06.-10.04.20г Гр 27 Предмет «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Тема: Программное обеспечении на предприятиях общественного питания.

Программный продукт «1С: Предприятие 8. Общепит» предназначен для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности ресторанов, кафе, баров, подразделений обще­ственного питания гостиничных комплексов, производственных и кондитерских цехов и других предприятий общественного пита­ния.

Этот программный продукт позволяет:

■ автоматизировать рабочие места: технолога, повара, заведую­щего производством, калькулятора, кладовщика, бухгалтера по различным участкам учета;

■ вести бухгалтерский и налоговый учет в общественном пита­нии одновременно по нескольким организациям в общей ин­формационной базе, а также вести учет на предприятиях с раз­личными формами хозяйствования;

■ вести учет хозяйственных операций в иностранной валюте и условных единицах, учет дополнительных расходов;

■ хранить структурированный список блюд, заготовок и продук­тов. Добавлены виды номенклатуры: блюдо, заготовка, матери­ал, продукция и др.;

■ вести учет товаров, материалов и готовой продукции согласно ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов»;

■ вести количественный или количественно-суммовой учет по складам. В первом случае оценка товаров и материалов для це­лей бухгалтерского и налогового учета не зависит от того, с ка­кого склада они получены. Складской учет (как количествен­ный, так и суммовой) может быть отключен, если в нем нет не­обходимости;

■ использовать несколько рецептур с возможностью выбора нуж­ной в момент приготовления. При этом допускается использо­вание схемы «блюдо в блюде». Количество уровней вложенно­сти не ограничено;

■ использовать операцию разделки. Например, это может быть разделка мясной туши. Для разделки также предусмотрена ре­цептура;

■ вести учет заготовок, учет производственных затрат, сезонности;

■ использовать особый режим учета продуктов, расход которых в пересчете на одну порцию чрезвычайно мал, например специи, соль, сахар;

■ вести учет таких хозяйственных операций, как «Оптовые от­грузки» и «Розничные продажи». Учет на розничных складах можно вести с использованием счета 42 «Торговая наценка».

Ответственность работников в области контроля наличия то­варов. На предприятиях общественного питания сосредоточены товарно-материальные и денежные средства, за которые должна быть установлена материальная ответственность. Перед руковод­ством предприятия ставится задача по организации контроля за снабжением по объему и ассортименту в соответствии с заклю­ченными договорами, соблюдение норматива и структуры товар­ных запасов, а также по нахождению путей снижения товарных потерь при хранении, транспортировке и отпуске, предупрежде­ние возникновения недостач, растрат, хищений и т. д.

В обеспечении сохранности товарно-материальных ценностей на предприятии решающее значение имеет четкая организация материальной ответственности по каждому материально ответст­венному лицу (бригаде). Только в этом случае достигается практи­ческая реализация принципа персональной ответственности каж­дого лица, а эта ответственность вытекает из договора о матери­альной ответственности. При нарушении этого принципа адми­нистрация предприятия не может предъявить обоснованный иск виновным

Работник несет полную материальную ответственность, если занимаемая им должность или выполняемые работы непосред­ственно связаны с хранением, обработкой, продажей (отпуском) или применением в процессе производства переданных ему цен­ностей, и предприятием заключен с ним письменный договор о принятии на себя работником полной материальной ответствен­ности за сохранность имущества и других ценностей, переданных ему для хранения. Имущество и другие ценности могут быть по­лучены работником под отчет по доверенности или другим разо­вым документам.

Письменные договоры о полной материальной ответственно­сти могут быть заключены предприятием с лицами (достигшими 18-летнего возраста), занимающими должности или выполняющи­ми работы, непосредственно связанные с перечисленными выше функциями.

Договор о полной индивидуальной материальной ответствен­ности должен содержать следующие положения:

■ работник должен своевременно сообщать администрации о всех обстоятельствах, угрожающих обеспечению сохранности ценностей, вести учет и представлять в установленном порядке соответствующие отчеты, участвовать в инвентаризации;

■ администрация обязуется знакомить работника с законодатель­ными актами, устанавливающими правила работы с материаль­ными ценностями, проводить в установленном порядке инвен­таризации.

**Практическое  задание на тему: «Решение ситуационных задач по анализу соблюдения основных требований по организации снабжения общественного питания»**

Решите ситуацию и обоснуйте решение в соответствии с положениями инструкции

**Ситуация.** В столовую № 1 “Кавказ” (ул. Ленина , 26. Тел. 26-14-20.) поступила партия макаронных изделий (вермишель ГОСТ 875-92, группы А Б В, кл 1) производства ОАО Самарская макаронная фабрика по счету № 07256 от 10 января. Всего поступило 450 мест,( масса нетто одного места 5 кг.), на сумму 36000 руб. Срок хранения 1 год. Дата выработки 4 августа прошлого года. При приемке 11.01. установлено, что макароны имеют затхлый запах, следы плесени и реализации не подлежат.

Адрес поставщика: г. Самара, ул. Восточная,5. Тел (301-2) 33-21-38. Факс (301-2) 33-17-97

*Ответьте на вопросы* 1. Как следует поступить работникам общепита? 2. В какой срок необходимо уведомить поставщика? *3. В какой срок должен явиться представитель поставщика для двусторонней приемки?* *4. Как следует поступить в случае неявки представителя поставщика?*

*Выполните задание* *1. Рассчитайте размер претензии поставщику, если по договору поставки согласован штраф за поставку некачественных товаров в размере 20% их стоимости. Учтите, что расходы на экспертизу составили 700 руб., транспортные расходы на вывоз некачественных товаров 1260 руб*

**Тест** **по теме «Приемка товаров»**

**1. Кем должна проводиться приемка товаров на ПОП?** а) лицами, на которых возложена материальная ответственность; б) поварами; в) кухрабочими

**2. Приемке и оприходованию подлежат:** а) только доброкачественные товары; б) только товары, имеющие сертификаты соответствия; в)только доброкачественные товары, отвечающие требованиям ГОСТ и ТУ.

**3. Товар принимают :** а) по количеству; б) по качеству; в**)** по количеству и качеству.

**4. Приемку товаров можно условно разделить на:** а) один этап; б) два этапа; в) три этапа.

**5. Приемка товаров по количеству товарных мест, массе брутто, а если продукция не затарена – по количеству товарных единиц и массе нетто – это:** а) первый этап приемки товаров по количеству; б) второй этап приемки товаров по количеству; в) третий этап приемки товаров по количеству.

**6. Скоропортящиеся товары по качеству при иногородней поставке принимают в течение :** а) 10 дней с момента их получения; б) 48 часов с момента их получения; в) 24 часов с момента их получения.

**7. Какие сведения не содержит акт о приемке товаров по качеству?** а) наименование и адрес изготовителя; б) гарантийные сроки хранения товаров, условия хранения, транспортировки; в) состояние тары и упаковки.

**8. Особенности приемки отдельных продовольственных товаров предусматриваются:** а) стандартами, ТУ; б) договорами, особыми условиями поставки; в) правилами розничной торговли.

**9. При приемке мяса и мясопродуктов на обороте накладной должны:** а) стоять штамп с указанием даты выработки; б) указаны сроки продажи и подпись ветеринарного врача; в) ветеринарное клеймо.

**10. Выборочная приемка товаров с распространением на всю партию допускается, если об этом указано:** а) в стандартах, технических условиях; б) основных и особых условиях поставки; в) в товарно-транспортной накладной.