

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской  
области  
**"Оленегорский горнопромышленный колледж"**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 58D3B0795E821492BD4770B29464B2F3  
Владелец: Панас Наталья Викторовна  
Действителен: с 30.09.2024 до 24.12.2025

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_ И.Р.Машнина

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

по выполнению практической работы обучающихся

**ОП.5 Основы калькуляции и учёта**

43.01.09 «Повар, кондитер»

2023

## 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 Учет, калькуляция и отчетность, являющейся частью ОПОП по профессии Повар, кондитер

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

Учет и отчетность являются важнейшим средством планового управления производственно-хозяйственной деятельностью предприятий. Данные учета и отчетности используются хозяйственными органами для контроля за ходом выполнения планов, обобщения итогов хозяйственной деятельности предприятий, наблюдения за ростом производства, использованием средств и подъемом материального благосостояния коллектива 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.08 Учет, калькуляция и отчетность.

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 рецептур 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.08 Учет, калькуляция и отчетность. 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

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

	обучающихся; – при ответе на поставленные вопросы материал изложен в не полном объеме
Неудовлетворительно	– работа выполнена не полностью (менее 50 %); – расчеты не произведены или произведены с грубыми ошибками, нарушены требования оформления документов, калькуляционных карт; – нет ответов на поставленные вопросы или не полностью изложен материал

### **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 и решение задачи, приведенной для примера.
3. Решите задачи для самостоятельного 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 %. Найдем массу отходов.

80 кг – 100 %

X кг – 30 %

$$X = 80 \times 30 \div 100 = 24 \text{ кг.}$$

Ответ: масса отходов 24 кг.

### **Задачи для самостоятельного решения**

#### **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 обработки 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 и решение задачи, приведенной для примера.
3. Решите задачи для самостоятельного 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 для самостоятельного выполнения.
3. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

#### **Задачи для самостоятельного решения**

##### **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 и решение задачи, приведенной для примера.
3. Решите задачи для самостоятельного 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 костей без костей получится при разделке.

**Дано:**

$M_{бр} = 50 \text{ кг}$

$M_{филе} = ?$

**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

$50 \text{ кг} - 100\%$

$X_2 - 23,4\%$

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

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

**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	56-00	Сахар	60-00
Эссенция (50 мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	40-00
Апельсины	270-00	Кислота лимонная	115-00
Огурцы свежие	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Говядина	500-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	20-00
Маслины (300 г)	70-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Арахис жареный	200-00
Желатин (15 г)	20-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сельдь	250-00
Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00
Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130 г)	250-00
Томатное пюре (140 г)	200-00	Масло растительное	120-00

Организация
структурное подразделение
наименование блюда

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

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 <b>г</b> на <b>1000</b> и получают <b>кг</b> .
«Цена»	Рассчитываются продукты за <b>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 «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	56-00	Сахар	60-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Сок персиковый (1 л)	100-00
Молоко	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Курица	200-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Лук репчатый	20-00
Какао-порошок	480-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Маргарин	45-00
Капуста белокочанная	11-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сыр российский	500-00
Крупа манная	60-00	Сухари панировочные (200 г)	44-00
Хлеб пшеничный (0,7 кг)	15-00	Кабачки	18-00
Мороженое сливочное (60 г)	20-00	Свинина (мякоть)	480-00
Уксус (0,8 л)	17-00	Соус Южный (0,35 л)	40-00

## 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. Для решения заданий найдите нужные блюда в Сборнике рецептов кулинарных блюд и изделий и заполните 3, 4, 6, 7 столбцы таблицы (недостающие данные необходимо взять произвольно);
3. При расчёте цены продажи следует помнить формулу «сумма = норма × цена».
4. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания.
5. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение 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	?	?	20	?	?
2	Щи зеленые	?	500/20	20	?	?
3	Рыба жареная с луком	?	?	20	?	?

	по-ленинградски					
4	Блинчики с маслом	?	?	20	?	?
5	Чай с лимоном	?	200/5	20	?	?
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	56-00	Сахар	60-00
Эссенция (50 мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	40-00
Помидоры свежие	70-00	Кислота лимонная	115-00
Огурцы свежие	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Говядина	500-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	20-00
Маслины (300 г)	70-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Арахис жареный	200-00
Крупа манная	60-00	Маргарин	45-00
Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00
Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130 г)	250-00
Томатное пюре (140 г)	200-00	Какао-порошок	480-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Кабачки	18-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Лук зеленый (20 г)	25-00
Молоко	60-00	Капуста белокочанная	11-00

		Форма по ОКУД	Код
		по	0330502
		ОКПО	11112222
организация			
структурное подразделение		Вид деятельности по ОКДП	5520000
		Вид операции	

**УТВЕРЖДАЮ**  
Руководитель

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Номер документа	Дата составления

### ПЛАН-МЕНЮ

на « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Номер п/п	Блюда и гарнир				Количество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	Наименование и краткая характеристика	Код	Номер блюда по Сборнику рецептов, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого							

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 (ков) перед работодателем и работодателя перед работником(ками).

**Задание 1.** В бригаде ООО «Восход» столовой «Вкусно» работает 5 человек: зав. производством, повар 4 разряда, повар 3 разряда, кухонный работник, мойщица посуды. Заведующая производством является материально ответственным лицом. 30 января заведующая уволилась, на ее место 5 февраля был взят новый сотрудник (Петрова Татьяна Сергеевна). Заполнить договор о полной индивидуальной материальной ответственности, недостающие данные взять произвольно.

**Задание 2.** В бригаде ООО «Мечта» столовой «Щи-борщи» работает 5 человек: зав. производством, повар 4 разряда, повар 3 разряда, кухонный работник, мойщица посуды. Все работники являются материально ответственными лицами. 10 сентября была произведена плановая инвентаризация; 15 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 «Восход» столовая «Вкусно»

Местонахождение Фирмы: XXXXXX, Российская Федерация, Республика Крым, г.

Симферополь, ул. Какая-то, 1

ИНН XXXXXXXXXXXX, КПП XXXXXXXXXXXX

р/с XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX в Филиале ОАО КБ «Бери Быстрей Кредит»,

БИК XXXXXXXXXXXX

Петрова Татьяна Сергеевна

Паспорт: серии XXXX № XXXXXX

Выдан:

Дата выдачи: 28.11.2005 года

Адрес: РФ, Республика Крым, г. Алушта, ул. Неизвестная, дом. 53 кв. 7

**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 (бригадира) 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 (бригадира), 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

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

Подписи сторон Договора:

Руководитель Коллектива (бригадир)

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

Члены Коллектива (бригады)

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

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

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 составьте требование в кладовую и накладную на отпуск товара.
4. В тетради запишите вывод.

### 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	70-00		2,7	70-00	
2	Масло сливочное	1,0	50-00		1,0	50-00	
3	Хлеб	3,0	5-00		3,0	8-00	
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	11-00		1,16	15-00	
2	Лук зеленый	0,21	200-00		0,21	210-00	
3	Сметана	0,15	45-00		0,15	49-00	
4	Соль	0,02	5-00		0,02	6-00	
5	Перец молотый	0,0002	220-00		0,0002	240-00	
6	Укроп	0,03	200-00		0,03	210-00	
Итого							

Форма по ОКУД  
по ОКПО

Вид деятельности по  
Вид операции

Код
0330503

Номер документа	Дата составления

## ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Через кого \_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество

[illegible]

Затребовал заведующий производством \_\_\_\_\_

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

Отпуск разрешил:

Руководитель организации \_\_\_\_\_

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи

## НАКЛАДНАЯ НА ОТПУСК ТОВАРА

Через \_\_\_\_\_

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			

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							
						мест, штук	в одном месте	всего	цена	сумма	цена		сумма
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Итого на сумму \_\_\_\_\_

прописью

руб. \_\_\_\_ коп.

Отпустил \_\_\_\_\_

должность

подпись

расшифровка подписи

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 задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог.
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить дневной заборный лист (форма ОП-06), для заполнения которого недостающие данные необходимо взять произвольно.
5. Внимательно проверьте заполнение.
6. 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 копирку, 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)			Возвращено	Всего	По учетным ценам	
		12 ч.	13 ч.	14 ч.			Цена, р. к.	Сумма, р. к.
Салат «Столичный»	?	5	4	3	-	?	?	?
Борщ с капустой и картофелем	?	12	5	4	1	?	?	?
Гуляш	?	6	12	5	-	?	?	?
Картофельное пюре	?	3	6	12	-	?	?	?
Кисель из кураги	?	8	3	6	-	?	?	?
Пирожное «Корзиночка любительская»	?	0	3	5	2	?	?	?
Итого	-	?	?	?	?	?	-	?

**Задание 2.** Заполните дневной заборный лист, если известно, что 23 марта 2014 года из кондитерского цеха в магазин «Кулинария» отпущено:

- пирожное «Меренга» 20 шт.
- торт «Прага» 5 кг
- пирожки печеные с картофелем – 50 шт.
- тесто слоеное 10 кг

Наценка в магазине составляет 50 %, отпуск продукции 3 раза в день, возвращен 1 кг теста слоеного.

организация,

структурное подразделение «отправитель»

структурное подразделение «получатель»

Форма по ОКУД  
по ОКПО

Вид деятельности по  
ОКДП  
Вид операции

Код
0330506

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)						Возвраще- но продук- ции (изде- лий)	Итого отпущено с учетом возврата				Примечание	
наименование	Код	наимено- вание	код по ОКЕИ	время отпуска, ч. мин.							коли- чество	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		

[illegible]

Всего за день \_\_\_\_\_ натуральных единиц \_\_\_\_\_  
количество прописью  
 на сумму \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.

Отпустил			
	должность	подпись	расшифровка подписи
Принял			
	должность	подпись	расшифровка подписи
Проверил			
	должность	подпись	расшифровка подписи

## 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 задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог.
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить акт о реализации и отпуске изделий кухни (форма ОП–10), для заполнения которого недостающие данные необходимо 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 50 %.

№ п/п	Готовое изделие	Цена продажи, р. к.	Реализовано и отпущено по ценам продажи						По учетным ценам	
			За наличный расчет		Буфеты и мелкорознич- ные сети		Всего			
			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	67-00	10	?	5	?	?	?	?	?
2	Щи	35-50	10	?	0	?	?	?	?	?
3	Поджарка	87-00	6	?	3	?	?	?	?	?
4	Каша гречневая	12-00	6	?	3	?	?	?	?	?
5	Компот из фруктов	18-50	9	?	10	?	?	?	?	?
6	Пирожное «Бисквитное»	22-50	5	?	10	?	?	?	?	?
	Итого	-	?	?	?	?	?	?	?	?

**Задание 2.** Заполните «Акт о реализации и отпуске изделий кухни», если известно, что предприятие ресторан «Морской» 3 марта 2016 года реализовало готовую продукцию (см. таблицу). Торговая наценка предприятия 150%.

№ 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	35-00
2	Рыба заливная с гарниром	15	10	2	54-60
2	Солянка сборная мясная	45	35	20	62-00
3	Котлета по-киевски	30	5	0	130-00
4	Картофель жареный (сложный гарнир)	30	5	0	45-00
5	Сок яблочный	25	20	5	25-00
6	Чай черный с мятой	20	25	20	10-00
7	Ватрушка с творогом	6	30	9	30-00
8	Пирожное «Эклер»	5	16	0	45-00

организация

структурное подразделение

Форма по ОКУД  
по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП  
Вид операции

Код
0330510

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель

должность

подпись  
«  »

расшифровка подписи  
201  г.

АКТ  
о реализации и отпуске изделий кухни

Номер документа	Дата составления

Комиссия установила:

Номер калькуля- ционной карточки	Готовое изделие		Цена продажи, руб., коп.	Реализовано и отпущено по ценам продажи										По учетным ценам производства	
	Наименование	Код		за наличный расчет		отпущено б/фетам и мелкорозничной сети		работникам организации				всего			
				количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, 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

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

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 задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог.
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) (форма ОП–14), для заполнения которого недостающие данные необходимо 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 15.09.2016.

Остаток на начало дня: 18 150-00 руб. (продуктов – 18 000-00 руб., соли и специй – 100-00 руб., тары – 50-00 руб.).

**Приход:** 12 000-00 руб. (продуктов – 11 800-00 руб., специй и соли – 200-00 руб.).

Кроме этого, на рынке были закуплены продукты (составлены закупочные акты) на суммы: 1500-00 руб., 3000-00 руб., 3500-00 руб.

**Расход:** 18 361-50 руб.

реализовано сотрудникам столовой – 764-00 руб.

доставка в офисы – 9 304-50 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.

Форма по ОКУД

Код  
0330514

по ОКПО

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

	Сумма фактической реализации, руб. коп.	Документ		Стоимость по учетным ценам, руб., коп.	В том числе стоимость				Отметки бухгалтерии
		дата	номер		продук-ты	специи и соль	тара	стекло-тара	
1	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								
	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		продук-ты	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

Форма по ОКУД

по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

Код

0330514

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

	Сумма фактической реализации, руб. коп.	Документ		Стоимость по учетным ценам, руб., коп.	В том числе стоимость				Отметки бухгалтерии
		дата	номер		продукты	специй и соль	тара	стекло-тара	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
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								
	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		

	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	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 задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу, для этого номер и массу изделия взять из сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, рассчитать цену продажи и сумму.
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить наряд–заказ (форма ОП–25), для заполнения, которого недостающие данные необходимо взять произвольно.
5. Внимательно проверьте заполнение
6. 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	150	50	150	75
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 75 шт.

Код
0330525
Форма по ОКУД по ОКПО
Вид деятельности по ОКПД
Вид операции

Утверждаю  
Руководитель

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись      расшифровка подписи

«    »      201    г.

\_\_\_\_\_

организация

\_\_\_\_\_

структурное подразделение

Номер документа	Дата составления

**НАРЯД-ЗАКАЗ  
НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ И ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ**

на «    »      201    г.

		<b>I. План-заказ</b>																				Наряд-заказ составил  _____							
		Наименование изделий, код																											
		1																											
	2																					должность      подпись      расшифровка подписи							
3	4			5	6	7	8	9	10	11	12	13													Контроль выпуска (по документам)  Главный (старший) бухгалтер  _____				
	Номер по сборнику рецептов																												
	Масса 1 штуки изделия																												
	Заказ																												
	Количество																												
	Цена продажи, руб. коп.																												
	Сумма, руб. коп.																												
	Фактический выпуск (сдано в кладовую)																								подпись      расшифровка подписи				
Номер по по- рядку	Сырье		Единица измерения		<b>II. Расчет потребности сырья</b>																		<b>III. К отпуску</b>						
	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ	норма	всего	норма	всего	норма	всего	норма	всего	норма	всего	норма	всего	норма	всего	норма	всего	норма	всего	по расчету	с округлением	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.			
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40			

Расчет составил бухгалтер \_\_\_\_\_

подпись      расшифровка подписи

Заведующий цехом (мастер) \_\_\_\_\_

подпись      расшифровка подписи



## 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 столовой «Большая ложка» на основании следующих данных:

18 октября 2016 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

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:																				
		наименование		1														Всего продуктов		
		код		2																
		единица измерения	наименование	3																
			код по ОКЕИ	4																
		количество		5																
Но- мер по по- ряд- ку	Продукты		Единица измерения		остаток необрабо- танных продуктов	норма		норма		норма		норма		норма		норма		цена, руб. коп.	ко- ли- че- ство	сумма, руб. коп.
	наименование	код	наиме- нова- ние	код по ОКЕИ		на 1 пор- цию	на общее коли- чество	на 1 пор- цию	на общее коли- чество	на 1 пор- цию	на общее коли- чество	на 1 пор- цию	на общее коли- чество	на 1 пор- цию	на общее коли- чество	на 1 пор- цию	на общее коли- чество			
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
																		Итого		

Всего на сумму \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп. (прописью)

Члены комиссии:

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи
_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи
_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи

Акт проверил \_\_\_\_\_

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Вид деятельности по ОКПД  
Вид операции

структурное подразделение

Номер документа	Дата составления

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

			наименование		1	Оладьи «Фирменные»		Сырники из творога		Салат «Лето»						Всего продуктов		
			код		2													
			еди- ница измере- ния	наиме- нование	3	кг		кг		кг								
				код по ОКЕИ	4													
			количество		5	0,3		0,5		1,0								
Но- мер по по- ряд- ку	Продукты		Единица измерения		остаток необрабо- танных продуктов	норма		норма		норма		норма		норма		цена, руб. коп.	коли- че- ство	сумма, руб. коп.
	наименование	код	наиме- нова- ние	код по ОКЕИ		на 1 пор- цию	на общее коли- чество	на 1 пор- цию	на общее коли- чество	на 1 пор- цию	на общее коли- чество	на 1 пор- цию	на общее коли- чество					
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

Члены комиссии:	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

Акт проверил \_\_\_\_\_  
 должность                      подпись                      расшифровка подписи  
 «                      »                      201                      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 задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог.
4. Для выполнения задания 2 необходимо 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	5 – 00	5	?	0	?	?	?
2	Тарелка столовая мелкая	24-50	2	?	3	?	?	?
3	Креманка стеклянная	30-00	0	?	2	?	?	?
4	Салатник	15-00	1	?	2	?	?	?
5	Тарелка столовая глубокая	26-40	7	?	3	?	?	?
6	Бульонная чашка	34-30	4	?	4	?	?	?
Итого			?	?	?	?	?	?

**Задание 2.** Заполните бланк «Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов», если известно, что за отчетный период с 1 апреля по 20 апреля текущего года произошел бой столовой посуды (тарелка для первых блюд 8 шт. по цене 59-00 руб., фужер стеклянный 10 шт. по цене 90-80 руб., рюмка стеклянная 1 шт. по цене 60-00 руб.); утрата столовых приборов (ножи 6 шт. по цене 29-90 руб., вилки – 3 шт. по цене 12-00 руб.).

Форма по ОКУД  
 по ОКПО

Вид деятельности по ОКПД

Вид операции

Код
0330508

Утверждаю  
 Руководитель

должность

подпись      расшифровка подписи

организация

структурное подразделение

Номер документа	Дата составления	Отчетный период	
		с	по

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

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			
				коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.	коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.	коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			Итого								

№ 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			
				коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.	коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.	коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Перечисленные в графе «Бой, лом» столовая посуда и приборы в количестве \_\_\_\_\_ шт. уничтожены в нашем присутствии  
прописью

Члены комиссии:

_____	_____	_____
Должность	подпись	расшифровка подписи
_____	_____	_____
Должность	подпись	расшифровка подписи
_____	_____	_____
Должность	подпись	расшифровка подписи

Решение администрации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## **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», 2018. – 176 с.
2. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К.: Арий, 2019. – 680 с.
3. Сборник технологических карт создан на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, (Санкт-Петербург 2019 г).
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделий. – Хлебинформ, 2020 – 720 с.