

22.03.2023 г.
Очная форма обучения
Группа ООП 3/1
Бухгалтерский учёт

Вид занятия:	лекция (2 часа)
Тема занятия:	Инвентаризация товаров и продуктов в ресторанном хозяйстве
Цели занятия:	
- учебная	- изучить особенности проведения инвентаризации товаров и продуктов в ресторанном хозяйстве; - ознакомиться с документальным оформлением инвентаризации товаров и продуктов в предприятиях ресторанного хозяйства; - рассмотреть порядок регулирования инвентаризационных разниц; - привлекать студентов к самостоятельной деятельности;
- воспитательная	- пробудить интерес к изучению дисциплины, - создать положительную мотивацию на изучение дисциплины.

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 3.5 Инвентаризация товаров и продуктов в ресторанном хозяйстве

План

1. Особенности проведения и документальное оформление инвентаризации товаров и продуктов в ресторанном хозяйстве.
2. Регулирование инвентаризационных разниц.

Задание

1. Составить опорный конспект 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:

1 Особенности проведения и документальное оформление инвентаризации товаров и продуктов в ресторанном хозяйстве

В соответствии с Законом ДНР «О бухгалтерском учёте» с целью обеспечения достоверности данных бухгалтерского учёта и финансовой отчётности на предприятиях периодически должна проводиться инвентаризация.

Предприятия обязаны проводить инвентаризацию активов и обязательств, в ходе которой проверяются и документально подтверждаются их наличие, состояние и оценка.

Объекты и периодичность проведения инвентаризации определяются руководителем предприятия, кроме случаев, когда её проведение является обязательным согласно действующему законодательству.

Кроме того, обязательным является проведение инвентаризации активов и обязательств предприятия перед составлением годовой финансовой отчетности.

В отдельных случаях потребность в инвентаризации ценностей возникает во время ревизий по заданию судебно-следственных органов, когда неправильно определены размеры недостатков, излишков и другого материального ущерба, период их возникновения и ответственные лица.

Инвентаризация товаров, продуктов и тары на предприятиях ресторанного хозяйства проводится в следующие сроки:

- 1) в производстве (на кухне), в производственных цехах, подсобных помещениях, цехах по производству полуфабрикатов, кондитерских изделий - не менее одного раза в месяц;
- 2) в буфетах - не менее, чем один раз в месяц;
- 3) на складах (кладовых) с индивидуальной материальной ответственностью - не реже, чем ежеквартально;
- 4) на складах объединений (комбинатов) предприятий ресторанного хозяйства - два раза в год.

Инвентаризацию проводит инвентаризационная комиссия, которая назначается приказом руководителя предприятия.

Согласно действующему законодательству, инвентаризационная комиссия несёт все виды ответственности как перед законодательством ДНР, так и перед руководителем предприятия.

Ответственность за нарушение норм и правил проведения инвентаризации может наступить:

- за несвоевременность и несоблюдение порядка проведения инвентаризации, определенного письменным распоряжением (приказом) руководителя предприятия и урегулированного действующим законодательством ДНР;

- за неполную и неточную информацию, внесенную в инвентаризационные описи и в другие инвентаризационные документы;

- за несоответствие внесенных в описи отличительных признаков товарно-материальных ценностей (тип, сорт, марка, размер), по которым определяют их цену;

- за неправильное, неточное, несвоевременное оформление

инвентаризационных документов, не соответствующее установленному на предприятии порядку.

Для совершенствования процедур проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей желательно использовать измерительную технику и мерную тару.

С массовым появлением на предприятиях компьютерной техники появилась возможность наносить информацию об остатках на маркировку тары. Нанесенную таким способом информацию о ТМЦ во время инвентаризации снимают с помощью считывающих устройств. После этого следует сравнить полученные данные с бухгалтерскими. При таком методе инвентаризации к минимуму сводится возможность ошибки, максимально сокращается время на ее проведение.

Среди компьютерных методов проведения инвентаризации особое внимание заслуживает метод, по которому в начале инвентаризации материально-ответственные лица по данным маркировки на таре проставляют количество и цену того или иного вида ценностей. После этого инвентаризационная комиссия проверяет нанесенную информацию о ценностях в натуре, сравнивая эти данные с данными маркировки.

К началу проведения инвентаризации материально-ответственные лица в присутствии комиссии отчитываются о последних проведенных операциях, отражают их в учете и вместе с описью документов под расписку сдают в бухгалтерию.

Затем материально-ответственные лица дают комиссии расписку, в которой подтверждают, что все приходные и расходные документы сданы в бухгалтерию и все материальные ценности, доверенные им для хранения, находятся в помещении или в других местах.

Инвентаризация должна проводиться в присутствии всех членов комиссии и материально-ответственных лиц. При коллективной (бригадной) материальной ответственности - с обязательным участием бригадира.

Если подразделение осуществляет реализацию материальных ценностей за наличные, то, прежде, подсчитывается наличие денежных средств в кассе:

- регистрируются показатели счетчиков кассовых аппаратов (РРО);
- сумма наличных денежных средств сверяется с показателями кассового аппарата.

При инвентаризации приходные и расходные операции с материальными ценностями, как правило, не осуществляются.

Также до начала инвентаризации проверяется состояние измерительного хозяйства - точность весов, гирь и другой аппаратуры.

Особенностью проведения инвентаризации на предприятиях ресторанного хозяйства является тот факт, что на момент её проведения в производстве (на кухне), в производственных цехах может быть не завершено производство готовых изделий. Такие изделия не должны быть занесены непосредственно в инвентаризационную опись. С этой целью следует применять нормы расхода сырья и продуктов, и нормы отходов при их холодной и тепловой обработке. Эти нормы содержит Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Например, на момент проведения инвентаризации на кухне (производстве)

ресторана обнаружено 200 кг очищенного картофеля. Согласно Сборнику рецептур нормы отходов при холодной обработке картофеля составляют 25 %. Следовательно, для определения количества неочищенного картофеля следует составить такой расчет:

$$\text{Кн.} = (200 \times 100) / (100 - 25) = 267 \text{ кг}$$

Таким образом, количество неочищенного картофеля составляет 267 кг.

По подобным видам сырья и продуктов в инвентаризационную опись будут записаны: вес брутто, вес нетто, суммы будут проставляться отдельно по весу брутто и нетто.

Порядок записи в инвентаризационные описи товаров, продуктов и сырья в буфетах, барах, производственных цехах, которые не подлежали обработке такой же, как и в розничных предприятиях. Так, на фактическое наличие товаров, продуктов и сырья составляют инвентаризационную опись. В указанную опись записывают фактическое наличие любого вида ценностей, а также показатели расчетов перевода полуфабрикатов и незавершенных производством изделий в исходное состояние сырья.

Инвентаризационные описи составляются по каждому виду ценностей.

Отдельные описи составляются:

- на ценности, которые получили от поставщиков во время инвентаризации;
- на ценности, находящиеся на ответственном хранении;
- на испорченные товары;
- на тару.

Материалы инвентаризационной комиссии передаются в бухгалтерию предприятия, где осуществляется их проверка. Эти материалы должны быть рассмотрены в 5-дневный срок и утверждены руководителем предприятия. Все принятые решения вступают в юридическую силу и становятся обязательными для исполнения после утверждения протокола заседания комиссии руководителем предприятия. Утвержденные результаты инвентаризации отражаются в бухгалтерском учете предприятия в том месяце, в котором закончена инвентаризация. На основании инвентаризационных описей в бухгалтерии составляют сличительные ведомости установленной формы.

2 Регулирование инвентаризационных разниц

Последним этапом инвентаризационного процесса является регулирование инвентаризационных разниц и оформление предложений по принятию решений по выявленным нарушениям.

Инструкция по инвентаризации предусматривает такой порядок:

- превышение стоимости ценностей, оказавшихся в излишке, против стоимости ценностей, оказавшихся в недостатке при пересортице, относится на увеличение данных учета соответствующих материальных ценностей;
- взаимный зачет излишков и недостач в результате пересортицы может быть допущен только по материальным ценностям одинакового наименования и в тождественном количестве при условии, что излишки и недостачи образовались за один и тот же период у одного и того же материально-ответственного лица;

- органы управления, в подчинении которых находится предприятие, могут устанавливать порядок, когда такой зачет может быть допущен относительно одной и той же группы товарно-материальных ценностей, если ценности имеют сходство по внешнему виду или упакованы в одинаковую тару (при отпуске их без распаковки тары).

- в случае если при зачёте недостач излишками при пересортице стоимость ценностей, оказавшихся в недостатке, больше стоимости ценностей, оказавшихся в излишке, то разница стоимости должна быть отнесена на виновных лиц;

- если конкретные виновники пересортицы не установлены, то суммовые разницы рассматриваются как недостачи ценностей сверх норм естественной убыли с отнесением их на результаты финансово-хозяйственной деятельности. По таким суммовым разницам в протоколах инвентаризационной комиссии должны быть даны исчерпывающие объяснения причин, по которым разницы не могут быть отнесены на виновных лиц.

Расхождения фактического наличия материальных ценностей и денежных средств с бухгалтерскими данными, установленные при проведении инвентаризации и при других проверках, регулируются предприятием в следующем порядке:

- товарно-материальные ценности, которые оказались в излишке подлежат оприходованию и зачислению соответственно на результаты финансово-хозяйственной деятельности, с последующим установлением причины возникновения излишка и виновных в этом лиц;

- потери ценностей в пределах утвержденных норм списывается по решению руководителя предприятия в соответствии с расходами. Нормы естественной убыли могут применяться только в случае выявления фактических недостач. При отсутствии норм потерь они рассматриваются как сверхнормативные расходы;

- сверхнормативные расходы и недостачи товарно-материальных ценностей, включая готовую продукцию, в тех случаях, когда виновники не установлены, или во взыскании с виновных лиц отказано судом, списываются на убытки предприятия. В документах, которые оформляются на списание потерь и сверхнормативных недостач, должны быть указаны принятые меры по недопущению таких недостач в будущем.

Порядок определения размера ущерба от хищения, недостачи, уничтожения и порчи материальных ценностей регулируются Постановлением № 116 «Порядок определения размера ущерба от хищения, недостач и уничтожения материальных ценностей».

Размер ущерба от хищения, недостачи и уничтожения материальных ценностей определяется в двойном размере балансовой стоимости этих ценностей, но не ниже 50 % балансовой стоимости на момент установления такого факта с учетом индекса инфляции и размера акцизного сбора по формуле:

$$P(c) = [(B - A) \times \text{инф.} + A \times \text{сб}] \times 2$$

Вопросы для самоконтроля

1. В какие сроки проводится инвентаризация товаров, продуктов и тары на

- предприятиях ресторанного хозяйства?
2. В каких случаях может наступить административная ответственность за нарушение норм и правил проведения инвентаризации?
 3. Порядок проведения инвентаризации товаров и продуктов.
 4. Что является отличительной особенностью проведения инвентаризации на предприятиях ресторанного хозяйства?
 5. На какие ценности составляются отдельные инвентаризационные описи?
 6. Какой существует порядок регулирования инвентаризационных разниц?
 7. По какой формуле определяется размер ущерба от хищения, недостачи и уничтожения материальных ценностей?

Домашнее задание

Выучить конспект лекции

Преподаватель: Бойко Ольга Антоновна