06-08.05.20 г. Гр.27 Предмет Организация хранения и контроль запасов и сырья

**Внимательно изучить лекционный материал, выполнить тестовое задание, сделать фото и отправить на соответствующий сайт**.

 **Отчет о движении продуктов и тары на производстве**

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

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.

В соответствующих графах акта показываются количество и сто­имость блюд по каждому виду реализации. Итоговая сумма реали­зованных блюд по ценам фактической реализации указывается в соответствующей графе. В графе «Сумма» по учетным ценам 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.

Акт о продаже и отпуске изделий кухни применяет­ся в организациях общественного питания, где форма расчетов с потребителями не позволяет получить данные о реализации изде­лий кухни по наименованиям и количеству.

Составляется ежедневно только в стоимостном выражении на основании кассовых чеков, накладных, дневных заборных листов и других документов на продажу и отпуск изделий кухни и прила­гается к ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.

Акт подписывается членами комиссии, кассиром, проверяется бухгалтером и утверждается руководителем организации.

Отчет о движении продуктов и тары на кухне (товарный от­чет) применяется для контроля за движением и сохранностью сырья и готовых изделий на кухне, в баре, буфете и др. (табл. 6.5). Ежедневно составляется в двух экземплярах в стоимостном выра­жении заведующим производством. Первый экземпляр со всеми приложенными документами сдается в бухгалтерию под расписку. Второй экземпляр, остается у заведующего производством.

Акт о продаже и отпуске изделий кухни

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Сумма, р. к. |
| Продажа и отпуск изделий | по ценам продажи | по учетным ценам производства |

  |
|   | I. Продано за наличный расчет: |   |   |
|   | общие блюда |   |   |
|   | порционные блюда |   |   |
|   | обеды на дом |   |   |
| Итого продано |   |   |  |
|   | II. Отпущено: |   |   |
|   | сотрудникам организации по акту |   |   |
|   | № от« » г. |   |   |
|   | в филиалы и буфеты, мелкороз­ничную сеть |   |   |
| Всего |   |   |  |

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. Приходную часть ведомости за­полняют по данным приходных документов с указанием их номе­ров. В расходную часть ведомости записывают итоговые данные ак­тов реализации (продажи) готовых изделий за наличный расчет, а также данные отпуска по безналичному расчету (в буфеты, филиа­лы и т.д.), 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».

В бухгалтерии ведомость и приложенные документы тщательно проверяют. Проверенная ведомость служит источником информа­ции для ведения учета в бухгалтерии. Ведомость подписывается бухгалтером и материально-ответственным лицом.

В случае расхождений с данными бухгалтерского учета, а также недостачи продуктов и тары в ведомости записывается решение руководителя и проставляется подпись.

Можно применять расширенную форму отчета о движении продуктов и тары на кухне, расходная часть которого составляется на основании первичных документов на реализацию. Реализа­ция за наличный расчет определяется:

при самообслуживании с предварительной оплатой продукции и через официантов — по данным справки о реализации готовых изделий за наличный расчет, составленной на основании предъяв­ленных потребителями (официантами) кассовых чеков;

при самообслуживании с последующей оплатой — по забор­ным листам (если кухня отделена от раздаточной) или по показа­ниям счетчиков контрольно-кассовых машин (если кухня не от­делена от раздаточной).

В расходной части расширенного отчета выделяется графа «Обо­рот по ценам фактической реализации». При отпуске продукции подразделениям другой наценочной категории, своим работникам, на дом и т. п. в этой графе отражают суммы по ценам фактической реализации, т. е. со скидкой или дополнительной наценкой.

Применение расширенной формы отчета о движении продук­тов и тары на производстве позволяет отказаться от составления актов о реализации и отпуске изделий кухни и тем самым устра­нить дублирование ряда показателей в этих актах и отчете.

РЕШИТЬ ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

**Тест**

**по теме «Учет и отчетность»**

**1. Оприходование товаров и тары заключается:**

а) в записи документов, по которым произведена приемка, в журнал регистрации поступивших товаров

б) в записи документов, по которым произведена приемка товаров, в приходную часть отчета с указанием поставщика, даты и номера документа, стоимости товаров и тары;

в) в отметке о приемке товаров в сопроводительных документах.

**2. Скидка на корейку, грудинку и бекон копченые установлена в размере 0,2 %. В магазин поступило 500 кг грудинки. Сколько кг грудинки подлежит оприходованию?**

а) 500 кг;

б) 501 кг

в)499 кг.

**3. Товары и тара, качество которых не отвечает требованиям ГОСТ, ТУ и др. документам -**

а) оприходованию не подлежат;

б) принимаются на ответственное хранение;

в**)** не принимаются и не приходуются.

**4. Поступившие в магазин товары и тара должны быть оприходованы -**

а) в течение 48 часов;

б) в течение 3 суток;

в) в день их приема.

**5. Могут ли продовольственные магазины возвращать промышленным предприятиям хлеб и хлебобулочные изделия, молоко и молочно-кислые продукты из-за черствости и повышенной кислотности, приобретенных во время хранения в магазине?**

а) могут в обмен на качественные товары, отвечающие ГОСТ, ТУ;

б) могут, по товарно-транспортной накладной с указанием причин возврата;

в) не могут.

**6. Товарный отчет является :**

а) сводным документом, отражающим остатки и движение товаров и тары за отчетный период и служащий средством контроля за их сохранностью;

б) документом, отражающим поступление товаров и тары;

в) документом, отражающим выбытие (реализацию товаров и тары.

**7. Товарный отчет состоит из:**

а) приходной части;

б) ведомости движения тары по количеству и сумме за отчетный период;

в) расходной части.

**8. Составление товарного отчета - это**

а) единовременная операция;

б) непрерывный процесс, продолжающийся в течение всего отчетного периода;

в) процесс, связанный с определением остатка на конец отчетного периода.

**9. Что служит основанием для учета отпуска, списания с подотчета и оприходования подотчета товарно-материальных ценностей и учета работы транспорта?**

а) накладная;

б) расходно-приходная накладная;

в) товарно-транспортная накладная.

**10. Остаток товаров и тары в товарном отчете на конец отчетного периода определяется по формуле:**

а) остаток на начало отчетного периода плюс «итогов приходе» минус «итого в расходе»;

б) остаток на начало отчетного периода плюс «итого в расходе»;

в) «итого в приходе» минус «итого в расходе».