

04.12.2023

ПМ.03 МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.

Группа 10-У

Тема: Отчетность материально – ответственных лиц.

Порядок оформления первичных документов.

Конспектировать и присылать на почту n9092151@gmail.com

1. Продукты на производстве находятся в постоянном движении: поступают из кладовой (приход), используются на реализуемые блюда (расход).
Как правило, к концу дня на производстве остается часть необработанных продуктов. Остаются так же полуфабрикаты и готовые изделия, стоимость которых по учетным ценам соответствует стоимости израсходованных на них продуктов.
Для учета поступления и расхода продуктов, а так же определения остатка продуктов, который числится за материально ответственным лицом, заведующий производством ежедневно составляет «отчет о движении продуктов на кухне»

Организация: Объединение общественного питания Тогучинского райпо

Предприятие : Столовая №1

От 27.11.2023 г

Лимит остатка 600 руб

показатели		Всего по учетным ценам	Всего по учетным ценам руб коп			
			продукты	специи	стеклотара	тара
1. Остаток на начало дня		553,65	550,63	3,02		
Приход из кладовой по						
2. накладной №8		449,22	499,22	-		
3. По накладной №9		3,90	-	3,90		
Итого в приходе		503,12	499,22	3,90		
4. Расход	Оборот по ценам фактической реализации и отпуска					
Продано за наличный расчет	524,40	516,67	512,21	4,35		
Отпущено: буфету по заборному листу №8	67,6	67,6	67,03	0,57		
Б) работникам столовой	3,00	3,60	3,57	0,03		

(служебное питание)						
В) по абонеентам	-	-	-	-		
2. Списано, согласно акту на порчу		1,80	1,79	0,01		
3. Недорасход соли и специй		0,56		0,56		
Итого в расходе	595,00	589,00	584,60	4,40		
4. Остатки по учетным ценам		467,77	465,25	2,52		
5. Фактический остаток						
Излишки недостача		453,77 14,00	451,25 14,00	2,52		

Справка о расходе соли и специй:

Установленный процент %- 0,842, сумма 4,96

Приложение : десять документов

Заведующий производством (бригадир) (подпись)

Члены бригады: (подписи)

Отчет проверил (подпись)

Каждый показатель отчета заполняют на основании первичных документов.

«Остаток на начало дня» следует брать из отчета за предыдущий день.

Второй показатель «Приход» отражает стоимость продуктов, полученных из кладовой; его заполняют на основании накладной. В отчете отдельно указывают каждую накладную с указанием ее номера.

Заведующий производством несет материальную ответственность за продукты, оставшиеся нереализованными с предыдущего дня и за вновь полученные из кладовой, поэтому в отчете оба эти показателя суммируются.

Третий показатель « расход» отражает стоимость продуктов, которые следует списать с материальной ответственности заведующего производством. Основанием для записи служат следующие документы:

Акт о реализации и отпуске готовых изделий, из которого в отчет проставляют итоговые суммы.

- дневные заборные листы

-меню на отпуск питания по безналичному расчету

-акт на бой и порчу продуктов и готовых изделий

-накладные на возврат тары в кладовую

Отчет о движении готовых изделий служит сводным документом.

Обобщая показатели первичных документов, он позволяет сделать выводы о работе предприятия.

Итог графы «Расход, сумма по ценам фактической реализации» представляет собой дневной оборот столовой по продукции собственного производства. Это очень важный показатель работы столовой. При перевыполнении плана товарооборота по продукции собственного производства работникам предприятия выплачивают премии.

Итог по графе «Расход, сумма по учетным ценам производства»- это стоимость продуктов израсходованных на изготовление реализованных готовых изделий. По учетным ценам списывают продукты с материальной ответственности заведующего производством.

Показатель : «Остаток по учетным ценам» определяют так: **из остатка вместе с приходом вычитают расход**. Этот показатель характеризует сумму, на которую должны остаться продукты и готовые изделия на производстве согласно документам.

Подсчитав остаток по учетным данным , заведующий производством, заканчивает составление отчета.

Движение соли и специй учитывают в самостоятельной графе отчета по следующим причинам: соль и специи учитывают на производстве по розничным ценам; кроме того, их не только используют для приготовления блюд и изделий , но и ставят на столы для потребителей, которые расходуют эти продукты по вкусу. Фактический расход соли и специй может оказаться меньше, чем предусмотрено нормами , в то время как по другим продуктам этого не допускается.