

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие. Рецензия	3
Глава 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	6
1.1. Понятие учета. Виды учета	6
1.2. Предметы, методы и задачи бухгалтерского учета	9
1.3. Учетные измерители	12
1.4. Понятие о документах учета	13
1.5. Требования к содержанию и оформлению документов	18
1.6. Права и обязанности главного бухгалтера	19
1.7. Бухгалтер-калькулятор	21
Глава 2. Масса и ее изменение в общественном питании	24
2.1. Особенности предприятий общественного питания	24
2.2. Технологические процессы и потери	25
2.3. Решение задач на проценты	30
Глава 3. Работа со Сборником рецептур	38
3.1. Основание для производства продукции общественного питания. Технологическая карта как первичный документ учета	38
3.2. Построение и порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	40
3.3. Кондиция сырья и сезон для которого рассчитано брутто в рецептурах сборника	44
3.4. Перерасчет нормы затрат сырья для других кондиций. Правила пользования приложением к Сборнику	47
3.5. Перерасчет при Замене продуктов	52
3.6. Изменение вида разделки	56
Глава 4. Контрольные акты проработок	82
4.1. Понятие	82
4.2. Сырье нестандартное	83
4.3. Порядок проведения контрольных проработок	84

4.4. Работа со сборником рецептов при использовании нестандартного сырья	96
Глава 5. Учет расхода сырья для новых и фирменных блюд	104
5.1. Новые и фирменные блюда. Определение	104
5.2. Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)	105
5.3. Организация проведения работ по отработке рецептур	106
5.4. Порядок отработки проекта рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий)	107
5.5. Оформление технико-технологической карты	109
Глава 6. Ценообразование в общественном питании	113
6.1. Цена. Понятие о цене	113
6.2. Способы определения продажной цены на продукцию общественного питания	115
6.3. Калькуляционные карты, порядок заполнения	120
6.4. Определение продажной цены по второму методу ..	147
6.5. Сопоставление цен на сырье с помощью калькуляции ..	152
Глава 7. Учет поступления сырья и товаров	156
7.1. Прием пищевых продуктов в предприятиях общественного питания	156
7.2. Получение на складе предприятия	157
7.3. Пакет сопроводительных документов на товар	158
7.4. Документы подтверждающие количество полученного товара	158
7.5. Документы подтверждающие качество полученного товара	162
7.6. Прием алкогольной продукции	166
7.7. Возможные расхождения. Порядок оформления расхождений	170
7.8. Получение товара на складе продавца	172
7.9. Порядок оформления и учета доверенностей	172
7.10. Прием товара на железнодорожной станции в аэропорту, на пристани	175
7.11. Материальная ответственность	180

Глава 13. Учет в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной торговли	325
13.1. Особенности инвентаризации в буфетах и магазинах кулинарии	327
Глава 14. Учет денежных средств	329
14.1. Кассовые операции	329
14.2. Контрольно-кассовая техника (ККТ)	329
14.3. Особенности учета операций с пластиковыми банковскими картами	336
14.4. Главная касса	340
14.5. Кассовые операции, общее положение по ведению	342
14.6. Документальное оформление получения и выдачи денег кассой	343
14.7. Порядок ведения кассовой книги	345
14.8. Инкассация	346
14.9. Ревизия кассы	350
14.10. Порядок проведения ревизии кассы	351
14.11. Работа с подотчетными лицами	353
14.12. Безналичные расчеты	355
14.13. Формы безналичных расчетов	356
Глава 15. Учет предметов материально-технического оснащения	365
15.1. Основные средства. Понятие и задачи учета основных средств	365
15.2. Поступление объектов основных средств	367
15.3. Учет амортизации основных средств	368
15.4. Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей	371
Глава 16. Учет расчетов по оплате труда	376
16.1. Документация по учету рабочего времени	377
16.2. Формы и системы заработной платы в РФ	379
16.3. Гарантии и компенсации	381
16.4. Расчеты оплаты временной нетрудоспособности	382
16.5. Оплата отпуска	385
16.6. Удержания из зарплаты	386

16.7. Документальное оформление расчетов заработной платы	386
Глава 17. Учетная политика предприятия	389
17.1. Как строится учетная политика, и что лучше туда включить	391
Глава 18. Финансовый результат деятельности предприятия ..	395
18.1. Прибыль и доход предприятия	395
18.2. Валовой доход	396
18.3. Издержки	397
18.4. Налоги и социальные выплаты	398
18.5. Налогообложение прибыли	400
18.6. Выявление финансовых результатов хозяйственной деятельности	400
18.7. Распределение прибыли	401
Глава 19. Бухгалтерская отчетность	403
19.1. Общий документооборот предприятий общественного питания	403
19.2. Баланс и счета	403
19.3. Счета бухгалтерского учета	419
19.4. Учетные регистры	429
19.5. Проводки в общественном питании	434
Список используемой литературы	445