

15.02.2023 г.
Очная форма обучения
Группа ООП 3/1
Бухгалтерский учёт

Вид занятия:	лекция (2 часа)
Тема занятия:	Учёт складских и производственных операций предприятий ресторанного хозяйства
Цели занятия:	
- учебная	- ознакомиться с документальным оформлением операций на складе предприятий ресторанного хозяйства; - изучить синтетический учёт операций на складе предприятий ресторанного хозяйства; - изучить документацию и учёт операций по поступлению продуктов и сырья в производство (на кухню); - привлекать студентов к самостоятельной деятельности.
- воспитательная	- прививать у студентов любовь к избранной профессии; - воспитывать внимание, дисциплинированность, активность

Список рекомендованной литературы
(Электронная библиотека техникума)

1. Основы бухгалтерского учёта: уч. пособие для студентов специальности 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учёт (по отраслям)» очн. и заоч. форм обуч. / М.С. Федорец, Л.И. Чистякова, МОН ДНР. - Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», ГПОУ «ДонФЭТ», 2017. – 79 с.
2. Шишкеедова Н.Н. Бухучёт для начинающих. Как научиться составлять проводки. – (3-е изд., перераб. и доп.). – М.: ГроссМедиа Ферлаг: РОСБУХ, 2010.- 368 с.

Лекция
Тема 3.2 Учёт складских и производственных операций
предприятий ресторанного хозяйства

План

1. Документальное оформление операций на складе предприятий ресторанного хозяйства.
2. Синтетический учёт операций на складе предприятий ресторанного хозяйства.
3. Документация и учёт операций по поступлению продуктов и сырья в производство (на кухню).

Задание

1. Составить опорный конспект **по вопросам 1-3 лекции.**

2. Ответить устно на вопросы для самоконтроля.

Обязательно в конце выполненного задания написать Ф.И.О., поставить подпись и дату отправки. Сделать фото конспекта и прислать на электронную почту: olga_boyko_74@mail.ru

1 Документальное оформление операций на складе предприятий ресторанного хозяйства

Предприятия ресторанного хозяйства при приобретении продуктов и товаров оприходуют их на склад (кладовую) по ценам приобретения или по ценам продажи.

Приобретенные товары и сырье учитываются на складе, если предприятие имеет разветвленную торговую производственную сеть - кафе, столовые, бары, буфеты, рестораны, летние площадки. Для каждого из этих структурных подразделений может быть установлена своя торговая наценка.

Если поступление товаров, продуктов и тары происходит от поставщиков - юридических лиц, то эта операция должна оформляться товарно-транспортными накладными, счетами-фактурами, накладными.

Кроме указанных документов, отдельные товары или продукты должны иметь сертификаты соответствия, заверенные подписью и печатью поставщика.

Также ответственным работникам предприятий ресторанного хозяйства разрешено самостоятельно закупать сельскохозяйственные продукты у физических лиц (например, на рынке). При осуществлении такой операции, сделки купли-продажи могут оформляться двусторонними закупочными актами или закупочными ведомостями по форме, установленной для заготовительных предприятий потребительской кооперации.

Эти документы должны содержать следующие данные: место заключения сделки, фамилия, имя, отчество продавца, его идентификационный номер, название продукции, цену, объем проданной продукции, сумму выплаченных продавцу средств, подпись продавца о получении средств.

После осуществления закупок не позднее следующего дня материально-ответственное лицо должно составить авансовый отчет. К авансовому отчету прилагаются все первичные документы, подтверждающие покупку сельхозпродукции.

Склады, кладовые отпускают товары и продукты в розничную сеть на основании расходных накладных.

Продажа собственной продукции, поступившей на склад, или иных запасов другим предприятиям подлежит оформлению путем выписки товарно-транспортных накладных, счетов, накладных на отпуск продукции.

2 Синтетический учёт операций на складе предприятий ресторанного хозяйства

Отражение в учете этих операций будет осуществляться с применением счёта 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства». Дальнейшая

последовательность учёта аналогична предприятиям розничной торговли. Однако следует заметить, если склад ведёт учёт товарных запасов по ценам продажи, тогда на сумму наценки предприятия ресторанного хозяйства при оприходовании будет осуществлена запись:

Дт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»;

Кт 285.3 «Торговая наценка на товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства».

Кроме того, на основании авансового отчета о расходовании средств на закупку сельхозпродукции будет сделана запись на сумму по ценам приобретения:

Дт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»;

Кт 372 «Расчеты с подотчетными лицами».

При условии, что учётной ценой товарных запасов на складе является цена продажи, то следует отразить торговую наценку:

Дт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»;

Кт 285.3 «Торговая наценка на товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства».

Оприходование товаров и продуктов, которые поступили от торговых, производственных или других предприятий, находящихся на общем балансе осуществляется на основании расходной накладной, один экземпляр которой остается на складе предприятия ресторанного хозяйства. При этом будут осуществлены следующие записи:

- поступление от розничного предприятия по розничным ценам:

Дт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»;

Кт 282.2 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства».

- на сумму наценки предприятия ресторанного хозяйства:

Дт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»;

Кт 285.3 «Торговая наценка на товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства».

В конце месяца после сдачи расчёта наценок в розничных предприятиях осуществляется передача наценки предприятию ресторанного хозяйства:

Дт 285.2 «Торговая наценка на товары в розничной торговле»;

Кт 285.3 «Торговая наценка на товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства».

Внутреннее перемещение товаров, продуктов и тары по учетным ценам отражается следующими записями:

Дт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»;

Кт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства».

В случаях отнесения склада и другого предприятия (бар, буфет, ресторан) в различные классы возникает необходимость в отображении разницы в наценках ресторанного хозяйства:

1. Поступление запасов буфета (бара), который принадлежит к высшему классу (на сумму по ценам склада):

Дт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»;

Кт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства».

2. В связи с операцией № 1 отражается разница в наценках:

Дт 285.3 «Торговая наценка на товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»;

Кт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства».

3 Документация и учёт операций по поступлению продуктов и сырья в производство (на кухню)

Производство собственной продукции на предприятиях ресторанного хозяйства осуществляется на кухне ресторанов, кафе, столовых.

Помещение кухни предназначено непосредственно для приготовления кулинарных блюд. Организация работы на кухне, состояние помещения кухни, требования к условиям труда и личной гигиены должны соответствовать Санитарным правилам.

На предприятии ресторанного хозяйства должен быть разработан ассортиментный перечень кулинарных изделий, блюд, напитков, соответствующих типу и классу предприятия. Блюда, кулинарные изделия, напитки производятся в объемах, которые позволяют обеспечить их реализацию в течение дня с учётом спроса и возможностей предприятия. Запрещается продавать блюда и напитки, изготовленные накануне.

Сырьевой набор, нормы вложения сырья, технология приготовления по каждому блюду, кондитерскому изделию и напитку определяется согласно сборнику рецептов.

В производство (на кухню) товары, продукты поступают со складов предприятий ресторанного хозяйства, непосредственно от поставщиков или в результате закупки у физических лиц на рынке (если предприятие не имеет отдельного структурного подразделения - склада). Реализация продукции кухни (собственного производства) осуществляются через буфеты, бары, собственные обеденные залы и через официантов.

Количество необходимых товаров, продуктов и сырья определяется на основании плана меню. План-меню ежедневно составляет в одном экземпляре заведующий производством (шеф-повар). Накануне приготовления пищи план-меню утверждает директор. Блюда в плане-меню записываются в следующей последовательности: холодные закуски, первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, комплексные обеды.

При разработке плана-меню учитывают наличие сырья, спрос покупателей, производственные возможности предприятия ресторанного хозяйства. Поскольку план-меню выписывается на один день, то на следующий день его передают в бухгалтерию.

На основании утвержденного плана-меню ответственное лицо выписывает требование или накладную на получение сырья из кладовой. Требование составляется с учетом потребности в сырье (продуктах) на предстоящий день и остатков сырья на предстоящий день. Требование утверждается руководителем предприятия и является основанием для отпуска сырья из кладовой.

На основании требования выписывается накладная на отпуск необходимого количества продуктов со склада. Такой отпуск может оформляться также выпиской

заборного листа, один экземпляр которого остается у заведующего производством. Накладная (требование) на отпуск товаров из кладовой применяется для оформления отпуска товаров (продуктов и тары) из кладовой предприятия в производство (кухню, буфеты, лотки, киоски), а также при однократном отпуске товаров кухне в течение дня (смены) буфетам, киоскам. Накладную выписывают по учетным ценам.

С целью упрощения документального оформления отпуска товаров и продуктов от одного материально-ответственного лица другому (в буфет, на кухню, в бар, ресторан) с разрешения дирекции предприятия ресторанного хозяйства могут использоваться дневные заборные листы. Дневные заборные листы выписывают в бухгалтерии в двух экземплярах на каждое материально-ответственное лицо на срок, определенный для представления отчетов. На основании этих документов в учете будет составлена запись по внутреннему перемещению:

Дт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»;

Кт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства».

Если предприятия имеют различные размеры наценок (и относятся к разным классам), в учете и первичных документах следует показать разницу в наценках.

Вопросы для самоконтроля

1. Назовите документы, которыми оформляется закупка продуктов и товаров?
2. На основании каких документов склады и кладовые отпускают товары и продукты в розничную сеть?
3. На каком счёте учитываются товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства?
4. Какими документами оформляется отпуск сырья и продуктов со склада на кухню?

Домашнее задание

Используя учебную литературу и возможности Интернет-ресурсов, самостоятельно найти материал и подготовить информационное сообщение (доклад) по вопросу «Особенности деятельности предприятий ресторанного хозяйства».

Преподаватель: Бойко Ольга Антоновна