

# **МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

**Саратовской области**

**«Калининский техникум агробизнеса»**

Подготовка поваров по программе «Повар 3 разряда» на договорной основе

Преподаватель: Штепо Е.Н.

**«Калькуляция и учет»**

Консультации по телефону преподавателя ежедневно с 10.00-12.00 ч.

Эл. почта: [yekaterinashtepo@yandex.ru](mailto:yekaterinashtepo@yandex.ru)

## **Урок 1-2**

### **Понятие о цене и ценообразовании на предприятиях общественного питания**

Цена — это денежное выражение стоимости товара (услуги).

Цена на продукцию общественного питания в качестве прямых затрат включает только стоимость сырья, остальные ее элементы (издержки и прибыль) отражаются в ее составе косвенно - усиливается, вместо ожидаемых побед и вытеснения конкурентов наступают неожиданные разорения и банкротства.

В общественном питании необходимо устанавливать учетные цены как на сырье и покупные товары, так и на готовую продукцию.

Стоимость приобретения в общественном питании формируется так же и в розничной торговле. Она, как правило, равна сумме отпускной цены поставщика, акцизов, НДС, таможенных платежей, транспортных и прочих расходов по закупке и транспортировке.

При поступлении сырья (покупных изделий) НДС в бухгалтерском учете организаций общественного питания отдельно отражается, а учитываются в составе покупной цены.

Под продажной ценой понимают розничные цены предприятия общественного питания, которые согласно Методическим рекомендациям по формированию и применению свободных рыночных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги, могут быть сформированы двумя методами.

Розничная цена общественного питания = стоимость приобретения (100 %) + торговая надбавка (% от стоимости приобретения) + торговая наценка (в % от стоимости приобретения + торговая надбавка).

Этот вариант применяют на предприятиях общественного питания, для которых нормативными документами предусмотрены предельные размеры торговых надбавок и торговых наценок в районах, где органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации имеют право вводить государственное регулирование тарифов и надбавок.

При втором методе расчета принимается единая торговая наценка в % к стоимости приобретения. Это удобнее для расчета. В тоже время одинаковую величину валового дохода можно получить при использовании любого варианта расчета.

Единая торговая наценка общественного питания должна быть выше торговой надбавки розничной торговли, так как помимо расходов, связанных с реализацией товаров, добавляются расходы. Связанные с производством и организацией потребления продукции.

В общественном питании продажная цена изделия исчисляется с помощью калькуляции. Калькулирование продажной цены происходит на основании нормативов установленных Сборниками рецептур.

В них указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд приводится технология их приготовления.

Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карте отдельно на каждое блюдо и изделие кухни, если в сырьевом наборе изменились компоненты, цены на сырье и продукты, кондиции сырья, сезон (для овощей), то рассчитывается новая продажная цена. В следующей новой графе калькуляционной карточки с указанием в заголовке даты происшедших изменений.

Правильность вычисления цены блюда или изделия подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководством предприятия.

На предприятия общественного питания сырье поступает из различных источников, как правило по розничным ценам за вычетом торговой скидки. Эта скидка не покрывает сверх расходов предприятия общественного питания, связанных с приготовлением пищи, продажи и обслуживания посетителей. Поэтому при определении цен на реализуемые изделия в неё включается дополнительная наценка общественного питания.

Следует помнить об уплате налога на добавленную стоимость. Организация общественного питания при реализации продукции собственного производства (в том числе через торговую сеть), а также покупных (включая импортные) товаров исчисляют налог по средней расчетной ставке суммы дохода, полученного в виде торговых надбавок и наценок, которые применяются к ценам приобретения с налогом.

При этом средняя расчетная ставка определяется в обычном порядке (как отношение общей суммы налога на поступившее за отчетный период товары к их стоимости, исходя из цен поставщиков, включая сумму налога; в этих случаях организации должны вести аналитический учет по поступившим товарам).

Покупные товары в буфетах реализуются по розничным ценам (покупная цена с учетом наценки).

### ***Вопросы для повторения:***

- 1. Что такое продажные цены?*
- 2. Как рассчитываются продажные цены в общественном питании?*
- 3. Какой документ лежит в основе расчета цены блюда?*

#### **3.2.1 Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха**

Рассчитать продажную цену можно разными способами в зависимости от метода формирования продажной цены.

**1-й способ:** в стоимость набора входят продукты по цене приобретения, а продажная стоимость определяется путем добавления к стоимости определяется путем добавления к общей стоимости сырья по ценам приобретения единой оценки общественного питания.

**Продажная стоимость = общая стоимость сырья по ценам приобретения + единая наценка.**

**2-й способ:** в стоимость набора продукты входят по стоимости:

Цена приобретения + торговая надбавка, а продажная стоимость определяется путем добавления к указанной общей стоимости сырьевого набора наценки общественного питания.

**Продажная стоимость = (общая стоимость сырья по цене приобретения + торговая надбавка) + наценка общественного питания.**

**3-й способ:** в стоимость набора продукты входят по продажной цене ( цена приобретения + единая надбавка + наценка), а продажная цена равна стоимости сырьевого набора.

**Продажная стоимость = (общая стоимость сырья по цене приобретения + единая наценка)**

**Или:**

**Продажная стоимость = (общая стоимость сырья по цене приобретения + торговая надбавка + наценка).**

1-й и 2-й способы целесообразно применять в организациях, в которых готовые изделия продаются по разной цене (в разное время суток, разным категориям потребителей и т. п.). 2-й способ применяют организации, для которых нормативными актами установлены предельные размеры наценки.

3-й способ целесообразно применять в организациях, где применяются одинаковые цены на готовую продукцию, независимо от времени и места реализации, контингента потребителей.

В условиях рыночной экономики главным критерием установления цены на любой товар, готовую продукцию, услугу является уровень спроса и предложения (если иное не предусмотрено законодательством: государство может регулировать цену на отдельные виды товаров, работ, услуг). Продажную цену того или иного блюда целесообразно определять исходя из конкретный условий деятельности: наличие конкурентов, покупательной способности предполагаемых потребителей продукции и др. В таких организациях цены на продукцию относительно

стабильны, что облегчает кассирам, официантам, поварам и другим работникам запоминание цен, позволяет издавать красочное меню, и нет необходимости в ежедневной трудоемкой работе по составлению калькуляционных карточек.

Продажные цены указываются в меню в рублях или какой-либо иной валюте, в этом случае потребитель должен быть проинформирован о порядке пересчета валюты в рубли.

### ***Вопросы для повторения:***

- 1. Сколько способов расчета продажной цены вы знаете?*
- 2. Перечислите сущность различных способов расчета цен.*
- 3. Что является главным критерием установления цены на блюдо в условиях рыночной экономики*

## **Урок 3-4**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий являются нормативными документами, в которых указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приведены правила подготовки сырья к производству, технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий.

Рассмотрим первый сборник. Рецептуры в нем даны в 2—3 вариантах, различающихся ассортиментом сырья, нормами его сложения и выходом блюд и готовых изделий. Первый вариант с повышенной закладкой сырья предназначен для предприятий люкс, высшей и 1-й категории, второй — для предприятий 2-й категории и 3-й — для заводских и студенческих столовых.

Для более рационального использования продовольственных ресурсов, приготовления более простых блюд предприятиям разрешается пользоваться другими вариантами рецептур. При наборе сырья на блюдо не допускается пользоваться одновременно двумя вариантами (колонками), а также заменять

компоненты одного варианта рецептуры аналогичными продуктами другого варианта.

Для более полного удовлетворения спроса потребителей, приготовления более разнообразных и экзотических блюд высококвалифицированные повара могут разрабатывать новые рецептуры блюд. Они должны быть рассмотрены кулинарным советом и утверждены вышестоящей организацией.

В каждой рецептуре Сборника даны нормы вложения сырья по массе брутто и нетто в граммах и нормы выхода готовых изделий с указанием массы готовых компонентов (фарша, полуфабриката, гарнира и т.д.) и массы (в граммах) всего блюда в целом.

Рецептуры некоторых салатов, супов, гарниров, многих сладких блюд и напитков рассчитаны на 1 кг выхода. В вводной части соответствующих разделов Сборника рекомендованы наиболее рациональные нормы отпускаемых потребителям блюд в зависимости от их спроса.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

говядина - 1-й категории, баранина, козлятина (без ножек) - 1-й категории; свинина - мясная; субпродукты (кроме вымени) - мороженые;

вымя - охлажденное; сельскохозяйственная птица (куры, цыплята, бройлеры-цыплята, гуси, утки, индейки)- полупотрошенная 2-й категории; кролик - потрошенный 2-й категории;

рыба - мороженая, крупная или всех размеров, неразделанная;

для картофеля приняты нормы отходов, действующие по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января;

предусмотрено использование: томатного пюре с содержанием сухих веществ 12 %; яиц куриных 2-й категории - средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы (нормы отходов и потерь на скорлупу составляют 12,5 %).

В рецептурах предусмотрена закладка маргарина столового различных видов (столовый молочный, сливочный, столовый «Эра», столовый «Новый», бутербродный и др.). Для жаренья во фритюре рекомендованы специальные

жировые смеси, которые выдерживают длительное нагревание до высоких температур без существенного изменения своего качества.

Нормы вложения сыра в рецептурах приведены на сыр голландский. При использовании сырья других кондиций или способов промышленной обработки расход сырья определяется по таблицам Сборника.

Нормы вложения нового вида сырья в блюда (на которые нет утвержденных норм отходов и потерь при их обработке) устанавливаются непосредственно на предприятии путем контрольных проработок каждой поступившей партии сырья с участием представителей вышестоящей организации. Контрольные проработки оформляются специальными актами.

В рецептуры блюд включены основные виды продуктов, ассортимент которых может быть расширен в соответствии с таблицами, приведенными в приложении.

Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд даны с учетом потерь при их изготовлении, охлаждении, порционировании.

Расход специй, соли и зелени в рецептурах отдельных блюд не указан. Нормы расхода этих продуктов на одно блюдо даны в вводной части соответствующих разделов Сборника. В Сборнике приводятся рекомендации по отпуску и оформлению блюд.

2.1.1 Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, нормы их выхода, отходов и потерь, расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий

В приложении к Сборнику приводятся расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, правила и последовательность обработки мяса, разделки туш, характеристика отрубов и их назначение. Пользуясь таблицами, рассчитывают, какое количество тех или иных блюд и полуфабрикатов можно приготовить из имеющегося мяса с целью рационального его использования, так как блюда из натуральных полуфабрикатов ценится дороже.

Задача. На предприятие поступила говяжья туша 1-ой категории массой 180 кг. Рассчитать, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить.

Решение. По таблице 12 рассчитываем, что выход толстого края составит 1,7% или 3,06 кг. Из таблицы 10 выбираем, какие полуфабрикаты могут быть приготовлены из толстого края:

Крупнокусковые - ростбиф (для жарения целиком); порционные -антрекоты, ромштексы; мелкокусковые –поджарка, бефстроганов.

Сведем все расчеты в таблицу:

Таблица 1

Наименование полуфабрикатов

Выход по сборнику, %

Расчетный выход, кг

Крупнокусковые полуфабрикаты

Порционные

полуфабрикаты

Мелкокусковые

полуфабрикаты

Толстый край

1,7

3,06

Для жаренья целиком (ростбиф)

Антрекоты, ромштексы

Поджарка, бефстроганов

Толстый край.

Тазобедренная часть,

верхний кусок

1,6



2,0

2,88

3,60

То же

Для тушения целиком

То же

Ромштексы,

Зразы натуральные.

То же

То же

Внутренний кусок,

боковой кусок

4,5

4,0

8,10

7,2

То же

Для тушения и варки целиком

То же

Говядина духовая

То же,

Азу.

Наружный кусок

6,1

10,98

То же

То же

То же

Лопаточная часть:

плечевая,

заплечная

2,0

2,5

3,60

4,50

Для варки

То же

-

-

Гуляш

То же

Подлопаточная часть

2,0

3,60

То же

-  
То же  
Грудинка (мякоть)  
2,8  
5,04  
Для варки целиком

-  
То же  
Покромка  
4,1  
7,38

То же

-  
То же  
Котлетное мясо  
40,3  
72,54

Выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса

73,6  
132,48

Кости  
22,2  
39,96

Сухожилия, хрящи

3,2

5,76

Технические зачистки и потери при разделке

0,5

0,90

Потери при хранении

0,4

0,72

Потери при нарезке

0,1

0,18

Итого

100

180

Далее можно определить, ассортимент полуфабрикатов и количество можно приготовить из котлетного мяса. В разделе «Блюда из рубленого мяса» выбираем ассортимент изделий: бифштекс рубленый, котлеты, биточки, шницели, котлеты московские, биточки запеченные под сметанным соусом, котлеты рубленые, запеченные под молочным соусом, зразы рубленые, зразы фаршированные рисом, рулет с макаронами или яйцом, тефтели, фрикадельки в соусе, биточки паровые, а также могут быть приготовлены различные блюда с учетом категории предприятия. Используя таблицу №16 Сборника рецептур можно рассчитать выход полуфабрикатов, массу жира для жаренья, потери при тепловой обработке, а также выход готовых изделий.

*Задачи для самостоятельного решения:*

- 1. На предприятие поступила свиная туша обрезная, вес 160 кг. Рассчитать, какое количество и каких полуфабрикатов можно приготовить.*
- 2. Какое количество и каких полуфабрикатов можно приготовить из лопаточной части говядины 2-ой категории весом 15 кг.*
- 3. Рассчитать, какое количество и каких полуфабрикатов можно приготовить из покромки говядины 2-ой категории массой 20 кг на предприятии 3-ей категории.*
- 4. Определить норму потерь и отходов при холодной обработке свинины массой 260 кг.*
- 5. Определить норму отходов при холодной обработке баранины 1-ой категории с ножками массой 38 кг.*
- 6. Для приготовления котлет домашних имеется 9 кг котлетного мяса говядины массой нетто. Определить, какое количество котлет домашних с массой полуфабриката 50 г можно приготовить и количество дополнительных продуктов потребуется для их приготовления.*

## Тема 2.1.2 Обработка субпродуктов, колбасных изделий, свинокопченостей

В разделе «Субпродукты, колбасные изделия и свинокопчености» приводится деление субпродуктов на 2 категории, а также приведена их характеристика согласно ГОСТам и техническим условиям. В таблице 18 дается расчет расхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокопченостей, выхода полуфабрикатов и готовых изделий. В зависимости от кондиции поступающей продукции меняется норма закладки, так как потери при обработке сырья будут разные. При холодной обработке почек, печени говяжьих охлажденных потери составляют 7%, мороженые-17%, сердца охлажденного-9%, мороженого-15% и при использовании других кондиций (табл. 18).

Задача. Какое количество печени свиной охлажденной необходимо для приготовления 30 порций тушеной печени мелкими кусками, если выход порции равен 100 г?

Для решения задачи находим в таблице 18 печень свиную мелкими кусками.

Решение: Чтобы получить 30 порций готового блюда, необходимо приготовить 3000 г тушеной печени. Потери при тепловой обработке составляют 28% к массе сырья, значит, выход готовой печени 72%, что соответствует 4166 г. Именно такое количество обработанной печени необходимо для выполнения производственной программы. В то же время потери при холодной обработке составляют 7% к массе сырья брутто, значит, выход полуфабриката 93%, следовательно, масса сырья брутто-4470 г.

Задача. Рассчитать, какое количество почек говяжьих мороженных необходимо для приготовления 600 г. Почек жареных.

По таблице находим почки говяжьих жареные. В колонке 7 приведен выход изделия, для удобства счета выбираем строчку с выходом 100 г., в колонке 3 дается масса сырья брутто, значит, на 100 г. Необходимо 242 г. Необработанных говяжьих почек. Составляем пропорцию.

На 100 г. готовой продукции необходимо - 242 г. сырья

600 х

600х242

$X = \frac{600 \times 242}{100} = 1452$

100

Ответ: для приготовления 100 г. жареных почек необходимо 1452 г .почек мороженных.

Задача. Рассчитать, какое количество рулета вареного ростовского (без костей) необходимо для нарезки массой по 35 г. в Доме отдыха на 620 порций.

Решение: По таблице находим, что потери составляют 8% к массе сырья брутто.

Рассчитываем потребность в рулете:  $620 \times 35 = 21\ 700$ , что соответствует 92% от потребного количества. После соответствующего расчета получаем, что необходимо 23 587 г. рулета.

*Задачи для самостоятельного решения:*

*1. Рассчитать, какое количество вареных ножек получится при обработке 64 кг ног свиных.*

*2. На предприятие поступили мозги охлажденные в количестве 40 кг. Какое количество мозгов жареных можно приготовить?*

*3. Сколько языков говяжьих мороженных нужно заказать, чтобы приготовить 12 кг языков вареных?*

*4. Какое количество сердца мороженого потребуется для приготовления 50 порций сердца, жаренного во фритюре (выход порции 75 г)?*

*5. Для варки корейки копченой (со шкурой, без костей) использовали 5 кг продукта. Какое количество готового продукта при этом получили?*

2.1.3 Нормы выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы

На предприятия общественного питания птица может поступать различных кондиций, что не влияет на птицу, подготовленную для кулинарной обработки.

Выход субпродуктов, жира и технических отходов будет разный.

Задача. На предприятие поступили куры 1-ой категории полупотрошенные в количестве 160 кг. Рассчитать, какое количество тушек, подготовленных к кулинарной обработке, получится при разделке данного сырья, сколько субпродуктов, жира и отходов будет получено?

Решение. По таблице 20 находим, что выход тушек составляет 69,9%:

Пищевых обработанных субпродуктов-17,4%

Внутреннего жира-----3,5%

Технических отходов и потерь-----8,8%

*Задачи для самостоятельного решения:*

*1. На предприятие поступили куры потрошенные 1-ой категории массой 20 кг.*

*Определить, какое количество кур жареных целиком можно приготовить.*

*2. Какое количество индейки потрошенной 2-ой категории нужно обработать, чтобы получить 2,5 кг тушеной индейки мелкими кусками?*

*3. На предприятии запланировали приготовить тушеные субпродукты в количестве 30 порций по 75 г. Какое количество утки потрошенной необходимо для этого обработать? Для чего можно использовать тушки, которые при этом останутся?*

#### 2.1.4 Нормы выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы и морепродуктов

На предприятия общественного питания поступают различные виды рыб. В рецептурах Сборника для приготовления каждого блюда дается расход сырья только для некоторых видов рыбы, которые не всегда имеются в наличии на



производстве. В этом случае можно воспользоваться таблицами 27. Наименование рыб приводится в алфавитном порядке с указанием способа промышленной и кулинарной обработке.

Задача. На предприятие поступил карась речной крупный массой 15 кг. Рассчитать, какое количество непластованного кусками жареного карася можно приготовить, если выход порции составляет 100 г.

Решение. По таблице находим, что для приготовления жареного карася крупного на порцию необходимо 198 г необработанного. Следовательно, из 15 кг можно приготовить  $15000 \div 198 = 75$  (порций).

В таблице приведен расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбной котлетной массы. Можно определить необходимое количество дополнительных продуктов для приготовления котлетной массы.

Задача.

1. Какое количество щуки крупной понадобится для приготовления 340 порций котлет в столовой профессионального училища?

2. Определить количество дополнительных продуктов понадобится для их приготовления?

В профессиональных училищах блюда готовят с низким выходом, масса готового изделия 50 г. На одну порцию необходимо 70 г рыбы массой брутто, а для приготовления 340 порций необходимо соответственно  $70 \times 340 = 23\ 800$  рыбы.

Дополнительно необходимо хлеба 9 г на порцию, 630 г на выполнение задания, молока 13 г и 910 г соответственно и сухарей 5 г и 350 г.

Для приготовления котлет из щуки крупной необходимо: 23,8 кг рыбы, 630 г хлеба, 900 г молока, 350 г сухарей.

Во второй части этой таблицы можно рассчитать нормы закладки сырья для приготовления рыбы фаршированной.

*Задачи для самостоятельного решения:*

1. Какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, чтобы приготовить 50 порций филе с кожей и реберными костями отварное (вес порции 125 г)

2. На предприятие поступила камбала азово-черноморская неразделанная в количестве 30 кг. Что и в каком количестве можно из нее приготовить на предприятиях общественного питания разного типа?

3. Какое количество карася целого с головой крупного необходимо разделить для приготовления 20 кг карася жареного? Решить эту задачу для карася мелкого.

4. Предприятие закупило рыбу, после разделки рыбы осталось 15 кг сома, размер которого не превышает 23 см, и 8 кг мелкой корюшки. Как можно использовать

2.1.5 Нормы выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов

В главе «Картофель, овощи, грибы, плоды, ягоды, орехи описываются требования к обработке сырья, а также производится таблица расчета. В отличие от набора другого сырья, овощи должны храниться в течение осени, зимы, весны, от чего качество их меняется. Поэтому необходим пересчет в зависимости от сезона.

Отходы при холодной обработке картофеля увеличиваются на 5% после каждых двух месяцев хранения, в рецептурах, где приняты нормы отходов, действующие по 31 октября; в другое время гола следует делать перерасчет по массе Брутто.

Масса Нетто в любое время гола не меняется.

Задача. Рассчитать, какое количество картофеля, жаренного соломкой во фритюре, в январе месяце можно приготовить из 20 кг картофеля?

Решение. В таблице 32 в колонке 1 находим соответствующий способ кулинарной обработки картофеля, то есть жаренный во фритюре соломкой, с января по февраль отходы при холодной обработке составляют 35%, следовательно, Мааса сырья Нетто составит 13 кг. Далее в колонке 5 находим потери при тепловой обработке: -60%, рассчитываем выход готового жареного картофеля-5,2 кг.

Данная таблица может быть использована при расчете выхода овощей при различной тепловой обработке, при приготовлении и разработке рецептов, технических условий на новые блюда.

Картофель, овощи, грибы, плоды, орехи на предприятии общественного питания поступают в необработанном виде (свежими). Картофель и овощи могут поступить также и в виде полуфабрикатов: картофель сырой очищенный, сульфитированный, капуста свежая белокочанная, морковь, свекла, лук - сырые очищенные. Кроме того, многие виды продуктов поступают на предприятия квашеными, солеными, маринованными, сушеными, консервированными, быстрозамороженными. Овощи, поступающие на предприятия питания, по своим качествам должны отвечать определенным требованиям действующих стандартов. При холодной обработке некондиционного сырья увеличивается количество отходов и ухудшается качество готовой продукции.

Предложена таблица для расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при переработке картофеля, овощей, грибов, плодов, ягод, орехов и потери при разных способах тепловой обработки.

*Задачи для самостоятельного решения:*

*1. Рассчитать, какое количество картофеля необходимо для приготовления 15 кг картофеля, жаренного брусочками, в октябре месяце, в марте?*

*2. 40 кг капусты белокочанной свежей обработали, нашинковали и стерли с солью для салата. Какое количество капусты должно при этом получиться?*

*3. Рассчитать, какое количество кабачков свежих понадобится, чтобы приготовить 8 кг кабачков, жаренных натуральных ломтиками с удаленной кожицей.*

*4. Для приготовления плова необходимо 4 кг очищенной моркови. Какое количество моркови нужно получить со склада в феврале?*

### 2.1.6 Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий

В рецептурах на блюда и мучные изделия дан выход отдельных полуфабрикатов после промежуточной и окончательной тепловой обработки. Если фактический выход не будет соответствовать норме, можно сделать вывод, что нарушена технология приготовления блюда, если потери больше, блюдо пересушили, пережарили; если меньше - не доварили, не дожарили.

В таблице 35 Сборника рецептур приводится продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов. Для правильного определения необходимо определить вид обработки продукта и назначение.

Задача. Определить потери при приготовлении «Грибов, запеченных в сметанном соусе».

Решение. Вначале нужно определить, к какой группе блюд относится блюдо «Грибы, запеченные в сметанном соусе». Блюдо относится к группе «Блюда из картофеля, овощей, грибов». Затем в колонке 1, 3 или 5 таблицы 35 находим наименование блюда. В колонке 2 потери к массе полуфабриката, которые составляют 12%.

*Задачи для самостоятельного решения:*

- 1. Определить потери при тепловой обработке следующих блюд: «Сырники с морковью», «Яичница с морковью», «Запеканка из картофеля».*
- 2. Для вышеуказанных блюд по основному продукту определить продолжительность тепловой обработки продуктов.*

### 2.1.7 Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд

Сборником рецептур предусмотрено использование сырья определенной кондиции. При отсутствии нужного сырья необходимо произвести замену на сырье другой кондиции, возможность замены и эквивалентная масса отражены в таблице 36.

Задача. На предприятии отсутствует молоко цельное. Рассчитать, какое количество молока сухого обезжиренного понадобится, если молока цельного необходимо 140 кг.

Решение. В колонке 2 находим наименование заменяемого продукта. Заменяемый продукт числится под номером 26-30. В колонке 4 ищем наименование заменявшего продукта - здесь же произведена оговорка, что следует увеличить закладку коровьего несоленого масла на 0,04 кг.  $140 \times 0,04 = 5,6$  кг. В колонке 5 находим эквивалентную массу продукта - 0,09. Заданное количества сырья  $140 \text{ кг} \times 0,09 = 12,6$  кг.

Сухого обезжиренного молока понадобится 12,6 кг, масла коровьего несоленого - 5,6 кг.

Таблица 2 Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд

№ н\н

Наименование эквивалентных продуктов

Масса продуктов

Брутто, кг

Наименование домашних продуктов

Эквивалентная масса продуктов Брутто, кг

Кулинарное

использование

1.

Яйца без скорлупы

1,00

Яичный порошок

0,28

В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях, для панирования изделий, в сладких блюдах

2.

То же

1,00

Яичный меланж мороженный

1,00

То же

3.

Жиры животные топленые пищевые

1,00

Жир топленый сельскохозяйственной птицы

1,00

В блюдах и изделиях из сельскохозяйственной птицы, дичи и мяса

4.

То же

1,00

Масло коровье топленое

1,00

В супах, соусах, мясных, рыбных, овощных блюдах, гарнирах и др.

5.

То же

1,00

Маргарин столовый

1,22

То же

6.

Шпик

1,00

Внутренний жир сельскохозяйственной птицы (куриный)

0,93

В блюдах из птицы и дичи и изделиях из рубленого мяса

7.

То же

1,00

Масло коровье топленое

0,82

В супах, гарнирах, паштетах

8.

То же

1,00

Маргарин столовый

0,98

В супах, гарнирах, паштетах

9.

Масло коровье несоленое, вологодское

1,00

Масло крестьянское

1,13

В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске)

10.

То же

1,00

Масло коровье любительское

1,06

То же

11.

То же

1,00

Масло коровье соленое (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,02 кг)

1,00

В фаршах, блинах, оладьях.

12.

То же

1,00

Масло коровье топленое

0,84

В фаршах, блинах, оладьях и для заправки кулинарных изделий

13.

То же

1,00

Жир топленый сельскохозяйственной птицы

0,83

В блюдах из птицы и дичи, бобовых, в рассыпчатых кашах

14.

То же

1,00

Маргарин столовый

1,01

В кашах, блюдах из птицы и дичи (кроме заправки блюд при отпуске)

15.

Маргарин столовый

1,00

Маргарин безмолочный

1,00

В овощных, рыбных, мясных блюдах, мучных изделиях и др.

16.

Маргарин столовый

1,00

Масла растительные рафинированные



0,84

В рассыпчатых кашах, супах и блюдах из бобовых, в тесте для простых и столовых пирожков

17.

Масло подсолнечное

1,00

Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое

1,00

В холодных блюдах, мучных изделиях, маринадах, блюдах из рыбы и др.

18.

Молоко коровье пастеризованное цельное

1,00

Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки рецептуры сахара на 0,17 кг)

0,38

В сладких блюдах и напитках (кроме молочных коктейлей)

19.

То же

1,00

Молоко сгущенное в банках

0,46

В супах, соусах сладких блюдах, мучных изделиях и напитках (кроме молочных коктейлей и др.)

20.

То же

1,00

Сливки сгущенные с сахаром 9с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг)

0,48

В молочных кашах, мучных изделиях

21.

Творог жирный (содержание жира не менее 18,5%)

1,00

Творог полужирный (содержание жира не менее 9%) (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого из 1,12 кг)

0,88

В кулинарных изделиях и блюдах из творога

22.

Творог полужирный (содержание жира не менее 9 %)

1,00

Творог нежирный (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,11 кг)

0,89

В кулинарных изделиях и блюдах из творога

23.

То же

1,00

Масса творожная полужирная без наполнителей (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,03 кг и уменьшением закладки сахара на 0,16 кг)

0,97

То же

24

Морковь столовая свежая

1,00

Морковь столовая сушеная

0,21

В супах, соусах, тушеных блюдах

25

То же

1,00

Морковь гарнирная (консервы)

1,40

В рецептурах, где используется морковь столовая свежая

26

То же

1,00

Морковь бланшированная быстрозамороженная

0,80

В супах, соусах, гарнирах

27

Морковь столовая свежая

1,00

Морковь пассерованная быстрозамороженная (с уменьшением закладки в рецептуре маргарина на 0,08 кг)

0,55

В супах, соусах, гарнирах

28

Огурцы соленые

1,00

Огурцы консервированные или маринованные

1,64

В салатах, винегретах, супах и соусах

29

Огурцы соленые или маринованные (масса Нетто)

1,00

Помидоры соленые или маринованные (масса Нетто)

1,00

В салатах, винегретах

30.

Огурцы соленые

1,00

Патиссоны консервированные (целые, резаные)

1,73

В холодных блюдах, гарнирах

31.

То же

1,00

Кабачки консервированные

1,67

То же

32.

Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%

1,00

Соус томатный натуральный

2,66

В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.

33.

То же

1,00

Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%

0,80

То же

34.

Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%

1,00

Томатное пюре с содержанием сухих веществ 20%

0,60

В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.

35.

То же

1,00

Томатная паста с содержанием сухих веществ 25-30%

0,40

То же

*Задачи для самостоятельного решения:*

*1. Заменить 20 кг творога жирного 18% на творог полужирный 9%, если по рецептуре необходимо 15 кг творога жирного.*

*2. Для выпечки хлеба необходимо 15 кг дрожжей прессованных. На предприятие завезены дрожжи сухие. Определить, какое количество сухих дрожжей необходимо.*

*3. В детском оздоровительном санатории готовят кисель, для которого необходимо 28 кг сахара. Рассчитать, какое количество меда натурального потребуется для замены сиропа?*

*4. Зимой в столовой для приготовления супов применяют зелень быстрозамороженную. Какое количество замороженной зелени необходимо для замены свежей?*

## **Урок 5-6**

**Тема: Принципы калькулирования продажных цен в общественном питании**

### **1.1 Структура продажной цены на готовую продукцию**

*Цена – денежное выражение стоимости товара (услуги). На предприятиях общественного питания применяются следующие виды цен:*

- *оптовая цена – цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям. Различают разновидности оптовых цен:*
  - *оптовая цена предприятия, включающая в себя себестоимость продукции и доход предприятия, по которой одни предприятия реализуют свою продукцию другим предприятиям, сбытовым и оптовым базам;*

- оптовая цена промышленности, включающая в себя оптовую цену, предприятия налог с оборота и оптово – сбытовую скидку. По этой цене предприятия и оптовые базы реализуют товары предприятиям общественного питания;
- *розничная цена* – цена, по которой товары реализуются непосредственно населению. Она состоит из оптовой цены промышленности и торговой скидки, которая устанавливается в процентах к розничной цене и дифференцируется в зависимости от ассортимента товаров (так как издержки при производстве различных товаров не одинаковы), местонахождения предприятия общественного питания и его подчинённости. Торговые скидки для предприятий общественного питания (ресторанов, кафе, столовых) повышаются, потому что издержки на производство продукции у них выше, чем у торговых организаций;
- *свободная (рыночная цена)* – цена, устанавливаемая продавцом с учётом конъюнктуры рынка;
- *договорная цена* – цена, устанавливаемая по договоренности между продавцом и покупателем;
- *покупная цена* – цена, по которой приобретается товар;
- *продажная цена* – цена, по которой реализуется товар, включая в себя торговую наценку.

Цена на продукцию общественного питания состоит из прямых затрат (стоимость сырья) и косвенных затрат (издержки и прибыль), которые отражаются через торговую наценку.

На предприятиях общественного питания необходимо устанавливать учётные цены, как на сырьё, так и на готовую продукцию.

Стоимость приобретённых товаров в общественном питании формируется так же, как и в розничной торговле и равна сумме отпускной цены поставщика, акцизов, НДС, таможенных платежей, транспортных и прочих расходов по закупке и транспортировке.

Под продажной ценой понимают розничные цены предприятия общественного питания, которые согласно методическим рекомендациями по формированию и

применению свободных рыночных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги могут быть сформированы двумя методами:

- розничная цена общественного питания определяется как сумма стоимости приобретения (100%), торговой надбавки (в процентах от стоимости приобретения) и торговой наценки (в процентах от суммы стоимости приобретения и торговой надбавки). Этот вариант применяют на предприятиях общественного питания, для которых нормативными документами предусмотрены предельные размеры торговых надбавок и торговых наценок в районах, где органы исполнительной власти субъектов РФ имеют право вводить государственное регулирование тарифов и надбавок;
- розничная цена общественного питания определяется как сумма стоимости приобретения (100%) и единой торговой наценки (в процентах от стоимости приобретения).

Единая торговая наценка общественного питания должна быть выше торговой надбавки розничной торговли, так как кроме расходов, связанных с реализацией товаров, добавляются расходы, связанные с производством и организацией потребления продукции.

### **Вопросы:**

1. Охарактеризуйте понятие цены, виды цен.
2. Порядок определения цены на готовое блюдо в поп.
3. Методы определения продажной цены.

## **1.2 Наценки предприятий общественного питания**

Согласно постановления правительства РФ предприятиям общественного питания было предоставлено право – самостоятельно устанавливать размер наценок на реализуемую продукцию. Однако было введено регулирование наценок на продукцию, реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, училищах, средних специальных учебных заведениях, вузах. Предельная наценка на товары в мелкой расфасовке промышленного производства (молоко, шоколад, конфеты) составляет 25 % к цене

закупки, предельная наценка на хлеб и хлебобулочные изделия составляет 30 % к цене закупки с дополнительным включением транспортных расходов, предельная наценка на блюда и изделия собственного производства составляет 56 % к цене закупки.

Суммы наценок (скидок), относящиеся к непроданным товарам, на основании инвентаризационных описей уточняются путём:

- определения полагающейся наценки (скидки) на товары в соответствии с установленными размерами;
- определения процента,  $P$ , %, вычисленного, как отношение суммы скидок (наценок) на остаток товаров на начало месяца и оборота по кредиту счёта 42 без учёта сторонних сумм к сумме проданных за месяц товаров и остатка товаров на конец месяца по продажным ценам по следующей формуле

(1)

где:  $\sum НСТ$  - сумма наценок на остаток товаров на начало месяца, руб;

$\sum НОТ$  - сумма наценок по оприходованным товарам за месяц, руб;

$\sum ПрТ$  - сумма проданных товаров за месяц, руб;

$\sum СкТ$  - сумма остатка товаров на конец месяца, руб.

### **Вопросы:**

1. Кто имеет право устанавливать размер торговой наценки?
2. Предельные размеры торговой наценки.

### **1.3 Составление калькуляций на блюда**

Цены на продукцию собственного производства и покупные товары определяются путём калькуляции. Калькулирование продажной цены происходит на основании данных сборника рецептур блюд, который является нормативным документом. В сборнике рецептур предприятия общественного питания делятся на три наценочных категории:

- *высшая наценочная категория* (ресторан, кафе, бар, закусочные категории «люкс», «высшая» и «первая»);



- *вторая наценочная категория* (ресторан, кафе, бар, закусовые);
- *третья наценочная категория* (для предприятий общественного питания всех типов при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях).

В сборниках рецептов блюд указываются следующие данные:

- расход сырья;
- выход полуфабрикатов и готовых блюд;
- технология приготовления;
- нормы используемого сырья по массе в граммах;
- нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных компонентов;
- масса всего блюда в целом.

Нормы расхода специй и соли в рецептурах блюд не указаны, а приведены отдельно в расчёте на одно блюдо.

Исчисление продажных цен на кухонную продукцию, реализуемую в розницу, производят в калькуляционных карточках отдельно на каждый вид блюда.

Калькуляция составляется из расчёта стоимости сырья на сто блюд или на одно блюдо. Для более точных расчётов в калькуляции стоимость набора сырья рассчитывают на сто порций, а затем устанавливают цену одной порции.

Если в сырьевом наборе изменились компоненты и цены на сырьё и продукты, то рассчитывается новая продажная цена в свободной графе калькуляционной карточки с указанием в заголовке даты происшедших изменений.

Правильность вычисления цены блюда или изделия подтверждается подписью заведующего производством и лица, составившего калькуляцию, затем утверждается руководителем предприятия. Перед составлением калькуляции необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд, кулинарных изделий, а так же нормы закладки сырья по сборнику рецептов и цены на продукты и сырьё.

Составление калькуляционной карточки и определение продажной цены блюда производится в следующем порядке:

- по плану – меню определяется ассортимент блюд, на которые необходимо составить калькуляционный расчёт;

- на основании сборников рецептур устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо;
- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырьё;
- исчисляется стоимость сырьевого набора блюд путём умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата (сырьевой набор конкретного блюда берётся из сборника рецептур);
- устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд на 100.

Калькуляционные карточки регистрируют в специальном реестре после подписи их лицами, которые несут ответственность за правильность установления продажных цен.

Исчисленные продажные цены на блюда и изделия необходимо сопоставить с ранее действующими ценами на такие же блюда и тщательно проанализировать причины возможных отклонений.

Цены на гарниры и соусы также исчисляются на отдельной карточке, а цены на полуфабрикаты и кулинарные изделия исчисляются методом калькуляции, исходя из стоимости сырьевого набора продукции по продажным ценам.

Покупные товары в буфетах реализуются по розничным ценам (покупная цена с учётом наценки).

### **Вопросы:**

1. Порядок определения калькуляции на блюдо.
2. Источники для определения массы выхода готового блюда для калькулирования.
3. Порядок составления калькуляционной карточки.

Приложение 1

## **1.4 Порядок составления плана – меню**

Заведующий производством ежедневно составляет *план – меню*, в котором указываются наименования и номера блюд по карточкам или по сборнику

рецептур, а также количество намеченных к приготовлению блюд. План – меню составляется накануне дня приготовления кухонной и другой продукции.

Группировка блюд в плане – меню осуществляется по видам (холодные закуски, первые, вторые, третьи блюда и т.д.). При этом учитывается фактическое наличие продуктов и сырья в кладовых, а также спрос покупателей, производственная мощность, наличие посуды, квалификация работников. Используя план – меню и учитывая остаток сырья на производстве (кухне), определяют суточную потребность в продуктах, на основании которой выписывается требование, где указываются наименования затребованных продуктов, единицы измерения, их количество. Данный документ служит основанием для получения из кладовой, поэтому оформляется подписью заведующего производством и утверждается директором предприятия.

План – меню составляется в одном экземпляре, подписывается заведующим производством и утверждается руководителем предприятия. На основании плана-меню в бухгалтерии составляются калькуляции и устанавливаются розничные цены на блюда, а также составляются меню непосредственно для посетителей, т.е. меню торгового зала. В нём, кроме наименования блюда и его стоимости, указывается также масса блюда в готовом виде.

### **Вопросы:**

1. Назначения плана- меню, кто его составляет и как часто.
2. Кто подписывает план- меню и сколько экземпляров составляют.

Приложение

## **2 УЧЁТ ДВИЖЕНИЯ СЫРЬЯ И ТОВАРОВ В КЛАДОВОЙ**

### **2.1 Учёт поступления товаров**

На предприятиях для обеспечения нормальной работы необходимо постоянно иметь запасы и покупные товары, которые хранятся в специально предусмотренном для этой цели помещении – кладовой.

Учёт сырья и товаров в ценах приобретения с добавлением единой наценки целесообразно вести в кладовых предприятий, относящихся к одному виду и классу.

Учёт сырья и товаров в ценах приобретения без добавления единой наценки следует вести в кладовых предприятий, имеющих в подчинении различные типы подразделений (ресторан, кафе, бар, столовая, буфет, закусочная, магазин) и классы (люкс, высший, первый). Учёт вино – водочных изделий и покупных товаров в кладовой предприятия ведётся в ценах приобретения с добавлением торговой наценки.

При покупке продуктов и товаров на производство (кухню), в буфеты и т.д., в которых они должны учитываться с применением единой наценки, продукты и товары в накладных оцениваются в двух ценах: по учётным ценам кладовой для списания с подотчёта и по ценам, по которым учитываются и приходятся на производстве, в буфете.

Уровень наценок определяется и утверждается самостоятельно руководителем (собственником) предприятия, если не регулируется местными органами. Помимо этого, собственник предприятия может самостоятельно утверждать цены, по которым реализуются изделия. В связи с этим сумма наценки представляет собой разницу между ценой реализации и ценой приобретения, а в учётной политике необходимо предусматривать эту особенность определения наценки.

Стоимость поступивших от поставщиков продуктов определяется на основании документов в следующих учётных ценах:

- *свободных отпускных ценах*, используемых для расчётов с поставщиками и оприходования продуктов без добавления единой наценки при учёте по этим ценам и с добавлением наценки;
- *регулируемых розничных ценах*, используемых для расчётов с поставщиками и оприходования продуктов без добавления единой наценки и с добавлением наценки;
- *свободных закупочных ценах*, используемых для расчётов с поставщиками и оприходования продуктов без добавления наценки и с добавлением наценки.

Предприятия общественного питания получают товары от поставщиков (промышленных и сельскохозяйственных предприятий, оптовых торгующих организаций), а также могут закупать товары в магазинах.

В большинстве случаев сырьё и товары сначала поступают в кладовую, после чего их отпускают в производство, в буфеты. Иногда сырьё поступает на производство, минуя кладовую.

Товар от поставщиков поступает на производство на основе договоров поставки, которые являются правовым документом, определяющим права и обязанности поставщиков и покупателей.

Поставщик, отгружая товары, выписывает сопроводительные документы, предусмотренные условиями поставки товаров и правилами перевозки грузов: накладную, счёт-фактуру, товарно-транспортную накладную. Накладная выписывается материально ответственным лицом при отпуске товара покупателю.

Получение товаров на предприятиях общественного питания осуществляется разными способами: на складе поставщика, на железнодорожной станции, автотранспортом, на складе покупателя.

### **Вопросы:**

1. Порядок хранения товарных запасов и товаров в поп.
2. В каких ценах учитываются товары в поп.
3. Каким документом оформляется поступление товаров.

Приложение.

## **2.2 Получение товаров на складе поставщика**

Приём товаров на складе поставщика, осуществляется материально ответственным лицом по доверенности с предъявлением паспорта.

Доверенность оформляется по типовой форме. Учёт доверенностей ведётся по корешку доверенности, который хранится в бухгалтерии с отметкой о её получении и использовании, а также в книге доверенностей либо в журнале регистрации доверенностей.

Подпись получателя доверенности должна быть удостоверена руководителем получающего предприятия и главным бухгалтером, а также заверена круглой печатью. После получения товара в бухгалтерию предприятия предоставляют документы, подтверждающие совершение торговой операции. В книге учёта доверенностей проставляются номер и дата сопроводительных документов. Получение товара оформляют в зависимости от месторасположения склада поставщика:

- если склад фирмы поставщика расположен в одном помещении с местом оформления документов на отпуск товара, то оформление документов и выдача товара происходит фактически одновременно, документом на отпуск является накладная;
- если склад фирмы поставщика расположен на определённом расстоянии от офиса (конторы), то материально-ответственному лицу в представительстве фирмы выдается документ на получение товара, по которому на складе выдают данные ценности. В случае отсутствия затребованного товара на складе в необходимом количестве выписывается новый документ – расходная накладная, в которой указывается фактически отпущенное количество товаров.

Накладная выписывается в четырёх экземплярах, первый и второй из которых остаются у предприятия – поставщика (в бухгалтерии и на складе), а третий и четвёртый передаются вместе с товаром покупателю (в бухгалтерию предприятия – покупателя и лицу, отвечающему за хранение товара). Данный документ подписывается материально-ответственными лицами, один из которых отпустил товар, а другой принял, заверяется печатями поставщика и покупателя.

Представитель предприятия- покупателя проверяет товар, наличие полной документации к нему, сертификатов качества, комплектацию в соответствии с данными сопроводительных документов и расписывается в получении ценностей на накладной. Если товар принимается в закрытой таре, то необходимо сделать запись *«товар принят по массе нетто (количеству мест) без фактической проверки»*. После этого материально ответственное лицо доставляет товар на территорию склада своей организации и передает её кладовщику.

## **Вопросы:**

1. Порядок приемки товаров на складе.
2. Охарактеризуйте документ –доверенность.
3. Виды накладных , в каком количестве их выписывают и кто подписывает?.

## **Урок 7-8**

### **УЧЕТ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

#### **1. Задачи и организация учета продуктов, тары и реализация готовой продукции**

На предприятиях общественного питания для обеспечения нормальной работы необходимо постоянно иметь запасы сырья и покупных товаров. Они хранятся в специально предназначенном для этой цели помещении-кладовой.

Учет сырья и товаров в ценах приобретения с добавлением единой наценки целесообразно вести в кладовых предприятий, относящихся к одному типу и классу.

Учет сырья и товаров в ценах приобретения без добавления единой наценки следует вести в кладовых предприятий, имеющих в подчинении различные типы подразделений (ресторан, кафе, бар, столовая, буфет, закусочная, магазин и т.д.) и классы (люкс, высший, первый). Учет винно-водочных изделий и покупных товаров в кладовой предприятий ведется в ценах приобретения с добавлением торговой наценки.

При отпуске продуктов и товаров на производство (кухню), в буфеты и т.д., в которых они должны учитываться с применением единой наценки, продукты и товары в накладных оцениваются в двух ценах: по учетным ценам кладовой для списания с подотчета и по ценам, по которым учитываются и приходятся на производстве, в буфете.

Уровень наценок определяется и утверждается самостоятельно руководителем (собственником) предприятия, если не регулируется местными органами. Помимо

этого собственник предприятия может самостоятельно утверждать цены, по которым реализуются изделия. В связи с этим сумма наценки представляет собой разницу между ценой реализации и ценой приобретения, а в учетной политике необходимо предусматривать эту особенность определения наценки.

По документам на поступившие от поставщиков продукты определяется их стоимость в следующих учетных ценах:

- свободных отпускных ценах для расчета с поставщиками и оприходования продуктов без добавления единой наценки при учете по этим ценам и с добавлением наценок;
- регулируемых розничных ценах для расчетов с поставщиками и оприходования продуктов без добавления единой наценки и с добавлением наценки;
- свободных закупочных ценах для расчета с поставщиками и оприходования продуктов без добавления наценки и с добавлением наценки.

#### ***Вопросы для повторения:***

1. *От чего зависит и кем определяется уровень наценки?*
2. *По каким ценам оцениваются продукты в накладных?*

#### **2. Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары**

Предприятия общественного питания получают товары от поставщиков (промышленных, сельскохозяйственных предприятий, оптовых торгующих организаций и др.), а также могут закупать их в магазинах и у физических лиц. В большинстве случаев сырье и товары сначала поступают в кладовую, после чего их отпускают на производство, в буфеты и т.д.; иногда сырье поступает на производство, минуя кладовую.



Товар от поставщика поступает на производство нВ основе договоров поставки. Договор поставки является правовым документом, определяющим права и обязанности поставщиков и покупателей.

Поставщик, отгружая товары, выписывает сопроводительные документы, предусмотренные условиями поставки товаров и правилами перевозки грузов: накладную, счет-фактуру, счет, товарно-транспортную накладную.

Накладная выписывается материально ответственным лицом при отпуске товара покупателю.

### ***Вопросы для повторения:***

1. *Перечислите источники поступления товара на предприятия общественного питания?*
2. *На основании каких документов поступает товар от поставщика?*
3. *Кем выписывается накладная на товар?*

### **3. Прием товаров на складе поставщика. Учет поступления сырья на производстве**

В учете товарных операций важно обеспечить контроль за своевременным и полным поступлением товаров, а также за правильностью их определения материально ответственными лицами.

Приемка товаров на складе поставщика, на железнодорожной станции, пристани осуществляется материально ответственным лицом с предъявлением паспорта. Доверенность оформляется по типовой форме. Учет доверенностей, как бланков строгой отчетности, производится либо по корешку доверенности, который хранится в бухгалтерии с отметкой о ее получении и использовании, либо в книге доверенностей или в журнале регистрации.

Доверенность содержит следующие реквизиты:

- Номер и дату выдачи;
- Срок действия (возможный срок получения и вывоза товаров);

- Наименование и адрес плательщика и потребителя (получателя доверенности), а также банковские реквизиты плательщика; кроме того, указывается наименование поставщика (должность, фамилия, имя, отчество, паспортные данные материально ответственного лица);
- Номер и дату документа, являющегося основанием для отпуска товаров. Подпись получателя в доверенности должны быть удостоверена руководителем получающего предприятия и главным бухгалтером, а также заверена круглой печатью предприятия. После получения товара в бухгалтерию предприятия представляются документы, подтверждающие совершение торговой операции, и в книге (журнале) учета доверенностей проставляются номер и дата сопроводительных документов.

Получение товара оформляется по-разному в зависимости от местоположения поставщика. Если склад фирмы поставщика расположен в одном помещении с местом оформления документов на отпуск товара, то оформление документов и выдача товара происходит фактически одновременно. Документом на отпуск является накладная.

Если склад фирмы-поставщика расположен на определенном расстоянии от офиса (конторы), то материально ответственному лицу в представительстве фирмы выдается документ на получение товара, по которому на складе могут быть выданы данные ценности. В случае отсутствия затребованного товара на складе в необходимом количестве выписывается новый документ - расходная накладная, в которой указывается фактически отпущенное количество товаров и продуктов. Кроме того, возможно в накладной, оформленной покупателю в офисе, наряду с количеством товара, предназначенного для отпуска, на складе отражать также фактически выданное количество товара. В накладной указывается:

- Номер и дата выписки;
- Наименование поставщика и покупателя;
- Наименование и краткое описание товара;
- Количество товара (в единицах);
- Цена и общая стоимость отпускаемого товара.

После перечисления наименования товара подсчитывается общее количество товара в натуральных единицах и стоимость товара, которая записывается прописью с заглавной буквы.

Накладная выписывается в четырех экземплярах, первый и второй из которых у предприятия-поставщика (в бухгалтерии и на складе), а третий и четвертый передаются вместе с товаром покупателю (в бухгалтерию предприятия-покупателя и лицу, отвечающему за хранение товара). Данный документ подписывается материально ответственными лицами, одним из которых отпустил товар, а другой принял, и заверяется печатями поставщика и покупателя.

Представитель предприятия-покупателя проверяет товар, наличие полной документации к нему, сертификатов качества и т.п., комплектацию в соответствии с данными сопроводительных документов и расписывается в получении ценностей на накладной. Если товар принимается в закрытой таре. То необходимо сделать запись: «Товар принят по массе нетто (количеству мест) без фактической проверки». После этого материально ответственное лицо доставляет товар на территорию склада своей организации и передает его кладовщику.

### ***Вопросы для повторения:***

1. *Как осуществляется приемка товара?*
2. *Назовите сопроводительные документы при получении (покупке товара).*
3. *Какой документ надо предъявить при получении товара?*
4. *Какие основные реквизиты указываются в доверенности и в накладной?*

### **Материальная ответственность, договор материальной ответственности**

В организациях общественного питания сосредоточены большие запасы товарно-материальных ценностей и денежных средств. За все ценности, находящиеся в организации, должна быть установлена материальная ответственность.

**Материальная ответственность может быть полной или ограниченной.**

**Ограниченная материальная ответственность** возникает в результате нанесения ущерба имуществу организации работником, не являющимся, как правило,

материально ответственным лицом (например, из-за халатности, неквалифицированного выполнения своих обязанностей и т.д.). В этом случае, согласно ст. 241 трудового кодекса, работники несут ответственность в размере ущерба, но не более своего среднемесячного заработка (если иное не предусмотрено законодательством).

**Полная материальная ответственность** за ценности возникает по договору о материальной ответственности, а также по разовой доверенности за ценности, полученные работником под отчет.

С работниками общественного питания, непосредственно связанными с приемом, хранением, обработкой, продажей, отпуском, перевозкой ценностей, администрация организации заключает договор о полной материальной ответственности. **Договор заключается с лицами, достигшими 18-летнего возраста**, в письменной форме на основании типового договора о полной индивидуальной материальной ответственности или типового договора о коллективной (бригадной) материальной ответственности.

Договор заключается с лицами, занимающими должности или выполняющими работы, предусмотренные в специальном перечне, утвержденном в особом порядке.

Перечень состоит из двух разделов. В первом разделе перечислены должности, по которым предусматривается заключение договоров о материальной ответственности: заведующие кладовыми, их заместители, кладовщики, старшие кассиры, кассиры, агенты по снабжению, заведующие производством и др.

Во втором разделе дан список работ, по которым заключают договоры о полной материальной ответственности: работы по приему на хранение, работы по обработке, отпуску (реализации) товарно-материальных ценностей и т.п.

Договор о материальной ответственности не заключают с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющими опыта работы с материальными Ценностями, в течение первого года их работы, с работниками экономических служб, грузчиками, уборщицами, сторожами,

лифтерами, т.е. с работниками, имеющими доступ к материальным ценностям, но не осуществляющими непосредственно операций приема и отпуска товаров.

Договор о материальной ответственности предусматривает взаимные обязательства сторон. Администрация организации обязана обеспечить исправное состояние весоизмерительного хозяйства, систему сигнализации и запоров; надлежащие условия хранения товаров (температура, влажность и т.п.) и организации труда; своевременный и правильный учет движения и остатков товаров и других ценностей. Материально ответственные лица обязаны обеспечить сохранность ценностей, правильно осуществлять их прием, хранение, продажу и отпуск товаров, участвовать в инвентаризации.

**Материальная ответственность может быть индивидуальная и коллективная (бригадная).** Индивидуальная ответственность применяется в том случае, когда

можно разграничить ответственность каждого работника: конкретный работник отвечает за вверенные ему лично или хранимые в отдельном помещении ценности.

Индивидуальная ответственность в общественном питании применяется в кладовых (заведующий складом, кладовщик), в буфетах (буфетчик), на производстве (заведующий производством), в кассе (кассир).

Перемещение работников с индивидуальной материальной ответственностью (перевод, увольнение, уход в отпуск и возвращение из отпуска, продолжительная болезнь) обязательно сопровождается инвентаризацией ценностей.

Бригадная материальная ответственность вводится в том случае, когда невозможно разграничить ответственность каждого работника, и обязательно с согласия всех членов бригады. Договор о бригадной материальной ответственности администрация предприятия общественного питания заключает со всеми членами бригады. Численность бригады не должна превышать 15 человек.

В общественном питании бригады материально ответственных лиц организуют на производстве заведующий производством, его заместитель и повара: на раздаче - повара-раздатчики и кассир (если раздача не отделена от кухни, то организуют одну бригаду); в буфетах (при сменной работе буфетчиков); среди официантов.

Внеплановые инвентаризации при бригадной материальной ответственности проводят при смене или выбытии бригадира, при расформировании бригады, при выбытии более 50 % членов бригады, а также по требованию одного или нескольких членов бригады.

При увольнении или приеме на работу, уходе в отпуск рядовых членов бригады инвентаризация проводится по решению самих членов бригады. Если принято решение не проводить инвентаризацию, то об этом делается отметка в договоре. Отчеты о движении товаров подписывает бригадир и один из членов бригады в порядке очередности.

Аппарат бухгалтерии организует учет товарно-материальных ценностей по материально ответственным лицам и по местам хранения, проверку отчетов о движении ценностей, участвует в проведении инвентаризации средств, определяет размер недостачи ценностей, подлежащей взысканию с материально ответственных лиц.

Полная материальная ответственность работников предполагает их обязанность возместить ущерб, причиненный организации.

Администрация предприятия привлекает к материальной ответственности работников только после тщательной проверки причин возникновения недостач с учетом письменных объяснений материально ответственных лиц.

В организациях общественного питания (на производстве и в буфетах) материально ответственные лица несут ответственность за недостачу, порчу, хищения материальных ценностей в размере их продажной стоимости; размер возмещаемого ущерба, причиненного по вине нескольких работников, определяется для каждого из них с учетом степени вины, вида и предела материальной ответственности.

При бригадной материальной ответственности на практике обычно каждый член бригады возмещает материальный ущерб пропорционально его окладу (тарифной ставке) и фактически проработанному времени в межинвентаризационный период (до обнаружения недостачи или порчи). В том случае, когда доказана вина

конкретного члена бригады, остальные члены бригады освобождаются от возмещения ущерба.

**Вопросы для повторения:**

1. *Какие формы материальной ответственности вы знаете?*
1. *В каких случаях возникает ограниченная материальная ответственность?*
2. *Кто несет полную материальную ответственность?*
3. *Что должен содержать договор о материальной ответственности?*
4. *С кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности?*
5. *В каком случае вводится бригадная материальная ответственность?  
Какова численность бригады?*
6. *В каких случаях проводят внеплановые инвентаризации при бригадной форме ответственности?*
7. *Можно ли не проводить инвентаризацию при смене работников бригады?*
8. *При инвентаризации обнаружена недостача. От чего будет зависеть размер возмещаемого ущерба каждого члена бригады?*