**23-27.03.20 г. Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**Раздел .** КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И НАЛИЧИЯ ПРОДУКТОВ

**УРОК**

Страховой запас создается для гарантии бесперебойного про­изводства, продажи и на случай отклонений от установленных сроков и объемов поставки сырья и товаров. Его размер может определяться как удвоенный квадратный корень из запаса теку­щего пополнения. При нормировании страхового запаса на пред­приятии питания следует учитывать, что многие продовольствен­ные товары относятся к числу скоропортящихся, поэтому размеры страхового запаса должны ограничиваться величиной, обуслов­ленной возможными нарушениями в снабжении и сроками хране­ния:

■ страховые запасы хлеба и молока не должны быть более чем на один день;

■ страховые запасы мяса, рыбы и других скоропортящихся про­дуктов должны соответствовать емкости холодильников, а сро­ки их хранения не должны превышать 4 дней;

■ других продуктов (круп, муки, сахара) — 10— 12 дней в зависи­мости от условий хранения и завоза продуктов.

После того как определили норму товарных запасов по каждой товарной группе, следует рассчитать среднюю норму в днях. Она рассчитывается как средневзвешенная величина для каждого квартала планируемого года на основе установленной нормы по каждой группе. Средняя норма определяется в днях делением об­щей величины товарных запасов по всем товарным группам на среднедневной расход продуктов по предприятию.

Подсчет запасов сырья производится по товарным группам (табл. 3.1).

Рассмотрим расчет запасов сырья на примере расчета запасов мяса. Фактически оборот мяса на конец месяца равен 429 195,86 руб. По формуле рассчитаем однодневный оборот:

|  |
| --- |
| Таблица 3.1. Подразделение сырья на товарные группы (пример) |
| Сырье | Средне­месячный расход | Цена за 1 кг, руб. | Сумма, руб. |
|  | Мясо |  |  |
| Говядина | 2 166,57 | 135 | 292 486,95 |
| Курица (филе) | 246,6 | 117,5 | 28 975,5 |
| Свинина | 213,68 | 155 | 33 120,40 |
| Рыба, морепродукты |
| Семга свежесоле­ная | 38,3 | 457 | 17 503,1 |
| Икра лососевая | 24,6 | 1000 | 24 600 |
| Масло |
| Масло сливочное | 200,48 | 64,80 | 12991,10 |
| Масло раститель­ное | 58 | 25,72 | 1 491,76 |

О = 14 306,53 (руб.).

Товарные запасы составляют 33 042,36 руб. По формуле рассчи­таем запас в днях оборота:

Зд = 0,43 (дня).

Продолжительность приема товара составляет 0,1 дня, продол­жительность подготовки сырья к производству — 0,5 дня. Значит, общий запас мяса в днях оборота составляет 1,03 дня.

Аналогичным образом рассчитывают запасы в днях оборота и для других товарных групп.

Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания. При планировании снабжения сырьем и товарами определяют (рис. 3.1) потребность в сырье и покупных товарах; величину товарных запасов на начало и конец планиру­емого периода; поступление сырья и товаров в планируемом пе­риоде.

Наиболее ответственным моментом в разработке плана снаб­жения является расчет потребности в сырье и покупных товарах. Потребность в сырье для выпуска обеденной продукции можно определить как по индивидуальным, так и по среднегрупповым нормам.



Расчет по индивидуальным нормам осуществляют умножением нормы вложения сырья в граммах (по рецептурам) на количество запланированных к выпуску блюд каждого наименования; расчет производят по массе брутто. Если предприятие определенную долю сырья получает в виде полуфабрикатов, то потребность в них определяется по массе нетто.

Нормы расходы сырья определены разработанными и утверж­денными сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий. В общественном питании ассортимент выпускаемой продукции довольно широк, и применять в расчетах индивидуальные нормы вложения сырья практически невозможно, поэтому существует следующий порядок определения потребности в продуктах:

■ потребность в основных видах сырья (мясо, рыба, мука, крупа, макаронные изделия, картофель и другие овощи) рассчитывают по среднегрупповым (средневзвешенным) нормам;

■ потребность во всех остальных продовольственных товарах (са­хар, жиры и другое) определяют на основании их фактического расхода за отчетный период с учетом запланированного роста товарооборота и увеличения выпуска продукции;

■ расчет среднегрупповых норм расхода сырья производится с помощью абсолютных величин, выражающих количество блюд, или с использованием относительных величин — удель­ных весов блюд. Основанием для расчета является плановое меню;

■ при расчете среднегрупповых норм по абсолютным величинам индивидуальную норму расхода сырья умножают на количество запланированных блюд каждого наименования, затем получен ные произведения (взвешенные числа) суммируют и результат делят на общее количество блюд данной группы;

■ стоимость сырья, необходимого предприятию в планируемом периоде, определяют умножением количества продуктов каж­дого вида на розничные цены;

■ потребность в покупных товарах рассчитывается исходя из установленного планом оборота по каждой группе товаров и сложившейся стоимости за единицу товара по розничной цене;

■ расход сырья и товаров рассчитывается по розничным ценам. Чтобы определить плановый размер товарооборота, следует к общей стоимости сырья и товаров прибавить сумму наценки.

После определения общей потребности предприятия обще­ственного питания в сырье и покупных товарах рассчитывают и величину товарных запасов.

3.2. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ возможных ХИЩЕНИЙ ЗАПАСОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕ. ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ИНВЕНТАРИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ. МАТЕРИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ РАБОТНИКОВ В ОБЛАСТИ СОХРАННОСТИ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Контроль является важной функцией системы управления про­изводством, он позволяет выявлять количество запасов, опреде­лять недостачу и выявлять виновников.

Методическими приемами и способами контроля запасов являются:

■ инвентаризация — способ фактической проверки наличия то­вара, контроль за их сохранением;

■ экономический анализ — анализ показателей производства во время ревизии;

■ контрольный запуск сырья в производство, осуществляемый для проверки фактического расхода сырья в производстве;

■ экспертиза (лабораторный анализ) — направление сырья в ла­бораторию для проверки качества;

■ контрольный замер — сравнение выполненного объема работ с оформленными документально;

­■ анализ ежедневных остатков — выявление отклонения от нор­мального оборота;

■ проверка выполнения принятых решений, постановлений, ин­струкций;

■ письменные объяснения материально-ответственных лиц, по­могающие выяснению обстоятельств в случае недостачи.

Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Ин­вентаризация является эффективным методом контроля за со­хранностью имущества организации, соблюдением финансовой дисциплины, правильностью отражения операций на счетах бух­галтерского учета, своевременным обнаружением и исправлени­ем расхождений между фактическими данными, полученными в результате инвентаризации.

Термин «инвентаризация» трактуется по-разному:

■ это периодическая проверка наличия и состояния материаль­ных ресурсов, денежных средств и расчетов как по документам, так и их реального состояния;

■ установление на определенную дату фактических средств в на­туральном и денежном выражении и источников их образова­ния путем непосредственного пересчета (снятия остатков) ин­вентаризуемого объекта в натуре и сличения фактических остатков с данными бухгалтерского учета;

■ прием, который позволяет получить точную информацию о наличии имущества экономического субъекта и ориентиро­вочную информацию о состоянии и стоимости такого имуще­ства.

Инвентаризации подлежат имущество клиента и его финансо­вые обязательства. В ходе аудиторской проверки аудиторы могут наблюдать за процессом проведения инвентаризации. Такое на­блюдение может помочь аудиторской организации правильно оце­нить надежность системы бухгалтерского учета и действенность системы внутреннего контроля.