***Учет сырья, продуктов и тары на складах предприятий общественного питания***

На большинстве предприятий общественного питания сырье и товары сначала поступают в кладовую, после чего передаются на производство, в буфеты и другие структурные подразделения.

Поступившие сырье и товары передают под материальную ответственность кладовщиков.

Документальное оформление и порядок приемки товаров от поставщиков такой же, как и в торговле.

Для получения сырья из кладовой заведующий производством выписывает требование в кладовую (форма N ОП-3), в котором указывает наименование сырья и его количество с учетом потребности в нем на предстоящий день и остатка сырья на производстве на начало дня. После разрешения руководителя организации требование передают в кладовую.

На основании требования и фактического отпуска сырья кладовщик выписывает накладную на отпуск товара (форма N ОП-4).

Такой же накладной оформляется отпуск товаров в буфеты и другие структурные подразделения.

Если учетные цены на сырье и товары в кладовой отличаются от учетных цен подразделений, получающих ценности, то в накладной указывают оба вида цен и стоимость сырья и товаров по этим ценам.

**Учет запасов на складе ведет материально ответственное лицо,** в данном случае - **кладовщик**, которого назначает руководитель. Принятие ответственности за сохранность ценностей, вверенных материально-ответственному лицу, оформляется подписью на документе, по которому материалы передаются ему на хранение. Чаще всего этим документом является договор о полной материальной ответственности.

Складской учет ведется в натуральных показателях по номенклатурным номерам товаров (тары). Порядок учета может быть различен в зависимости от способа хранения товара и от некоторых факторов, как-то: частота поступлений продуктов в кладовую, совместимость товаров по условиям хранения, их натуральные характеристики, а также объем и ассортимент и т. д.

Сырье и товары в кладовых, предназначенные для кулинарной обработки, учитываются в ценах приобретения без добавления торговой наценки. Покупные товары, предназначенные для реализации без кулинарной обработки (винно-водочные и безалкогольные напитки, молоко и молочные продукты, сигареты и др.), учитываются в ценах приобретения с добавлением торговой наценки. Уровень торговых наценок определяется и утверждается самостоятельно субъектом в соответствии с разрабатываемыми организацией прейскурантами и выбранной учетной политикой.

Бухгалтерский учет в кладовых общественного питания ведется по оперативно-бухгалтерскому (сальдовому) методу. Сущность этого метода заключается в том, что в бухгалтерии учет ведут по месту нахождения продуктов, товаров, по материально ответственным лицам суммарно в денежном выражении. Учет продуктов и товаров в кладовых ведут материально ответственные лица (завскладом, кладовщики) по наименованию, сорту, количеству, цене на карточках количественно- суммового учета или в товарных книгах.

На каждое наименование продуктов, товаров по сортам (категориям) открывают отдельную карточку или отводят определенное количество страниц в товарной книге.

Материально ответственное лицо (заведующий складом) получает товарную книгу (карточку) в пронумерованном виде в бухгалтерии под расписку. После того как книги (карточки) полностью использованы, их сдают в бухгалтерию, где они хранятся как регистры аналитического учета наряду с другими бухгалтерскими документами.

Правильность записей, производимых материально ответственным лицом по приходу и расходу ценностей и их остатках в товарной книге (карточках), периодически проверяет бухгалтер, о чем делается отметка в специальной графе.

По окончании месяца, квартала, а также на дату инвентаризации, составляется ведомость остатков продуктов, товаров в кладовой для сверки с данными бухгалтерского учета.

Материально ответственные лица кладовых сдают в бухгалтерию документы на поступление и выбытие продуктов (товаров) при сопроводительных реестрах или товарных отчетах в сроки, установленные на предприятии.

При оперативно-бухгалтерском (сальдовом) методе учета материально ответственные лица составляют товарные отчеты.

**Документирование операций по отпуску сырья и товаров из кладовой**

Продукты из кладовых предприятий общественного питания могут быть отпущены в мелкорозничную сеть, в буфеты, а также на производство и т. д. При этом в производство продукты отпускаются ежедневно в пределах потребности для изготовления намеченных к выпуску; кулинарные изделий и блюд с учетом имеющихся в наличии остатков продуктов.

На получение продуктов из кладовой заведующий производством составляет требование, в котором указывает: наименование, единицу измерения и количество продуктов. Требование составляется в одном экземпляре, подписывается заведующим производством и утверждается руководителем предприятия общественного питания. На основании требования выписывается накладная на отпуск продуктов из кладовой.

Отпуск продуктов на производство осуществляется на основании требований и оформляется накладными, которые подписываются заведующим производством и утверждаются руководителем предприятия.

В накладной указываются: полное наименование, сорт продуктов и товаров, масса или количество, учетные цены кладовой и цена реализации с добавлением единой наценки, если учет в кладовой ведется без добавления единой наценки, а также, должна быть отметка о номере сертификата-соответствия (или заверенная копия сертификата). Специи и соль отпускаются на производство в той же оценке, как и продукты, так как включаются в себестоимость согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. На производство (кухню) отпускаются только поименованные в накладной продукты и лишь в тех количествах, которые в ней указаны.

Накладные составляются, в двух экземплярах, один вместе с продуктами передается заведующему производством, второй экземпляр кладовщице вместе с товарным отчетом сдает в бухгалтерию.

В накладных на отпуск в буфеты какао, чая, натурального кофе, сахара указываются учетные цены, кладовой, а также учетные цены, исчисленные исходя из скалькулированной цены стакана чая, какао и норм закладки.

На практике может применяться комбинированный документ - требование-накладная, в котором соединены распоряжение и оправдательный расходный документ (графа «Отпущено»). Такой документ обычно применяется в тех случаях, когда при выписке документов не используются средства механизации.

Таким образом, отпуск продуктов и товаров из кладовой осуществляется на основании требований и накладных. При отпуске продуктов и товаров из кладовой на производство, в буфет, мелкорозничную сеть и другие пункты выписывают накладные, в которых они оцениваются в двух ценах: по себестоимости (стоимости приобретения или учетной цене), для списания с подотчета кладовщика, и по продажным ценам (с учетом наценки).

При приемке продуктов из кладовой заведующий производством и другие материально ответственные лица проверяют их количество, качество, соответствие кондиции, по которым рассчитаны нормы вложения сырья при калькуляции. Поступившее в производство сырье находится под отчетом у заведующего производством, его заместителя или заведующих цехами, которые несут полную материальную ответственность за его сохранность и рациональное использование.