МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

Станіслав ТКАЧУК, Ірина ФІЛІМОНОВА

Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості

Навчально-методичний посібник

Умань
Візаві
2023

УДК 338.439(075.8)

Т48

Рецензенти:

КІЛЬДЕРОВ Дмитро, доктор пед. наук, професcор, декан інженерно-педагогічного факультету Українського державного університету імені Михайла Драгоманова;

РЕБЕНОК Вадим, доктор пед. наук, професор, завідувач кафедри професійної освіти та безпеки життєдіяльності Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г.Шевченка;

ДУБОВА Наталія, кандидат пед. наук, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Рекомендований до друку вченою радою
факультету інженерно-педагогічної освіти
Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини,
(протокол №1 від 30 серпня 2023 р.)

Ткачук С., Філімонова І.

Т48 Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості: навч.-метод. посіб. / Станіслав Ткачук, Ірина Філімонова ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. – Умань : ВПЦ «Візаві», 2023. – 176 с.

В навчально-методичному посібнику висвітлені питання щодо організації діяльності харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, понять про господарський облік, матеріальну відповідальність, загальні принципи організації обліку, ціноутворення та калькуляції, облік касових операцій, проведення інвентаризації у закладах ресторанного господарства.

При підготовці навчально-методичного посібника використані новітні матеріали бухгалтерського обліку для підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

Навчально-методичний посібник створений відповідно до освітньої програми «Професійна освіта. Харчові технології» та може бути корисний викладачам у підготовці занять з фахових дисциплін та здобувачам вищої освіти при виконанні практичних робіт.

УДК 338.439(075.8)

©Ткачук С., Філімонова І., 2023

Зміст

Передмова……...…… 4

Частина І. Основи обліку та звітності на підприємствах харчової промисловості 6

§ 1. Господарський облік: поняття та види. Вимоги щодо організації діяльності ресторанного господарства……..…... 6
§ 2. Торгові обчислення: документація торгових процесів……... 25
§ 3. Оцінювання та калькуляція. Облік господарських процесів на підприємствах харчової промисловості……..…..... 43
§ 4. Первинний облік сільськогосподарської продукції і товарів…..... 50
§ 5. Облік операцій у закладах ресторанного господарства……..… 57
§ 6. Документальне оформлення руху продуктів і товарів у коморі… 65
§ 7. Ціноутворення та калькуляція на підприємствах харчової промисловості. Процентні обчислення……..……...…..... 73
§ 8. Собівартість харчової продукції. Призначення торгових знижок та націнок……...…… 86
§ 9. Облік касових операцій……. 98
§ 10. Процентні обчислення. Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями, продаж алкогольних напоїв на розлив…..... 107
§ 11. Матеріальна відповідальність в закладах ресторанного господарства: поняття, види, форми……..……. 114
§ 12. Поняття про інвентаризацію, завдання та терміни її проведення……. 126

Частина 2. Калькуляція та ведення документації на підприємствах харчової промисловості 133

§ 1. Задачі на визначення розміру шкоди та порядок її покриття… 133
§ 2. Задачі на встановлення собівартості фірмових страв ресторанного господарства. Складання калькуляційних карток….. 137
§ 3. Задачі на встановлення націнок на страви і кулінарні вироби.. 142
§ 4. Задачі на розрахунок відсотків…….. 147
§ 5. Задачі на розрахунки втрат сировини, виходу напівфабрикатів і готових виробів…….. 150
§ 6. Задачі на перерахунок сировини залежно від сезону…….. 153
§ 7. Задачі на оформлення вихідної документації у закладах ресторанного господарства……. 156
§ 8. Задачі на оформлення документації на проведення інвентаризації в закладах ресторанного господарства…… 160
§ 9. Задачі на визначення амортизаційних відшкодувань……..… 163

Тестові завдання для перевірки знань……. 166
Перелік використаних джерел…….. 173

Передмова

Підприємства харчової промисловості та заклади ресторанного господарства здійснюють виробничо-торгову діяльність, тобто виготовляють власну продукцію та реалізують її разом з покупними товарами. Облік на підприємствах такого типу ґрунтується на єдиних засадах організації і ведення бухгалтерського обліку в Україні, але має певні специфічні особливості, оскільки ці підприємства одночасно здійснюють як виробничу, так і торгівельну діяльність. Саме тому свою актуальність тема обліку в харчовій промисловості не втратить ніколи, адже численності суб'єктів господарювання в цьому бізнесі може позаздрити будь-яка галузь. До того ж діяльність у сфері ресторанного господарства з боку законодавства «обслуговує» великий пакет нормативних актів. Таку увагу «від законодавства» зумовлено різними причинами: це і прямий зв'язок бізнесу щодо громадського харчування з життям, здоров'ям громадян; це й облікова специфічність, бо тут поєднано виробництво з торгівлею; це й особливий документообіг.

На вирішення означених проблем націлений представлений навчально-методичний посібник. На його сторінках наведений матеріал, що розкриває зміст дисципліни «Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості», яка входить до циклу дисциплін навчального плану підготовки бакалаврів освітньої програми «Професійна освіта. Харчові технології».

У першому розділі навчально-методичного посібника наведено відомості про особливості ведення операцій з господарського обліку на підприємствах харчової промисловості, вимог щодо організації діяльності закладів ресторанного господарства та документального оформлення руху сировини та харчових продуктів. Особлива увага приділена вивченню питань ціноутворення та визначення собівартості харчової продукції, встановлення торгових націнок та знижок на продукцію харчової промисловості. Детально проаналізовано права та обов'язки матеріально-відповідальних осіб на підприємствах харчової промисловості, особливості матеріальної відповідальності, а також завдань і процедури проведення інвентаризації та документального оформлення її результатів.

Другий розділ навчально-методичного посібника передбачає розкриття особливостей проведення калькуляції та ведення документації на підприємствах харчової промисловості. Зокрема, запропоновано методику розв'язання задач на оформлення вихідної документації підприємств, визначення собівартості фірмових страв та харчової продукції, розрахунки втрат сировини та виходу

напівфабрикатів і готових виробів тощо. Приклади рішення таких задач передбачають вивчення алгоритму проведення розрахунків, а також діяльність, пов’язану з оформленням основних вхідних та вихідних документів підприємств.

Опанування здобувачами вищої освіти матеріалу, викладеному на сторінках навчально-методичного посібника, сприятиме формуванню в них системи знань щодо особливостей ведення бухгалтерського обліку на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства.

Навчальний матеріал, що зібраний у поданому навчально-методичному посібнику, сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей:

- здатність розв’язувати типові спеціалізовані задачі, пов’язані із вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об’єктів у своїй предметній галузі згідно спеціалізації;
- здатність самостійно виконувати трудові процеси на виробництві згідно спеціалізації; удосконалення, модернізації технічного обладнання галузі на основі знань про основи та принципи його функціонування;
- здатність здійснювати систематичний контроль виробничого процесу та швидко їх корегувати за допомогою відповідних додаткових технологій;
- здатність застосовувати сучасні методики і освітні технології навчання спецдисциплінам для планування та організації освітнього процесу в закладах професійної освіти.

При підготовці навчально-методичного посібника використані новітні матеріали бухгалтерського обліку для підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

Навчально-методичний посібник створений відповідно до освітньої програми «Професійна освіта. Харчові технології» та може бути корисний викладачам у підготовці занять з фахових дисциплін та здобувачам вищої освіти при виконанні практичних робіт.

Частина 1. Основи обліку та звітності на підприємствах харчової промисловості

§1. Господарський облік: поняття та види, особливості ведення у харчовій галузі.

План:

1. Поняття та види господарського обліку.
2. Законодавчі та нормативні документи, які регламентують роботу закладів харчової галузі.
3. Особливості обліку в закладах ресторанного господарства.
4. Типи та класи закладів ресторанного господарства.

1. Поняття та види господарського обліку.

Поняття обліку є досить широким і багатогранним, оскільки він пов'язаний з господарською діяльністю людей. Необхідність в обліку виникла в глибоку давнину в процесі матеріального виробництва, а господарська діяльність сприяла його поширенню. Щоб задовольнити свої потреби, люди виробляють предмети споживання і засоби праці.

Вироблені продукти споживання розподіляються на особисте споживання людей і виробниче споживання для здійснення господарської діяльності. Протягом історичного розвитку в процесі загального підвищення рівня матеріально-технічної культури змінювалися і вдосконалювалися також методи, техніка і форма обліку: від примітивних засобів і способів до використання складних сучасних комп'ютерних систем. Господарська діяльність кожного виробничо-комерційного підприємства базується на найраціональнішому використанні матеріальних і грошових ресурсів, а також часу праці в процесі виробництва.

Основоположник бухгалтерської справи – італієць Лука Пачолі ще в XV ст. писав: «Хто в справах своїх не може бути добрим бухгалтером, той буде блукати, як сліпий в темряві, навмання, і не уникнути йому великих збитків». Для управління підприємницькою діяльністю потрібно знати, скільки є у підприємства майна, які його зобов'язання, скільки і чого було вироблено та придбано і з якими витратами, що і скільки витрачено, спожито, продано, передано, яка собівартість і виручка, який доход працівників, власників та суб'єкта господарювання. Такі дані дістають в процесі обліку шляхом спостереження, вимірювання та реєстрації господарських операцій, які

відбуваються з майном підприємства та джерелами його утворення, з метою одержання кількісного, якісного і вартісного їх відображення.

Облік – це процес, складовими якого є операції спостереження, сприйняття, вимірювання та реєстрації фактів, явищ природи чи суспільного життя. Якщо облік здійснюється над об'єктами господарського характеру, то його називають господарським.

Господарський облік – це облік господарської діяльності підприємства, що здійснюється шляхом спостереження, сприймання, вимірювання, систематичної реєстрації господарських фактів, явищ, процесів.

Найдорожчим рестораном Києва наприкінці XIX ст. був ресторан при готелі «Метрополь», який належав купцеві О.Дьякову. Престижними вважались ресторани при готелях «Бель-Вю», «Гранд-Готель», «Континенталь». Користувались популярністю, але не були надто дорогими ресторани при готелях «Оріон», «Київська Русь» і «Марсель».

Питання для самоконтролю:

1. Що таке господарський облік? Для чого він призначений?
2. Кого вважають основоположником бухгалтерського обліку?
3. Які існують види господарського обліку?
4. Для чого організовують управлінський облік?
5. Коли змінили термін «громадське харчування» на «ресторанне господарство»?
6. Дайте визначення, що таке ресторанне господарство.
7. Які законодавчі та нормативні документи використовують в своїй роботі суб'єкти господарської діяльності?
8. Охарактеризуйте типи ресторанного господарства.
9. Охарактеризуйте класи ресторанів та барів.
10. Розкажіть про організацію діяльності закладів ресторанного господарства.
11. Як поділяють методи самообслуговування в залежності від розрахунків з споживачами.
12. Охарактеризуйте етапи становлення ресторанного бізнесу в Європі.
13. Опишіть особливості розвитку закладів ресторанного господарства в Україні.

§2. Торгові обчислення: документація торгових процесів.

План:

1. Рахунки бухгалтерського обліку і торгові обчислення на підприємствах харчової промисловості.
2. Класифікація рахунків за економічним змістом.
3. Документація: сутність, значення, види документів та вимоги щодо їх оформлення.
4. Складання документації під час обліку продуктів харчування.

1. Рахунки бухгалтерського обліку і торгові обчислення на підприємствах харчової промисловості.

Як відомо, за допомогою методу бухгалтерського балансового узагальнення співставляються показники активу і пасиву балансу і тим самим здійснюється контроль за господарськими засобами на підприємстві. Бухгалтерський баланс дає важливі відомості про стан цих засобів на певну дату в грошовій оцінці. Проте для оперативного управління підприємством недостатньо знати стан господарських засобів і їх джерел тільки на певну дату.

Протягом звітного періоду (місяця) на підприємстві відбувається багато господарських операцій. Тому необхідно не тільки мати поточні дані про наявність, але й систематично контролювати рух цих засобів. Такі дані про рух засобів одержують за допомогою системи бухгалтерських рахунків.

Рахунки бухгалтерського обліку – це спосіб групування здійснюваних господарських операцій підприємства за економічно однорідними ознаками з метою поточного відображення наявності і руху окремих видів засобів, джерел їх утворення, господарських процесів і результатів діяльності.

Зазвичай, для кожної економічно однорідної групи засобів, їх джерел, господарських процесів відкриваються окремі рахунки, яким присвоюється спеціальний код. Наприклад, рахунки: 10 «Основні засоби», 12 «Нематеріальні активи», 20 «Виробничі запаси», 23 «Виробництво», 26 «Готова продукція», 30 «Готівка», 31 «Рахунки в банках», 40 «Зареєстрований (пайовий) капітал», 44 «Нерозподілені прибутки (непокриті збитки)», 63 «Розрахунки з постачальниками і підрядниками», 64 «Розрахунки за податками й платежами» та ін.

Питання для самоконтролю:

1. Дайте визначення понять «первинний документ», «бухгалтерський документ».
2. У чому полягає економічне, контрольне та юридичне значення документів?
3. Які ознаки класифікації документів вам відомі?
4. Чим відрізняються розпорядчі, виконавчі та комбіновані документи?
5. Що таке первинні документи?
6. Які обов'язкові та додаткові реквізити містяться у документах?
7. Які основні вимоги висуваються до оформлення документів?
8. Які фактори впливають на тривалість документів?
9. Хто проводить документування?
10. Які правила здійснення записів у первинних документах?
11. Хто несе відповідальність за своєчасне і якісне складання документів?
12. Якій перевірці підлягають первинні документи, що надійшли до бухгалтерії?
13. З яких послідовних етапів складається бухгалтерська обробка первинних документів?
14. У чому полягає різниця між «нетто» і «брутто»?
15. Як переноситься інформація у первинних документах?
16. Як обліковуються первині документи?
17. Які фактори є визначальними у здійсненні обліку первинних документів?
18. Як зберігаються первинні документи?
19. Яких вимог слід дотримуватись для чіткого ведення первинних документів?
20. Який документ регламентує облік продуктів харчування?
21. Хто несе матеріальну відповідальність в ЗРГ?
22. Які етапи передбачає процедура отримання продуктів харчування?
23. Які дані повинен містити акт невідповідностей якості продуктів харчування?
24. Для чого передбачена Книга складського обліку запасів?

§3. Оцінювання та калькуляція. Облік господарських процесів на підприємствах харчової промисловості.

План:

1. Принципи оцінки господарських засобів та їх калькуляція.
2. Облік процесу постачання підприємств харчової промисловості.
3. Облік виробництва продукції на підприємствах харчової промисловості.
4. Облік реалізації продукції підприємств харчової промисловості.

1. Принципи оцінки господарських засобів та їх калькуляція.

Особливістю бухгалтерського обліку є те, що майно, продукція, послуги, господарські явища і процеси повинні бути оці нені в грошовому вираженні. Для цієї мети використовують спеціальні елементи методу бухгалтерського обліку: оцінку і калькуляцію.

Оцінка – це спосіб грошового вимірювання господарських засобів, джерел їх утворення, господарських процесів та їх результатів.

Господарюючі суб'єкти, що діють на території України, зобов'язані здійснювати бухгалтерський облік і складати звітність у національній валюті України.

Оцінка господарських фактів повинна відповідати визначеному законодавчому порядку і принципу вірогідності. Методологія оцінки майна має бути незмінною протягом поточного року. Тобто, вхідні (вступні) показники поточного року мають відповідати вихідним показникам звітного року. Зміна методів оцінки майна, активів і пасивів припустима тільки у визначеному порядку і обґрунтовується в Наказі про облікову політику підприємства.

Справедлива вартість – сума, за якою можна продати актив або оплатити зобов'язання за звичайних умов на певну дату. Справедливою вартістю основних засобів в більшості випадків може бути ринкова вартість, а в разі відсутності даних про ринкову вартість – відновлювальна вартість (сучасна собівартість придбання) за вирахуванням суми зносу на дату оцінки.

Переоцінена вартість – це вартість необоротних активів після їх переоцінки.

Залишкова вартість визначається як різниця між первісною (переоціненою) вартістю і сумою зносу. Знос визначається за сумою

Питання для самоконтролю:

1. Що таке оцінка і які її основні принципи?
2. Який порядок оцінки основних видів активів, власного капіталу і зобов’язань і чим він регламентується?
3. Що розуміють під калькуляцією і яке її значення?
4. Дайте характеристику схеми обліку процесу постачання.
5. Дайте характеристику схеми обліку процесу виробництва.
6. Дайте характеристику схеми обліку процесу реалізації.
7. Як визначити собівартість придбаних матеріалів?
8. Що відображається на рахунку 23 «Виробництво»?
9. За яким рахунком визначається заробітна плата працівникам закладу ресторанного господарства?
10. Як визначити собівартість реалізованої продукції?
11. За яким рахунком проводиться заборгованість заготівельному підприємству за надану харчову сировину?
12. За якими рахунками проводять списування витратів на збут в кінці звітного періоду?
13. Яка особливість визначення собівартості продукції, виробленої протягом звітного періоду, на підприємствах харчової промисловості?
14. Дайте визначення справедливій вартості товарів. У яких випадках її використовують?

§4. Первинний облік сільськогосподарської продукції і товарів.

План:

1. Первинний облік продукції рослинництва.
2. Первинний облік продукції тваринництва.
3. Облік продуктів переробки сільськогосподарської продукції.

1. Первинний облік продукції рослинництва.

Первинний облік продукції і матеріалів ведуть у типових або спеціалізованих формах документів. Для оприбуткування зернової продукції використовують «Реєстр відправки зерна та іншої продукції з поля», «Путівку на вивезення продукції з поля», «Талон водія», «Талон комбайнера». Виходячи із конкретних умов, підприємство може використовувати реєстри, путівки чи талони. Найбільш прогресивною є талонна система оприбуткування зернової продукції, при якій в момент розвантаження зерна з бункера на автомобіль, комбайнер і водій обмінюються своїми талонами. Зерно, яке поступає на тік або склад, обов'язково зважується і оформляється «Реєстром приймання зерна вагарем».

На підставі наведених вище первинних документів завідуючий током (комірник) робить записи у «Книзі складського обліку» або «Картках складського обліку» і «Відомості руху зерна та іншої продукції». У відомості зазначають залишок на початок дня, надходження і витрачання продукції, залишок на кінець дня. Дані про кількість витраченого зерна записують на підставі товарно-транспортних накладних, актів на переробку продукції та інших документів. У кінці робочого дня відомість разом з первинними документами передають до бухгалтерії підприємства.

Зерно, яке поступає від комбайнів на тік, потребує доробки. Результати сортування, сушіння зерна оформляються «Актом на сортування і сушіння продукції рослинництва». Облік урожаю картоплі, овочевих, баштанних, плодоягідних, горіхоплідних, субтропічних і цитрусових культур, а також винограду та ягід ведуть у «Щоденнику надходження сільськогосподарської продукції», де приймальник (комірник) записує кожну зважену партію продукції, зазначивши дату, місце збирання (приймання), її масу.

Відправлення продукції з пунктів збирання у сховища, на пункти сортування чи переробки оформляють

§5. Облік операцій у закладах ресторанного господарства.

План:

1. Порядок оприбуткування продуктів і товарів у комору закладу ресторанного господарства.
2. Документальне оформлення купованих товарів та харчової сировини у фізичних осіб.
3. Відображення в обліку операцій закупівлі продуктів і товарів.

1. Порядок оприбуткування продуктів і товарів у комору закладу ресторанного господарства.

Запаси товарів і сировини для виготовлення продукції у закладах ресторанного господарства зберігаються у спеціально обладнаних приміщеннях: на складах або у коморах. Надходження сировини і товарів до комори здійснюється шляхом їх закупівлі у постачальників (підприємств торгівлі, промисловості) та населення, отримання з інших підрозділів підприємства: буфетів, кіосків, цехів власного виробництва.

Завданнями обліку запасів товарів і сировини в коморі є:

– організація системи документування руху запасів, обліку їх у коморі та звітності матеріально відповідальних осіб;

– ведення синтетичного і аналітичного обліку запасів у бухгалтерії;

– контроль за рухом, станом запасів та їх збереженням.

Важливою умовою забезпечення збереження товарів і сировини в коморах є організація матеріальної відповідальності за них осіб, які працюють у коморі, та ведення обліку в коморах.

Під час надходження товарів і продуктів у комори закладів ресторанного господарства їхню оцінку й облік здійснюють аналогічно до надходження товарів на склади торговельних підприємств роздрібної торгівлі. Облік товарів ведуть за місцями зберігання матеріально-відповідальними особами або бригадами (за бригадної форми матеріальної відповідальності працівників). Одержують товари матеріально-відповідальні особи. Сировину і товари обліковують у місцях зберігання у вартісному вираженні, а в бухгалтерії – у вартісному. Облікова ціна товарів і сировини, рівень націнки і роздрібна ціна (ціна продажу) визначаються підприємством самостійно і обумовлюється у наказі про облікову політику підприємства.

Ваговий товар, що надійшов, приймають за чистою масою (маса нетто), тобто без обліку маси тари. Тому в товарних документах окремо

§6. Документальне оформлення руху продуктів і товарів у коморі.

План:

1. Облік продуктів і товарів, що знаходяться у коморі.
2. Оформлення реєстру накладних.
3. Документи для відпуску сировини та продуктів з комори.

1. Облік продуктів і товарів, що знаходяться у коморі.

Комори створюють на базі окремих підприємств чи закладів для зберігання необхідного запасу товарів і продуктів. Зазвичай їх створюють при ресторанах, кафе, великих їдальнях. Матеріальну відповідальність за збереження в них товарів, продуктів і тари несе комірник.

У коморах продукти і сировину обраховують за роздрібними цінами, без податку на ПДВ, скло та посуд – за заставними цінами, тара вираховується за відпускними цінами постачальника.

Відпуск товарів з комори в роздрібну торгову мережу проводиться за роздрібними цінами з ПДВ. Відпустка сировини на кухню для приготування страв проводиться за роздрібними цінами з додаванням націнки і ПДВ. При відпустці в ресторани, кафе, бари в відпускну ціну додатково включається збір за послуги.

Комірник ЗРГ здійснює:

– приймання товарів, що надійшли від постачальників, від розподільного складу;

– веде закупівлю сільськогосподарської продукції у населення;

– організовує прийом тари і повернення її постачальнику.

Комірник або інша матеріально відповідальна особа повинна вести складський облік товарів. Складський облік товарів і тари ведуть тільки в натуральних вимірах в товарній книзі або картках складського обліку. Пронумеровану, прошнуровану і скріплену печаткою товарну книгу видають завідувачу складу в бухгалтерії. Картки складського обліку реєструють у спеціальному реєстрі з присвоєнням певного порядкового номера в момент їх відкриття і зберігання в картотеці.

Існує декілька способів обліку товарів.

При партійному способі аналітичні рахунки відкриваються окремо по кожній партії. Крім того, на кожне найменування і сорт товару, що надійшов в партії, виписується ярлик в одному примірнику і приклеюється на чільне місце на товар. У ньому вказують повну

Здавання торгової виручки через інкасатора оформляють супровідною відомістю.

Синтетичний облік товарів і продуктів у буфетах, барах, дрібнороздрібних підприємствах, магазинах кулінарії ведуть на рахунку 282.3 «Товари і продукти в закладах ресторанного господарства» за цінами продажу підприємств ресторанного господарства.

На операції з надходження товарів, продуктів зі складів, цехів з виробництва напівфабрикатів, кондитерських виробів, складають запис:

Дт 282.3 «Товари і продукти в закладах ресторанного господарства»;

Кт 282.3 «Товари і продукти в закладах ресторанного господарства».

Якщо отримання товарів і продуктів відбувається від підприємств з іншим розміром націнки, зменшення або збільшення цін продажу підлягає відображенню на рахунку 285.3 «Торгова націнка на товари і продукти в закладах ресторанного господарства».

Для документального оформлення відпуску продуктів може застосовуватися комбінований документ – «вимога–накладна».

При відпуску продуктів і товарів з комори у виробництво (на кухню), буфети тощо продукти і товари в накладних відображаються у двох цінах: за обліковими цінами, установленими коморою (для списання з підзвіту комірника), і за цінами, по яких вони обліковуються і оприбутковуються одержувачем цього підрозділу підприємства. За обліковими цінами та цінами реалізації накладну складають у разі, якщо облік продуктів і товарів у коморі ведеться за купівельними цінами. Накладна складається тільки за цінами реалізації, якщо облік товарів і продуктів у коморі ведеться за продажними цінами.

У накладних зазначаються повне найменування, сорт продуктів і товарів, їхня вага або кількість, ціна, вартість. Накладні виписуються у двох примірниках, перший з яких передається особі, яка одержала товар, другий залишається у комірника (матеріально-відповідальної особи).

Питання для самоконтролю:

1. Яким чином обліковуються продукти і товари у коморі?
2. Який документ виписується, коли у комору надходять продукти і товари?
3. Назвіть основні реквізити прибуткової накладної.

4. Охарактеризуйте кількісний облік у коморі.
5. Як ведеться облік протягом місяця матеріально-відповідальною особою?
6. Що є підставою для відпуску сировини і продуктів з комори?
7. Яким документом оформлюється відпуск продуктів і товарів з комори у виробництво?
8. За якими цінами ведеться облік у накладних?
9. Що належить до нормованих втрат сировини? Яким чином ці втрати оформлюються у відомостях?
10. Що належить до натуральних втрат сировини? Які продукти не підлягають списанню за такою позицією?
11. Які відомості містить товарний звіт? Як він оформлюється?
12. За якими цінами складається накладна?
13. Які вимоги до складання накладних?
14. В яких вимірах ведуть облік товарів і тари у складському обліку?
15. Яким чином оформлюють рахунки при партійному способі обліку товарів?
16. В чому полягає особливість використання сортового способу обліку товарів?
17. Де обліковують продукти і товари, що знаходяться у закладах ресторанного господарства?
18. Яка умова використання рахунку 23 «Виробництво»?
19. Що вказують у прибутковій накладній на товари і продукти?
20. Які показники та товари характеризує дебетове сальдо рахунку 23 «Виробництво»?
21. Як відображають продажну вартість товару, якщо облік товарів у коморі закладу ресторанного господарства ведеться за продажними цінами?
22. До яких товарів не застосовують норми натуральни витрат?
23. Як виявляють товарні втрати в межах і понад норми натуральних витрат?
24. За якими документами оформляють товарні втрати від бою, лому, псування товарів або пошкодження споживчої тари, яка виникає при зберіганні і реалізації?
25. Який додатковий комбінований документ може застосовуватись для документального оформлення відпуску продуктів з комори?

§7. Ціноутворення та калькуляція на підприємствах харчової промисловості. Процентні обчислення.

План:

1. Ціни та закони вартості товарів.
2. Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства.
3. Види цін та їх характеристика.
4. Правила розрахунку сум націнок.

1. Ціни та закони вартості товарів.

Ціна як комерційний механізм існує з тих пір, як виникло товарне виробництво і почав діяти закон вартості.

Закон вартості полягає в об'єктивній необхідності взаємокорисних відносин при обміні результатів праці між господарськими ланками на основі вартісної еквівалентності.

Закон вартості діє в обстановці конкурентної боротьби, в якій перемагають товаровиробники, що застосовують нову техніку і технологію, найбільш ефективні прийоми організації виробництва. Таким чином, під впливом закону вартості здійснюється технічний прогрес і відбувається розшарування товаровиробників: одні в результаті конкурентної боротьби розоряються, інші збагачуються.

Закон вартості є регулювальником процесу виробництва і обертання товарів і діє через механізм цін, сприяючи встановленню певної рівноваги в співвідношенні цін на різні види товарів і створюючи основу для визначення кордону між економічно вигідним і невигідним.

Сутність закону вартості виявляється:

– у зміні цін під впливом руху вартості;

– у вартісній формі обліку витрат живої праці;

– у формуванні пропорцій виробництва товарів і розподілі праці між галузями;

– у впливі на розвиток науково-технічного прогресу.

Ціна – це грошове вираження вартості товару, що зазнає впливу всіх умов відтворювального процесу, який лежить в основі виробництва, розподілу, обміну і споживання; це сума грошей, за яку продавець згоден продати, а покупець готовий купити одиницю товару.

Ціна – це основна форма прояву закону вартості. За допомогою ціни реалізується необхідність:

§8. Собівартість харчової продукції. Призначення торгових знижок та націнок.

План:

1. Собівартість продукції ресторанного господарства.
2. Суть та призначення знижок та націнок.
3. Документальне оформлення торгових знижок (націнок).

1. Собівартість продукції ресторанного господарства.

Собівартість реалізованої продукції (робіт, послуг) закладів ресторанного господарства та громадського харчування складається з виробничої собівартості продукції (робіт, послуг), яка була реалізована упродовж звітного періоду, нерозподілених постійних загальновиробничих витрат та наднормативних виробничих витрат.

До виробничої собівартості продукції (робіт, послуг) належать:

– прямі матеріальні витрати;

– прямі витрати на оплату праці;

– інші прямі витрати;

– загальновиробничі витрати.

Перелік і склад статей калькулювання виробничої собівартості продукції (робіт, послуг) установлюються підприємством.

До переліку прямих матеріальних витрат належать вартість сировини, напівфабрикатів та основних інгредієнтів страв та напоїв.

До переліку прямих витрат на оплату праці належать заробітна плата та інші виплати робітникам, зайнятим у виробництві продукції, виконанні робіт або наданні послуг, які можуть бути безпосередньо віднесені до конкретного об'єкта витрат (виплата премій, лікарняних тощо).

До переліку інших прямих витрат належать всі інші виробничі витрати, які можуть бути безпосередньо віднесені до конкретного обєкта витрат, зокрема відрахування на соціальні заходи, плата за оренду земельних і майнових паїв, амортизація, витрати від браку, які становлять вартість остаточно забракованої продукції (виробів, напівфабрикатів), та витрати на виправлення браку за вирахуванням: остаточно забракованої продукції за справедливою вартістю; суми, що відшкодовується працівниками, які допустили брак; суми, що одержана від постачальників за неякісні матеріали і комплектуючі вироби тощо.

До переліку загальновиробничих витрат належать:

§9. Облік касових операцій.

План:

1. Загальні положення проведення касових операцій. Здійснення касових операцій за допомогою електронних контрольно-касових апаратів.
2. Порядок оформлення рахунків та форми розрахунків зі споживачами, в тому числі за кредитними картками.
3. Порядок розрахунку з відвідувачами.

1. Загальні положення проведення касових операцій. Здійснення касових операцій за допомогою електронних контрольно-касових апаратів.

Юридичні особи та фізичні особи-підприємці, які ведуть бізнес у сфері громадського харчування, торгівлі та послуг, та здійснюють розрахунки у готівковій та безготівковій формі при продажу товарів, повинні використовувати реєстратори розрахункових операцій. Порядок реєстрації РРО регулюється Законом України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг» від 06.07.1995 р. № 265/95–ВР, а також Наказом міністерства доходів і зборів України №417 від 28.08.2013 р. «Порядок реєстрації та застосування реєстраторів розрахункових операцій, що застосовуються для реєстрації розрахункових операцій за товари (послуги)».

Згідно даних нормативно-правових актів, реєстратор розрахункових операцій – це програмно-технічний комплекс, в якому реалізовані фіскальні функції і який призначений для реєстрації розрахункових операцій при продажу товарів (наданні послуг), операцій з купівлі-продажу іноземної валюти та/або реєстрації кількості проданих товарів (наданих послуг). До реєстраторів розрахункових операцій відносять такі: електронний контрольно-касовий апарат, електронний контрольно-касовий реєстратор, комп'ютерно-касова система, електронний таксометр, автомат з продажу товарів (послуг) тощо. У Законі про РРО терміни вживаються в такому значенні:

Розрахункова операція – приймання від покупця готівкових коштів, платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо за місцем реалізації товарів (послуг), видача готівкових коштів за повернутий покупцем товар (ненадану послугу), а у разі застосування банківської платіжної картки – оформлення відповідного розрахункового

§11. Матеріальна відповідальність в закладах ресторанного господарства: поняття, види, форми.

План:

1. Поняття про матеріальну відповідальність. Матеріально-відповідальні особи складів закладів ресторанного господарства.
2. Укладання договорів про матеріальну відповідальність.
3. Приймання звітів матеріально-відповідальних осіб.

1. Поняття про матеріальну відповідальність. Матеріально-відповідальні особи складів закладів ресторанного господарства.

Матеріальна відповідальність як важливий інститут трудового права покликана забезпечити відповідність поведінки людей нормам, прийнятим державою. Ця відповідальність, на відміну від дисциплінарної, є двосторонньою, оскільки відповідальність несе не тільки працівник перед власником або уповноваженим ним органом, а й власник перед працівником за заподіяння шкоди його майну або здоров'ю.

Матеріальна відповідальність працівників – це один із видів юридичної відповідальності, що виражається в зобов'язанні працівників покрити цілком або частково матеріальний збиток, завданий з їхньої провини.

Працівники несуть матеріальну відповідальність за збиток, завданий підприємству, установі, організації внаслідок порушення покладених на них трудових зобов'язань.

Матеріально-відповідальні особи складів закладів ресторанного господарства – це особи, що мають керівні посади: головний кухар, завідуючий складами. Вони складають товарно-грошові звіти, товарні звіти за формою та у порядку, який встановлений для підприємств роздрібної торгівлі. Такий підхід використовують ті склади, які ведуть облік товарів і продуктів за цінами продажу. Якщо структурний підрозділ закладу ресторанного господарства – склад – веде облік товарів і продуктів за цінами придбання, звітність матеріально-відповідальних осіб є аналогічною звітності в оптових підприємствах.

Письмові договори про повну матеріальну відповідальність можуть бути укладені підприємством з працівниками (що досягли вісімнадцятирічного віку), які займають посади або виконують роботи, безпосередньо пов'язані із зберіганням, обробкою, продажем, перевезенням або застосуванням у процесі виробництва переданих їм

Частина 2. Калькуляція та ведення документації на підприємствах харчової промисловості

§ 1. Задачі на визначення розміру шкоди та порядок її покриття.

План:

1. Теоретичні відомості.
2. Приклади розв’язування задач.

Розмір заподіяної ресторану чи кафе шкоди визначається за фактичними втратами на підставі даних бухгалтерського обліку, а також з урахуванням балансової вартості майна та його зносу. На власника чи вповноважений ним орган покладено обов’язок створити працівникам умови, необхідні для нормальної роботи й забезпечення повного збереження дорученого їм майна.

Стаття 135 КЗпП України передбачає можливість кратного вирахування розміру шкоди, заподіяної підприємству розкраданням, умисним зіпсуттям, недостачею або втратою окремих видів майна та інших цінностей, а також у випадках, коли фактичний розмір шкоди перевищує її номінальний розмір. Під прямою дійсною шкодою, зокрема, слід мати на увазі втрату, погіршення або зниження цінності майна, необхідність для підприємства провести затрати на відновлення, придбання майна чи інших цінностей або провести зайві, тобто викликані внаслідок порушення працівником трудових обов’язків, грошові виплати.

Кратний розмір вирахування застосовується при завданні шкоди при роботах з грошима; крадіжкою дороговартісних продуктів та сировини; крадіжкою і недостачею м’яса і м’ясопродуктів; навмисного псування технологічного обладнання, посуду, інвентарю. Щодо кожного з перерахованих випадків діють спеціальні нормативно-правові акти, які встановлюють спеціальні коефіцієнти, за допомогою яких вираховується розмір шкоди, що підлягає відшкодуванню.

Покриття шкоди працівниками в розмірі, що не перевищує середньомісячного заробітку, провадиться за розпорядженням власника шляхом відрахування із заробітної плати працівника. Таке розпорядження має бути зроблене не пізніше двох тижнів з дня виявлення шкоди і зобов’язане до виконання не раніше семи днів з дня повідомлення про це працівника. При чому термін його виконання може бути необмежений в часі.

§ 2. Задачі на встановлення собівартості фірмових страв та продукції ресторанного господарства. Складання калькуляційних карток.

План:

1. Теоретичні відомості.
2. Приклади складання калькуляційних карток.

1. Теоретичні відомості.

Основними документами при калькуляції страв, що регламентують норми закладки сировини є Збірники рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, національних кухонь. Необхідним атрибутом роботи всіх закладів ресторанного господарства є калькуляційна картка, яка визначає собівартість страви, а отже – її рентабельність і доцільність занесення до меню закладу.

Калькулювання вартості страв, складання калькуляційних карток – одна із найбільш трудомістких ділянок обліку в громадському харчуванні. Закладами ресторанного господарства виготовляється продукція відповідного асортименту, який затверджується керівником і погоджується з санітарно-епідеміологічною службою. При виготовленні страв необхідно додержуватись технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозаміна, режими оброблення сировини тощо), визначених нормативною документацією, зокрема, збірником, стандартами, технічними умовами і санітарними правилами.

Страва – кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам.

Фірмові страви – це страви, розроблені одним або групою авторів-кухарів (технологів), що виготовляються на кухні визначеного закладу ресторанного господарства і захищені (зареєстровані) авторськими правами відповідно до законодавства України про авторство.

Коли у ресторані приймається рішення про приготування фірмової страви (кондитерського виробу або напою), її розробка здійснюється відповідно до Порядку розробки і затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні і борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства,

§ 4. Задачі на розрахунок відсотків.

План:

1. Теоретичні відомості.
2. Приклади рішення задач.

1. Теоретичні відомості.

Існують три види завдань на відсотки.

Знаходження процентної суми. Знаючи початкове число і процентну таксу, можна розрахувати процентну суму. Для цього необхідна початкове число помножити на процентну таксу і розділити на 100 (%), тобто:

П = (Ч х Т) : 100%,

де Ч – початкова число; Т – процентна такса.

Приклад 1.

Ресторану встановлений план товарообігу на місяць в сумі 1,1 млн. грн. Ресторан перевиконав план на 0,7%. Визначимо суму перевиконання плану товарообігу.

Запишемо скорочено умову прикладу.

Дано: Ч = 1 100 000 грн. Т = 0,7%

Підставивши в розрахункову формулу вихідні дані, отримаємо

П = (1 100 000 грн. х 0,7%): 100% = 7700 грн.

Знаходження початкового числа. Знаючи процентну суму і процентну таксу, можна визначити початкове число. Для цього необхідно процентну суму розділити на процентну таксу і помножити на 100%, тобто:

Ч = П : Т х 100%,

де П – процентна сума, Т – процентна такса.

Приклад 2.

За місяць закладом швидкого харчування було продано покупних товарів на 364 000 грн. Виконання плану склало 104%. Визначимо суму встановленого місячного плану виручки.

Запишемо скорочено умову прикладу.

Дано: П = 364 000 грн. Т = 104%

Підставивши в формулу вихідні дані, отримаємо

Ч = (364000: 104%) х 100% = 350 000 грн.

Знаходження процентної такси. Знаючи процентну суму і початкове число, можна обчислити відсоткову таксу. Для цього

необхідно процентну суму розділити на початкове число і помножити на 100%.

Приклад 3.

Місячний план товарообігу у закладі ресторанного господарства встановлений в сумі 1 400 000 грн. Ресторан виконав план на суму 1 450 000 грн. Визначити виконання плану товарообігу рестораном в процентах.

Запишемо скорочено умову прикладу.

Дано: Ч = 1 400 000 грн. П = 1 450 000 грн.

Підставивши в формулу вихідні дані, отримаємо:

Т = (1 450 000 грн : 1 400 000 грн) х 100% = 103,57%.

Приклад 4.

Визначимо вартість страви, якщо націнка на неї 120 грн., що складає 75% її початкової вартості.

Запишемо скорочено умову прикладу.

Дано: П = 120 грн.

Підставивши у формулу відповідні числа, отримаємо:

Встрави = 120 грн х (75% + 100%) : 100% = 210 грн.

Приклад 5.

Визначимо масу сирої риби, якщо маса смаженої риби 3,4 кг, а втрати при смаженні склали 32%.

Запишемо скорочено умову прикладу.

Дано: Зч = 3,4 кг, Т = 32%

Підставивши в формулу відповідні числа, отримаємо:

Ч = 3,4 кг : (100% –32%) х 100% = 5 кг.

Знаходження процентної такси по зменшеному числу і процентній сумі. Для цього необхідно процентну суму розділити на суму зменшеного числа і процентної суми, а отримане число помножити на 100%.

Т = П х (Зч + П) х 100%

Приклад 6.

Виручка їдальнею за зміну склала 55 800 грн. Це на 4 200 грн. менше, ніж повинно було бути. Визначимо відсоток недовиконання плану їдальнею за зміну. Запишемо скорочено умову прикладу.

Дано: Зч = 55 800 грн. П = 4 200 грн.

Підставивши в формулу відповідні числа, отримаємо:

Т = 4 200 грн. (55 800 грн. + 4 200 грн.) х 100% = 7%.

Знаходження зменшеного числа по процентній таксі і процентній сумі. Для цього необхідно процентну суму розділити на процентну

§ 9. Задачі на визначення амортизаційних відшкодувань.

План:

1. Теоретичні відомості.
2. Приклади рішення задач.

1. Теоретичні відомості.

Вартість основних засобів, яка підлягає амортизації, визначається як різниця між собівартістю конкретного об’єкту та його ліквідаційною вартістю.

У свою чергу ліквідаційною вартістю вважається чиста сума, яку підприємство очікує отримати за актив по закінченні строку його корисної експлуатації, зменшена на суму очікуваних витрат, пов’язаних з його вибуттям.

Важливе значення для нарахування амортизації має строк корисної експлуатації, тобто:

- період, протягом якого очікується використання об’єкту підприємством;
- кількість одиниць виробленої продукції, які підприємство очікує отримати від даного об’єкту.

Строк корисного використання (експлуатації) кожне підприємство (компанія) визначає самостійно. При цьому слід враховувати такі чинники:

- очікувану потужність (продуктивність) об’єкту;
- можливий фізичний та моральний знос об’єкту;
- правові та інші аналогічні обмеження можливості використання конкретного об’єкту (наприклад, граничний термін його безпечної експлуатації тощо).

Найчастіше використовують наступні методи нарахування амортизації:

1. Метод рівномірного нарахування (прямолінійного списання). При його використанні вартість об’єкта списується протягом усього періоду експлуатації рівними сумами. Суму амортизації можна розрахувати двома способами:

- при використанні першого вона визначається за формулою:

$$\frac{\text{Вартість об'єкта, яка амортизується}}{\text{Кількість років корисної експлуатації}}$$

Тестові завдання для перевірки знань

1. Відповідальність за зберігання оброблених документів на підприємстві несе:

а) головний бухгалтер;

б) матеріально-відповідальна особа;

в) власник або директор;

г) шеф-кухар.

2. Який із перелічених елементів методу бухгалтерського обліку розглядається як спосіб безперервного нагляду за об'єктами обліку:

а) бухгалтерський баланс і звітність;

б) подвійний запис;

в) документація;

г) інвентаризація.

3. Обов’язкові реквізити будь-якого документа:

а) назва підприємства, дата документа

б) номер документа, назва підприємства;

в) назва підприємства, печатка підприємства;

г) дата документа, підпис керівника.

4. Первинний нагляд здійснюється з метою:

а) складання первинних документів;

б) наступної обробки фактів господарської діяльності;

в) контролю та аналізу господарської діяльності;

г) складання податкової звітності.

5. Первинний документ – це будь-який матеріальний носій даних про:

а) об’єкти обліку, який дозволяє юридично підтвердити факт здійснення операції.

б) об’єкти обліку, який зафіксував операцію в момент її здійснення;

в) об’єкти обліку;

г) матеріальні цінності.

6. Формальна перевірка документів – це перевірка:

а) повноти і правильності заповнення реквізитів;

б) правильності підрахунку вартісних показників;

в) законності здійснення операції;

г) факту здійснення операції.

7. Які елементи обов’язково мають бути наявні в господарському обліку підприємств харчової промисловості:

а) рахунки, баланс, звітність;

б) документація, облікова реєстрація, складання балансу;

в) спостереження, вимірювання, реєстрація;

г) оцінка, калькуляція, подвійний запис.

8. Чим обумовлені зміст і завдання господарського обліку:

а) рахунками бухгалтерського обліку;

б) грошовим вимірюванням;

в) первинним спостереженням;

г) способом суспільного виробництва.

9. На які види поділяється господарський облік:

а) оперативний, статистичний, бухгалтерський;

б) рахунки, подвійний запис, баланс;

в) аналітичний, статистичний, балансовий;

г) меморіальний, журнальний, табличний.

10. Які вимоги висуваються до господарського обліку:

а) документаційність, аналітичність, систематизованість;

б) первинність, вторинність, оперативність, гнучкість, систематизованість, нагромаджуваність, хронологічність і повнота;

в) документальність, оперативність, спостережність, вимірюваність, оцінюваність, звітність і кількісне відображення;

г) порівнюваність показників обліку з показниками плану, точність, об’єктивність, ясність, доступність, своєчасність.

11. Які види вимірників застосовуються в бух. обліку:

а) первинний, поточний, балансовий;

б) оперативний, статистичний, податковий;

в) валютний, матеріальний, контокорентний;

г) податковий, управлінський, бюджетний.

12. Натуральні вимірники призначені для:

а) визначення кількості витраченої праці;

б) одержання відомостей про господарські засоби і процеси в їх натуральному вираженні;

в) узагальненого відображення засобів підприємства, джерел утворення, процесів і результатів діяльності;

г) додержання відомостей про суму боргових зобов'язань.

13. Виконання яких функцій повинен забезпечити бухгалтерський облік:

а) інформаційну, контрольну, аналітичну;

б) спостережну, вимірювальну, реєстраційну;

в) оціночну, калькуляційну, звітну;

г) групувальну, поточну, зведену.

14. Які види бухгалтерського обліку можете назвати з наведеного нижче переліку:

а) фінансовий, управлінський, податковий;

б) оперативний, статистичний, податковий;

в) валютний, матеріальний, контокорентний;

г) натуральний, трудовий, грошовий.

15. Які види матеріальної відповідальності Ви знаєте:

а) індивідуальна; бригадна, грошова

б) повна; часткова;

в) бригадна; індивідуальна;

г) фінансова, валютна.

16.Хто є матеріально-відповідальною особою:

а) кухар;

б) кондитер;

в) прибиральниця;

г) зав. виробництвом.

17. Скільки осіб відповідає за матеріальні цінності при індивідуальній матеріальній відповідальності:

а). дві особи;

б). три особи;

в). одна особа;

г) одна бригада

18. Який документ регламентує відносини між адміністрацією та працівником закладу ресторанного господарства:

а) інструкція;

б) договір;

в) положення;

г) нормативний акт.

19. Кухар Іванов А.Н. спалив партію котлет на суму 920 грн.. З кого буде стягнута вартість котлет при індивідуальній матеріальній відповідальності:

а). зав. виробництвом;

б). директора підприємства;

в). з бригади;

20. Проведення інвентаризації є обов'язковим:

а) перед складанням річної бухгалтерської звітності;

б) при зміні матеріально відповідальних осіб;

в) в разі ліквідації підприємства;

г) усі відповіді правильні.

21. Відповідальність за організацію інвентаризації несе керівник підприємства?

а) так;

б) ні;

в) залежить від ситуації.

22. Профілактична робота по забезпеченню збереження цінностей належить до повноважень робочих інвентаризаційних комісій?

а) так;

б) ні;

в) залежить від виду закладу;

г) залежить від рішень керівника.

23. Збірник рецептур страв – це нормативний документ,

а) де описується господарська діяльність підприємства;

б) який призначений для використання під час приготування кулінарної продукції;

в) де описана система обліку продуктів харчування в ЗРГ.

24. Чи може директор самостійно змінювати рецептуру страв?

а) так;

б) ні;

в) інколи.

25. В рецептуру страв включені:

а) грошові вимірники;

б) норма закладки компонентів;

в) якість інгредієнтів;

г) час зберігання готової страви.

26. Що містить Збірник рецептур страв?

а) таблиці взаємозаміни продуктів;

б) типи та характеристику підприємств;

в) порядок призначення націнок на продукти;

г) визначення продажних цін.

27. Які види калькуляторів існують:

а) для простих та наукових обчислень;

б) для математичних та простих обчислень;

в) для виробничої діяльності та побутові.

28. Рецептура – це:

а) кількісне співвідношення складових компонентів, що визначає харчову цінність, органолептичні властивості і вихід готового продукту;

б) перелік інгредієнтів та їх співвідношення, енергетична цінність страви;

в) перелік інгредієнтів та їх вартість, харчова цінність страви, вимоги до якості страви;

г) технологія приготування страви.

29. Рецептури перших страв розраховані на вихід у кількості грам на одну порцію:

а) 1000 г;

б) 1200 г;

в) 3000 г;

г) 500 г.

30. При відсутності деяких продуктів Збірником передбачається можливість:

а) їх заміни;

б) їх виключення з рецепта;

в) зміни рецептури страви;

г) зміни технології приготування страви.

31. В рецептурі використовуються продукти масою:

а) нетто;

б) брутто;

в) нетто і брутто;

г) залежить від рецепта.

32. Розрахунок норм взаємозаміни приведений на підставі:
а) основних фізико-хімічних показників;
б) уподобань відвідувачів ЗРГ;
в) вартості продуктів;
г) сезонності продуктів.

33. Неналежна якість овочів та фруктів призводить до:
а) збільшення відходів;
б) зміни рецептури;
в) взаємозамінності продуктів;
г) погіршення якості готових страв.

34. Калькуляційна картка підписується:
а) зав.виробництвом і кухарем;
б) директором;
в) шеф-кухарем;
г) власником.

35. Розмір націнки на страви встановлюється залежно від:
а) класу закладу ресторанного господарства;
б) місця розміщення закладу;
в) вартості інгредієнтів;
г) купівельної спроможності відвідувачів.

36. Підприємство ресторанного господарства з широким асортиментом страв складного приготування, винно-горілчаних напоїв, тютюнових та кондитерських виробів, з підвищеним рівнем обслуговування в поєднанні з організацією відпочинку це:
а) ресторан;
б) кафе;
в) їдальня;
г) бістро.

37. Загальнодоступне підприємство ресторанного господарства, яке обслуговує певний контингент споживачів, виробляє і реалізує страви у відповідності з різноманітним по дням тижня меню:
а) їдальня;
б) ресторан;
в) кафе;
г) закусочна.

38. Заклад ресторанного господарства що має вишуканість інтер'єру, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, асортимент оригінальних, вишуканих заказних і фірмових страв складного приготування:

а) ресторан класу люкс;

б) ресторан класу «вищий»;

в) концептуальний ресторан;

г) ресторан класу «перший».

39. Обчислення, які проводять при купівлі-продажу товарів, сировини це:

а) торгові;

б) технічні;

в) податкові;

г) матеріальні.

40. Первинні документи складаються на:

а) бланках типових форм;

б) на пронумерованих бланках;

в) на фірмових бланках;

г) на звичайних листках.

41. Бухгалтерія не має права приймати документи, у яких:

а) відсутні реквізити підприємства;

б) не заповнені всі реквізити, немає дати;

в) дата не співпадає зі звітним періодом;

г) немає підпису керівника.

42. Для підтвердження якості продуктів надають:

а) сертифікат якості продуктів;

б) результати лабораторного дослідження;

в) офіційний документ;

г) підтвердження фірми-виробника.

43. Вид відповідальності, який полягає у відшкодуванні працівником заподіяної шкоди, називається:

а) матеріальна;

б) податкова;

в) кримінальна;

г) адміністративна.

Перелік використаних джерел

1. Бухгалтерський облік у громадському харчуванні. *Навчальний посібник* / за ред. проф. Ф. Бутинця. Житомир: ПП «Рута», 2012. 440 с.

2. Волошин А.М. Бухгалтерський облік на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування споживчої кооперації. Київ: НМЦ «Світоч», 2014. 188 с.

3. Господарський кодекс України від 16 січня 2003 року № 436-IV *Офіційний сайт Верховної Ради України.* URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text Дата звернення: 12.08.2023 р.

4. Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» №996–XIV від 16.07.1999 р., зі змінами та доповненнями. *Офіційний сайт Верховної Ради України.* URL: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/996-14. Дата звернення 20.06.2023 р.

5. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12 травня 1991 року №1023–XII. *Офіційний сайт Верховної Ради України.* URL: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/996-14. Дата звернення 20.06.2023 р.

6. Закон України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг» від 1 червня 2000 року №1776 – III. *Офіційний сайт Верховної Ради України.* URL: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/996-14. Дата звернення 20.07.2023 р.

7. Закон України «Про кооперацію» від 10 липня 2003 року за № 1087–IV. *Кодекси України.* URL: https://kodeksy.com.ua/pro_tsini_i_ts Дата звернення 12.07.2023 р.

8. Закон України «Про підприємництва в Україні» від 27 березня 1991 року. №1023–XII. *Кодекси України.* URL: https://kodeksy.com.ua/ Дата звернення 12.07.2023 р.

9. Закон України «Про споживчу кооперацію» від 10 квітня 1992 р. № 2265–XII. *Кодекси України.* URL: https://kodeksy.com.ua/.htm Дата звернення 12.07.2023 р.

10. Закон України «Про ціни і ціноутворення» від 3 грудня 1990 р. №507–XII зі змінами та доповненнями. *Кодекси України.* URL: https://kodeksy.com.ua/ Дата звернення 12.07.2023 р.

11. Збірник рецептур страв української кухні. Київ: Техніка, 2012. 256 с.

12. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів. Київ: А.С.К., 2016. 848 с.

13. Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджена наказом Міністерства фінансів України від 30.11.1999 р. № 291. *Головний бухгалтер*. URL: https://www.golovbukh.ua/article/7692-nstruktsya-z-nventarizats-materalnih Дата звернення 12.07.2023 р.

14. Інструкція по інвентаризації основних засобів, нематеріальних активів, товарно-матеріальних цінностей, грошових коштів і документів та розрахунків, затверджена наказом Міністерства фінансів України від 11 серпня 1994 р. №69. *Головний бухгалтер*. URL: https://www.golovbukh.ua/article Дата звернення 12.07.2023 р.

15. Котенко Л. Бухгалтерський і податковий облік: *навчальний посібник.* Харків: Фактор, 2018. 77 с.

16. Матюха М.М. Конспект лекцій дисципліни «Організація обліку»: *навчальний посібник для студентів дистанційної форми навчання спеціальності «Облік і аудит».* Київ: МАУП, 2017. 333 с.

17. Методичні рекомендації з бухгалтерського обліку запасів, затверджені наказом Міністерства фінансів України від 10.01.2007р. №2. URL: http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0157569-03 Дата звернення: 20.04.2023 р.

18. Методичні рекомендації з бухгалтерського обліку основних засобів, затверджені наказом Міністерства фінансів України від 30.09.2003р. №561.

19. Наказ Міністерства статистики України «Про затвердження типових форм первинного обліку» від 29.12.1995р. № 352. URL: http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0157569-03 Дата звернення 20.06.2023 р.

20. Перелік типових документів, що утворюються в діяльності органів державної влади та місцевого самоврядування, інших підприємств, установ та організацій, із зазначенням строків зберігання документів, затверджений наказом Головного архівного управління при Кабінеті Міністрів України від 20 липня 1998 року № 41. URL: http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v05477569-03 Дата звернення 20.06.2023 р.

21. Поліщук М.П., Михайленко П.П. Основи підприємницької діяльності. Житомир: ЖІТІ, 2000. 172 с.

22. Положення про ведення касових операцій у національній валюті в Україні, затверджене Постановою Правління Національного банку України від 15.12.2004р. № 637. *Офіційний сайт Верховної ради України.* URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v0148500-17 Дата звернення 12.05.2023 р.

23. Положення про документальне забезпечення записів у бухгалтерському обліку, затверджене наказом Міністерства фінансів України від 24 травня 1995р. № 88. *ЗаконОнлайн.* URL: https://zakononline.com.ua/documents/show/177360___177425 Дата звернення 12.05.2023 р.

24. Порядок надання фінансової звітності, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 28 лютого 2000 р. № 419. *Офіційний сайт Верховної ради України* URL:

https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/419-2000-%D0%BF Дата звернення 12.05.2023 р.

25. Порядок складання Звіту про використання коштів, виданих на відрядження або під звіт, затверджений наказом ДПАУ від 23.12.2010р. №996.

26. Солошенко Л. Громадське харчування. Особливості обліку. Харків: Фактор, 2003. 348 с.

27. Швець В.Г. Теорія бухгалтерського обліку: *підручник*. Київ: Знання, 2004. 447 с.