Учёт и отчётность на предприятиях общественного питания.

Сыктывкар
2020г
МАОУ
Технический
лицей

© Фомина Людмила Петровна

- В основе хозяйственной деятельности предприятий общественного питания лежит производство и продажа кулинарных изделий собственного производства и продажа приобретённых продуктов питания и товаров.
- Типы предприятий ОП различны: это рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, магазины- кулинарии. В свою очередь бары подразделяются на три класса: люкс, высший и первый.

© Фомина Людмила Петровна

Требования к организации бухгалтерского учёта.

Организация правильного и своевременного учёта и контроля:

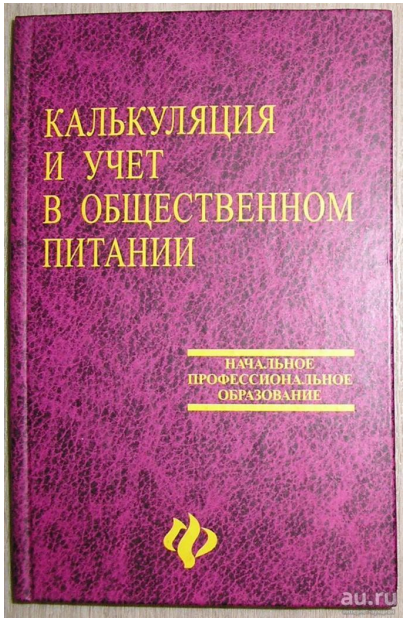
- за движением товаро- материальных ценностей на складе и в бухгалтерии,
- за структурой товарных запасов,
- За определением фактических расходов и издержек обращения (расходы на транспортировку, хранения сырья и полуфабрикатов, ЗП работников предприятия, расходы по электроэнергии, водоснабжению, амортизация основных и производственных фондов, ремонт и т. д.).

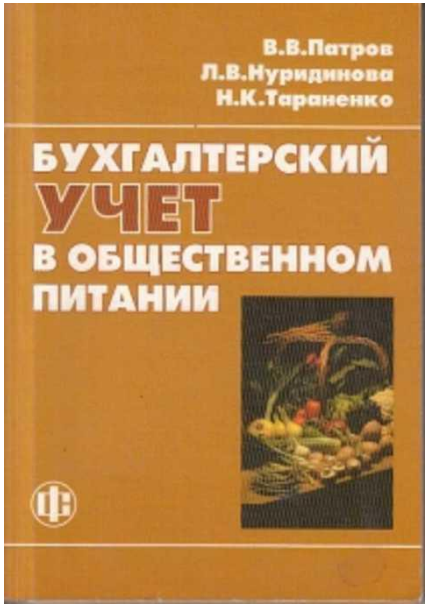
© Фомина Людмила Петровна

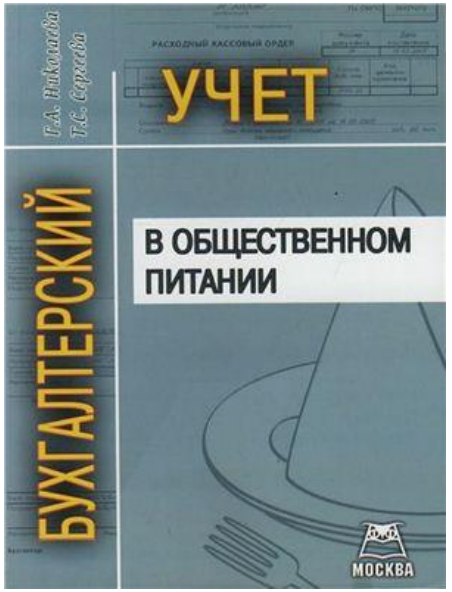
К.Н. СЕРЕДА
БУХУЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
УЧЕТ ОСНОВНЫХ СРЕДСТВ, ТОВАРНЫХ ЗАПАСОВ, ДВИЖЕНИЯ СЫРЬЯ
НАЛОГООБЛОЖЕНИЕ И БУХГАЛТЕРСКАЯ ОТЧЕТНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

практическое руководство
ВКК-Интерком-Аудит
БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ И НАЛОГООБЛОЖЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Под общей редакцией В.В. Семенихина

Федеральный комплект учебников
Начальное профессиональное образование
Торговля и общественное питание
И.И. Потапова
КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ
Учебное пособие


КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ
НАЧАЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ


В.В.Патров
Л.В.Нуридинова
Н.К.Тараненко
БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ


Г.А. Никитина
Т.С. Сергеева
БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ
В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ
МОСКВА

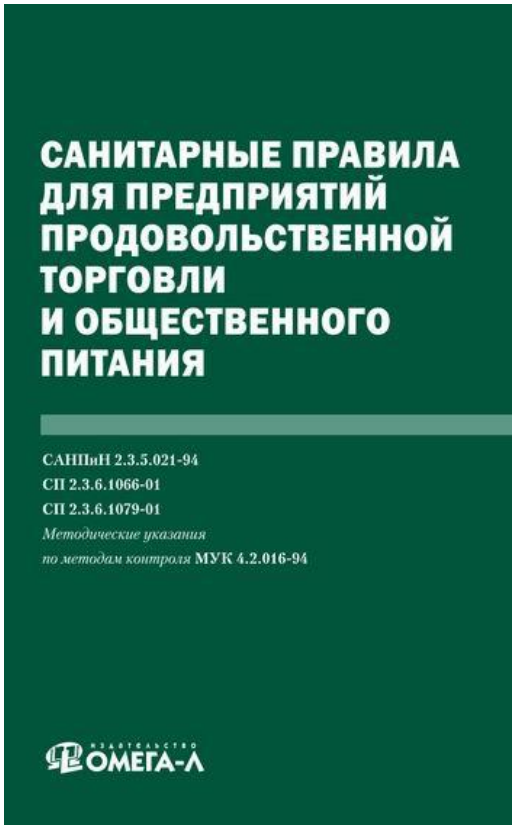
Нормативно – технологическая документация в ОП

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
2. Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания.
3. Технологическая карта.
4. Технико – технологическая карта.
5. Калькуляционная карточка.
6. Меню – требование.

© Фомина Людмила Петровна

1.Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Санитарные нормы и правила предприятий общественного питания.



Основные требования к предприятиям общественного питания:

- **наличие централизованного водоснабжения;**
- **обеспеченность горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град ;**
- **поточность технологических процессов, исключающая встречные потоки сырой и готовой продукции; грязной и чистой посуды, персонала и посетителей;**
- **не допускается совмещение туалетов для персонала и посетителей;**
- **наличие приточно-вытяжной вентиляции и отопления;**
- **используемые пищевые продукты должны иметь документы, подтверждающие качество и безопасность.**
- **доставка пищевых продуктов производится специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт;**
- **соблюдение условий и сроков хранения пищевых продуктов;**
- **проведение производственного контроля;**
- **своевременное прохождение персоналом медосмотров и гигиенического обучения.**

© Фомина Людмила Петровна

Нормативные акты:

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды организаций пищевой промышленности и общественного питания».

© Фомина Людмила Петровна

3. Технологическая карта.

- **Что такое технологическая карта и зачем она нужна**
- Технологическую карту используют в общепите для позиций меню, которые требуют приготовления. Это документ, который составляют на каждое блюдо или напиток. В техкарту вносят, в том числе, ингредиенты, их количество и описание процесса приготовления.
- Если вы продаёте готовый сок в закрытой бутылке, для него техкарта не нужна.
- А для коктейля, в состав которого входит этот сок, техкарта понадобится.

© Фомина Людмила Петровна

- **Технологическую карту** составляют для типовых позиций меню, которые готовят по утверждённому для общепита сборнику рецептур.
- В ТК вносится:
- информация об ингредиентах, которые требуются для приготовления блюда или напитка;
- количество ингредиентов;
- описание процесса приготовления;
- описание оформления и подачи блюда.
- В ТК обязательно надо указать, что блюдо приготовлено по сборнику рецептур. Но так как разрабатывались эти кулинарные справочники ещё в советское время, то сегодня описанные в них рецепты и требования к блюдам использовать затруднительно. Поэтому многие заведения сразу составляют ТТК.

© Фомина Людмила Петровна

Инструкционная технологическая карта № 20

Тема: « Приготовление блюд из рыбы».

Название блюда: «Шницель рыбный натуральный» рецептура № 511

Наименование продуктов	**брутто**	**нетто**
Судак	221	106
Лук репчатый	24	20
Молоко или вода	10	10
Петрушка (зелень)	5	4
яйца	1/8шт.	5
сухари	15	15
Масса полуфабриката		**156**
Масло растительное	13	13
Масса жареного шницеля		**125**
Гарнир		150
Маргарин столовый	10	10
ВЫХОД:		**285**

Требования к качеству:

Внешний вид: форма изделий соответствующая, поверхность покрыта хорошо поджаренной корочкой, без трещин, без отставшей панировки, гарнир расположен рядом.

Цвет корочки светло коричневый или золотистый, у изделий на изломе - белый

Вкус и запах соответствующий данному виду рыбы, без привкусов подгоревшей корочки

Консистенция изделий сочная, рыхлая, без попадания в массу панировки.

Срок хранения 2-3 часа

© Фомина Людмила Петровна

Инструкционная технологическая карта № 14

Тема: « Приготовление блюд из рыбы».

Название блюда: «Рыба, запеченная в сметанном соусе» рецептура № 504

Наименование продуктов	**брутто**	**нетто**
Судак	284	145
Мука пшеничная	7	7
Кулинарный жир	15	15
Масса рыбы жареной		**125**
Гарнир		150
Соус		150
Сыр	6,5	6
Маргарин столовый	10	10
ВЫХОД:		**395**

Требования к качеству:

Внешний вид: на поверхности блюда должна быть подрумяненная корочка

Цвет корочки светло коричневый или золотистый, у рыбы на изломе – белый, гарнира- коричневый

Вкус и запах соответствующий данному виду рыбы, сметаны и гречневой каши

Консистенция рыбы мягкая, сочная не высушенная, соус загустевший, но не высохший, гречневая каша-рассыпчатая

Срок хранения готовят по мере спроса

© Фомина Людмила Петровна

Технологическая карта
« Приготовление творожной запеканки»

- 500г творога; 6 яиц; 1 стакан манки; 1 стакан сахара; 2 стакана муки; 200г сметаны

Последовательность выполнения работы:

1) Вымыть яйца, разбить по одному в тарелочку, смешать в общую тарелку
2) Добавить 1 стакан сахара, взбить венчиком до пены
3) Добавить протертый творог, перемешать
4) Добавить 1 чайную ложку гашенной соды в сметане, перемешать
5) Добавить 1 стакан просеянной манки, перемешать
6) Добавить 2 стакана просеянной муки, всю массу хорошо перемешать
7) Выложить массу в подготовленную форму, смазанную растительным маслом, разровнять поверхность, поставить в разогретую духовку на 40 минут (180гр)
8) Готовую запеканку вынуть из духовки и оставить в форме на 5…10 мин. За это время она уплотнится и легко отделиться от стенок формы
9) Остудить, нарезать, подавать со сметаной, ягодами, вареньем, медом и т.д

© Фомина Людмила Петровна

4. Технико- технологическая карта.

- **Технико-технологическая карта (ТТК)** — разрабатывается только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготовляемую на предприятии общественного питания. Которая отсутствует в сборниках рецептур.
- ТТК устанавливает требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.
- Технико-технологическая карта содержит следующие разделы:
- — область применения;
- — требования к сырью;
- — рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда);
- — технологический процесс;
- — требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;
- — показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- — информационные данные о пищевой ценности продукции общественного
- питания.

© Фомина Людмила Петровна

Технико-технологическая карта

"Утверждаю"
Руководитель

руководитель предприятия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4/2

Борщ с морской капустой со сметаной

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Борщ с морской капустой со сметаной, вырабатываемое (ые, ый) и в его филиалах.

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецептура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на выход		
	брутто	нетто	250	180	150
Морская капуста	16,00	16,00	20,0	14,4	12,0
Свекла	30,00	24,00	30,0	21,6	18,0
Капуста	25,00	20,00	25,0	18,0	15,0
Морковь	10,00	8,00	10,0	7,2	6,0
Лук репчатый	4,76	4,00	5,0	3,6	3,0
Картофель	26,67	20,00	25,0	18,0	15,0
Мука	2,00	2,00	2,5	1,8	1,5
Масло растительное	4,00	4,00	5,0	3,6	3,0
Вода или бульон	160,00	160,00	200,0	144,0	120,0
Соль	1,00	1,00	1,3	0,9	0,8
Сметана 15% жирности	5,00	5,00	6,3	4,5	3,8
Выход готового блюда		**200**	**250,0**	**180,0**	**150,0**

4. Технологический процесс

Очищенные овощи нарезают: картофель – брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук – соломкой). Свеклу припускают в небольшом количестве воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу) и разводят горячей кипяченой водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, морскую капусту, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану, доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1 -2 г).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид – на поверхности жидкой части блестки жира и сметаны. зелень.

Очищенные овощи нарезают: картофель – брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук – соломкой). Свеклу припускают в небольшом количестве воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу) и разводят горячей кипяченой водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, морскую капусту, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану, доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1 -2 г).

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	9,4
Массовая доля жира	2,2

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: *СанПиН 2.3.2.1078-01* Индекс *1.9.15.8*

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более……$5 \cdot 10^2$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)…1 (–)

Бактерии рода протей……–

S.aureus……–

Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы……25

Дрожжи, КОЕ/г не более……–

7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Fe, мг	B_1, мг	B_2, мг	C, мг	Калорийность, ккал
1,7	4,4	8,0	86,2	3,6	0,1	0,1	16,2	78

Ответственный за оформление ТТК _____ подпись _____ Ф.И.О.

Зав. производством

© Фомина Людмила Петровна

5.Калькуляционные карты на предприятиях общественного питания.

- Для расчёта затрат на приготовление блюд используют специальные нормативы из ***сборников рецептур***, которые являются основным нормативным документом для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий.

© Фомина Людмила Петровна

- В калькуляционных картах указывается количество ингридиентов, нужных для определённой порционной раскладки. Масса продуктов указывается *в нетто и брутто*.
- В случаях, если ингридиенты отсутствуют в сборнике рецептур (экзотические фрукты), нормативы расхода таких продуктов фиксируются актом.

© Фомина Людмила Петровна

- Нормы вложений на большую часть продукции даны в *граммах*, исключения- куриные яйца, которые даны в *штуках*.
- В графе *брутто* указана масса необработанных продуктов.
- В графе *нетто* указана масса обработанных продуктов.
- Расчёт стоимости приготовленных блюд *производится по массе брутто*.

© Фомина Людмила Петровна

Калькуляционная карточка №2

«Салат витаминный» Рецептура №53

Наименование	Норма, кг	Цена, р.к.	Сумма, р.к.
Яблоки свежие	0,023	100-00	2-30
Помидоры	0,029	150-00	4-35
Огурцы свежие	0,025	120-00	3-00
Морковь	0,019	30-00	0-57
Лимон (для сока)	0,01	150-00	1-50
Сахар	0,001	40-00	0-04
Сметана	0,02	150-00	3-00
Соль	0,002	20-00	0-04
Зелень петрушки	0,002	250-00	0-50
Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию, р.к.	-	-	15-30
Наценка 56%, р.к.	-	-	8-57
Цена продажи изделия, р.к.	-	-	23-87
Выход одной порции блюда в готовом виде, г	-	-	100

Шубина Е.А.

© Фонина Лидия Петровна

Калькуляционная карта
Салат с креветками и грибами

Наименование продукта	Брутто	Цена за 1кг.	Стоимость
Грибы конс.	45г.	120р.	5р.40к.
Креветки	35г.	300р.	10р.50к.
Майонез	40г.	75р.	3р.
Крабовые палочки	50г.	120р.	6р.
Сыр плавленый	20г.	250р.	5р.
Яйца	3/4шт.	75р	5р.60к.
Общая стоимость : 35р.50к. Наценка 200% : 71р. Продажная цена : 106р.50к.			

© Фомина Людмила Петровна

Задание.

Составить калькуляционную карту для салата из помидоров с яблоками со следующими данными:

1. Помидоры свежие - 60г, по цене 80р 00коп
2. Яблоки свежие – 30 г, по цене 80р 00коп
3. Салат зелёный 20 г, по цене 250р 00 коп
4. Лук зелёный – 10 г, по цене 350р 00 коп
5. Сметана – 10-г, по цене 170р 00 коп
6 Майонез – 10 г, по цене 100р 00 коп

Подсчитать стоимость одной порции салата.

© Фомина Людмила Петровна

Контрольные вопросы.

1. Какие требования предъявляются к организации бухгалтерского учёта?
2. Что такое «технологическая карта» и её назначение.
3. Что является основой для составления технологических карт?
4. В чём отличие массы брутто от массы нетто?
5. Составляется ли технологическая карта на коктейль, в состав которого входит сок или напиток, поступивший в закрытой упаковке с торгового предприятия?
6. Что такое «технико- технологическая карта»?
7. Что такое «Калькуляционная карта»?
8. По какой массе (брутто или нетто) производится расчёт ингредиентов в калькуляционной карте?

© Фомина Людмила Петровна