающие данные взять произвольно.

Код	
Форма по ОКУД	0330514
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

\_\_\_\_\_ организация

\_\_\_\_\_ структурное подразделение

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

**ВЕДОМОСТЬ УЧЕТА  
 ДВИЖЕНИЯ ПРОДУКТОВ И ТАРЫ НА КУХНЕ  
 (товарный отчет)**

Номер документа	Дата составления

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_  
 должность \_\_\_\_\_ фамилия, и., о.

Табельный номер

1	Сумма фактической реализации, руб. коп.	Документ		Стоимость по учетным ценам, руб., коп.	В том числе стоимость				Отметки бухгалтерии
		дата	номер		продукты	специи и соль	тара	стекло-тара	
2	3	4	5	6	7	8	9	10	
I. Остаток на начало дня	X								
II. Приход	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
Итого по приходу	X		X						
Итого с остатком	X	X	X						

	Сумма фактической реализации, руб. коп.	Документ		Стоимость по учетным ценам, руб., коп.	В том числе стоимость				Отметки бухгалтерии
		дата	номер		продукты	специи и соль	тара	стекло-тара	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Итого с остатком	X	X	X						
III. Расход									
Итого по расходу									
IV. Остаток на конец дня	X		X						
Фактический остаток	X	X	X						
Излишки	X	X	X						
Недостача	X	X	X						

Приложение \_\_\_\_\_ документов  
количество прописью

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_  
подпись

Работники \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ фамилия, и., о. \_\_\_\_\_ фамилия, и., о.  
\_\_\_\_\_ фамилия, и., о. \_\_\_\_\_ фамилия, и., о.  
\_\_\_\_\_ фамилия, и., о. \_\_\_\_\_ фамилия, и., о.

Ведомость с документами принял и проверил \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи

Решение руководителя \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи



	Код
Форма по ОКУД	0330514
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

\_\_\_\_\_ организация

\_\_\_\_\_ структурное подразделение

**ВЕДОМОСТЬ УЧЕТА  
 ДВИЖЕНИЯ ПРОДУКТОВ И ТАРЫ НА КУХНЕ  
 (товарный отчет)**

Номер документа	Дата составления

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_  
 должность \_\_\_\_\_ фамилия, и., о.

Табельный номер

1	Сумма фактической реализации, руб. коп. 2	Документ		Стоимость по учетным ценам, руб., коп. 5	В том числе стоимость				Отметки бухгалтерии 10
		дата 3	номер 4		продукты 6	специй и соль 7	тара 8	стекло-тара 9	
I. Остаток на начало дня	X	14.09.16		18150-00	18000-00	100-00	50-00		
II. Приход	X	15.09.16		12000-00	11800-00	200-00			
Закуп. акт	X	15.09.16		1500-00	1500-00				
Закуп. акт	X	15.09.16		3000-00	3000-00				
Закуп. акт	X	15.09.16		3500-00	3500-00				
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
Итого по приходу	X		X	20000-00	19800-00	200-00			
Итого с остатком	X	X	X	38150-00	37800-00	300-00	50-00		

1	Сумма фактической реализации, руб. коп. 2	Документ		Стоимость по учетным ценам, руб., коп. 5	В том числе стоимость				Отметки бухгалтерии 10
		дата 3	номер 4		продукты 6	специи и соль 7	тара 8	стеклотара 9	
Итого с остатком	X	X	X	38150-00	37800-00	300-00	50-00		
III. Расход	18 361-50	15.09.16		9782-00	9750-31	31-69			
Реализовано сотрудникам столовой	764-00	15.09.16		409-50	408-17	1-33			
Доставка в офисы	9 304-50	15.09.16		5136-00	5119-36	16-64			
Итого по расходу	28 430-00			15 327-50	15 277-84	49-66			
IV. Остаток на конец дня	X	15.09.16	X	22 822-50	22 522-16	250-34	50-00		
Фактический остаток	X	X	X						
Излишки	X	X	X						
Недостача	X	X	X						

Приложение \_\_\_\_\_ документов  
количество прописью

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_  
подпись

Работники \_\_\_\_\_  
фамилия, и., о. фамилия, и., о.  
\_\_\_\_\_ фамилия, и., о. фамилия, и., о.  
\_\_\_\_\_ фамилия, и., о. фамилия, и., о.

Ведомость с документами принял и проверил \_\_\_\_\_  
должность подпись расшифровка подписи

Решение руководителя \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_  
должность подпись расшифровка подписи

## Практическая работа № 13

**Тема:** Документальное оформление учета сырья и готовых изделий в кондитерских цехах

**Цель:** научиться оформлять наряд–заказ на изготовление кондитерских и других изделий

**Материально–техническое оснащение:** бланк ОП–25 Наряд–заказ на изготовление кондитерских и других изделий, микрокалькулятор

### Инструкция по выполнению практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. Для выполнения 1 задания внести недостающие данные в таблицу, для этого номер и массу изделия необходимо взять из Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, рассчитать цену продажи и сумму.
4. Для выполнения 2 задания заполнить наряд–заказ (форма ОП–25), для заполнения, которого недостающие данные необходимо взять произвольно.
5. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение наряда–заказа (форма ОП–25).

### Теоретический материал

Наряд–заказ на изготовление кондитерских и других изделий. Форма ОП–25 – документ, применение которого необходимо в столовых, кафе, ресторанах и подобных учреждениях, имеющих обособленные кондитерские цеха или же материально ответственных лиц, которые не входят в состав кондитеров, мастеров и т.д.

Документ имеет унифицированную форму ОП–25, а так же код по классификатору ОКУД – 0330545, который был утвержден Постановлением Госкомстата Российской Федерации.

Данный документ составляется на определение задания расчета сырья, необходимого для производства тех или иных кондитерских изделий, а так же непосредственно для производства заказанных изделий. В наряде-заказе необходимо указать точное наименование изделий (если необходимо – в ассортименте), а так же приблизительное (намеченное) количество выпуска каждого вида кондитерских изделий.

Наряд–заказ формы ОП–25 подписывается заведующим производством предприятия, работниками отдела бухгалтерии (в т. ч. главным бухгалтером) и далее передается на утверждение руководителю предприятия. Данный документ является основанием для расчета потребности сырья, которое подлежит отпуску из кладовой предприятия в цех.

**Задание 1.** Заполните таблицу (план–заказ), если известно, что:

Показатель	Наименование изделий			
	Булочка с маком	Пирог «Невский»	Печенье «Нарезное»	Рулет фруктовый

Номер по сборнику рецептур	?	?	?	?
Масса 1 шт. изделия, гр.	?	?	?	?
Количество	250	150	250	175
Цена продажи, руб. коп.	?	?	?	?
Сумма, руб. коп.	?	?	?	?
Фактический выпуск, шт.	?	?	?	?

**Задание 2.** Заполните бланк «Наряд–заказ», если известно, что поступила заявка для приготовления рулета фруктового 25 шт.



## Практическая работа № 14

**Тема:** Документальное оформление акта о снятии остатков

**Цель:** научиться оформлять акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни

**Материально–техническое оснащение:** бланк ОП-15 Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни, микрокалькулятор

**Инструкция по выполнению практической работы:**

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни (форма ОП–15), для заполнения которого недостающие данные необходимо взять произвольно.
4. Внимательно проверьте заполнение.
5. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение акта о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни (форма ОП–15).

**Теоретический материал**

Форма ОП-15 – документ, который применяется для ведения учета на производстве (кухне) остатков продуктов, полуфабрикатов, а так же изделий, которые в конечном итоге не были реализованы. Документ имеет унифицированную форму по ОКУД 0330515. Форма утверждена Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 г. № 132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций".

Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни используется для обеспечения контроля над остатками продуктов, полуфабрикатов и нереализованных готовых изделий на кухне предприятиями общественного питания. Заполнение формы ОП-15 регламентируется Указаниями по применению и заполнению форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании, утвержденными Постановлением Госкомстата Российской Федерации № 132. Акт составляется и подписывается комиссией при инвентаризации, при смене бригады, если работа кухни производится в две или более смены. Для каждой смены оформляется свой акт.

Документ обеспечивает получение информации о фактических остатках продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий на кухне предприятия общественного питания. Количественный остаток необработанного сырья записывается в графе 11 «Остаток необработанных продуктов». Остатки полуфабрикатов и готовых изделий, включаемых в данный акт, следует пересчитывать в сырье по нормам рецептур, принятым при калькулировании полуфабрикатов или готовой продукции.

Организация может доработать типовую форму акта для повышения наглядности учетной информации об остатках продуктов в производстве, полуфабрикатов и готовых изделий на кухне. Порядком применения

унифицированных форм первичной учетной документации, утвержденным Постановлением Госкомстата Российской Федерации от 24.03.1999 г. № 20 данная доработка форм допускается.

К примеру, типовую форму ОП-15 можно дополнить данными об объемах производства и продаж, что станет информационной основой системы внутрихозяйственного контроля за достоверным формированием учетных данных, характеризующих объемы производства продукции, а также натуральных остатков полуфабрикатов и изделий на кухне. В некотором смысле акт будет выполнять функции отчета об остатках и оборотах на производстве.

**Задание 1.** Заполните «Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни» в кафе «Переменка» на основании следующих данных:

08 октября 2020 года комиссия произвела снятие и установила наличие остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни:

1. Готовые изделия: оладьи «Фирменные» – 0,3 кг, сырники из творога – 0,5 кг, салат «Лето» – 1,0 кг;
2. Продукты: мука пшеничная блинная – 5 кг:
  - на 1 порцию оладий – 0,075 кг, на общее количество – 0,15 кг;
  - на 1 порцию сырников – 0,04 кг, на общее количество – 0,2 кг;творог 5%-ной жирности – 0,5 кг:
  - на 1 порцию сырников – 0,04 кг, на общее количество – 0,2 кг;морковь столовая – 2 кг:
  - на 1 порцию салата – 0,08 кг, на общее количество – 0,15 кг;ананас консервированный (в сиропе) – 3 банки:
  - на 1 порцию салата – 0,2 банки, на общее количество – 1 банка.Цены на продукты взять произвольно.





\_\_\_\_\_ организация  
 \_\_\_\_\_ структурное подразделение

Код	0330515
Форма по ОКУД по ОКПО	
Вид деятельности по ОКПД	
Вид операции	

Номер документа	Дата составления

**АКТ  
 О СНЯТИИ ОСТАТКОВ ПРОДУКТОВ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ КУХНИ**

Комиссия произвела снятие остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни и установила:

Но- мер по по- ряд- ку	Продукты		Единица измерения		остаток необрабо- танных продуктов	норма		норма		норма		норма		цена, руб. коп.	коли- че- ство	сумма, руб. коп.		
	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ		на 1 порцию	на общее количество	на 1 порцию	на общее количество	на 1 порцию	на общее количество	на 1 порцию	на общее количество					
			наименование	код	1	Оладьи «Фирменные»		Сырники из творога		Салат «Лето»						Всего продуктов		
			единица измерения	код по ОКЕИ	2													
			единица измерения	код по ОКЕИ	3	кг	кг	кг										
			количество		4													
			количество		5	0,3	0,5	1,0										
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26
1	Мука пш. в/с		кг		5,0	0,075	0,15	0,04	0,2	-	-	-	-	-	-	44-00	5,35	235-40
2	Творог 5%		кг		0,5	-	-	0,04	0,2	-	-	-	-	-	-	150-00	0,7	105-00
3	Морковь столовая		кг		2,0	-	-	-	-	0,08	0,15	-	-	-	-	2,15	15-00	32-25
4	Ананас конс. (в сиропе)		бан.		3	-	-	-	-	0,2	1	-	-	-	-	4	40-00	160-00
																Итого		532-65

Всего на сумму \_\_\_\_\_ **пятьсот тридцать два** \_\_\_\_\_ руб. **65** коп.

(прописью)

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи  
 \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи  
 \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи

Акт проверил \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи  
 « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

## Практическая работа № 15

**Тема:** Документальное оформление акта о бое, ломе и утрате посуды и приборов

**Цель:** научиться оформлять акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов

**Материально–техническое оснащение:** бланк ОП-08 Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов, микрокалькулятор

### Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. Для выполнения 1 задания внести недостающие данные в таблицу и подвести итог.
4. Для выполнения 2 задания заполнить акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов (форма ОП-08), для заполнения которого недостающие данные необходимо взять произвольно.
5. Внимательно проверьте заполнение.
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение акта о бое, ломе и утрате посуды и приборов (форма ОП-08).

### Теоретический материал

Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов. Форма ОП-08 – документ, целесообразность составления которого наступает при необходимости зафиксировать бой, лом, а также потерю посуды или каких-либо приборов в столовой, ресторане или ином подобном заведении. Документ имеет унифицированную форму, которая была предусмотрена законодательством Российской Федерации. Документ так же имеет код, согласно классификатору ОКУД – 0330508.

Как правило, составлением данного вида документа занимается комиссия. Тем не менее, не всегда это является возможным, поэтому чаще всего заполняет форму ОП-8 уполномоченное на то лицо. Акт составляется за отчетный период или же на конкретную дату в момент осуществления боя или лома посуды. В данном случае в соответствующей графе «Отчетный период» ставится прочерк и отображается только текущая дата заполнения документа.

В данном документе в соответствующих графах перечисляются все столовые предметы, которые в силу определенных обстоятельств пришли в непригодность или же в связи с утратой являются недостающими.

Акт формы ОП-8 составляется в двух экземплярах. Первый экземпляр документа передается в отдел бухгалтерии предприятия, а второй остается у лица, выступающим материально ответственным.

**Задание 1.** Заполните недостающие данные таблицы.

№ п/п	Наименование	Цена, руб. коп.	Бой, лом		Утрачено		Всего	
			Кол-во, шт.	Сумма, руб. коп.	Кол-во, шт.	Сумма, руб. коп.	Кол-во, шт.	Сумма, руб. коп.
1	Рюмка стеклянная	55 – 00	4	?	6	?	?	?
2	Тарелка столовая мелкая	154-00	2	?	3	?	?	?
3	Креманка стеклянная	70-00	1	?	2	?	?	?
4	Салатник	150-00	3	?	2	?	?	?
5	Тарелка столовая глубокая	86-40	5	?	3	?	?	?
6	Бульонная чашка	50-00	4	?	5	?	?	?
Итого			?	?	?	?	?	?

**Задание 2.** Заполните бланк «Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов», если известно, что за отчетный период с 14 апреля по 28 апреля текущего года произошел бой столовой посуды (тарелка для первых блюд 18 шт. по цене 99-00 руб., фужер стеклянный 34 шт. по цене 199-00 руб., рюмка стеклянная 5 шт. по цене 60-00 руб.); утрата столовых приборов (ножи 6 шт. по цене 29-99 руб., вилки – 5 шт. по цене 12-99 руб.).

\_\_\_\_\_  
 организация

\_\_\_\_\_  
 структурное подразделение

Код
0330508

Форма по ОКУД  
 по ОКПО

Вид деятельности по ОКПД  
 Вид операции

Утверждаю  
 Руководитель

Номер документа	Дата составления	Отчетный период	
		с	по

**АКТ  
 О БОЕ, ЛОМЕ И УТРАТЕ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ**

\_\_\_\_\_ должность

\_\_\_\_\_ подпись    \_\_\_\_\_ расшифровка подписи

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ должность

\_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество

Комиссия установила:

№ п/п	Посуда, приборы		Цена, руб. коп.	Бой, лом, утрачено, пропало						Обстоятельства боя, лома, утраты, пропажи. Виновные лица (должность, фамилия, и., о.)	Примечание
	наименование	код		бой, лом		утрачено, пропало		всего			
				количество, шт.	сумма, руб. коп.	количество, шт.	сумма, руб. коп.	количество, шт.	сумма, руб. коп.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			Итого								



## Практическая работа №16

**Тема: «Оформление документов первичной отчетности»**

**Цель:** Освоить понятия организации бухгалтерского учета в общественном питании; способы мониторинга основных его индикаторов,

**Материально – техническое оснащение:** Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет»

**Ход работы:** Дайте определения и ответьте на вопросы

1. Какие задачи необходимо решать предприятию для обеспечения эффективной работы?

А) \_\_\_\_\_

Б) \_\_\_\_\_

В) \_\_\_\_\_

Г) \_\_\_\_\_

Д) \_\_\_\_\_

Е) \_\_\_\_\_

2. Назовите схемы учета, применяемые на предприятиях:

А) \_\_\_\_\_

Б) \_\_\_\_\_

3. Дайте определение: форма бухгалтерского учета -

\_\_\_\_\_

4. Что представляют собой документы, применяемые в бухгалтерском учете?

\_\_\_\_\_

5. Для чего используются документы?

\_\_\_\_\_

6. Назовите требования, предъявляемые к оформлению и заполнению документов.

7. Каким образом допускается исправить ошибки в документах?

**Выполните задание**

Поставьте номер соответствия формы бухгалтерского учета и его определения в табл.

Форма учета	Определение	Номер соответствия
1. Журнально - ордерная	Совмещает в себе хронологию и систематизацию записи бухгалтерского учета	
2. Мемориально- ордерная	Основными регистрами являются журналы- ордера и вспомогательные ведомости	
3. Книга хозяйственных операций	Использование ведомостей учета: основных средств, начисленных амортизационных отчислений, затрат на производство и т.д.	
4. Журнал - Главная	Составление мемориальных ордеров на основе первичных бухгалтерских документов	
5. Ведомости учета	Ведение книги хозяйственных операций	

Опишите группы документов по различным признакам, заполнив табл.

Группа документов	Вид	Назначение	Пример
По назначению			

По объему отражения операций							
По степени охвата хозяйственных операций							
По количеству учетных записей							
По месту составления							
По степени							

использования средств

механизации

---

## 2. Выберите правильный ответ и подчеркните его.

1 Как назначается на должность и освобождается то нее главный бухгалтер:

- а) общим собранием работников предприятия
- б) руководителем предприятия
- в) начальником отдела кадров?

2 Для кого обязательны требования главного бухгалтера при оформлении документов:

- а) для руководителя;
- б) всех работников предприятия;
- в) материально – ответственных работников предприятия?



3 Будут ли приняты документы к исполнению в случае разногласий между руководителем и главным бухгалтером:

а) да

б) нет

в) будут, после изделия соответствующего приказа директора?

4 Кому подчиняется главный бухгалтер:

а) менеджеру;

б) руководителю

в) начальнику отдела кадров?

5 За что несет ответственность главный бухгалтер:

а) за все хозяйственные операции, проводимые на предприятии; б) ведение учета и предоставление отчетности; в) выполнение плана по производству блюд?

### **Контрольные вопросы**

1. Что служит основанием на отпуск продукции из кладовой?
2. Какие реквизиты указываются в накладной на отпуск товара из кладовой?
3. Как оформляется требование – накладная?
4. На основании, какого документа оформляется материальная ответственность на предприятиях общественного питания?
5. Кем утверждаются акты на списание сырья и материалов на п.о.п.?
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. Что такое инвентаризация?
10. В каком случае составляется акт о бое, ломе и утраты материалов?

## Список литературы и используемых источников

1. Потапова И. И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. И. Потапова. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.
2. Здобнов, А. И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К.: Арий, 2012. – 680 с.
3. Сборник технологических карт создан на основе Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, (Санкт-Петербург 2011 г).
4. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, кврижки и сдобные булочные изделий. – Хлебинформ, 2000 – 720 с.