Дата: 18.04.20

**Тема:** Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества

**Источники:** Официальный сайт компании «КонсультантПлюс»

<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12785/725cc4e028989788770ce7daf90795a6d2b23d2b/>

Электронное издание Экономика и жизнь <https://www.eg-online.ru/article/73463/>

Учебник С.И. Жулидов ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ

 <https://new.znanium.com/read?id=152231> с.128- 146

**Задание:**

1.Изучив теоретический материал из выше представленных источников заполнить табл.1, охарактеризовав товарно-сопроводительные документы при приемке товаров. В табл.2 необходимо перечислить оформляемые виды документов при обнаружении не соответствия по количеству и качеству товара .

2.Оформить работу и сдать преподавателю по окончанию занятия

Табл.1 Товарно-сопроводительные документы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вид документа  | Назначение/Характеристика |
| 1 | Товарно сопроводительные документы (ТСД) |  |
| 2 | Упаковочные листы, спецификации |  |
| 3 | Удостоверения о качестве |  |
| 4 | Счет фактура |  |
| 5 | Счет  |  |
| 6 | Товарно-транспортная накладная  |  |

Табл. 2 Документальное оформление приемки товаров по количеству и качеству

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Приемка товаров |  Перечень оформляемых документов |
| 1 | При обнаружении недостачи по количеству |  |
| 2 | При обнаружении не соответствия по качеству |  |

Дата:18.04.20

**Тема:** Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.

ЭБС Знаниум <https://new.znanium.com/read?id=86022> с 229

ЭБС Знаниум <https://new.znanium.com/read?id=100247> с 251

 Интернет источник <https://lektsia.com/13xafd4.html> (рекомендую брать за основу при выполнении заданий!!!!)

Изучите теоретический материал по теме.

**-Ответьте на вопросы**

1. Дайте характеристику понятию «товарные запасы»

2.Что обуславливает ограниченную возможность запасов сырья в больших объемах на предприятиях ПОП

3.В чем особенность текущих запасов сырья на ПОП?

4.В чем особенность сезонных запасов на ПОП

5.Что определяют при расчете товарных запасов

6.С какой целью создается страховой запас сырья?

**-Сформулируйте**

Порядок определения потребности в продуктах на ПОП:

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

Товарные запасы — это количество продуктов, необходимое для регулярной и бесперебойной работы предприятия.

Особенности запасов ресторанного хозяйства состоят в том, что они связаны и с процессом производства, и с процессом об­ращения. Процесс производства на предприятиях питания обе­спечивается в основном запасами сырья, а также переходящим незавершенным производством. Эти элементы запаса обеспечива­ют выполнение производственной деятельности предприятия пи­тания. Процесс реализации обусловливает наличие товарного за­паса, т. е. запасов готовой продукции, изготовленной предприяти­ем, и покупных товаров. Эти элементы запаса обеспечивают процессы обращения и реализации. На практике запасы по функ­циональным видам (производственные и товарные) не разграни­чиваются, а рассматриваются как товарные.

Одна из особенностей запасов предприятий питания заключа­ется в весьма ограниченном их р'азмере. Это связано с тем, что сырье и продовольственные товары имеют определенные сроки хранения. Кроме того, небольшие предприятия питания не имеют достаточного количества складских помещений, не всегда обеспе­чены специальным оборудованием для хранения сырья и продук­тов.

Различают текущие и сезонные запасы. Текущие запасы — это запасы сырья и товаров, объем которых обеспечивает выпол­нение производственной программы и плана реализации покуп­ных товаров. Запасы'сезонного хранения могут быть созданы по картофелю, овощам и другой сельскохозяйственной продукции для обеспечения предприятий питания на длительный период.

По времени различают товарные запасы на начало и конец пе­риода, а также средние запасы. Средний запас сырья и товаров — величина средних за период (месяц, квартал, год) товарных запа­сов, выраженных в денежных единицах.

Учет запасов сырья и товаров характеризует их объем на опре­деленные даты. Для расчета средней величины запаса следует ис­пользовать данные о запасах на начало каждого месяца.

Средний запас за месяц равен половине суммы объема началь­ного и конечного запаса. Средний запас за квартал, полугодие, год можно рассчитать по формуле

gt + а2 +... + ап ■зср —  |

п

где а,, ..., ап — товарные запасы на определенную дату; п — число дат.

Для измерения запасов используют абсолютные и относитель­ные величины.

Абсолютные показатели запасов могут быть стоимостными и натуральными. Относительные показатели характеризуют размер запасов по сравнению с другими показателями, например с одно­дневным товарооборотом или однодневным расходом сырья.

Важным относительным показателем товарных запасов высту­пает запас в днях оборота, или уровень товарных запасов (Зд). Этот показатель рассчитывают по формуле

Зд = 3/Т0ДН, или Зд = (3 • Д)Т,

где Зд — запас в днях оборота; Тодн — среднедневной товарооборот (валовой); 3 — товарные запасы на определенную дату в денеж­ных единицах; Д — число дней в периоде (год — 360, квартал — 90, месяц — 30); Т — товарооборот (валовой) за период.

Для расчета запаса в днях оборота следует сумму валового то­варооборота уменьшить на величину наценки, на продукцию об­щественного питания, тогда и объем оборота, и величина запаса сырья и товара будут выражены в розничных ценах. В связи с этим предприятия питания могут рассчитывать запасы в днях обо­рота следующим образом:

3 = 3 • Р

где Родн — среднедневной расход сырья и продуктов в розничных ценах.

Запасы в днях оборота рассчитывают по товарным группам и в целом по предприятию массового питания. Экономический смысл этого показателя заключается в том, что его величина позволяет уточнить, на сколько дней при данном объеме товарооборота пред­приятие питания обеспечено имеющимся в наличии запасом сы­рья и товаров.

При расчете товарных запасов определяют:

■ норму запасов по каждой товарной группе;

■ среднюю норму запасов в днях по предприятию.[₽](https://direct.yandex.ru/?partner)

Страховой запас создается для гарантии бесперебойного про­изводства, продажи и на случай отклонений от установленных сроков и объемов поставки сырья и товаров. Его размер может определяться как удвоенный квадратный корень из запаса теку­щего пополнения. При нормировании страхового запаса на пред­приятии питания следует учитывать, что многие продовольствен­ные товары относятся к числу скоропортящихся, поэтому размеры страхового запаса должны ограничиваться величиной, обуслов­ленной возможными нарушениями в снабжении и сроками хране­ния:

■ страховые запасы хлеба и молока не должны быть более чем на один день; ■ страховые запасы мяса, рыбы и других скоропортящихся про­дуктов должны соответствовать емкости холодильников, а сро­ки их хранения не должны превышать 4 дней;

■ других продуктов (круп, муки, сахара) — 10— 12 дней в зависи­мости от условий хранения и завоза продуктов.

После того как определили норму товарных запасов по каждой товарной группе, следует рассчитать среднюю норму в днях. Она рассчитывается как средневзвешенная величина для каждого квартала планируемого года на основе установленной нормы по каждой группе. Средняя норма определяется в днях делением об­щей величины товарных запасов по всем товарным группам на среднедневной расход продуктов по предприятию.

Подсчет запасов сырья производится по товарным группам (табл. 3.1).

Рассмотрим расчет запасов сырья на примере расчета запасов мяса. Фактически оборот мяса на конец месяца равен 429 195,86 руб. По формуле рассчитаем однодневный оборот:

|  |
| --- |
| Таблица 3.1. **Подразделение сырья на товарные группы (пример)** |
| Сырье  | Средне­месячный расход  | Цена за 1 кг, руб.  | Сумма, руб.  |
| Мясо |
| Говядина  | 2 166,57  | 135  | 292 486,95  |
| Курица (филе)  | 246,6  | 117,5  | 28 975,5  |
| Свинина  | 213,68  | 155  | 33 120,40  |
| Рыба, морепродукты |
| Семга свежесоле­ная  | 38,3  | 457  | 17 503,1  |
| Икра лососевая  | 24,6  | 1 000  | 24 600  |
| Масло |
| Масло сливочное  | 200,48  | 64,80  | 12991,10  |
| Масло раститель­ное  | 58  | 25,72  | 1 491,76  |

О = 14 306,53 (руб.).

Товарные запасы составляют 33 042,36 руб. По формуле рассчи­таем запас в днях оборота:

3Д = 0,43 (дня).

Продолжительность приема товара составляет 0,1 дня, продол­жительность подготовки сырья к производству — 0,5 дня. Значит, общий запас мяса в днях оборота составляет 1,03 дня.

Аналогичным образом рассчитывают запасы в днях оборота и для других товарных групп.

Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания. При планировании снабжения сырьем и товарами определяют (рис. 3.1) потребность в сырье и покупных товарах; величину товарных запасов на начало и конец планиру­емого периода; поступление сырья и товаров в планируемом пе­риоде.

Наиболее ответственным моментом в разработке плана снаб­жения является расчет потребности в сырье и покупных товарах. Потребность в сырье для выпуска обеденной продукции можно определить как по индивидуальным, так и по среднегрупповым нормам.



Рис. 3.1. Мероприятия по планированию закупки сырья

Расчет по индивидуальным нормам осуществляют умножением нормы вложения сырья в граммах (по рецептурам) на количество запланированных к выпуску блюд каждого наименования; расчет производят по массе брутто. Если предприятие определенную долю сырья получает в виде полуфабрикатов, то потребность в них определяется по массе нетто.

Нормы расходы сырья определены разработанными и утверж­денными сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий. В общественном питании ассортимент выпускаемой продукции довольно широк, и применять в расчетах индивидуальные нормы вложения сырья практически невозможно, поэтому существует следующий порядок определения потребности в продуктах:

■ потребность в основных видах сырья (мясо, рыба, мука, крупа, макаронные изделия, картофель и другие овощи) рассчитывают по среднегрупповым (средневзвешенным) нормам;

■ потребность во всех остальных продовольственных товарах (са­хар, жиры и другое) определяют на основании их фактического расхода за отчетный период с учетом запланированного роста товарооборота и увеличения выпуска продукции;

■ расчет среднегрупповых норм расхода сырья производится с помощью абсолютных величин, выражающих количество блюд, или с использованием относительных величин — удель­ных весов блюд. Основанием для расчета является плановое меню;

■ при расчете среднегрупповых норм по абсолютным величинам индивидуальную норму расхода сырья умножают на количество запланированных блюд каждого наименования, затем получен- ние произведения (взвешенные числа) суммируют и результат делят на общее количество блюд данной группы;

■ стоимость сырья, необходимого предприятию в планируемом периоде, определяют умножением количества продуктов каж­дого вида на розничные цены;

■ потребность в покупных товарах рассчитывается исходя из установленного планом оборота по каждой группе товаров и сложившейся стоимости за единицу товара по розничной цене;

■ расход сырья и товаров рассчитывается по розничным ценам. Чтобы определить плановый размер товарооборота, следует к общей стоимости сырья и товаров прибавить сумму наценки. После определения общей потребности предприятия обще­ственного питания в сырье и покупных товарах рассчитывают и величину товарных запасов.