Казпотребсоюз

Карагандинский Экономический Университет

Колледж экономики, бизнеса и права

курсовая РАБОТА

По дисциплине: «Бухгалтерский учет»

На тему: «Организация и особенности бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания»

# Караганда - 2008

# Введение

Бухгалтерский учет как система непрерывного и взаимосвязанного наблюдения, измерения, регистрации, обработки и передачи информации о хозяйствующем субъекте с целью контроля и управления его деятельностью служит связующим звеном между хозяйственной деятельностью и людьми, принимающими решения.

В настоящее время предприятия общественного питания осуществляют как функции, непосредственно касающиеся организации питания, так и функции связанные с организацией досуга.

На предприятиях общественного питания бухгалтерский учет осуществляет специальная служба – бухгалтерия. Это самостоятельное подразделение, возглавляемое главным бухгалтером или финансовым директором.

На небольших предприятиях общественного питания, таких как кафе-бар, бухгалтерия как функциональный отдел чаще всего отсутствует, и бухгалтерский учет осуществляют работники, на которых возложены обязанности по его ведению.

Специфика хозяйственной деятельности предприятий общественного питания определяет особенности ведения бухгалтерского учета. С одной стороны, он призван отражать процессы производства (приготовление пищи), а с другой - процессы торговли (реализации).

Цель курсовой работы – изучить особенности организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.

Сформулированная цель позволила определить задачи курсовой работы, которыми явились следующие:

* изучить отраслевую специфику хозяйственной деятельности предприятий общественного питания;
* Отразить особенности производства и реализации продукции на предприятия общественного питания;
* Исследовать действующую практику документального оформления и учета движения сырья и товаров;
* Рассмотреть особенности образования продажных цен, калькулирования себестоимости и реализации в общественном питании.

Объектом исследования послужило действующее кафе «Уют», осуществляющее свою деятельность в сфере общественного питания.

Теоретической и методологической основой послужили законодательные и нормативные документы Республики Казахстан, монографические труды отечественных и зарубежных ученых экономистов и финансистов.

# 1 Особенности бухгалтерского учета на предприятии общественного питания

## 

## 1.1 Специфика хозяйственной деятельности предприятий общественного питания

В настоящее время предприятия общественного питания осуществляют как функции, непосредственно касающиеся организации питания, так и функции связанные с организацией досуга.

Осуществление деятельности предприятий общественного питания производится на основании устава и при наличии лицензии на право производства, реализации и организации потребления продукции. Предприятия общественного питания подразделяются на категории (рестораны, кафе, бары, столовые).

Объекты общественного питания в соответствии с п. 3 ст. 10 Закона РК «О регулировании торговой деятельности» подразделяются на следующие категории:

1) ресторан - объект общественного питания и отдыха, предлагающий ассортимент блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, а также алкогольную продукцию с обязательным предоставлением услуг официантов потребителям;

2) кафе - объект общественного литания и отдыха, предлагающий ассортимент блюд несложного приготовления, а также алкогольную продукцию с обязательным предоставлением услуг официантов потребителям;

3) бар - объект общественного питания и отдыха, предлагающий потребителям закуски, десерты и кондитерские изделия, а также алкогольную продукцию;

4) столовая - объект общественного питания с самостоятельным обслуживанием потребителей.

В настоящее время общественное питание развивается по различным направлениям. Появляется большое количество ресторанов с национальной кухней, появляются новые виды предприятий общественного питания (пабы, суши-бары), в наши дни предприятия общественного питания оснащаются автоматизированными системами ведения счетов, появляются новые профессии (сомелье, хостесс) и, в конце концов, современное предприятие общественного питания становится местом красивого, приятного времяпрепровождения.

Согласно Закону Республики Казахстан «О регулировании торговой деятельности» разработаны «Правила внутренней торговли», которые определяют «Порядок осуществления торговли объектами общественного питания», в которых также определяются требования, обязательные к исполнению организациями, занимающимися предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной подчиненности.

Торгово-производственная деятельность предприятий общественного питания осуществляется согласно меню и прейскуранту, которые составляют, руководствуясь требованиями ГОСТа Р50762-95, к ассортименту кулинарной продукции для предприятий различных типов и классов, а также ассортиментным минимумом, согласованным с санитарной службой.

## 1.2 Особенности учета производства и реализации продукции на предприятиях общественного питания

Бухгалтерский учет как система непрерывного и взаимосвязанного наблюдения, измерения, регистрации, обработки и передачи информации о хозяйствующем субъекте с целью контроля и управления его деятельностью служит связующим звеном между хозяйственной деятельностью и людьми, принимающими решения. В этих целях бухгалтерский учет:

1) наблюдает за хозяйственной деятельностью;

2) полученные путем наблюдения сведения измеряется с помощью натуральных, трудовых и денежных измерителей;

3) регистрирует эти данные для дальнейшего использования путем документирования;

4) обрабатывают их таким образом, чтобы они стали полезной информацией;

5) передает посредством финансового отчета информацию тем, кто использует ее для принятия управленческих решений.

Нормативные акты, регулирующие систему бухгалтерского учета и финансовой отчетности и устанавливающие основные принципы и правила учета включают в себя:

* Закон “О бухгалтерском учете и финансовой отчетности” от 28.02.2007 года;
* Международные стандарты финансовой отчетности;
* Концептуальную основу для подготовки и представления финансовой отчетности (приказ МФ РК от 29.10.2002 г. № 542);
* Рабочий план счетов по МСФО и инструкцию к нему;
* Учетную политику предприятия.

На предприятиях общественного питания бухгалтерский учет осуществляет специальная служба – бухгалтерия. Это самостоятельное подразделение, возглавляемое главным бухгалтером или финансовым директором.

На небольших предприятиях общественного питания, таких как кафе-бар, бухгалтерия как функциональный отдел чаще всего отсутствует, и бухгалтерский учет осуществляют работники, на которых возложены обязанности по его ведению.

Специфика хозяйственной деятельности предприятий общественного питания определяет особенности ведения бухгалтерского учета. С одной стороны, он призван отражать процессы производства (приготовление пищи), а с другой - процессы торговли (реализации).

Наряду с продукцией собственного производства (закусками, первыми, вторыми, третьими блюдами, полуфабрикатами, кулинарными изделиями и т.п.) реализуются без кулинарной обработки некоторые покупные товары (соки, хлеб, кондитерские изделия и др.).

Расходы производства учитываются отдельно на счете 8010 «Основное производство», а обращения отдельно на счете 7110 «Расходы по реализации продукции», расходы, связанные с управлением, относятся на счет 7210 «Административные расходы».

В соответствии со Стандартом бухгалтерского учета 7 «Учет товарно-материальных запасов» расходы административного назначения и расходы по реализации товаров, не зависящие от объема производства, определяются как постоянные расходы, не связанные с конкретными видами реализованных товаров, поэтому они исчисляются по периодам времени и признаются как расходы периода. Исходя из этого, исчислить фактическую себестоимость собственной продукции не представляется возможным. Счет 8010 «Основное производство» из калькуляционного в промышленности превращается в общественном питании в материальный и используется лишь для учета движения продуктов на кухне.

Предприятия общественного питания занимаются не только реализацией, но и организацией производства и потребления продукции. В состав производственно-торговых единиц, наряду с кладовыми, входят цехи по выработке полуфабрикатов и кондитерских изделий, буфеты, мелкорозничная сеть.

Материальная ответственность за продукты в производстве возлагается на заведующего производством и его заместителя или бригаду.

Одной из особенностей учета производства в общественном питании является то, что оприходование продукции осуществляется по массе необработанного сырья (масса брутто), выпуск полуфабрикатов - по массе нетто, а списание реализованных изделий производится по учетным ценам сырья, которые определяются в калькуляционных карточках по нормам вложения продуктов, зафиксированных в сборниках рецептур блюд, на фактическое количество проданных блюд и кулинарных изделий.

Производство продукции на предприятиях общественного питания ежедневно планируется согласно плану-меню. В нем приводится перечень блюд, их количество и краткая характеристика блюд и гарниров. План-меню составляет заведующий производством исходя из дневного плана товарооборота по выпуску продукции собственного производства, ассортиментного минимума, наличия продуктов в кладовой, производственной базы, пропускной способности, а также спроса покупателей.

# 2 Документальное оформление и учет движения сырья и товаров в кладовых предприятия общественного питания

## 

## 2.1 Порядок документального оформления и учет поступления товаров

Документооборот, сопровождающий поступление товарно-материальных запасов, зависит от способа их получения на склад предприятия.

На предприятия общественного питания продукты и товары поступают от поставщиков (предприятий пищевой промышленности), а также в порядке собственных закупок на рынках и в магазинах.

При поступлении товаров и сырья от поставщиков приемка их в предприятиях общественного питания производится по количеству и качеству, в соответствии с «Инструкцией о порядке приемки продукции и товаров по количеству и качеству», утвержденной постановлением Кабинета Министров РК от 2.11.1994 г. № 1240, а также с другими нормативными актами и сопроводительными документами на основании накладных, товарно-транспортных накладных (доставляемых автомобильным транспортом), счетов-фактур (ст. 242), по товарам, подлежащим обложению налогом на добавленную стоимость (ст. 211 Налогового кодекса РК.).

Не подлежат приемке и реализации товары, не имеющие сертификата соответствия или его заверенной печатью копии; с истекшим сроком годности, хранения (реализации). Товары, признанные непригодными для употребления по назначению, подлежат уничтожению или переработке в соответствии с постановлением Правительства РК от 29.12.1995 г. № 1891 «Об утверждении порядка по уничтожению или дальнейшей переработке продукции и товаров в случаях признания их не пригодными к реализации и употреблению».

Получение товарно-материальных запасов у поставщика производится на основании доверенности при предъявлении документа, удостоверяющего личность лица, указанного в доверенности. Если субъект - получатель товарно-материальных запасов и субъект-отправитель имеют сложившиеся коммерческие отношения друг с другом, отпуск товарно-материальных запасов может осуществляться без доверенности.

Выдача доверенности регламентируется «Методическими рекомендациями о порядке выдачи доверенностей на получение товарно-материальных запасов и отпуске их по доверенности», утвержденными приказом Департамента методологии бухгалтерского учета и аудита Министерства финансов РК от 6.03.1998 г. № 46.

При закупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения составляется закупочный акт, в котором должны указываться сведения о форме предпринимательской деятельности (патент, свидетельство), РНН, так как в случае отсутствия данных сведений юридическое лицо, выплачивающее доход, обязано удержать индивидуальный подоходный налог у источника выплаты, согласно ст. 143 Налогового кодекса РК по ставкам ст. 145 (приложение 1).

Для того чтобы закупочный акт был правильно оформлен и имел статус финансового документа, подтверждающий факт покупки товарно-материальных запасов, в нем необходимо указывать наименование рынка (печать или штамп администрации рынка), номер квитанции об уплате физическим лицом - продавцом сбора за право реализации товаров на рынке или номер патента, свидетельства, сертификат соответствия, либо удостоверение о качестве, удостоверяющее их соответствие стандартам или другой установленной нормативной документации, справку о прохождении товаров ветеринарно-санитарной экспертизы в лабораториях рынка.

При отсутствии документов, подтверждающих приобретение товаров, составляется акт на оприходование и сумма поступивших ценностей облагается налогом на добавленную стоимость в общеустановленном порядке. Примерная форма закупочного акта приведена ниже.

Книга покупок ведется получателями товаров, она предназначена для регистрации счетов-фактур, предоставляемых поставщиками, в целях определения сумм налога, подлежащих зачету. При этом ее итоговые данные по определенным графам используются при составлении расчета по налогу на добавленную стоимость (Приложение 2).

В случае использования приобретенного товара, по которому зачет произведен, в непроизводственной сфере в книге покупок делается корректирующая запись с уменьшением итоговой суммы налога, принимаемой к зачету в текущем периоде.

Прием товаров на складе покупателя осуществляется материально ответственным лицом на основании товаросопроводительных документов.

Один экземпляр сопровождающих документов материально ответственное лицо со стороны поставщика должно передать кладовщику, который является материально ответственным лицом покупателя. Кладовщик, принявший товар, передает в бухгалтерию копию приходной накладной и сопроводительные документы, выданные ему представителем поставщика. В случае несоответствия сумм между представленными документами и фактически принятым количеством товара на склад должен быть составлен соответствующий акт за подписями обеих сторон.

Если товар доставлен поставщиком в таре на склад покупателя, кроме проверки веса брутто и количества мест, возможно вскрытие тары и проверка веса нетто, а также количества товарных единиц в каждом месте. Обычно приемка поступившего в исправной таре товара к качеству, весу нетто и количеству товарных единиц в каждом месте производится, как правило, на складе конечного покупателя.

Оптовые торговые предприятия, переправляющие товар в таре или упаковке первоначального отправителя (изготовителя), принимает продукцию по качеству, по весу нетто и количеству товарных единиц лишь в случаях, предусмотренных обязательными правилами иди договором, при несоответствии фактического веса брутто указанному в сопроводительных документах, при получении груза в поврежденной, открытой или немаркированной таре, в таре с поврежденной пломбой или; при наличии признаков порчи (течь и др.). Подлежащую переотправке продукцию следует хранить в условиях, обеспечивающих ее качество и комплектность.

Приемка товара по количеству и качеству осуществляется согласно транспортным и сопроводительным документам (техническому паспорту, сертификату, счету-фактуре, спецификации, описи, упаковочным ярлыкам и др.) поставщика. При отсутствии данных документов или некоторых из них составляется акт о фактических количестве и качестве продукции с указанием недостающих документов.

Кроме того, возможна выборочная проверка количества товара с распространением ее результатов на всю партию в случаях, когда это предусмотрено стандартами, техническими условиями, иными обязательными правилами или договором.

Качество товара определяется по техническим условиям, сертификату, стандартам, образцам, каталогам и проспектам продавца.

При приемке продовольственных товаров их качество подтверждается сертификатом качества, выданным компетентной государственной организацией; ветеринарным сертификатом, а также санитарным сертификатом, выдаваемым на каждую партию товара.

Однако с учетом того, что товары в общественном питании доходят до конечного потребителя, проверке качества товара уделяется особое внимание.

Реализуемые пищевые продукты, продовольственное сырье должны сопровождаться соответствующим документом предприятия - изготовителя, подтверждающим качество и безопасность продукции для здоровья человека, со ссылкой на дату и номер разрешения (гигиенического сертификата), выданного учреждениями Госсанэпидемслужбы. Документы на импортную продукцию должны содержать отметку учреждений государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан о прохождении гигиенической оценки пищевого продукта в установленном порядке. Реализация продуктов питания, и продовольственного сырья без наличия указанных документов, подтверждающих их качество и безопасность, запрещается.

Если в процессе приемки будут обнаружены недостача товара, несоответствия качества, маркировки поступивших товаров, тары или упаковки требованиям стандартов, технических условий, чертежам, образцам (эталонам), договору либо данным, указанным в сопроводительных документах, то дальнейшая приемка товара приостанавливается.

О выявленной недостаче и нарушении качества продукции составляется акт, являющийся юридическим документом для выставления претензий поставщику. При этом в сопроводительных документах производится запись об актировании. Акт составляется в пяти экземплярах и только на те товары, по которым установлены расхождения. По ценностям, поступившим в полном соответствии по количеству, качеству и комплектности с сопроводительными документами поставщика, делается отметка в конце акта: "По остальным товарно-материальным ценностям расхождений нет".

В акте отражается состав комиссии с обязательным указанием должности, фамилий и инициалов ее членов. В состав комиссии входят материально ответственные лица торгового предприятия, представитель отправителя (поставщика) товара (возможно составление акта" в одностороннем порядке при согласии поставщика или его отсутствии, а также представителя незаинтересованной стороны.

В случае, когда в момент приемки продукции выявлено несоответствие веса брутто весу, указанному в транспортных или сопроводительных документах, покупатель не должен вскрывать тару и упаковку.

Если при правильности веса брутто недостача продукции установлена в ходе проверки веса нетто или количества товарных единиц в отдельных местах, то покупатель вправе приостановить приемку остального груза

Тару, упаковку вскрытых мест и продукцию, находившуюся внутри них, следует сохранить и затем предъявить их вызванному для участия в дальнейшей приемке представителю организации отправителя (поставщика). Уведомление о вызове представителя отправителя (поставщика) должно быть направлено (передано) ему не позднее 24 часов, а при наличии скоропортящейся продукции - немедленно после обнаружения недостачи.

В случае одногороднего отправителя (поставщика) его представителю следует явиться не позднее следующего дня после получения вызова, если в уведомлении не указан иной срок явки, а в случае приемки скоропортящейся продукции - в течение четырех часов после извещения о вызове. Представителю иногороднего отправителя (поставщика) следует прибыть не позднее трех дней после получения вызова, не считая времени, необходимого для проезда, если иной срок не вытекает из других обязательных правил или договора.

Если при приемке продукции одновременно с недостачей выявились излишки продукции по сравнению с указанными в транспортных и сопроводительных документах поставщика, данные о них также указываются в акте.

Акт должен быть подписан всеми лицами, участвовавшими в приемке продукции по количеству и качеству. Лицо, не согласное с содержанием акта, подписывает акт с оговоркой об этом и излагает свое мнение. До подписи лиц, участвовавших в приёмке, в акте должно быть указано, что эти лица предупреждены об ответственности за подписание документа, содержащего данные, не соответствующие действительности.

Акт приемки продукции утверждает руководитель предприятия-получателя.

При приеме товара у материально ответственного лица предприятия-получателя кладовщик выписывает приходную накладную или приходный ордер (Приложение 3), один экземпляр этого документа он оставляет у себя, а второй передает материально ответственному лицу, доставившему товар.

Таким образом, основными документами, служащими основанием для оприходования товарно-материальных запасов на склад предприятия являются:

- счет-фактура;

- товарно-транспортная накладная;

- накладная и документы, выписанные материально ответственным лицом, принявшим товар, а именно акты о приемке, акты о недостаче и т.д.

Бухгалтерский учет наличия и движения сырья и продуктов питания в кладовых ведут на активном синтетическом счете 1330 «Товары приобретенные» на аналитическом счете «Товары на складе». По дебету этого счета отражается поступление товаров на склад, а с кредита они списываются в производство (на кухню) или в буфеты.

Операции по оприходованию поступивших товаров приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Корреспонденция счетов по учету поступления товаров на предприятии ТОО «Уют»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Содержание операции | Корреспонденция счетов | |  |
| Дебет | Кредит | Сумма |
| 1 | Поступление продуктов и товаров от поставщиков | 1330 (аналитический счет «Товары на складе») | 3310 | 60 000-00 |
| 2 | На сумму НДС, указанную в счете поставщика | 1420 | 3310 | 8400-00 |
| 3 | Стоимость приобретенных товаров за наличный расчет  на сумму НДС | 1330 (аналитический счет «Товары на складе»)  1420 | 1010  1010 | 8 000-00  1120-00 |
| 4 | Стоимость приобретенных товаров через подотчетных лиц На сумму НДС | 1330 (аналитический счет «Товары на складе»)  1420 | 1250  1250 | 20 000-00  2800-00 |

## 2.2 Учет сырья и товаров на складе (в кладовой)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 

## 2.3 Документирование операций по отпуску сырья и товаров из кладовой

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Корреспонденция счетов по учету отпуска товаров в производство представлена в таблице 2.

**учет** продукция общественное питание

Таблица 2 – Корреспонденция счетов по учету отпуска товаров в производство на предприятии ТОО «Уют»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Содержание операции | Корреспонденция счетов | | Сумма |
| Дебет | Кредит |  |
| 5 | Отпущены продукты из кладовой в собственное производство | 8010 | 1330 «Товары в кладовой» | 56 000-00 |
| 6 | Отпуск товаров для реализации в буфет (по учетной стоимости) | 1330 «Товары для розничной реализации» | 1330 «Товары в кладовой» | 83 750-00 |
| 7 | Увеличена стоимость отпущенных для реализации товаров: |  |  |  |
|  | а) на сумму торговой наценки (30%) | 1330 «Товары для розничной реализации» | 1330 «Наценка в цене товара» | 25 125-00 |
|  | б) на сумму НДС в цене товара (83 750+25 125) -14% | 1330 «Товары для розничной реализации» | 1330 | 15 243-00 |

# 3 Образование продажных цен, калькулирования и реализация продукции в общественном питании

## 

## 3.1 Структура продажной цены на готовую продукцию

Цена - денежное выражение стоимости товара, которое на предприятиях общественного питания состоит из следующих элементов: себестоимости единицы выпускаемой продукции и прибыли. В отличие от других отраслей экономики, себестоимость единицы выпускаемой продукции на предприятиях общественного питания не исчисляется. Поэтому цена на продукцию общественного питания в качестве прямых затрат включает в себя только стоимость сырья, а остальные элементы - издержки и доход отражаются в цене косвенно - через торговую наценку.

Цена на продукцию общественного питания в качестве прямых затрат включает только стоимость сырья, остальные ее элементы (издержки и прибыль) отражаются в ее составе косвенно - через торговую надбавку.

Цена на готовую продукцию общественного питания определяется методом калькулирования. Калькулирование продажной цены происходит на основании нормативов, установленных сборниками рецептур.

Данные сборники являются нормативными документами, в них указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приводится технология их приготовления. Повара, кроме того, могут разрабатывать новые рецепты блюд, которые должны быть утверждены вышестоящей организацией. Нормы вложения сырья приведены в сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий, в сборнике национальных блюд народов Казахстана, сборнике рецептур мучных и булочных изделий, сборнике рецептур блюд диетического питания и др. Также в них приведены и нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных готовых компонентов в граммах (фарш, полуфабрикаты и др.) и всего блюда в целом. Что касается норм расхода различных специй, соли, то они в рецептурах блюд не указаны, а даны отдельно в расчете на одно блюдо.

Предприятия общественного питания имеют право на основе нормативной документации разрабатывать и производить фирменные и национальные блюда и изделия.

При калькулировании исчисляется не себестоимость продукции, а ее продажная стоимость. Расчет ведется в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или изделие кухни (Приложение 4).

Вся продукция и услуги предприятий общественного питания должны соответствовать санитарно-гигиеническим и технологическим требованиям нормативной документации; безопасности услуг и их предоставления; безопасности продовольственного сырья и продуктов; экологической безопасности; противопожарной; электробезопасности и др.

В случае отсутствия рецептур в действующих сборниках национальных блюд и изделий они могут разрабатываться специалистами общественного питания. При этом надо учесть, если предприятие разрабатывает рецептуру новых блюд, оно должно соответственно разработать технологическую карту либо стандарты предприятия, которые должны быть согласованы с Госсанэпиднадзором и организацией, проводившей сертификацию данного предприятия. Если в сырьевом наборе изменились компоненты и цены на сырье и продукты, то рассчитывается новая продажная цена в следующей свободной графе калькуляции.

Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или вид блюд; или изделие кусни по ценам приобретения продуктов на 100 порций (блюд) или 10 кг (соусов, гарнира, фарша, кондитерских изделий и т.п.) с последующим установлением цены одной порции (блюда). Наценка производится на сырьевой набор или на каждый вид сырья. Правильность расчета цены блюда или изделия кухни подтверждается подписями заведующего производством и лицом, составляющим калькуляцию, утверждается руководителем субъекта.

Калькуляцию составляет из расчета на 100 порций (блюд) или 10 кг (соусов, гарнира, фарша, кондитерских изделий) или на одно блюдо, исходя из ассортимента выпускаемых кулинарных изделий, а также нормы закладки сырья по сборникам рецептур на сырье и продукты.

Правильность вычисления цены блюда или изделия подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководством предприятия.

На предприятия общественного питания сырье поступает из различных источников, как правило, по розничным ценам за вычетом торговой скидки. Эта скидка не покрывает всех расходов предприятий общественного питания, связанных с приготовлением пищи, продажей продукции и обслуживанием покупателей. Поэтому при определении цен на реализуемые изделия в нее включается дополнительная наценка общественного питания.

Наценка производится на сырьевой набор или на каждый вид сырья. Определенная в таком порядке цена сохраняется до изменения сырьевого набора блюда или цен на сырье (продукты), или наценки. При возникновении таких изменений новая продажная цена блюда данного наименования определяется в следующей свободной графе калькуляционной карточки с указанием в заголовке этой графы даты изготовления блюда.

Составление калькуляционной карточки и определение продажной цены производится исходя из ассортимента блюд по плану - меню; установленных норм сырья на каждое блюдо (по сборнику рецептур); определения подлежащих включению в калькуляцию продажных цен на сырье; исчисляется стоимость сырьевого набора путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену, суммируются полученные результаты, и устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд на 100. После составления и подписи лицами, ответственными за правильность установленных цен, калькуляционные карточки регистрируются в специальном реестре. Исчисленные таким образом цены на блюда и изделия кухни должны быть сопоставлены с ранее действующими на такие блюда ценами, которые необходимо проанализировать.

Цены на гарниры, соусы, полуфабрикаты и кулинарные изделия исчисляются также методом калькулирования. Цены на покупные товары, реализуемые через буфеты, определяются исходя из покупной стоимости и суммы наценки. Расход специй, соли и зелени в рецептурах отдельных блюд не указан. Нормы расхода этих продуктов на одно блюдо приведены во вводной части соответствующих разделов сборника рецептур.

Производство продукции на предприятиях общественного питания ежедневно планируется согласно плану-меню. В нем приводится перечень блюд, их количество и краткая характеристика блюд и гарниров. План-меню составляет заведующий производством исходя из дневного плана товарооборота по выпуску продукции собственного производства, ассортиментного минимума, наличия продуктов в кладовой, производственной базы, пропускной способности, а также спроса покупателей.

Блюда в плане-меню группируются по видам (холодные закуски, первые, вторые, третьи блюда и т.д.).

По плану-меню определяется суточная потребность продуктов с учетом переходящего остатка на кухне. На основании плана-меню в бухгалтерии устанавливаются продажные (розничные) цены на блюда и составляется меню для посетителей, в котором кроме наименования блюда и его стоимости, рассчитанной в калькуляционной карточке, указывается также масса выхода в готовом виде.

Учет сырья в производстве ведется по продажным ценам (рассчитанным в калькуляционной карточке) в денежном выражении, поэтому никаких отклонений от норм в расходовании сырья не допускается. Такая постановка учета обеспечивает списание стоимости израсходованного сырья в кладовой по себестоимости (покупной или учетной стоимости), а из производства по продажной стоимости (себестоимость сырьевого набора плюс торговая наценка).

Учет затрат на производство изделий кухни ведется на активном счете 900 «Основное производство». Как уже говорилось выше, этот счет из калькуляционного в промышленности превращается в материальный в общественном питании. Поэтому на этом счете будут учтены только продукты и сырье, отпущенные в производство. Все остальные затраты, такие как заработная плата работников, отчисления от оплаты труда должны покрываться за счет торговых наценок (надбавок) в соответствии с уровнем рентабельности, который рассчитывают торговые предприятия. Установленный размер наценок утверждается приказом руководителя предприятия общественного питания.

Таким образом, продажные цены рассчитываются в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или изделие кухни. Следовательно, продажные цены на изделия, изготовляемые и реализуемые предприятиями общественного питания, образуются из покупной стоимости сырья (полуфабрикатов), торговой скидки и наценки общественного питания. Эта наценка включается в продажную цену изделия путем добавления ее к стоимости сырья. Topговая наценка и скидка должны покрыть все издержки общественного питания, а также обеспечить получение прибыли.

## 3.2 Калькулирование цены изделий, реализуемых в розницу

Цены на блюда, закуски и кулинарные изделия, реализуемые в виде блюд и порций, определяются посредством калькуляций. Покупные товары реализуются в буфетах по розничным ценам (покупная стоимость плюс торговая наценка).

Потребители оплачивают товар или непосредственно буфетчику, или в кассу с обязательным применением кассового аппарата. Выручка ежедневно сдается из операционной кассы в кассу предприятия общественного питания. На сумму сданной выручки буфетчику выдается квитанция приходного кассового ордера.

В установленные сроки буфетчик представляет в бухгалтерию товарный отчет со всеми приходными и расходными документами под расписку на втором экземпляре, который остается у буфетчика. О внесенных исправлениях бухгалтер сообщает буфетчику и берет с него письменное подтверждение правильности этих исправлений.

При сменной работе после окончания каждой смены происходит передача товаров и других ценностей от передающего буфетчика принимающему. Передача оформляется актом.

Работники мелкорозничной сети (тележек, лотков и пр.) товары из кладовой предприятий общественного питания получают по расходно-приходным накладным, продукцию кухни - по дневным заборным листам. И накладные, и дневные заборные листы выписываются в двух экземплярах, один передают лицу, получившему товар, а второй остается у материально ответственного лица, выдавшего товар. Продавцы мелкорозничной торговли, получившие товар, по окончании рабочего дня сдают выручку за проданные товары в кассу предприятия общественного питания, нереализованные товары возвращают в кладовую, а изделия кухни - на производство. Об этом делается отметка в накладной и дневном заборном листе.

К дневному заборному листу и расходно-приходной накладной продавцы прикладывают квитанции приходных кассовых ордеров на сдачу выручки и сдают эти документы в бухгалтерию. Товарные отчеты эти работники не составляют. Каждая партия продукции, согласно Правилам производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, реализуемая вне торгового зала, должна иметь, кроме накладной, удостоверение о качестве с указанием наименования предприятия - изготовителя продукции, нормативной документации, в соответствии с которой она производилась, даты изготовления, срока хранения и условий хранения, массы упаковочной единицы и всей партии, а также цены одной штуки (порции, килограмма) изделия. Сроки хранения, указываемые в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции и включают в себя время пребывания продукции на предприятии-изготовителе (с момента окончания технологического процесса), время транспортировки, хранения и реализации.

## 

## 3.3 Учет реализации готовой продукции

По окончании процесса производства готовой продукции наступает стадия ее реализации, которая представляет собой завершающий цикл процесса кругооборота хозяйственных средств предприятий общественного питания. В процессе реализации возмещаются затраты, связанные с производством готовой продукции.

Учет продажи собственной продукции и покупных товаров осуществляется в денежном выражении. В количественном выражении (в блюдах) учитывается только обеденная продукция. Этот учет ведется оперативным путем по видам блюд на основании чеков, абонементных талонов, дневных заборных листов и других документов.

Готовые изделия отпускаются из производства на раздаточную, в буфеты и мелкорозничную сеть для дальнейшей реализации. Оформление отпуска готовых изделий на раздачу из производства зависит от расположения раздаточной. Если раздаточная отделена от производства, то отпуск готовой продукции производится посредством дневных заборных листов или накладных.

При выдаче заборного листа его нумеруют и регистрируют в специальном журнале. При отпуске изделий из производства заведующий производством заполняет соответствующие графы заборного листа в двух экземплярах под копирку, указывая время отпуска каждого наименования изделий. Оба экземпляра подписываются руководителем предприятия, главным бухгалтером, заведующим производством и лицом, получившим изделия кухни.

В заборном листе указывается два вида цен (продажные и учетные). По продажным ценам они будут реализовываться в торговых точках, а по учетным ценам (себестоимости) они будут списаны с подотчета заведующего производством. Не реализованные в течение дня изделия возвращаются на производство, что находит свое отражение в графе «Возвращено». В конце дня по заборным листам определяют стоимость и количество отпущенных из производства изделий.

Заборные листы прикладываются к отчетам материально ответственных лиц и сдаются в бухгалтерию. Если же раздаточная совмещена с производством, то оформление отпуска готовой продукции осуществляется путем составления акта о реализации изделий кухни за наличный расчет (форма 1) в суммовом выражении и регистрацией в контрольном журнале в оперативном порядке. Общая стоимость реализованных блюд должна соответствовать выручке по показаниям счетчика контрольно-кассового аппарата.

Организации могут составлять более подробный акт о реализации изделий кухни, приведенный в форме 2.

Заведующий производством ежедневно составляет отчет о движении продуктов и тары на кухне и сдает его в бухгалтерию под расписку на втором экземпляре, который оставляет у себя. К отчету прилагают план-меню и один экземпляр меню.

Контроль за движением продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий и их сохранностью на производстве осуществляется путем проведения инвентаризации. Она проводится комиссией в составе руководителя организации, бухгалтера и заведующего производством не менее двух раз в месяц, возможно один раз в пятидневку.

Снятие фактических остатков в производстве оформляется «Актом о снятии остатков продуктов и полуфабрикатов». Акт составляется в двух экземплярах и подписывается всеми членами комиссии. Один экземпляр передается в бухгалтерию, другой остается у заведующего производством.

Актами по такой же форме может оформляться передача сырья и продуктов от одной смены другой при сменной работе бригад. Сумма фактического остатка сырья и полуфабрикатов, установленного при инвентаризации, отражается в денежном выражении в отчете о движении продуктов на кухне.

Срок годности продуктов, изготовленных в производстве, установлен 24 часа, что показывается в документах, поэтому незавершенного производства на кухне не должно быть. Аналитический учет ведется по каждому производству и материально ответственному лицу. Учет движения продуктов на производстве отражается следующими проводками (таблица 3).

Таблица 3 – Корреспонденция счетов по учету движения продуктов в производстве на предприятии ТОО «Уют»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п.п | Содержание операции | Корреспонденция счетов | | Сумма |
| Дебет | Кредит |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  | Поступление сырья из кладовой | 8010 | 1330 «Товары в кладовой» | 56 000-00 |
| 2 | Списание сырья, израсходованного на приготовление реализованной продукции | 7010 | 8010 | 23 400-00 |
| 3 | Отпуск готовых изделий  в буфеты, мелкорозничную сеть  по учетной стоимости | 1330 «Товары для розничной реализации» | 8010 | 21 200-00 |
| 4 | Торговая наценка включена стоимость готовых изделий | 1330 «Товары для розничной реализации» | 1330 «Наценка в цене товара» | 6 360-00 |
| 5 | Сумма НДС включена в стоимость товара (14% от учетной стоимости с наценкой) | 1330 «Товары для розничной реализации» | 1330 «НДС цене товара» | 3858-00 |
| 6 | Возврат неиспользованных продуктов в кладовую (по учетной стоимости) | 1330 «Товары в кладовой» | 8010 | 3 000-00 |

Предприятия общественного питания производят отпуск обеденной продукции своим работникам, что оформляется решением собрания коллектива. На основании решения руководитель издает приказ. В нем устанавливается сумма льготного питания. Отпуск обедов производится на основании составленного заведующим производством меню на отпуск питания сотрудникам предприятия по учетным ценам.

Стоимость продукции собственного производства, отпущенная для питания работникам предприятия, согласно ст. 145 Налогового кодекса РК, признается доходом работника и облагается индивидуальным подоходным налогом по установленным ставкам. Доход от реализации обеденной и другой продукции собственного производства, выработанной на кухне и в других производственных цехах, регламентируется СБУ 5 и определяется выручкой, полученной в кассу (за наличный расчет) и на расчетный счет (безналичный расчет).

После реализации обеденной и другой продукции определяется расчетным путем сумма реализованной торговой наценки. По окончании месяца реализованные торговые наценки корректируются методом «красное сторно».

В конце отчетного периода списывается себестоимость реализованных товаров на уменьшение итогового дохода:

Дебет 5410 «Прибыль (убыток) отчетного года» Кредит 7010 «Себестоимость реализованной продукции и оказанных услуг» - 109 800-00

Списываются доходы на увеличение итогового дохода: Дебет 6010 «Доход от реализации продукции и оказания услуг» Кредит 5410 «Прибыль (убыток) отчетного года» - 229 920-00

На счете 5410 «Прибыль (убыток) отчетного года» в конце отчетного периода определяется налогооблагаемый доход (убыток) от хозяйственной деятельности субъектов путем сопоставления дебетового и кредитового оборотов:

229920 – 109800 = 120120 - доход, который подлежит налогообложению по ставке 30%.

Начисляем подоходный налог с юридических лиц: Дебет 7710 «Расходы по корпоративному подоходному налогу» Кредит 3110 «Корпоративный подоходный налог, подлежащий уплате» (120120 \* 30%) - 36036-00

Списываются расходы по подоходному налогу на уменьшение итогового дохода: Дебет 5410 «Прибыль (убыток) отчетного года» Кредит 7710 «Расходы по корпоративному подоходному налогу» - 36 036-00

Таким образом, финансовый результат кафе «Уют» выражен в форме превышения доходов над расходами и положительно характеризует производственно-финансовую деятельность фирмы.

# Заключение

Целью курсовой работы было исследование особенностей бухгалтерского учета на предприятия общественного питания. В результате всестороннего изучения данной темы можно сделать несколько выводов.

Особенности бухгалтерского учет на предприятиях общественного питания заключаются в том, что с одной стороны, он призван отражать процессы производства (приготовление пищи), а с другой - процессы торговли (реализации).

Наряду с продукцией собственного производства (закусками, первыми, вторыми, третьими блюдами, полуфабрикатами, кулинарными изделиями и т.п.) реализуются без кулинарной обработки некоторые покупные товары (соки, хлеб, кондитерские изделия и др.).

Документальное оформление и учет поступления сырья и товаров зависит от способа их получения на склад предприятия. На предприятия общественного питания продукты и товары поступают от поставщиков (предприятий пищевой промышленности), а также в порядке собственных закупок на рынках и в магазинах.

Основными документами, служащими основанием для оприходования товарно-материальных запасов на склад предприятия являются: счет-фактура, товарно-транспортная накладная, накладная и документы, выписанные материально ответственным лицом, принявшим товар, а именно акты о приемке, акты о недостаче и т.д.

Бухгалтерский учет наличия и движения сырья и продуктов питания в кладовых ведут на активном синтетическом счете 1330 «Товары приобретенные» на аналитическом счете «Товары на складе». По дебету этого счета отражается поступление товаров на склад, а с кредита они списываются в производство (на кухню) или в буфеты.

Учет сырья и товаров в кладовой ведет материально ответственное лицо (кладовщик).

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

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

Продажная цена изделия на предприятии общественного питания – это денежное выражение стоимости товара, которое на предприятиях общественного питания состоит из следующих элементов: себестоимости единицы выпускаемой продукции и торговой надбавки. Цена на готовую продукцию общественного питания определяется методом калькулирования. Калькулирование продажной цены происходит на основании нормативов, установленных сборниками рецептур. Учет затрат, включаемых в себестоимость реализуемых изделий ведется на счетах подраздела 8010 «Основное производство».

Реализация готовой продукции – завершающий этап производственного процесса. В процессе реализации возмещаются затраты, связанные с производством готовой продукции. Доходы от реализации готовой продукции отражаются на счете 6010 «Доход от реализации продукции и оказания услуг».

# Литература

1. Закон Республики Казахстан О бухгалтерском учете и финансовой отчетности. № 234-111 от 28.02.07 г.
2. Инструкция (основа) по разработке Рабочего плана счетов для организаций, составляющих финансовую отчетность в соответствии с МСФО (приказ МФ РК от 22.12.2005 года № 426).
3. Гражданский кодекс Республики Казахстан. - Алматы: Казахстан, 1994.-512с.
4. Кодекс Республики Казахстан "О налогах и других обязательных платежах в бюджет" (Налоговый кодекс) от 31 декабря 2006 года, №125-III.-Алматы: ТОО «Издательство Норма-К», 2007. - 320с.
5. План счетов по МСФО.\\ Приказ Министра финансов Республики Казахстан от 22.12.05 г.. №426.
6. Абдрасимова Ж.К. Бухгалтерский учет. Учебно-практическое пособие, Караганда, 2001 г.
7. Глушков И.В. Бухгалтерский учет на современном предприятии. Москва, "КНОРУС", Новосибирск, "ЭКОР", 2001 г – 225с.
8. Ержанов М.С., Ержанова С. Учетная политика. – Алматы: каржы Каражат, 1997 – 220с.
9. Международные стандарты финансовой отчетности (М.Аскери, 2005г.)
10. Мычкина О.В. МСФО: рекомендации по применению рабочего плана счетов. Практическое пособие. – Алматы: Центральный дом бухгалтера, 2006 – 104с.
11. Нурсеитов Э.О. Бухгалтерский учет в организациях/ Учебное пособие.-Алматы, 2006.-472с.
12. Нурсеитов Э.О. Особенности национального учета и МСФО. – Алматы: Изд-во БИКО, 2004.-300 с.
13. Радостовец В.К. и др. Бухгалтерский учет на предприятии. Издание 3 доп. и перераб. - Алматы: Центраудит, 2002 г.
14. Сейдахметова Ф.С. Современный бухгалтерский учет. - Алматы; «Издательство LEM», 2005 г-548с.
15. Скала В.И., Скала Б.В. Индивидуальный бизнес в Республике Казахстан: Издание третье, переработанное. – Алматы: ТОО «Издательство LEM», 2005. – 236с.
16. Терехова В.А. Международные и национальные стандарты учета и финансовой отчетности. СПб: Питер, 2005 – 311с.
17. Устав ТОО «Малинка» от 24.05.1997г.
18. Харитонов С.А. Компьютерная бухгалтерия 7.7. в системе гибкой автоматизации бухгалтерского учета. – СПб.: Элби, 2002. – 250с.
19. Черемицына М. Государственное регулирование бухгалтерского учета// Бюллетень бухгалтера №11, март 2007г.

# 

# Приложение 2

# Книга покупок

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и номер счета-фактуры поставщика | Дата поступления счета-фактуры от поставщика | Дата оплаты счета-фактуры поставщика | Дата оприходования товара | Наименование поставщика | Регистрационный номер поставщика |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| №30 от 08.04.07 | 10.04.07 | 10.04.07 | 10.04.07 | АО «Моно» | 302058902399 |
| №101 от 23.04.07 | 24.04.07 | 17.04.07 | 24.04.07 | АО «Верея» | 302076902345 |
| №102 25.04.07 | 25.04.07 | 25.04.07 | 26.04.07 | АО «Саммер Интернешл» |  |
| №56 от 25.05.07 | 04.06.07 | 26.06.07 | 26.06.07 | АО «Медицина» | 301956902345 |
| №104 от 25.05.07 | 15.06.07 | 14.06.07 | 13.06.07 | АО «Объект» | 301957702345 |
| №129 от 15.06.07 | 20.06.07 | 18.06.07 | 16.06.07 | АО «Гарант» | 602097776543 |
| №129 от  15.06.07 20.06.07 | | 21.06.07 | 16.06.07 | АО «Гарант» | 602097776543 |
|  | | |  | Всего |  |

# Приложение 3

##### Приходный ордер №2

|  |  |
| --- | --- |
|  | Коды |
| Форма по ОКУД | 0315003 |
| По ОКПО |  |

Организация \_\_\_\_\_\_\_\_\_ТОО «Уют»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата составления | Код вида операции | Склад | Поставщик | | Страховая компания | Корреспондирующий счет | | Номер документа | |  |
| Наименование | код | Счет, субсчет | Код аналитического учета | Сопроводительного | платежного |
| 16.03.07 |  |  | Петров |  |  | 671 |  | 16 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Материальные ценности | | Единица измерения | | Количество | | Цена  тг | Сумма, без учета НДС | Сумма, НДС | Всего, с учетом НДС | Номер паспорта | Порядковый номер по складской картотеке |
| наименование, сорт, размер,  марка | номенклатурный номер | код | наименование | по документу | принято |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Масло, слив | 031.1 |  | кг | 2 | 2 | 315 | 630 |  | 630 |  | 37 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

###### Принял кладовщик Филипов Филипов

должность подпись расшифровка подписи

###### Сдал куьер Петров Петров

должность подпись расшифровка подписи

Приложение 1

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

Акт

закупки товарно-материальных ценностей

Настоящий акт составлен «\_3\_» \_апреля\_ 2007\_г. комиссией в составе

### \_\_Федоров Ф.Ф.\_\_\_\_\_\_ председатель,

1. \_\_Ермаков Е.Е.\_\_\_\_\_\_\_ член комиссии,
2. \_\_Разина Е.Г.\_\_\_\_\_\_\_\_ член комиссии.

В том, что у т. \_\_\_\_\_\_\_\_Смирнова Г.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

удостоверение \_\_030651328\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

выдан \_\_04. 01.2005 года, Мин.Юст РК \_\_\_

(дата выдачи, кем выдан)

действительно приобретены

на Октябрьском рынке в Караганде\_ следующие товарно-материальные ценности:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Ед. измер. | Колич. | Цена | Сумма |
| 1 | Колесо автомобильное | шт. | 1 | 300000= | 300000= |
| 2 | Стекло 220x100 | шт | 1 | 80000= | 80000= |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Итого: |  |  |  | 380000 |

Комиссия решила списать триста восемьдесят тысяч тг.\_00\_тиын. из подотчета т. \_\_\_\_Александрова Н.А.\_\_

Председатель комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_Федоров Ф.Ф.

(подпись)

Член комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ермаков Е.Е.\_

(подпись)

Поименованные товарно-материальные ценности в указанном количестве приняты в подотчет

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_Филиппов К.А.

(подпись) (Ф.И.О.)