Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

****

«Учебно-методическое обеспечение практической работы студентов»

Методические указания по практической работе студентов по дисциплине

ОП.05. Основы калькуляции и учета

для специальности

среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Автор:

Власенкова Татьяна Евгеньевна

Чебоксары

2021

Рассмотрена на заседании

цикловой комиссии Учетных\_дисциплин

Протокол № « » 2020 г.

Председатель цикловой комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Н.Михайлова

Автор: Власенкова Т.Е.

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов по учебной дисциплине ОП.05. Основы калькуляции и учета– Чебоксары: ГАПОУ ЧР «ЧЭТК» Министерства образования и молодежной политики ЧР.

Методическая разработка содержит комплект материалов для практической работы студентов четвертого курса специальности 43.01.09 «Повар, кондитер». Методические указания ориентированы на закрепление и углубление знаний, отработку профессиональных навыков по учебной дисциплине ОП. 05. «Основы калькуляции и учета», носят актуальный характер и учитывают последние изменения нормативно-законодательных актов в области бухгалтерского учета и налогообложения. Пособие предназначено для преподавателей учетных дисциплин и студентов четвертого курса специальности 43.01.09. «Повар, кондитер»

**Содержание**

Требования к результатам обучения по дисциплине ОП.05. Основы калькуляции и учета ……………………………………………………………………………………………… 4

Перечень практических занятий………………………………………………………….. 9

Задания для практических заданий………………………………………………………... 11

Приложения………………………………………………………………………………… 30

**Требования к результатам обучения по дисциплине**

**ОП.05. основы калькуляции и учета**

В результате освоения дисциплины обучающийся:

должен уметь:

* вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
* составлять товарный отчет за день;
* определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
* составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
* рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
* участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
* пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
* принимать оплату наличными деньгами;
* принимать и оформлять безналичные платежи;

составлять отчеты по платежам.

должен знать:

– виды учета, требования, предъявляемые к учету;

– задачи бухгалтерского учета;

– предмет и метод бухгалтерского учета;

– элементы бухгалтерского учета;

– принципы и формы организации бухгалтерского учета

– особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

– основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

– формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

– требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

– права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

– понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

– понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

– сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

– правила документального оформления движения материальных ценностей;

– источники поступления продуктов и тары;

– правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,

– реализованных и отпущенных товаров;

– методику осуществления контроля за товарными запасами;

– понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

– методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

– понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

– порядок оформления и учета доверенностей;

– ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

– правила торговли;

– виды оплаты по платежам;

– виды и правила осуществления кассовых операций;

– правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 | * вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; * составлять товарный отчет за день; * определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; * составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; * рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; * участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; * пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; * принимать оплату наличными деньгами; * принимать и оформлять безналичные платежи; * составлять отчеты по платежам. | * виды учета, требования, предъявляемые к учету; * задачи бухгалтерского учета; * предмет и метод бухгалтерского учета; * элементы бухгалтерского учета; * принципы и формы организации бухгалтерского учета * особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; * основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; * формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; * требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; * права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; * понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; * понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. * сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; * правила документального оформления движения материальных ценностей; * источники поступления продуктов и тары; * правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, * реализованных и отпущенных това­ров; * методику осуществления контроля за товарными запасами; * понятие и виды товарных потерь, методику их списания; * методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; * понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; * порядок оформления и учета доверенностей; * ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; * правила торговли; * виды оплаты по платежам; * виды и правила осуществления кассовых операций; * правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных сточников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

## Перечень практических занятий

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование работы** | **Наглядные пособия и ТСО** | **Задания** | **Часы** | **Неделя** |
| 1 | Классификация активов и обязательств организации | Рабочая тетрадь  Калькуляторы | Классифицировать активы и обязательства организации по составу и размещению | 2 | 2 |
| 2 | Составление бухгалтерского баланса на начало периода | Рабочая тетрадь  Калькуляторы | Составить бухгалтерский баланс | 2 | 3 |
| 3 | Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства | Рабочая тетрадь  Калькуляторы | Рассчитать требуемое количество сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства. Работа со Сборником рецептур | 2 | 4 |
| 4 | Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | Рабочая тетрадь  Калькуляторы | Составить план-меню  Рассчитать плановый товарооборот на день | 2 | 4 |
| 5 | Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.  Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.  Оформление калькуляционных карточек. | Рабочая тетрадь  Калькуляторы | Составить калькуляцию блюда  Рассчитать цену продажи блюда  Рассчитать стоимость блюд  Оформить калькуляционную карточку | 2 | 5 |
| 6 | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | Рабочая тетрадь  Калькуляторы | Оформить требование в кладовую  Оформить Накладную на отпуск товара.  Оформить товарный отчет за день | 2 | 5 |
| 7 | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | Рабочая тетрадь  Калькуляторы | Оформить Дневной заборный лист  Оформить Акт о реализации изделий кухни за наличный расчет | 2 | 7 |
| 8 | Составление кассового отчета. | Рабочая тетрадь  Калькуляторы | Оформить ПКО и РКО  На основе приведенных операций по составить корреспонденцию счетов, заполнить кассовую книгу (отчет кассира) | 2 | 9 |
| 9 | Отражение в учете операций по учету основных средств и нематериальных активов | Рабочая тетрадь  Калькуляторы | Составить корреспонденцию счетов по учету поступления и выбытия основных средств и нематериальных активов | 2 | 12 |
| 10 | Отражение в учете операций по начислению заработной платы, отпускных, пособия по временной нетрудоспособности | Рабочая тетрадь  Калькуляторы | Рассчитать сумму начисленной заработной платы за месяц  Рассчитать сумму отпускных  Рассчитать сумму пособия по временной нетрудоспособности, декретных | 2 | 14 |

**ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ**

**Практическое занятие №1**

**Классификация активов и обязательств организации**

**Цели урока:**

1. ***1. Образовательная*** – группировать активы и обязательства организации;

***2. Развивающая –*** расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;

***3. Воспитательная –*** способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь группировать активы (по составу и размещению).

Задание 1. Сгруппируйте активы и обязательства организации в таблице 2 на основе данных таблицы 1.

***Исходные данные:***

Таблица 1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Активы и обязательства организации** | **Сумма, руб.** |
| 1. | Нераспределенная прибыль | 106 000 |
| 2. | Расчеты по долгосрочным кредитам и займам | 120 000 |
| 3. | Задолженность поставщикам | 36 020 |
| 4. | Оборудование | 56 080 |
| 5. | Топливо | 5 200 |
| 6. | Автомобиль | 220 100 |
| 7. | Касса | 6 800 |
| 8. | Денежные средства на расчетном счете | 15 120 |
| 9. | Авторское право на программу ЭВМ | 35 200 |
| 10. | Уставный капитал | 32 980 |
| 11. | Производственный инвентарь | 61 500 |
| 12. | Задолженность по налогам и сборам | 38 000 |
| 13. | Задолженность в пенсионный фонд | 12 970 |
| 14. | Задолженность предприятия по заработной плате | 54 030 |

***Группировка активов и обязательств предприятия.***

Таблица 2.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Активы*** | ***Сумма, руб.*** | ***Обязательства*** | ***Сумма, руб.*** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***Итого:*** |  | ***Итого:*** |  |

*Задание 2. Сгруппируйте активы и обязательства организации в таблице 4 на основе данных таблицы 3.*

***Исходные данные:***

Таблица 3.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Активы и обязательства организации*** | ***Сумма, руб.*** |
| 1. | Задолженность перед бюджетом по налогу на прибыль | 89 200 |
| 2. | Оборудование | 568 250 |
| 3. | Задолженность работникам по заработной плате | 29 500 |
| 4. | Здание | 1 054 500 |
| 5. | Вычислительная техника | 296 425 |
| 6. | Задолженность Иванова Н.П. по подотчетным сумма | 8 000 |
| 7. | Топливо | 187 280 |
| 8. | Запасные части | 56 250 |
| 9. | Сырье и материалы | 894 395 |
| 10. | Уставный капитал | 1 200 000 |
| 11. | Краткосрочный кредит | 1 100 000 |
| 12. | Наличные деньги в кассе | 2 000 |
| 13. | Задолженность в Пенсионный фонд | 8 000 |
| 14. | Денежные средства на расчетном счете | 496 840 |
| 15. | Задолженность бюджету по НДС | 28 450 |
| 16. | Авторское право на программу ЭВМ | 127 385 |
| 17. | Резервный капитал | 784 080 |
| 18. | Задолженность поставщику за материалы | 568 900 |
| 19. | Нераспределенная прибыль | 790 000 |
| 20. | Товары | 862 455 |
| 21. | Добавочный капитал | 450 000 |
| 22. | Долгосрочный займ | 1 000 000 |
| 23. | Транспортные средства | 827 000 |
| 24. | Производственный инвентарь | 217 350 |
| 25. | Оборудование к установке | 450 000 |

***Группировка активов и обязательств предприятия.***

Таблица 4.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Активы*** | ***Сумма, руб.*** | ***Обязательства*** | ***Сумма, руб.*** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***Итого:*** |  | ***Итого:*** |  |

**Практическое занятие №2**

**Составление бухгалтерского баланса на начало периода**

**Цели урока:**

1. ***Образовательная*** – составлять бухгалтерский баланс на начало отчетного периода;

2. ***Развивающая*** – расширить профессиональные навыки по составлению бухгалтерского баланса;

3. ***Воспитательная*** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач;

Задание 1. Составить бухгалтерский баланс (таблица 5) на основе следующих данных:

Таблица 5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование активов и обязательств** | **Сумма, тыс.руб.** |
| 1 | Уставный капитал | 1 800 000 |
| 2 | Наличные деньги в кассе | 1 000 |
| 3 | Задолженность за покупателями | 17 000 |
| 4 | Задолженность за прочими дебиторами | 3 000 |
| 5 | Вспомогательные материалы | 402 000 |
| 6 | Топливо | 175 000 |
| 7 | Задолженность перед внебюджетными фондами | 8 500 |
| 8 | Задолженность перед персоналом | 34 000 |
| 9 | Незавершенное производство | 182 000 |
| 10 | Основные средства | 850 000 |
| 11 | Основные материалы | 950 000 |
| 12 | Нераспределенная прибыль | 120 000 |
| 13 | Деньги на расчетном счете в банке | 40 000 |
| 14 | Задолженность поставщикам за топливо | 132 000 |
| 15 | Краткосрочные кредиты банков | 80 000 |
| 16 | Готовые изделия | 110 500 |
| 17 | Долгосрочные кредиты банков | 150 000 |
| 18 | Уголь | 100 000 |
| 19 | Защитные заграждения | 82 000 |
| 20 | Хозяйственный инвентарь | 13 000 |
| 21 | Задолженность по налогам и сборам | 16 000 |
| 22 | Добавочный капитал | 180 000 |
| 23 | Резервный капитал | 315 000 |
| 24 | Резервы предстоящих расходов | 40 000 |
| 25 | Задолженность перед прочими кредиторами | 20 000 |
| 26 | Резервы по сомнительным долгам | 30 000 |

2 925 500

**Практическое занятие №3**

**Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства**

**Цели урока:**

1. ***Образовательная*** – рассчитать требуемое количество сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства;

2. ***Развивающая*** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;

3. ***Воспитательная*** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь рассчитывать требуемое количество сырья для приготовления продукции собственного производства.

*Задание 1.*

1. *На основании Сборника рецептур найти и выписать рецептуры:*

* *№ 833 «Волованы с кетой»;*
* *№ 31 «Икра свекольная»;*
* *№ 110 «Омлет со шпиком»;*
* *№ 309/2 «Кисель из кураги».*

1. *Рассчитать потребное количество сырья (таблица 7) на заданный выпуск готовых изделий (таблица 6).*

Таблица 6

Заданный выпуск готовых изделий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Номер блюда по рецептуре | Количество выпущенных готовых изделий |
| 1. | Волованы с кетой | 833 | 400 |
| 2. | Икра свекольная | 31 | 250 |
| 3. | Омлет со шпиком | 110 | 320 |
| 4. | Кисель из кураги | 309/2 | 300 |
| Итого | | | 1270 |

Таблица 7

Расчет потребного количества сырья на заданный по плану-меню выпуск готовых изделий

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов/блюд | Волованы с кетой | | Икра свекольная | | Омлет со шпиком | | Кисель из кураги | | Всего, кг |
| На 100 порций, кг | На фактический выпуск  400 шт., кг | На 100 порций, кг | На фактический выпуск  250 шт., кг | На 100 порций, кг | На фактический выпуск  320 шт., кг | На 100 порций, кг | На фактический выпуск  300 шт., кг |
| 1 | Мука пшеничная |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Маргарин столовый |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Меланж |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Уксусная эссенция 80%-ная |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Вода |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Кета соленая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Масло сливочное |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Огурцы свежие |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Свекла |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Лук репчатый |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Томатное пюре |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Масло растительное |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Уксус 3% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Сахар |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Яйца |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Молоко |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Шпик |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Курага |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Крахмал картофельный |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Кислота лимонная |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Вопросы для самопроверки:*

1. Чем являются Сборники рецептур для предприятий общественного питания?
2. Какая информация содержится в Сборнике рецептур помимо самих рецептур и технологии приготовления?
3. В чем отличие Сборника рецептур блюд и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий?

**Практическое занятие №2**

**Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.**

**Цели урока:**

1. ***Образовательная*** – составить план-меню, рассчитать плановый товарооборот на день;

2. ***Развивающая*** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;

3. ***Воспитательная*** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь составлять план-меню и рассчитывать плановый товарооборот на день.

*Задание 1. Оформить план-меню на основании данных таблицы 8.*

Таблица 8

Цена продажи готовых изделий.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Номер блюда по рецептуре | Количество выпущенных готовых изделий, шт. | Цена продажи готового блюда, руб. |
| 1. | Волованы с кетой | 833 | 400 | 26,00 |
| 2. | Икра свекольная | 31 | 250 | 14,00 |
| 3. | Омлет со шпиком | 110 | 320 | 33,50 |
| 4. | Кисель из кураги | 309/2 | 300 | 18,00 |
| Итого | | | 1270 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | 0330502 |
|  | | по ОКПО | 12345678 |
| Организация | |  |  |
| структурное подразделение | Вид деятельности по ОКДП | |  |
| Вид операции | | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**  Руководитель  \_\_\_\_ \_\_  должность  *\_\_\_\_ \_\_* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись расшифровка подписи  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_ г. | | | |
| **ПЛАН-МЕНЮ** | | Номер  документа | Дата  Составления |
|  |  |

на «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер  по  порядку | Блюда и гарнир | | | | Коли-  чество | Цена продажи,  руб. коп. | Сумма,  руб. коп. |
| наименование и краткая характеристика | Код | номер блюда  по сборнику  рецептур,  по ТТК, СТП | выход  одного  блюда, г. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Волованы с кетой |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Икра свекольная |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Омлет со шпиком |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Кисель из кураги |  |  |  |  |  |  |
| Итого | | | | | | |  |

Заведующий производством *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

*2. На основании данных задания 1 рассчитать плановый товарооборот на день по формуле:*

*Т=сумма (P\*Q), где (1)*

*Т – сумма товарооборота, руб.*

*Р – цена блюда, руб.*

*Q – количество блюд, выпущенное за день, шт.*

*Вопросы для самопроверки:*

1. Что такое цена?
2. Назовите виды цен, применяемых в общественном питании.
3. В чем заключается значение выбора учетной цены?
4. Что такое план-меню, каково его предназначение?

**Практическое занятие №5.**

**Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.**

**Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.**

**Оформление калькуляционных карточек.**

**Цели урока:**

1. ***Образовательная*** –составлять калькуляцию блюд и кондитерских изделий;

2. ***Развивающая*** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;

3. ***Воспитательная*** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач;

***Задания к выполнению:***

*Задание 1.*

1. *Составить калькуляцию блюда «Осетрина заливная с гарниром» (таблица 9).*
2. *Рассчитать цену продажи блюда «Осетрина заливная с гарниром» (таблица 9).*
3. *Рассчитать стоимость блюд, входящих в основное блюдо (таблица 10, 11, 12).*

***Важно! Расчет стоимости блюд, входящих в основное блюдо производится без наценки, т.к. она будет включена в стоимость основного блюда.***

Таблица 9

**Калькуляционная карточка. Осетрина заливная с гарниром, рецептура № 138**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма*** | | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| ***на одну порцию, г*** | ***на 10 килограмм, кг*** |
| Осетр  Лимон  Петрушка (зелень)  Морковь  Соль  Желе № 832  Гарнир № 744  Соус № 826 | 160  5,5  2  6  2  125  50  25 | 16,0  0,55  0,2  0,6  0,2  12,5  5  2,5 | 165-00  37-00  78-65  6-55  5-00 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций*** | | | |  |
| ***Наценка 56%, руб. коп.*** | | | |  |
| ***Цена продажи блюда, руб. коп.*** | | | |  |
| ***Выход одного блюда в готовом виде, г*** | | | | 275 |

Таблица 10

**Калькуляционная карточка. Соус-хрен, рецептура № 826**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма*** | | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| ***на одну порцию, г*** | ***на 10 килограмм, кг*** |
| Хрен (корень)  Уксус 9%  Свекла  Сахар  Соль | 469  250  255  20  20 | 4,69  2,5  2,55  0,2  0,2 | 75-00  31-00  5-43  1-14  0-50 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг*** | | | |  |
| ***Цена 1 кг (без наценки), руб. коп.*** | | | |  |
| ***Выход одного блюда в готовом виде, г*** | | | | 1 000 |

Таблица 11

**Калькуляционная карточка. Желе рыбное, рецептура № 832**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма*** | | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| ***на одну порцию, г*** | ***на 10 килограмм, кг*** |
| Пищевые рыбные отходы  Желатин  Морковь  Лук репчатый  Петрушка (корень)  Уксус 9%  Яйца (белки)  Лавровый лист  Соль | 1 000  40  25  24  13  15  3 шт.  0,3  10 | 10,0  0,4  0,25  0,24  0,13  0,15  30 шт.  0,003  0,1 | 22-00  115-20  6-55  7-30  62-00  31-00  12-00 (дес.)  150-00  5-00 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг*** | | | |  |
| ***Цена 1 кг (без наценки), руб.коп.*** | | | |  |
| ***Выход одного блюда в готовом виде, г*** | | | | 1 000 |

Таблица 12

**Калькуляционная карточка. Гарнир из овощей (2-й вариант), рецептура № 744**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма*** | | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| ***на одну порцию, г*** | ***на 10 килограмм, кг*** |
| Огурцы свежие  Помидоры свежие  Салат зеленый  Соль | 42  47  28  2 | 4,2  4,7  2,8  0,2 | 42-86  48-30  69-00  5-00 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг*** | | | |  |
| ***Цена 1 кг (без наценки), руб.коп.*** | | | |  |
| ***Выход одного блюда в готовом виде, г*** | | | | 1 000 |

*Задание 2.*

1. *Составить калькуляцию изделий «Корзиночка любительская» (таблица 13) и «Корзиночка с желе и фруктами» (таблица 14).*
2. *Рассчитать цену продажи изделий «Корзиночка любительская» и «Корзиночка с желе и фруктами» (таблицы 13, 14).*
3. *Рассчитать стоимость полуфабрикатов, входящих в основные изделия (таблица 15, 16, 17, 18, 19).*

Таблица 13

**Калькуляционная карточка. Пирожное «Корзиночка любительская»,**

**рецептура № 6.61**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Тесто песочное  Бисквитная крошка  Крем сливочный  Коньяк | 2,75  2,57  3,435  0,037 | 200-00 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 100 шт., руб.коп.*** | | |  |
| ***Наценка 56%, руб. коп.*** | | |  |
| ***Цена продажи изделия, руб. коп.*** | | |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде, г*** | | | 75 |

Таблица 14

**Калькуляционная карточка. Пирожное «Корзиночка с желе и фруктами»,**

**рецептура № 6.60**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Тесто песочное  Начинка фруктовая  Фрукты консервированные  Желе | 2,995  1,02  3,435  0,71 | 45-55 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 100 шт., руб.коп.*** | | |  |
| ***Наценка 56%, руб. коп.*** | | |  |
| ***Цена продажи изделия, руб. коп.*** | | |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде, г*** | | | 80 |

Таблица 15

**Калькуляционная карточка. Песочное тесто, рецептура № 6.27**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Сахар  Мука высшего сорта  Эссенция  Маргарин  Меланж  Сода  Аммоний  Соль | 2,075  5,6  0,021  3,11  0,725  0,005  0,005  0,02 | 11-40  5-25  120-00  30-40  42-00  6-48  38-00  5-00 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб.коп.*** | | |  |
| ***Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.*** | | |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде, г*** | | | 1 000 |

Таблица 16

**Калькуляционная карточка. Начинка фруктовая, рецептура № 6.39**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Сахар  Повидло | 1,195  10,76 | 11-40  16-90 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб.коп.*** | | |  |
| ***Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.*** | | |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде, г*** | | | 1 000 |

Таблица 17

**Калькуляционная карточка. Крем сливочный, рецептура № 6.30**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Сахарная пудра  Сливочное масло  Молоко сгущенное  Ванильная пудра  Коньяк | 2,825  5,3  2,12  0,053  0,018 | 14-80  35-00  23-60  24-00  200-00 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб.коп.*** | | |  |
| ***Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.*** | | |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде, г*** | | | 1 000 |

Таблица 18

**Калькуляционная карточка. Бисквит, рецептура № 6.24**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Мука пшеничная  Крахмал  Сахарный песок  Меланж  Эссенция | 3,005  0,74  3,71  6,18  0,037 | 5-25  12-00  11-40  42-00  120-00 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб.коп.*** | | |  |
| ***Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.*** | | |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде, г*** | | | 1 000 |

Таблица 19

**Калькуляционная карточка. Желе, рецептура № 944**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Сахар  Патока  Эссенция  Коньяк  Кислота лимонная  Агар  Краска пищевая | 4,13  1,035  0,02  0,33  0,02  0,103  0,02 | 11-40  95-00  120-00  200-00  33-00  217-00  300-00 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб.коп.*** | | |  |
| ***Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.*** | | |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде, г*** | | | 1 000 |

*Задание 3.*

1. *Оформить калькуляционную карточку изделия «Берлинское пирожное» (приложение 1).*
2. *Произвести расчет стоимости одного изделия «Берлинское пирожное».*
3. *Произвести пересчет стоимости одного изделия «Берлинское пирожное» с учетом произошедших изменений в стоимости сырьевого набора.*

Таблица 15

*Данные для выполнения задания:*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование организации | ООО «Дело вкуса» |
| Структурное подразделение | Магазин «Дело вкуса» |
| Наименование блюда | Берлинское пирожное |
| Номер документа | 541 |
| Дата составления | 17.11.2017 |
| Расчет | 50 шт. |
| Торговая наценка | 115 % |
| Стоимость масло сливочного на 17.11 | 335-90 |
| Стоимость муки пшеничной на 17.11 | 39-55 |

*Вопросы для самопроверки:*

1. Что такое калькуляция?
2. Как составляется калькуляционный расчет?
3. Кто и как устанавливает наценки в общественном питании?
4. В чем состоит отличие разных способов калькуляции цен на продукцию общественного питания?
5. Как рассчитывается цена на продукцию общественного питания без калькуляции?
6. Как рассчитывается цена на продукцию кондитерского цеха?

**Практическое занятие №6.**

**Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.**

**Цели урока:**

1. ***Образовательная*** – оформлять поступление сырья.

2. ***Развивающая*** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;

3. ***Воспитательная*** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач;

***Задания к выполнению:***

*Задание 1*. Оформить Требование в кладовую (форма ОП-3) (приложение 2) на основе следующих данных (таблица 16):

1. Номер документа – 129;
2. Дата составления – 15.0.20\_г.;
3. Наименование организации – ООО «Дело вкуса».

*Задание 2.* Оформить Накладную на отпуск товара (форма ОП-4) (приложение 3) на основе следующих данных (таблица 16):

1. Номер документа – 215;

2. Дата составления – 20.01.20\_\_г.

3. Наименование организации – ООО «Дело вкуса»;

4. Отпущено на основании – Требования в кладовую (задание 1).

Таблица 16

*Данные для выполнения задания:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименования*** | ***Единицы измерения*** | ***Количество*** | ***Цена, р.к.*** |
| 1. | Курица | Кг | 4,56 | 70-00 |
| 2. | Картофель | Кг | 8,0 | 10-00 |
| 3. | Огурцы соленые | Кг | 0,75 | 72-00 |
| 4. | Салат листовой | Кг | 1,1 | 80-00 |
| 5. | Крабы | Кг | 0,18 | 250-00 |
| 6. | Яйца | Шт | 15 | 18-00 (дес.) |
| 7. | Курага | Кг | 0,1 | 92-30 |
| 8. | Сметана | Кг | 1,5 | 42-00 |
| 9. | Крахмал | Кг | 0,2 | 12-50 |
| 10. | Сахар-песок | Кг | 2,0 | 16-20 |
| 11. | Кислота лимонная | Кг | 0,1 | 118-00 |

*Задание 3.* На основании данных задания 2 оформить товарный отчет (форма ТОРГ-29) (приложение 4).

*Вопросы для самопроверки:*

1. На основании каких документов товары приходуют в кладовых предприятия?

2. Что такое доверенность?

3. Как и по каким документам производится отпуск товаров (продуктов) из кладовых?

4. Как может быть организован учет товаров и тары в кладовой?

5. Как ведется товарная книга?

6. Как учитывается тара в кладовой?

**Практическое занятие № 7.**

**Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.**

**Цели урока:**

1. ***Образовательная*** – оформлять отпуск готовой продукции из производства;

2. ***Развивающая*** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;

3. ***Воспитательная*** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач.

***Задания к выполнению:***

*Задание 1*. Оформить Дневной заборный лист (форма ОП-6) на основе следующих данных (таблица 17):

Таблица 17

*Дневной заборный лист*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Материально-ответственное лицо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
| Наименование | Ед.изм. | Отпущено  (кол-во) | | | Возвра-  щено | Всего | Итого отпущено за день | | | |
| По учетным  Ценам | | По ценам продажи | |
| 12 ч. | 13  ч. | 14 ч. | Цена, р.к. | Сумма, р.к. | Цена, р.к. | Сумма, р.к. |
| Салат «Сто-личный» | пор. | 5 | 10 | 5 | - | 20 | 11-81 |  | 18-43 |  |
| Борщ с капустой и картофелем | пор. | 2 | 10 | 3 | 1 | 14 | 19-25 |  | 30-03 |  |
| Котлеты с соусом сметанным и картофельным пюре | пор. | 5 | 10 | 5 | - | 20 | 12-16 |  | 18-98 |  |
| Кисель из кураги | пор. | 2 | 10 | 4 | 2 | 14 | 2-68 |  | 4-19 |  |
| Пирожное «Корзиночка любительская | шт. | 10 | 20 | 20 | - | 50 | 2-39 |  | 3-73 |  |
| Пирожное «Корзиночка с желе и фруктами» | шт. | 20 | 20 | 20 | 3 | 57 | 2-48 |  | 3-87 |  |
| Итого | - | 44 | 80 | 57 | 6 | 175 | - |  | - |  |
| Всего за день\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ натуральных единиц  на сумму\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ р. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ к.  Отпустил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Принял \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Проверил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |

*Задание 2*. Оформить акт о реализации изделий кухни за наличный расчет (таблица 18).

Таблица 18

*Акт о реализации изделий кухни за наличный расчет*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Номер калькуля-ционной карточки*** | ***Наименование*** | ***Реализовано*** | | | | |
| *Коли-чество* | *По ценам фактической реализации* | | *По учетным ценам* | |
| *Цена, р.к.* | *Сумма, р.к.* | *Цена, р.к.* | *Сумма, р.к.* |
| 1 | 1 | Салат «Столичный» | 10 | 18-43 |  | 11-81 |  |
| 2 | 7 | Борщ с капустой и картофелем | 13 | 30-03 |  | 19-25 |  |
| 3 | 12 | Кисель из кураги | 13 | 4-19 |  | 2-68 |  |
| 4 | 10 | Котлеты с картофельным пюре и сметанным соусом | 7 | 18-98 |  | 12-16 |  |
| Итого | | | 43 | - |  | - |  |

*Вопросы для самопроверки:*

1.  В чём состоит сущность бухгалтерского учёта готовой продукции?

2.  На основании каких документов осуществляется продажа готовой продукции?

3.  Что представляет собой готовая продукция?

4.  Как оценивается готовая продукция?

5.  Какие существуют отклонения учётной стоимости от фактической производственной себестоимости продукции?

**Практическое занятие №8.**

**Составление кассового отчета.**

**Цели урока:**

1. ***Образовательная*** – составлять кассовый отчет;

2. ***Развивающая*** – расширить профессиональные навыки по составлению бухгалтерского баланса;

3. ***Воспитательная*** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач.

***Задания к выполнению:***

*Задание 1.* Оформить приходный кассовый ордер (приложение 1) № 83 по следующей операции: ООО «Премьера» 17.11.20\_\_г. приняло от покупателя ООО «Заря» 42000 руб. (в т.ч. НДС – 7 000 руб.) за реализованную продукцию по счету 115 от 13.11.20\_\_г.

*Задание 2.*Оформить расходный кассовый ордер (приложение 2) № 321 по следующей операции: ООО «Премьера» выдало 21.11.20\_\_г. менеджеру Степанову А.П. под отчет 6 500 руб. на командировочные расходы в соответствии с приказом № 64 от 19.11.20\_\_г.

*Задание 3.* На основе приведенных операций по кассе за 21.11.20\_\_г. составить корреспонденцию счетов (таблица 11), заполнить кассовую книгу (отчет кассира) (приложение 3).

Лимит кассы – 8 000 руб.

Таблица 11

*Исходные данные для выполнения задания:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Документ и содержание хозяйственной операции*** | ***Сумма, руб.*** | ***Дт*** | ***Кт*** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
|  | Остаток на 21.11.20\_\_г. | 8 000 |  |  |
| 1. | ***Расходный кассовый ордер № 418***  Выдана менеджеру Осипову А.С. сумма под отчет на хозяйственные нужды | 1 300 |  |  |
| 2. | ***Приходный кассовый ордер № 322***  Получено в банке по чеку № 096548:  - для выплаты заработной платы;  - на командировочные расходы. | 130 000  5 000 |  |  |
| 3. | ***Приходный кассовый ордер № 323***  Поступили денежные средства за реализованную продукцию | 11 200 |  |  |
| 4. | ***Расходный кассовый ордер № 419***  По платежным ведомостям 20-21 выдана:  - заработная плата рабочим;  - депонированная заработная плата. | 117 500  8 500 |  |  |
| 5. | ***Приходный кассовый ордер № 324***  Возвращена неизрасходованная подотчетная сумма менеджером Осиповым А.С. | 265 |  |  |
| 6. | ***Расходный кассовый ордер № 420***  Выдана директору Смирнову О.Н. сумма под отчет на командировочные расходы | 5 000 |  |  |
| 7. | ***Приходный кассовый ордер № 325***  Поступили деньги в кассу в возмещение материального ущерба от Плотниковой Г.С. | 930 |  |  |
| 8. | ***Объявление на взнос наличными, расходный кассовый ордер № 421***  Сдана на расчетный счет неполученная в срок заработная плата | 4 000 |  |  |
| 9. | ***Приходный кассовый ордер № 326***  Поступили денежные средства от дебитора ООО «Импульс» | 13 400 |  |  |
| 10. | ***Расходный кассовый ордер 327***  Оплачено поставщику ООО «Луч» за предоставленные товары | 16 000 |  |  |
| 10. | ***Объявление на взнос наличными, расходный кассовый ордер № 328***  Внесена на расчетный счет сумма, превышающая установленный лимит |  |  |  |
|  | Остаток в кассе на 22.11.20\_\_\_г. |  |  |  |

*Вопросы для самопроверки:*

1. Каким документом регламентируется учет кассовых операций?
2. Какой документ оформляется при поступления кассира на работу?
3. Что такое лимит кассы и кем он устанавливается?
4. Каков предельный размер расчетов наличными с юридическими лицами из кассы?
5. Кто отвечает за ведение кассовой книги?
6. По какому документу производится прием денежных средств в кассу предприятия?

**Практическое занятие №9.**

**Отражение в учете операций по учету основных средств и нематериальных активов.**

**Цели урока:**

1. ***Образовательная*** – составлять корреспонденцию сетов по учету основных средств и материальных активов;

2. ***Развивающая*** – расширить профессиональные навыки по составлению корреспонденции счетов по учету основных средств и нематериальных активов;

3. ***Воспитательная*** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач.

***Задания к выполнению:***

*Задание 1.* Составить корреспонденция счетов по приобретению объекта основных средств (таблица 12).

Таблица 12

**Журнал фактов хозяйственной жизни.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание фактов хозяйственной жизни** | **Сумма, руб.** | **Дт** | **Кт** |
| 1. | ООО «Эллада» приобрело оргтехнику от ЗАО «РИО» | 271 400 |  |  |
| 2. | Отражена сумма НДС по приобретенным объектам основных средств (20%) |  |  |  |
| 3. | Оргтехника принята на учет по первоначальной стоимости |  |  |  |
| 4. | Перечислены денежные средства в погашение задолженности ЗАО «РИО» |  |  |  |
| 5. | НДС по полученной оргтехнике принят к вычету |  |  |  |

*Задание 2.* Отразите в учете продажу объекта основного средства в журнале регистрации фактов хозяйственной жизни (таблица 13).

Предприятие общепита ООО «Плакучая Ива» предъявило счет-фактуру за продаваемое холодильное оборудование стоимостью 540 000 руб., в т.ч. НДС 20 %. Выручка от покупателя поступила на расчетный счет организации. Начислен НДС с выручки. Амортизация на день продажи 190 000 руб. Остаточная стоимость 230 000 руб. Определите финансовый результат продажи холодильного оборудования.

Таблица 13

**Журнал регистрации фактов хозяйственной жизни.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание фактов хозяйственной жизни** | **Сумма, руб.** | **Дт** | **Кт** |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |
| 6. |  |  |  |  |
| 7. |  |  |  |  |

*Задание 3.* Отразите в учете покупку НМА в журнале регистрации фактов хозяйственной жизни (таблица 14).

Организация приобрела научно-техническую разработку за 7 000 руб. (без НДС). Посреднические услуги составили 3 600 руб., в т.ч. НДС – 20%. Поставщику и посреднику перечислено с расчетного счета с учетом НДС. НДС принят к возмещению из бюджета. Объект НМА введен в эксплуатацию.

Таблица 14

**Журнал регистрации фактов хозяйственной жизни.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание фактов хозяйственной жизни** | **Сумма, руб.** | **Дт** | **Кт** |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |
| 6. |  |  |  |  |
| 7. |  |  |  |  |
| 8. |  |  |  |  |

*Вопросы для самопроверки:*

1. По какой стоимости основные средства и нематериальные активы отражаются в балансе?
2. Регистром аналитического учета основных средств является?
3. На основании чего открываются инвентарные карточки?
4. Какие способы по начислению амортизации основных средств существуют?
5. На каком счете учитывается амортизации основных средств? Нематериальных активов?

**Практическое занятие №10.**

**Отражение в учете операций по начислению заработной платы, отпускных, пособия по временной нетрудоспособности**

**Цели урока:**

1. ***Образовательная*** – отражать в учете операции по начислению заработной платы, отпускных, пособия по временной нетрудоспособности;

2. ***Развивающая*** – расширить профессиональные навыки по составлению корреспонденции счетов по учету операций по начислению заработной платы, отпускных, пособия по временной нетрудоспособности;

3. ***Воспитательная*** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач.

***Задания к выполнению:***

*Задание 1.* Рассчитайте сумму заработной платы работника за январь и сумму к выплате. Составьте бухгалтерские записи по операциям начисления зарплаты, удержания НДФЛ и выплате зарплаты.

Администратор кафе «Стелла», имеющий оклад 18 500 рублей, отработал в феврале текущего года 15 дней из 20-ти по графику работы организации. Премия составляет 25 процентов к заработку. Сотрудник имеет двух детей до 18 лет, из них один ребенок – инвалид.

*Задание 2.*Составьте корреспонденцию счетов по начислению сумм отпуска, удержанию НДФЛ и выплате сумм отпуска.

Заведующему производством кафе предоставлен отпуск со 9 февраля текущего года продолжительностью 28 календарных дней. Расчетный период отработан полностью. Сумма заработной платы расчетного периода равна 138 540 руб. Работник имеет на иждивении детей – трех лет, 12 лет и 16 лет.

*Задание 3.*Составьте корреспонденцию счетов по начислению сумм отпуска, удержанию НДФЛ и выплате сумм отпуска*.*

Рабочий кухни уходит в отпуск на 14 календарных дней с 10 февраля текущего года. 11 месяцев расчетного периода отработан полностью. В ноябре – отработано 15 дней из 22 рабочих дней (8 календарных дней болел). Заработная плата за расчетный период составила 133 800 руб.

*Задание 4.*Начислите заработную плату работникам предприятия за февраль текущего года и отразите в учете.

Шеф-повару установлен должностной оклад 29 000 руб. В феврале текущего года он отработал 16 дней (рабочих дней – 19). Остальное время находился в отпуске без сохранения заработной платы. Ежемесячная премия из фонда оплаты труда – 25%.

*Задание 5.* Рассчитайте размер пособия по временной нетрудоспособности, начислите заработную плату за фактически отработанные дни. Отразите на счетах бухгалтерского учета факты хозяйственной жизни.

С 1 по 15 февраля 20 года работник организации болел. Оклад работника 25 000 руб. В 2018 году всего начислено плат и иных выплат, на которые были начислены страховые взносы 280 000 руб., в 2019 году – 265 000 руб. Общий страховой стаж к началу болезни 5 лет и 7 месяцев. Расчетный период отработан полностью.

*Вопросы для самопроверки:*

1. На основе какого документа ведется учет выработки и начисления заработной платы рабочим-повременщикам?
2. Как размер среднего дневного заработка при расчете отпускных зависит от страхового стажа сотрудника?
3. Какие стандартные налоговые вычеты предоставляются работнику при расчете НДФЛ?
4. Сколько дней отпуска положено сотруднику ежегодно?

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | 0330501 |
|  | | по ОКПО | 12345678 |
| Организация | |  |  |
| структурное подразделение | | Вид деятельности по ОКДП |  |
| наименование блюда | Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП | |  |
| Вид операции | | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Номер документа | Дата составления |
|  |  |

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

**Расчет на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции,  дата утверждения | | | № 1  от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 2  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | |
| №  п/п | Продукты | | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. |
| Наименование | Код |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | Х | Х |  | Х | Х |  |
| Наценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %, руб.коп. | | |  | | |  | | |
| Цена продажи блюда, руб.коп. | | |  | | |  | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | |  | | |  | | |
| Заведующий производством | | п  о  д  п  и  с  ь |  | | |  | | |
| Калькуляцию составил | |  | | |  | | |
| УТВЕРЖДАЮ  Руководитель организации | |  | | |  | | |

Приложение 2

Унифицированная форма № ОП-3

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | Код |
| Форма по ОКУД | |  |
|  | по ОКПО |  |
| Организация |  |  |
| структурное подразделение | Вид деятельности по ОКДП |  |
| Вид операции | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Номер документа | Дата составления |
|  |  |

**ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ**

**Через кого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Но- мер по по- рядку | Продукты и товары | | Единица измерения | | Количество | Примечание |
|
|
| Наименование | код | наимено- вание | код по ОКЕИ |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Затребовал заведующий производством | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  | |
| **Отпуск разрешил:** | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | (подпись) |  | (расшифровка подписи) | |
| Руководитель организации | | | | | | | | | | | | |  |  | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | (должность) | | | | | | |  | (подпись) |  | (расшифровка подписи) |

Приложение 3

Унифицированная форма N ОП-4

Утверждена

Постановлением Госкомстата России

от 25.12.98 N 132

┌─────────┐

│ Код │

├─────────┤

Форма по ОКУД│ 0330504 │

├─────────┤

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по ОКПО│ │

организация ├─────────┤

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_│ │

структурное подразделение ├─────────┤

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_│ │

структурное подразделение "получатель" ├─────────┤

Вид деятельности по ОКДП│ │

├─────────┤

Вид операции│ │

└─────────┘

┌─────────┬───────────┐

│ Номер │ Дата │

│документа│составления│

НАКЛАДНАЯ ├─────────┼───────────┤

НА ОТПУСК ТОВАРА │ │ │

└─────────┴───────────┘

Отпущено на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Время отпуска \_\_ ч. \_\_ мин.

наименование, номер,

дата документа

Через \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество материально ответственного лица





Приложение 4

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | | | |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  | |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | | | |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  | |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | | | |  | |  |  | |  |  | Код | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | | | |  | |  |  | |  |  | 0330229 | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | | | | | | | | | |
|  | |  | | (организация) | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | |  |  | |  |  |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | |  | | (структурное подразделение) | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | |  |  | |  |  |  | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | | | |  | |  |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | | | |  | |  |  | |  |  |  | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | | | |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  | |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | | | | Номер документа | | | | | | Дата составления | | | Отчетный период | | | | | | |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | | | | с | | | | по | | |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | | **ТОВАРНЫЙ ОТЧЕТ** | | | | | |  | | | | | |  | | |  | | | |  | | |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | | | |  | |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  | |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | | | |  | |  |  | |  |  |  | | Табельный номер | | | | | | | |
| Материально ответственное лицо | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | | (должность, фамилия, имя, отчество) | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Наименование | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Документ | | | | | | Сумма, руб. коп. | | | | | | Отметки бухгалтерии | | | | |
| дата | | | номер | | | товара | | | | тары | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 3 | | | 4 | | | | 5 | | 6 | | 7 | | |
| Остаток на | | | | | | |  | | | | | | | |  | |  | | | | | г. | Х | | | Х | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | |  | | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  |
| Приход | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
| Итого по приходу | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Х | | | Х | | |  | | | |  | |  | |  | | |
| Итого с остатком | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Х | | | Х | | |  | | | |  | |  | |  | | |
| Наименование | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Документ | | | | | | Сумма, руб. коп. | | | | | | Отметки бухгалтерии | | | | |
| дата | | | номер | | | товара | | | | тары | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 3 | | | 4 | | | | 5 | | 6 | | 7 | | |
| Остаток на | | | | | | |  | | | | | | | |  | |  | | | | | г. | Х | | | Х | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | |  | | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  |
| Расход | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | |
| Итого по расходу | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Х | | | Х | | |  | | | |  | |  | |  | | |
| Остаток на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Х | | | Х | | |  | | | |  | |  | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приложение | |  | | | | | | | | | | | | | | |  |  | документов |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Отчет с документами принял и проверил | | | | | | | |  | |  |  | | |  | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | (должность) | |  | (подпись) | | | (расшифровка подписи) | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Материально ответственное лицо | | | | | |  | | |  |  | | | |  | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  | (должность) | | |  | (подпись) | | | | (расшифровка подписи) | | | | | | |