***Учет продуктов на производстве***

Бухгалтерский учет продуктов в производстве ведется по материально ответственным лицам в следующем порядке: на производствах (кухнях) - суммовой, в денежном выражении; в обособленных ценах по производству кондитерских изделий, полуфабрикатов и кулинарных изделий возможно по наименованиям продуктов, количеству, учетной цене и сумме.

Ежедневно, накануне дня приготовления пищи, заведующий производством составляет план-меню, в котором указываются наименования и номера блюд по сборнику рецептур, по технологической карточке или по СТП, а также количество блюд, намечаемых к выпуску на следующий день. План-меню составляется в одном экземпляре, подписывается заведующим производством и утверждается руководителем предприятия.

Заведующий производством составляет требование в кладовую на продукты. Требование составляется с учетом потребности в сырье на предстоящий день и остатков сырья на начало дня. Требование утверждается руководителем и служит основанием для выписки накладной на отпуск сырья из кладовой. Дополнительный отпуск продуктов из кладовой на производство производится по дополнительному требованию.

Поступающие на производство продукты передаются под отчет заведующему производством или бригаде материально ответственных лиц.

***Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.***

Акт о реализации и отпуске изделий составляется ежедневно на основании кассовых чеков, абонементов, талонов, накладных и других документов. Применяется на предприятиях общественного питания, где используются формы расчетов с потребителями, позволяющие получить данные о реализации изделий кухни по наименованиям, количеству и их совместимости. Реализованные и отпущенные изделия группируются в акте по видам готовой продукции. Порционные блюда, имеющие повышенную наценку, выделяется в отдельную группу.

Акт является приложением к ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.

Акт подписывается членами комиссии, в том числе заведующим производством, кассиром, марочницей и проверяется бухгалтером.

Отчет о движении продуктов и тары на кухне применяется для контроля за движением и сохранностью сырья и готовых изделий на кухне, в баре, буфете. Ежедневно составляется в двух экземплярах в стоимостном выражении заведующим производством. Первый экземпляр со всеми приложениями документами сдается в бухгалтерию под расписку. Второй экземпляр, остается у заведующего производством.

Движение продуктов в ведомости отражается по учетным ценам кухни.

Остаток на начало дня переносят из предыдущего отчета или берут фактический остаток инвентаризационной описи. Второй показатель (приход) отражает стоимость продуктов, полученный из кладовой, его заполняют на основании накладных. В отчете указывают отдельную каждую накладную с указанием ее номера. Заведующий производством несет материальную ответственность за продукты, оставшиеся нереализованными с предыдущего дня и за вновь полученные из кладовой, поэтому в отчете эти показатели суммируются.

# *Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе*

Учет сырья и готовых изделий в самостоятельных кондитер­ских цехах фабрик-кухонь, ресторанов, столовых, а также других предприятиях общественного питания, где имеются отдельные материально-ответственные лица, не входящие в состав бригады кухни и отвечающие только за изготовление кондитерских изде­лий, ведется по наименованиям, сортам, количеству, учетным ценам и сумме.

Заведующий кондитерским цехом составляет наряд-заказ на изготовление кондитерских изделий, который утверждается ру­ководителем предприятия. На его основании заведующий цехом проводит расчет потребности сырья по установленным нормам и определяет количество сырья, подлежащего отпуску из кладовой с последующей проверкой бухгалтерией. Если отсутствуют отдель­ные виды сырья, предусмотренные рецептурой, допускается за­мена его другим равноценным сырьем согласно таблицам взаимо­заменяемости. На обороте наряда-заказа делают соответствующую справку о замене.

При расчете потребности в муке учитывают ее влажность, в зависимости от которой применяют скидки или накидки от ус­тановленных норм в размерах, предусмотренных Сборником ре­цептур. Вспомогательное сырье (специи, красители, эссенции и т.п.), потребность в котором незначительна и ежедневный от­пуск которого нецелесообразен, отпускают из кладовой по от­дельной накладной. Наряд-заказ одновременно является доку­ментом для:

·установления производственного задания по изготовлению кон­дитерских изделий;

·составления расчета потребности сырья на изготовление гото­вой продукции по заказу;

·контроля за выпуском из производства готовых изделий по ко­личеству и ассортименту, соответствующим заказу;

·расчета заработной платы кондитерам, если при изготовлении всей партии продукции, предусмотренной планом, была занята одна бригада.

Наряд-заказ выписывается в трех экземплярах. Первый экземп­ляр передается заведующему кондитерским цехом для выполне­ния заказа. Второй остается в бухгалтерии предприятия для кон­дитерских целей. Третий после окончания производственного про­цесса служит основанием для расчета заработной платы.

При наличии в кондитерском цехе двух и более бригад наряд - заказ составляют по каждой бригаде. На основании побригадных нарядов делают сводный наряд-заказ по такой же форме. Но учет сырья, полуфабрикатов и готовых изделий производят по каждой бригаде отдельно, прием-передачу полуфабрикатов между брига­дами оформляют по строке «Фактический выпуск».