Группа №12

**ОП.05 Основы калькуляции и учета 43.01.09 повар, кондитер**

**Тема 2.4 Учет сырья и готовой продукции**

 **Тема: 1.** Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи.

  **2**. Особенности бухгалтерского учета продуктов в кондитерских цехах.

Объём работы 2 часа

29.10.2021г

Задания №1:

1. Закрепить теоретические знания изучить материал.
2. Сделать краткий конспект.

Задание №2:

1. Закрепить теоретические знания изучить материал.

2. Написать реферат

Источник: учебник , лекция, интернет

Сроки выполнения до 4.11.2021 года

Форма отчета: Word

Отправлять на электронную почту: leva66966@bk.ru или группа в Контакте

**Теоретическая часть.**

Продукция собственного производства, как правило, продается за наличный расчет. Однако может также производиться обслуживание по талонам, абонементам и другим аналогичным документам, которые являются бланками строгой отчетности. В частности, так могут обслуживаться команды спортсменов, туристические группы, делегации и т.п. В этих случаях чаще всего имеет место предварительная оплата, нередко - путем безналичных расчетов.

Порядок документального оформления отпуска блюд с раздачи зависит от применяемой на производстве схемы учета сырья, способов расчета и формы обслуживания потребителей (самообслуживание или обслуживание официантами).

Если применяемая форма расчетов с потребителями (например, при самообслуживании с последующим расчетом) не позволяет получить данные о продаже изделий кухни по наименованиям и количеству, работники производства составляют акт о продаже и отпуске изделий кухни. Он составляется ежедневно только в стоимостном выражении на основании кассовых чеков, дневных заборных листов, накладных и других документов на отпуск изделий кухни. Акт подписывается членами комиссии и кассиром, проверяется бухгалтером и утверждается руководителем организации.

В условиях применения современных средств ККТ, входящих в общую сеть с компьютером, соответствующее кодирование готовых блюд и покупных товаров позволяет при любой форме расчетов с потребителями вести натурально-стоимостной учет продажи и формировать информацию для составления акта о реализации и отпуске изделий кухни, а также для списания израсходованного сырья с материально ответственных лиц производства. В соответствующих графах акта показывается количество и стоимость блюд по каждому виду продажи. Итог графы 6 данного акта сверяется с суммой выручки, отраженной в кассовой книге. Итоговая сумма проданных блюд по ценам фактической продажи указывается в графе 14. В графе 16 определяется стоимость израсходованного сырья по учетным ценам производства.

В Альбоме унифицированных форм первичной документации по учету операций в общественном питании имеется еще один документ, составляемый в организациях, ведущих учет продажи блюд по каждому наименованию - акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет. Он составляется в организациях, реализующих готовую продукцию только за наличный расчет. Итог графы 7 данного документа сверяется с суммой выручки, указанной в кассовой книге.

При обслуживании официантами оплата отпущенной продукции производится по счету, предъявленному официантом клиенту. Счет остается у клиента, а на сумму счета официант обязан напечатать кассовый чек.

Как указывалось выше, отпуск питания может осуществляться по абонементам без выдачи кассового чека с изъятием абонемента из абонементной книжки, оплачиваемой при ее приобретении.

Многие предприятия общественного питания обслуживают различные коллективные мероприятия (банкеты, свадьбы и т.п.). В этом случае отпуск продукции оформляется выпиской заказа-счета в двух экземплярах, подписываемого метрдотелем и заказчиком. Один экземпляр заказа-счета остается в организации, второй - выдается заказчику. В заказе указываются название зала, дата и часы обслуживания. Заказ-счет служит расчетным документом, в котором фиксируются поступление аванса и денежные средства, поступившие в окончательный расчет. На полученные суммы денег заказчику выдается чек ККМ.

Многие предприятия общественного питания отпускают продукцию для потребления своим сотрудникам, как правило, по специальному меню. Стоимость отпущенной продукции или удерживается из заработной платы работников или списывается на расходы организации (если коллективным договором предусмотрено бесплатное питание работников). При отпуске питания своему персоналу составляется акт на отпуск питания сотрудникам организации. Если в организации отпускают продукцию и по абонементам, то применяют акт на отпуск питания по безналичному расчету , в котором отпущенные блюда отражены в двух разделах:

1. Отпуск питания сотрудникам организации.

2. Отпуск по абонементам.

Акты составляются ежедневно в одном экземпляре, подписываются заведующим производством и утверждаются руководителем организации. В актах отпущенная продукция отражается по продажным ценам и по учетным ценам производства.

**Учет товаров в буфетах (барах)**

 Об источниках и документальном оформлении поступления товаров в буфеты (бары) говорилось в предыдущих разделах.

При продаже товаров буфетами (барами) расчеты с потребителями обычно осуществляются наличными деньгами с применением ККМ. Буфетчик сдает выручку в кассу организации, при этом выписывается приходный кассовый ордер, квитанция которого выдается буфетчику в подтверждение сдачи денег.

При сменной работе буфетов передачу товаров и тары одним буфетчиком (бригадой) другому буфетчику (бригаде) оформляют актом о передаче товаров и тары при смене материально ответственного лица, который составляется в трех экземплярах. Один экземпляр остается у материально ответственного лица, сдающего товары и тару, второй - у лица, принимающего товары и тару, а третий передается в бухгалтерию.

**2.1.4. Учет продуктов в кондитерских цехах**

2.1.4. Учет продуктов в кондитерских цехах

Учет сырья и готовых изделий в самостоятельных кондитерских цехах ресторанов, кафе, не входящих в состав кухни и отвечающих только за изготовление кондитерских изделий, ведется обособленно по каждому материально ответственному лицу по номенклатуре продуктов, количеству и учетной цене.

Учет сырья и готовых изделий на производствах, не имеющих обособленных кондитерских цехов и изготавливающих пирожки, булочки и другие мучные изделия в общих кухнях, осуществляется, как и в основном производстве (кухне).

Работа кондитерских цехов регламентируется ежедневным плановым заданием по выпуску продукции в натуральном выражении.

Исходя из имеющегося в кладовые предприятия сырья, возможностей производства и реализации готовых изделий заведующий кондитерским цехом (собственник, кондитер) составляет план-заказ (заявку) на изготовление кондитерских и других изделий. План-заказ утверждается руководителем предприятия. Отпуск сырья и готовых изделий производится также с разрешения руководителя предприятия и оформляется накладной.

На основании утвержденного плана-заказа заведующий цехом по установленным нормам (рецептурам) определяет количество сырья, подлежащего отпуску из кладовой.

Отпуск основных и вспомогательных материалов в производство должен производиться строго по установленным нормам.

Сдача готовых изделий в кладовую оформляется дневным заборным листом или накладной.

Стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий, входит в стоимость изделия.

Возврат готовых изделий для замены и переработки может производиться только через кладовую по письменному разрешению руководителя и бухгалтера предприятия и оформляется приемной накладной.

В документах на прием и передачу кондитерских изделий должно быть указано полное и точное наименование изделий, а также вес одного изделия (например, пирожное „Бисквитное“ 1/80 г, пирожное „Слойка“ 1/75 г), цена одной штуки (килограмма) изделия, конечный срок реализации и т. д.

Материально ответственные лица ежедневно должны составлять „Отчет о движении готовых изделий“ (форма № ОП-24) и сдавать в бухгалтерию вместе с приложенными соответствующими документами.

Списание сырья, израсходованного на изготовление кондитерских изделий, производится по фактическим затратам, но не выше установленных норм.

Для выявления отклонений фактического расхода сырья (продуктов) от установленных норм на фактически изготовленные и отпущенные изделия бухгалтерией предприятия составляется контрольный расчет. По всем выявленным отклонениям материально ответственные лица представляют письменные объяснения, которые рассматриваются руководителем в установленном порядке.

Общий остаток ценностей в кондитерском цехе должен соответствовать сумме остатков готовых изделий по отчету о движении готовых изделий и сырья и продуктов.

Поступление и использование сырья, выпуск продукции в кондитерских цехах отражается в учете следующими бухгалтерскими записями:

**ДЕБЕТ 20 КРЕДИТ 41 субсчет „Продукты на складе“**

– поступление сырья в кондитерский цех из кладовой в соответствии с планом – заказом по учетным ценам;

**ДЕБЕТ 41 субсчет „Готовая продукция на складе“ КРЕДИТ 20**

– передача готовых изделий из кондитерского цеха в кладовую в оценке по учетным ценам кондитерского цеха;

**ДЕБЕТ 41 субсчет „Готовая продукция на складе“ КРЕДИТ 20 субсчет „Торговая наценка по готовой продукции“**

– передача готовых изделий из кондитерского цеха в кладовую на сумму единой торговой наценки;

**ДЕБЕТ 41 субсчет „Готовая продукция в буфет“ КРЕДИТ 41 субсчет „Готовая продукция на складе“**

– отпуск готовых изделий из кладовой буфетам кондитерского цеха.