

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ХОЗЯЙСТВЕННОГО УЧЕТА. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ И ЗАДАЧИ.....	4
1.1. Виды хозяйственного учета в общественном питании.....	4
1.2. Цели, задачи, принципы учета в общественном питании.....	7
1.3. Первичные документы учета, их роль, классификация, реквизиты. Требования к содержанию и оформлению документов.....	9
1.4. Материальная ответственность, договор материальной ответственности.....	13
ГЛАВА 2. ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ И КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ ЦЕН В ОБЪЕКТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	21
2.1. Виды цен. Торговая надбавка и наценка.....	21
2.2. Способы формирования свободных продажных (розничных) цен на продукцию общественного питания.....	24
2.3. Нормативно-технологическая документация, используемая для калькулирования продажных цен на продукцию общественного питания.....	31

2.4. Порядок калькулирования продажных цен и их округления на продукцию (услуги) общественного питания	37
2.5. Формирование свободных продажных (розничных) цен на мясные полуфабрикаты	47
2.6. Порядок формирования свободных продажных (розничных) цен на товары	50
2.7. Формирование цен на продукцию и товары, реализуемые в одноразовой посуде	53
ГЛАВА 3. УЧЕТ И ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ПОСТУПЛЕНИЯ ТОВАРНО-МАТЕРИАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ В ОБЪЕКТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	58
3.1. Основные поставщики товарно-материальных ценностей. Документы, регламентирующие взаимоотношения с ними	58
3.2. Документальное сопровождение перемещения товарно-материальных ценностей	60
3.3. Документальное оформление перемещения товарно-материальных ценностей при самовывозе (получении товаров на складе поставщика).....	70
3.4. Документальное оформление при закупке товарно-материальных ценностей у физических лиц	73
3.5. Приемка и оприходование товаров по количеству и качеству, документальное оформление	75
3.6. Учет товарно-материальных ценностей в помещении приема и хранения товарно-материальных ценностей (продуктов).....	84
ГЛАВА 4. УЧЕТ И ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ПОСТУПЛЕНИЯ ТОВАРНО-МАТЕРИАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ НА ПРОИЗВОДСТВО И ОТПУСКА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	91
4.1. Документальное оформление поступления товарно-материальных ценностей на производство	91

4.2. Документальное оформление и учет реализации готовой продукции	94
4.3. Документальное оформление и учет в столовых самообслуживания	110
4.4. Документальное оформление и учет объектов общественного питания с заданным выпуском продукции	111
4.5. Документальное оформление и учет в кондитерских цехах.....	118
4.6. Документальное оформление и учет в цехах по производству полуфабрикатов.....	121
4.7. Документальное оформление и учет в мелкорозничной сети.....	124
4.8. Учет движения сырья, продуктов и тары на производстве. Ответность материально ответственных лиц	127
ГЛАВА 5. УЧЕТ ОСНОВНЫХ СРЕДСТВ, ЗАПАСОВ И ТОВАРНЫХ ПОТЕРЬ	135
5.1. Учет основных средств.....	135
5.2. Учет запасов.....	137
5.3. Учет тары.....	140
5.4. Виды товарных потерь и их учет.....	141
5.5. Учет товарных потерь вследствие естественной убыли	143
5.6. Учет потерь столовых посуды, приборов, белья и производственного инвентаря.....	148
5.7. Учет завеса тары.....	155
ЛИТЕРАТУРА.....	159
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	163