

12.12.2023

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

Группа 10-У

Тема: Оформление документов при приеме товаров на складе.

Оформление актов реализации и отпуска изделий кухни и дневного заборного листа .

Задание на дом: Конспектировать присылать на почту ni1nata@yandex.ru

1. Приемку товаров осуществляет материально - ответственное лицо – кладовщик.

Приемка осуществляется по количеству и качеству в соответствии с сопроводительными документами.

При приемке товара в первую очередь проверяется соответствие количества товара, указанного в сопроводительных документах, и фактически поставленного. Основными сопроводительными документами являются накладная или товарно - транспортная накладная.

Если количество товара выражено в документах в весовых единицах, то его фактическое количество устанавливается взвешиванием (установлением веса брутто и веса нетто).

Если количество товара выражено в объемных единицах, то проверка количества производится подсчетом количества выгруженных мест.

Если товар находится в ненарушенной таре, то приемка может проводиться по количеству мест.

Приемка товаров по качеству проводится на основе документа, подтверждающего качество, или (и) путем проверки качества товара на месте приемки.

Основным документом, подтверждающим качество, является сертификат соответствия.

Также документами, подтверждающими качество являются удостоверение о качестве и для ряда товаров- ветеринарное и санитарно- эпидемиологическое заключение.

В удостоверении о качестве указывается дата изготовления товара, условия хранения и сроки годности (реализации). Так же оно может содержать результаты анализов, проведенных при лабораторной оценке качества.

Если количество и качество товаров, соответствует указанным в сопроводительных документах, то материально – ответственное лицо ставит свою подпись на документах.

Принятые товары приходуются материально – ответственным лицом и записываются в товарном отчете.

2. Оформление актов реализации и отпуска изделий кухни.

Ежедневно, по окончании работы заведующий производством составляет акт о реализации готовых изделий за наличный расчет.

Акт о реализации и отпуске готовых изделий

За 12.12.2023г

Комиссия в составе: директор (ФИО), зав. производством (ФИО). Кассир (ФИО) установила:

№карточки	Наименование блюда, готового изделия	Количество порций	Цена Руб.коп.	Сумма Руб.коп.
	За наличный расчет по общему меню			
22	Салат из соленых огурцов с луком	500	0,09	45,00
33	Суп картофельный с треской	1000	0,08	80,0
45	Рыба запеченная с картофелем по - русски	500	0,18	90,0
46	Плов с бараниной	500	0,33	165,0
68	Кисель из яблочного сока	1000	0,10	100
	Всего за наличный расчет по общему меню			480,00

Зав. Производством

Выручка кассы 480,00 руб.

Кассир

Количество и цена готовых реализованных изделий , указанных в настоящем акте, соответствуют кассовым чекам.

Акт проверен

Каждый показатель акта должен быть подтвержден первичным документом.

Расход соли и специй рассчитывается в соответствии с количеством реализованных блюд.

Организация : Объединение общественного питания Тогучинского райпо

Предприятие : столовая №1

Акт №5.

О порче, бое, ломе товара, материала

От 12.12.2023года

Комиссия в составе: директора (ФИО), члена месткома (ФИО), зав. производством (ФИО), в присутствии повара (ФИО) осмотрела товар, подлежащий списанию вследствие порчи.

В результате осмотра испорченного товара оказалось:

Наименование изделий	сорт	Количество штук		Цена руб.коп.	Сумма руб.коп.
		брутто	нетто		
1. котлеты	-	-	20	0,09	1,80

Характеристика дефекта товара : котлеты подгорели.

Заключение комиссии:

Причины порчи – невнимательность повара (ФИО). Весь негодный к использованию товар в сумме 1,80 руб. уничтожен в присутствии комиссии: залит хлорной известью

Члены комиссии подписи

Акт утверждаю, потери в сумме 1,80 рублей отнесли за сет повара (ФИО).