Группа №51

15.04.20

Урок №23-24

Основы калькуляции и учета

Тема «Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Построение Сборника»

Сборник включает технологические нормативы для предприятий обществен­ного питания и кондитерских производств.

Сборник относится к технологическим нормативным документам наряду с действующими ГОСТами, ОСТами и другой технологической документацией и со­держит единые требования к технологическим процессам, готовой продукции мас­сового изготовления, а также нормы расхода сырья на производимую продукцию.

Сборник является обязательным для предприятий всех форм собственности, систем и ведомств.

 Основными документами, используемыми для учета на предприятиях общественного питания, являются ***технологическая карта блюда***, включающая технологию приготовления продукции и нормы закладки продуктов, и ***калькуляционная карточка***(форма N ОП1), которая составляется на основании технологической карты.

Калькуляционная карточка используется для определения цены продажи отдельно на каждое блюда.

Технологические карты составляются на основании Сборников рецептур.

В том случае, если рецептуры нет в сборнике, то есть предприятие хочет продавать фирменное блюдо, приготовленное по собственной, свойственной только этому предприятию технологии, составляется ***Техникотехнологическая карта***. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие. Унифицированной формы технологической карты нет, поэтому предприятию в любом случае необходимо разработать свою форму.



таблица1. Примерная форма технологической карты

Технологическая карта заверяется подписями:

Зав. производством (или его заместитель, шефповар, или старший повар)

Технолога (при наличии)

Технологическая карта на продукцию общественного питания – документ, состоящий из нескольких разделов. Первый раздел, так называемая «Шапка» содержит основные реквизиты предприятия и его подразделения, название блюда.

Второй раздел – расчетный, содержащий рецептуру. И раздел технологический, в котором дано описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

В расчетной части или в рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход полуфабрикатов и выход готового блюда или изделия продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий). В технологических картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда.

Основным нормативным документом для производства и учета каждого блюда является его рецептура.

***Рецептура***–это:

– количественное соотношение составных компонентов, определяющее органолептические свойства и выход готового продукта;

– сведения о нормах расхода сырья на производство блюда в определенном объеме (1 порция, 1килограмм, 1 литр).

Технологические карты можно оформить вручную, машинописным способом или в автоматизированном режиме, то есть с помощью компьютера.

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технологическую карту переоформляют.

Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

***Технико-технологические карты*** (ТТК). Они разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии (для продукции, поставляемой другим предприятиям, эти карты не действуют). В них наряду с технологией приготовления продукции и нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности используемого сырья и технологического процесса, результаты лабораторных исследований продукции по показателям безопасности.

Технологическая карта блюда так же, как и стандарт предприятия, состоит из разделов.

1. Наименование изделия и область применения. Здесь указывается точное название блюда (изделия), которое нельзя изменить без утверждения, конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, имеющих право на производство и реализацию данного блюда (изделия).
2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия). Перечисляются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).
3. Требования к качеству сырья. Ставится отметка о соответствии продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых для изготовления данного блюда (изделия), требованиям нормативных документов, а также о наличии сертификата соответствия и удостоверения качества.
4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.
5. Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами, в частности СанПиН 2.3.2.560-96.
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, предусматривающие особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортировки. Эти требования формируются в соответствии с ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03.
7. Показатели качества и безопасности. Это органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, основные физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с ГОСТ Р 50763-95.
8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. В разделе указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) (таблицы "Химический состав пищевых продуктов", одобренные Минздравом), которые определяются при организации питания определенных категорий потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания).

Каждой технико-технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают инженер-технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель. Срок действия технико-технологических карт определяет предприятие.

**Тестовое задание**

**Вариант 1**

На задания с 1 по 15 отводится по 2 минуты на каждый вопрос, каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

***Выберите один правильный ответ:***

1. Из чего складывается цена в общественном питании?

а. стоимость сырья и торговая надбавка;

б. себестоимость продукции и торговая надбавка;

в. стоимость сырья и налоги.

2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?

а. покупные;

б. продажные;

в. покупные и продажные.

3. Сверка фактического наличия имущества и обязательств организации с данными бухгалтерского учета – это:

а. калькуляция;

б. документация;

в. инвентаризация.

4. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

а. по продажным;

б. покупным;

в. продажным и покупным.

5. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

а. от формы оплаты;

б. места расположения раздачи;

в. графика работы.

**6.**Перечень расположенных в одном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже ресторана на данный день с указанием цен, выхода, способа приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов – это:

а. калькуляционная карточка;

б. сборник рецептур;

в. план – меню.

7. В каком документе указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приведены правила подготовки сырья к производству, технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий:

а.калькуляционная карточка;

б. сборник рецептур;

в. план – меню.

8. Какой способ хранения товаров применяется на предприятиях общественного питания?

а. хозяйственный;

б. сортовой;

в. секционный.

9. К видам учета на ПОП не относится:

а. транспортный;

б. статистический;

в. бухгалтерский.

10Для текущего руководства и деятельности ПОП используется учет

а. бухгалтерский;

б. оперативный;

в. статистический.

11. В натуральных измерителях учитывают

а. рабочее время;

б. материальные ценности;

в. заработную плату.

12. На основании какого документа проводится инвентаризации товаров на ПОП:

а. Протокола ;

б. Приказа руководителя;

в. ФЗ № 402 «О бухгалтерском учете».

13. Какой документ оформляется при закупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения?

а. дневной заборный лист;

б. закупочный акт;

в. накладная .

14. На основании какого документа осуществляется отпуск продуктов в производство?

а. дневной заборный лист;

б. требования;

в. приказа.

15. Материально-ответственные лица на основании приходных и расходных документов составляют:

а. товарные накладные;

б.товарные отчеты;

в. накладные на перемещение товаров.

На задания с 16 по 20 отводится по 3 минуты на каждый вопрос, правильный ответ оценивается в 3 балла.

**Дополните определение, вписав вместо черты пропущенное слово или слова**

16. Договор о полной материальной ответственности заключают с работниками достигшими \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ лет.

17. Цена – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ выражение стоимости товара (услуги).

**Установите соответствие**

18. Установите соответствие между термином и определением.

1. оптовая цена

2. розничная цена

3. рыночная цена

А. цена, по которой товары реализуются непосредственно населению.

Б. цена, устанавливаемая продавцом с учётом конъюнктуры рынка.

В. цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям.

19. Установите соответствие уровней нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ.

1. Законодательный
2. Нормативный
3. Методический
4. Организационный

А. План счетов и инструкция по его применению

Б. Гражданский Кодекс РФ

В. График документооборота

Г. ПБУ 1/2008 «Учетная политика организации»

20. Установите соответствие между видами документов и моментом его составления.

1. Дневной заборный лист
2. Наряд-заказ
3. Закупочный акт

А. при отпуске сырья из кладовой и готовых кондитерских изделий

Б. при закупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения

В. Сдача готовых изделий в кладовую.

Домашнее задание учебник Потапова И.И. «Калькуляция и учет», стр. 35