

06.03.2023 г.
Очная форма обучения
Группа ООП 3/1
Бухгалтерский учёт

Вид занятия: лекция (2 часа)

Тема занятия: Документальное оформление и учёт операций буфетов (баров), мелкорозничных предприятий и цехов по производству полуфабрикатов и кондитерских изделий

Цели занятия:

- учебная
 - ознакомиться с документальным оформлением производства в самостоятельных цехах по производству полуфабрикатов;
 - изучить особенности учёта производства в самостоятельных цехах по производству полуфабрикатов;
 - рассмотреть особенности отчётности материально-ответственных лиц производственных цехов и синтетического учета операций цехов;
 - привлекать студентов к самостоятельной деятельности.
- воспитательная
 - прививать у студентов любовь к избранной профессии;
 - воспитывать внимание, дисциплинированность.

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. Шишкоедова Н.Н. Бухучёт для начинающих. Как научиться составлять проводки. – (3-е изд., перераб. и доп.). – М.: ГроссМедиа Ферлаг: РОСБУХ, 2010.- 368 с.

Лекция

Тема 3.3 Документальное оформление и учёт операций буфетов (баров), мелкорозничных предприятий и цехов по производству полуфабрикатов и кондитерских изделий

(продолжение)

План

5. Документальное оформление производства в самостоятельных цехах по производству полуфабрикатов.
6. Синтетический учёт производства в самостоятельных цехах по производству полуфабрикатов.
7. Особенности отчётности материально-ответственных лиц

- производственных цехов.
8. Синтетический учёт операций цехов.

Задание

1. Составить опорный конспект по вопросам 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

5 Документальное оформление производства в самостоятельных цехах по производству полуфабрикатов

При организации учёта производства в цехах следует учитывать особенности их деятельности. Так, при изготовлении готовых изделий и полуфабрикатов используются нормы закладки сырья в соответствии со сборником рецептур кулинарных блюд и изделий.

Реализация продукции цехов проводится через предприятия ресторанного хозяйства, которые осуществляют суммовой учет продуктов и товаров.

Учёт в производственных цехах по выпуску готовой продукции и полуфабрикатов (мясных, рыбных, овощных и других) ведут по методике, предусмотренной для предприятий ресторанного хозяйства. В этих цехах продукты учитываются по каждому материально-ответственному лицу, наименованиям, сортам (категория), количеству, цене и сумме.

Учёт должен обеспечивать контроль за выходом полуфабрикатов по их видам, количеству согласно установленных норм и за правильным их использованием.

Оприходование товаров и сырья под отчет материально-ответственному лицу (заведующему производством или цехом, бригадиру) производится по покупным ценам.

Отпуск товаров и сырья из кладовой в цех по производству полуфабрикатов осуществляется по накладным на основании требования в кладовую, составленного заведующим производством (цехом).

Следует более подробно остановиться на учете в цехах по производству мясных крупнокусковых полуфабрикатов. При кулинарной разделке мясных туш придерживаются установленных норм выхода крупнокусковых полуфабрикатов. С целью контроля соответствия выхода полуфабрикатов количеству мяса материально-ответственные лица составляют Акт на разделку мяса-сырья на крупнокусковые полуфабрикаты, который должен быть взаимосвязан с документами на его оприходование.

На разделку мясных туш на мясные полуфабрикаты установлены нормы их выхода. Для контроля за соответствием выхода полуфабрикатов количеству используемого сырья, материально-ответственное лицо с участием представителя администрации составляет Акт на разделку мяса-сырья в цехах для производства.

К Акту прилагаются документы на передачу производственных полуфабрикатов на склад или в цех по изготовлению весовых и штучных полуфабрикатов. Показатели Акта должны соответствовать данным документов, подтверждающих поступление мяса-сырья в цех для переработки на полуфабрикаты.

В заведениях ресторанного хозяйства, где мелкокусковые полуфабрикаты изготавливаются в основных цехах полуфабрикатов, в Акте о разделке мяса указывают количество крупнокусковых полуфабрикатов по каждому виду кулинарной разделки, переданных для изготовления мелкокусковых (весовых) и порционных полуфабрикатов.

Согласно Акту на разделку мяса на полуфабрикаты сравнивают стоимость мяса в оценке по покупным ценам со стоимостью этого же мяса по нормам выхода и ценам продажи на крупнокусковые полуфабрикаты, а также нормативный и фактический выход, определяя отклонения от норм выхода.

Акт утверждается директором предприятия. В цехах, где изготавливаются мелкокусковые (весовые) и порционные полуфабрикаты, основное и вспомогательное сырье списывается в соответствии с нормами, которые предусматриваются нормативно-технической документацией.

Каждый цех составляет накопительную ведомость отпуска товаров и сырья по данным расходных документов (накладная, заборные листы). На обратной стороне ведомости осуществляется расчет затрат вспомогательного сырья на фактически отпущенные цехом товары. Путем сравнения фактических затрат сырья с нормативными расходами устанавливается отклонение (экономия или перерасход сырья). Такие отклонения выявляются при инвентаризации остатков товаров и сырья, и отражаются в Отчете о движении продуктов в производстве и контрольном расчёта затрат продуктов по нормам рецептур на изготовленные изделия.

Списание, реализация и передача готовой продукции цехами оформляется актами и расходными накладными, которые составляют материально-ответственные лица цехов. Акты проверяет бухгалтерия и утверждает руководитель предприятия. Изготовленные полуфабрикаты и другую готовую продукцию передают на склад по заборным листам или накладным.

Сырье и готовые изделия в структурных подразделениях учитываются с помощью карточек. Учет ведется по наименованиям товаров, сортам и цене.

6 Синтетический учёт производства в самостоятельных цехах по производству полуфабрикатов

Для учета товаров и сырья в цехах по производству полуфабрикатов используется счет 23 «Производство». Учет мяса ведут по покупным ценам, учет полуфабрикатов - по ценам продажи по видам мяса и полуфабрикатов (по каждому материально-ответственному лицу).

Разницу в оценке мяса по покупным ценам и стоимостью мяса по нормам выхода, и ценам продажи крупнокусковых полуфабрикатов отражается по дебету субсчета 285 «Торговая наценка» и кредиту 23 «Производство».

Превышение нормативного выхода полуфабрикатов над стоимостью мяса отражается на этих счетах методом «красное сторно».

Разницу между фактической и нормативной стоимостью отражают путем обычной записи по дебету субсчета 285.3 «Торговая наценка на товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства» и кредиту 23 «Производство» или методом «красное сторно».

Основная корреспонденция счетов по учету товаров и сырья в цехах по производству полуфабрикатов представлена в таблице 1.

Таблица 1 - Корреспонденция счетов по учету мяса в цехах по производству полуфабрикатов

Содержание операции	Бухгалтерские записи	
	Дебет	Кредит
1. Поступление мяса в кладовые для производства полуфабрика-тов по покупным ценам	23 «Производство»	281.1 «Товары в торговле»
2. Списание мяса, использован-ного для производства полуфаб-рикатов по покупным ценам	281.1 «Товары в торговле»	23 «Производство»
3. Отражение разницы между стоимостью мяса по ценам продажи и стоимостью этого мяса по нормам выхода и ценам крупнокусковых полуфабрикатов:		
- если стоимость нормативного выхода полуфабрикатов ниже, чем стоимость мяса по покупным ценам	285.3 «Торговая наценка на товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»	23 «Производство»
- если стоимость нормативного выхода полуфабрикатов выше, чем стоимость мяса по покупным ценам («красное сторно»)	285.3 «Торговая наценка на товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»	23 «Производство»
4. Отражение выявленных отклонений по Акту на разделку мяса:		
- на сумму разницы между фактической и нормативной стоимости полуфабрикатов (обычная запись или запись методом «красное сторно»)	285.3 «Торговая наценка на товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»	285.3 «Торговая наценка на товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»

Если в заведениях ресторанного хозяйства планирование и ведение учета изготовленных кондитерских изделий и полуфабрикатов осуществляется так, как на промышленных предприятиях, то при калькулировании производственной себестоимости учитываются все текущие расходы на их производство.

Затраты на производство по элементам и статьям калькуляции приведены в Методических рекомендациях по формированию себестоимости продукции (работ, услуг). Предприятие самостоятельно устанавливает перечень и состав статей калькулирования себестоимости продукции.

Учёт затрат на производство продукции ведется на счёте 23 «Производство».

Основная корреспонденция счетов по учету затрат на производство продукции представлена в таблице 2.

Таблица 2 - Корреспонденция счетов по учету затрат на производство продукции

Содержание операции	Бухгалтерские записи	
	Дебет	Кредит
1. Использование запасов на производство товаров	23 «Производство»	20 «Производственные запасы»
2. Начисление заработной платы работникам за изготовление товаров	23 «Производство»	661 «Расчеты по оплате труда»
3. Начисление взносов в фонды социального страхования	23 «Производство»	65 «Расчеты по страхованию»
4. Отражение расходов на услуги, предоставленные другими предприятиями	23 «Производство»	63 «Расчеты с поставщиками», 68 «Расчеты с прочими кредиторами »
5. Включение общепроизводственных расходов в себестоимость товаров	23 «Производство»	91 «Общепроизводственные расходы»
6. Оприходование на склад готовой продукции	26 «Готовая продукция»	23 «Производство»

7 Особенности отчётности материально-ответственных лиц производственных цехов

Материально-ответственные лица цехов (мастера, заведующие цехами) ежедневно отчитываются перед руководителем предприятия. Отчёт составляется по форме, предусмотренной для предприятий ресторанного хозяйства.

В приходной части Отчёта отражают стоимость продуктов и сырья, поступившего в цех по ценам продажи, а в расходной - стоимость отпущенных на склад полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий по продажным ценам. Отчёт составляется в суммовом выражении.

С целью обеспечения контроля за использованием сырья согласно норм и закладки, а также контроля за движением готовых изделий и полуфабрикатов в количественных показателях материально-ответственные лица должны дополнительно составлять «Отчёт о движении готовых изделий» в количественных и суммовых показателях.

Отчёт должен составляться на даты проведения инвентаризаций в двух экземплярах. Один экземпляр с приложенными документами сдаётся в бухгалтерию, второй – остаётся у материально-ответственного лица.

В отчёте должно быть указано полное и точное наименование изделий, а по штучным – ещё и вес одного изделия. Остатков незавершенного производства, как правило, на конец дня (смены) не должно быть. Остаток может иметь место только по полуфабрикатам, на изготовление которых по технологии требуется больше одного рабочего дня (смены).

Материально-ответственные лица цехов по производству полуфабрикатов, кондитерских и других изделий составляют «Отчёт о движении продуктов в производстве». Отчёт составляется в суммовом выражении по учётным ценам предприятия. Данные о поступлении продуктов, товаров и тары заносятся в отчёт на основании документов склада, поставщиков, др. Расход продуктов определяется на основании Актов об отпуске на реализацию готовой продукции сырья и продуктов.

Отчёт составляется в двух экземплярах, первый из которых с приложенными документами сдаётся в бухгалтерию. В первой части отчёта отражается поступление сырья и продуктов в производство за отчётный период в количестве и сумме. Во второй части отражают остаток на начало отчётного периода, поступление с остатком, фактический остаток на конец периода, возврат и списание по документам по количеству и сумме. В третьей части отчёта отражают фактические затраты сырья на выпуск блюд по нормам, отклонения от норм; отнесение на виновных лиц перерасхода сырья и продуктов на основании решения руководителя.

На обратной стороне отчёта может быть размещен отчёт о движении тары за отчётный период.

8 Синтетический учёт операций цехов

Синтетический учёт продуктов, товаров и сырья, находящихся в цехах по производству полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и других изделий, а также готовой продукции ведут так же, как и на кухне (в производстве) предприятий ресторанного хозяйства - на счете 282.3 «Товары и продукты в ресторанном хозяйстве» по ценам продажи. Тару учитывают на счете 284.3 «Тара в ресторанном хозяйстве» по ценам приобретения.

При поступлении продуктов со склада в цех составляют запись:

Дт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»

Кт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»

Отпуск готовых изделий из цехов на склады готовой продукции по учётным ценам:

Дт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»

Кт 282.3 «Товары и продукты в заведениях ресторанного хозяйства»

Разница в ценах цехов и других подразделений будет отображаться за счет торговой наценки ресторанного хозяйства.

Перерасход продуктов, товаров и сырья в производственных цехах или их недостачи будут отображаться записью:

Дт 947 «Недостачи и потери от порчи ценностей»

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

Следующими записями следует показать в учёте отнесение недостачи на виновное лицо на основании решения руководителя предприятия.

Следует указать также на то, что отражение в учете операций цехов, функционирующих как отдельные юридические лица, может осуществляться с применением счетов 23 «Производство», 26 «Готовая продукция».

Вопросы для самоконтроля

1. Назовите документы, которыми оформляется производство в самостоятельных цехах по производству мясных крупнокусковых полуфабрикатов?
2. Какая информация отражается в Акте на разделку мяса-сырья?
3. На каком счёте учитывается производство полуфабрикатов в самостоятельных цехах по производству полуфабрикатов?
4. В чём суть записи проводки методом «красное сторно»?
5. Порядок составления Отчёта о движении продуктов в производстве.
6. На каком счёте ведётся учёт продуктов, товаров и сырья, находящихся в цехах по производству полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и других изделий?

Домашнее задание

1. Выучить конспект лекции.
2. Используя учебную литературу и возможности Интернет-ресурсов, самостоятельно найти материал и подготовить информационное сообщение (доклад) по вопросу «Внутренние нормативные документы организации».

Преподаватель: Бойко Ольга Антоновна