20 марта 2023г 27гр Основы калькуляции и учета, преподаватель О.П.Окулова

Учебное время 2 пары (4 часа).

Здравствуйте, обучающиеся гр. № 27.

Сегодня мы продолжаем изучение дисциплины «Основы калькуляции и учета».

Необходимо выполнить следующие задания:

1.Подпишите в конспекте тему урока «Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни» и запишите в конспект, предоставленный ниже текст (у тех обучающихся, которые были на занятии 17 марта тема урока и первый абзац уже написаны):

 Документальное оформление реализации и отпуска готовых изделий с производства зависит от способа реализации. Большая часть изделий отпускается потребителям через раздачи с предварительной или последующей оплатой.

 При обслуживании с предварительной оплатой расчет с покупателями производится до отпуска продукции, когда покупатель получает от кассира чек и оплачивает стоимость. Чеки передаются на раздачу для отпуска готовых изделий покупателю, а затем используются для составления акта о реализации и отпуске изделий кухни , к котором указывается наименование блюд их количество, цена и стоимость. Общая стоимость проданных блюд должна соответствовать выручке по показаниям контрольно-кассовой техники.

 При обслуживании с последующей оплатой расчет с потребителями производится после выбора блюд. Покупатель оплачивает стоимость выбранной им продукции кассиру и получает кассовый чек на общую стоимость отобранных блюд. В данном случае, в конце смены составляется акт о продаже изделий кухни, в котором проставляется общая стоимость проданных готовых изделий по показаниям контрольно-кассовой машины.

 На ПОП, где посетителей обслуживают официанты, покупатель оплачивает стоимость питания не в кассу, а официанту, который приняв заказ, пробивает чек, указывая каждое блюдо на закрепленном за ним кассовом аппарате.

 Выдача готовых блюд может производиться при предъявлении абонементных талонов на получение питания или абонементной книжки, в этом случае оплата за готовую продукцию производится по приходному кассовому ордеру или по платежному поручению через банк. Если готовая продукция реализуется работникам ПОП, тогда составляются ведомости на получение питания сотрудниками предприятия и стоимость питания полностью или частично удерживается из заработной платы. Абонементные талоны и ведомости также включаются в акт о реализации и отпуске изделий кухни.

 2.Подпишите в конспекте тему урока «Отчетность о движении продуктов и тары на кухне» и запишите в конспект, предоставленный ниже текст.

 Акт о реализации и отпуске изделий кухни составляется ежедневно заведующим производством на основании кассовых чеков, абонементных талонов, накладных заборных листов и других документов. Применяется в ПОП , где используется форма расчетов с потребителями, позволяющая получить данные о реализации изделий кухни по наименованиям, количеству, цене и их стоимости. Реализованные 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 (товарный отчет по кухне).

 Акт подписывается заведующим производством и предается в бухгалтерию со всеми прилагаемыми документами для проверки и учета.

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

 Акт о продаже и отпуске изделий кухни составляется ежедневно в стоимостном выражении на основании кассовых чеков, накладных, дневных заборных листов и других документов на продажу и отпуск изделий кухни и прилагается к ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет по кухне). Акт подписывается заведующим производством и предается в бухгалтерию со всеми прилагаемыми документами для проверки и учета.

 Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет по кухне) применяется для контроля за наличием, движением и сохранностью сырья и готовых изделий на кухне. Составляется заведующим производством ежедневно в двух экземплярах. Первый экземпляр со всеми прилагаемыми документами сдается в бухгалтерию, а второй экземпляр, остается у заведующего производством.

 Для составления ведомости учета движения продуктов и тары на кухне остаток на начало дня переносится из предыдущей ведомости. Приходную часть ведомости заполняют по данным приходных документов. В расходную часть ведомости записывают итоговые данные акта о реализации и отпуске изделий кухни или акта о продаже и отпуске изделий кухни, накладные на возврат продуктов и тары в кладовые, актов о порче, бое, ломе. Остаток сырья и готовых изделий на конец дня по ведомости определяют сложением остатка на начало дня и всех сумм по приходу, и вычитанием всех сумм по расходу. Фактические остатки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий проверяются при проведении инвентаризации на кухне.

 Выполненную работу в конспекте необходимо предоставить преподавателю на следующем уроке по данной дисциплине в техникуме.