Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

Государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение Свердловской области

**«Техникум индустрии и питания «Кулинар»**

(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

Для выполнения практических работ

по дисциплине «Основы калькуляции и учета»

Разработала преподаватель ВКК

Субботина Ирина Николаевна

г. Екатеринбург

2018

Данные методические указания предназначены для студентов, обучающихся по программе профессиональной подготовке квалифицированных рабочих по профессии повар, кондитер 19.01.17

Уважаемы обучающиеся, данные методические указания для выполнения практических работ по дисциплине «Основы калькуляции и учета в общественном питании» предназначены для закрепления и полного усвоения знаний, полученных на уроках. Задания следует выбирать по своему номеру варианта (если в задании 10 вариантов, то по последней цифре вашего варианта)

Рассмотрено на заседании МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Пояснительная записка ……………………………………………….. стр.4
2. Практическое занятие №1

По теме « Решение торговых задач» ……………………..………….стр.5

1. Практическая работа № 2

По теме «Составление технологической документации на салаты, напитки»………………………………….…………………………...стр.16

1. Практическая работа № 3

По теме «Составление технологической документации на п/ф, вторые блюда, гарниры………………………….……………………………стр.18

1. Практическая работа № 4

По теме «Составление технологической документации на блюда: кондитерские изделия и фирменные блюда»….……………………стр.20

1. Практическая работа № 5

По теме «Составление калькуляционных карт на салаты, напитки»………………………………….………………………...…стр.22

1. Практическая работа № 6

По теме «Составление калькуляционных карт на п/ф, вторые блюда, гарниры………………………….………………………..…………стр.23

1. Практическая работа № 7

По теме «Составление калькуляционных карт на кондитерские изделия»….…………………………………………………………стр.24

1. Практическая работа № 8

По теме «Составление документации по учету продуктов в кладовой»……………………………………………………………..стр.25

1. Практическая работа № 9

По теме «Составление документации по отпуску готовых изделий с производства»………………………………….………………….....стр.28

1. Практическая работа № 10

По теме «Проведение списания порчи, боя, лома»…….………....стр.30

## 

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная работа содержит методические указания к практическим работам по дисциплине «Калькуляция и учет в общественном питании» и предназначена для обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

Цель практических занятий: Закрепление знаний и умений, полученных на теоретических уроках.

Цель разработки: направление и оказание помощи обучающимся в выполнении практических работ по предмету «Калькуляция и учет в общественном питании»,

Выполнение практических работ является неотъемлемым этапом изучения дисциплины «Калькуляция и учет в общественном питании». практическая работа выполняется студентом самостоятельно во время учебного процесса по календарно-тематическому плану на основании нормативных документов, методических указаний, полученных теоретических знаний и опыта работы.

Основные этапы выполнения практической работы:

1. Изучение темы практической работы

2. Подготовка теоретической части практической работы

3. Выполнение расчетной части (если она предусмотрена).

4. Оформление практической работы (в письменном или электронном виде, по заданию преподавателя)

**Практическая работа № 1**

По дисциплине: «Калькуляция и учет в общественном питании»

Тема работы: «Решение торговых задач»

Цель работы**:** Закрепить знания и умению по решению торговых задач.

Условия работы: Работа выполняется в кабинете. Разрешается пользоваться конспектами, микрокалькулятором. Время выполнения работы 2 час.

Структура работы:

1. Выбрать задания согласно последней цифре Вашего варианта.
2. Решить задачи. Выбрать правильный ответ.
3. Оформить задачи в письменном виде. (в таблицу 1)
4. Сдать работу преподавателю.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Задание 1 | Задание 2 | Задание 3 | Задание 4 | Задание 5 |
| Решение |  |  |  |  |  |
| Буква правильного ответа |  |  |  |  |  |

# 

Вариант 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задание № | Условия для выполнения задания | Варианты ответов |
| 1 | *Решить задачу:*  Сколько взять соли для приготовления 15.5 кг супа, если для приготовления 1 порции супа массой 500 грамм следует брать 5 грамм соли. | А) 155 гр  Б) 78 гр  В) 200 гр |
| 2. | *Подсчитать общую стоимость продуктов:*  Спагетти 1кг200г по цене 52р20к за 1 кг  Кефир 2 пакета по цене 39р50к за пакет  Молоко 3л по цене 49р60к за 1 литр  Сметана 700г за 184р за 1 кг  Колбаса 650г по цене 418р30к за 1 кг | А) 691р14к  Б) 1850р34к  В) 945р30к |
| 3 | *Решить задачу:*  В столовой из всех приготовленных блюд не было реализовано 17 блюд, что составляет 0.9% от общего количества. Сколько всего было приготовлено блюд? | А) 1889  Б) 529  В) 960 |
| 4 | *Решить задачу:*  В трех ящиках было по 92 шт. апельсин, в пяти ящиках было по 100 шт. апельсин, в других двух ящиках – по 89шт. апельсин. Определить средневзвешенное количество апельсин в одном ящике. | А) 93  Б) 94  В) 95 |
| 5 | *Решить задачу:*  Первый кондитер изготовил 367 пирожных, второй кондитер изготовил 977 пирожных. За все количество им обоим заплатили 6988р80к. Какую сумму заплатили первому кондитеру? | А) 1880р60к  Б) 1908р40к  В) 1747р20к |

Вариант 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задание № | Условия для выполнения задания | Варианты ответов |
| 1 | *Произвести арифметические действия над именованными числами и выразить полученный ответ в кг.*  20кг600гр+3кг080гр+150гр | А) 23кг830гр  Б) 23кг 290гр  В) 24кг550гр |
| 2. | *Подсчитать стоимость покупки:*  Масло сливочное 5кг050г по цене за 1 кг 402р45к  Сыр костромской 3кг460г по цене за 1кг 474р20к  Яблоки 10кг700г по цене за 1 кг 68р30к  Груши 2кг480г по цене за 1кг 174р15к | А) 5015р91к Б) 4835р81к В) 4915р71к |
| 3 | *Решить задачу:*  Сколько получится килограмм отходов при холодной обработке 100кг мяса говядины, если на нетто приходится 74%. | А) 74кг  Б) 26кг  В) 38кг |
| 4 | *Решить задачу:*  За первые два дня было реализовано по 240 порций салата, за следующие четыре дня реализовали по 180 порций салата , за другие четыре дня продали по 205 порций салата. Определить средневзвешенное количество реализуемых за день порций салата. | А) 208  Б) 206  В) 202 |
| 5 | *Решить задачу:*  В бригаде один повар отработал 210 часов, второй отработал 230 часов. В конце месяца бригада получила 21000р. Сколько получит повар, который отработал 230 часов? | А) 10790р57к Б) 10850р67к В) 10977р27к |

Вариант 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задание № | Условия для выполнения задания | Варианты ответов |
| 1 | *Решить задачу*  На блюдо массой 350 грамм необходимо 25 грамм моркови свежей. Сколько взять моркови свежей на такое же блюдо массой 215 грамм.? | А) 18гр  Б) 16гр  В) 15 гр |
| 2. | *Подсчитать общую стоимость покупки*, если купили:  Сахар 5кг070г по цене 18р90к за 1кг  Молоко 2.5л по цене 20р за 1л  Творог 350г по цене 123р50к за 1 кг  Колбаса 480-г по цене 230р60к за 1кг | А) 154070р73к Б) 311р64к В) 299р74к |
| 3 | *Решить задачу*  При сдаче столовых приборов официанты не досчитались из 500 полученных приборов 32. Определить, сколько процентов приборов оказалось в наличии. | А) 94%  Б) 6%  В) 85% |
| 4 | *Решить задачу:*  Определить средневзвешенную цену на макаронные изделия, если в наличии:  Вермишель 138кг600г по цене 19р70к за 1кг  Лапша 157кг700г по цене 20р15к  Рожки 200кг по цене 22р30к | А) 20р89к Б) 20р72к В) 20р25к |
| 5 | *Решить задачу:*  Распределить заработную плату 24500р между членами бригады, если повар Присяжнюк отработал 20 смен, повар Винокуров отработал 15 смен. Сколько получит повар Винокуров? | А) 10500р00к Б) 12250р00к В) 11200р00к |

Вариант 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задание № | Условия для выполнения задания | Варианты ответов |
| 1 | *Решить задачу:*  На одну порцию необходимо ½ шт яйца. Сколько взять яиц для приготовления 370 порций? | А) 185шт  Б) 370шт  В) 55шт |
| 2. | *Решить задачу:*  Определить процент перевыполнения плана, если плановый выпуск товара 290450шт., а фактический выпуск 350500шт. | А) 21%  Б) 20%  В) 19% |
| 3 | *Подсчитать общую стоимость покупки*, если купили:  Яйцо 2.5 дес. по 25р30к за 1дес.  Мука 7кг400г по цене 18р34к за 1 кг.  Крупа рис 1 пакет по цене 29р50к за 1 пакет  Сыр колбасный 1кг090г по цене 174р30к за 1 кг. | А) 418р45к Б) 559р64к В) 496р48к |
| 4 | *Решить задачу:*  Определить средневзвешенное количество конфет в одном килограмме, если в трех килограммах по 48шт., в пяти килограммах по 51 шт., в двух килограммах по 59шт. | А) 50  Б) 51  В) 52 |
| 5 | *Решить задачу:*  Для приготовления порции массой 250г необходимо взять 12г помидоров. Сколько следует взять помидор, если порцию необходимо уменьшить до 180 г ? | А) 9г Б) 8г В) 7г |

Вариант 5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задание № | Условия для выполнения задания | Варианты ответов |
| 1 | Выполнить сложение именованных чисел и выразить полученный ответ в килограммах.  5т34ц509кг+3т9ц950кг | А) 13759кг  Б) 52459кг  В) 574459кг |
| 2. | Определить общую стоимость товара, если купили:  Мука 3кг050г по цене 21р60к за 1 кг.  Хлеб 2 бул. по цене 16р35к за 1 бул.  Лапша 2кг600г по цене 21р50к за 1 кг.  Колбаса ливерн. 330г по цене 189р20к за 1 кг. | А) 226р64к Б) 216р92к В) 207р44к |
| 3 | Решить задачу:  Определить процент полученных отходов при холодной обработке картофеля, если брутто 3кг450г, а полученное нетто 2кг760г. | А) 25%  Б) 20%  В) 22% |
| 4 | Решить задачу:  Определить средневзвешенную цену за 1кг груш, если закупили:  Груши «Дюшес» 69кг по цене 115р78к за 1 кг и груши «Конференц» 155кг по цене 98р30к за 1 кг. | А) 107р04к  Б) 100р34к В) 103р68к |
| 5 | Решить задачу:  Повар Клещин за проработанные 168 часов получил 12300 рублей. Сколько получит повар Обожин, если у него такой же разряд, как у повара Клещин, но отработал он 93 часа? | А) 6808р93к Б) 9350р45к В) 8730р20к |

Вариант 6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задание № | Условия для выполнения задания | Варианты ответов |
| 1 | *Выполнить сложение именованных чисел*  и выразить полученный результат в килограммах.  4т+378ц+509кг | А) 947кг  Б) 42309кг  В) 42899 кг |
| 2. | *Решить задачу:*  Определить сколько необходимо заплатить за конфеты, если цена 1кг 148р05к , а приобрели два пакета массами 1кг056г и 1кг193г | А) 332р96к Б) 407р58к В) 408р82к |
| 3 | *Решить задачу:*  При инвентаризации материальных ценностей на производстве была обнаружена недостача овощей в размере 56кг790г. Сколько это составляет процентов, если овощей должно было быть 130кг.? | А) 44%  Б) 48%  В) 43% |
| 4 | *Решить задачу:*  Определить средневзвешенное количество изготовленных блюд, если два повара изготовили по 40 блюд, трое по 67 блюд, трое по 59 блюд. | А) 57  Б) 55 В) 56 |
| 5 | *Решить задачу:*  За 20 рабочих дней при 8 часовом дне официант сдал выручку в размере 150700р. Норма выручки 600р в час. Определить выполнение нормы в процентах. | А) 156% Б) 157% В) 158% |

Вариант 7

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задание № | Условия для выполнения задания | Варианты ответов |
| 1 | *Решить задачу:*  Повар 5 разряда Кузмичев за 160 часов отработанных в апреле получил заработную плату 45800 рублей. Сколько он получит заработную плату за май, если он отработал в мае 180 часов, стоимость часа не изменилась. | А) 62882руб  Б) 50450руб  В) 51525руб |
| 2. | *Решить задачу*:  Определить цену лимонов за 1 кг , если известно, что за 5кг278г заплатили 374р63к | А) 70р45к  Б) 70р97к  В) 70р98к |
| 3 | *Решить задачу:*  Диетическая столовая перевыполнила план по реализации блюд на 6.6%, реализовав их на сумму 184600 рублей. Определить плановое задание столовой по реализации блюд. | А) 173170р  Б) 159300р  В) 165870р |
| 4 | *Решить задачу:*  Определить средневзвешенное количество груш в одном ящике, если: в 15 ящиках по 30шт , в 21 ящике по 37шт , в 19 ящиках по 33 шт , в 18 ящиках по 31 шт. | А) 32  Б) 33  В) 34 |
| 5 | *Решить задачу:*  Для приготовления 1кг супа необходимо взять 350г картофеля. Сколько взять картофеля для приготовления 1 порции массой 250г? | А) 88г  Б) 87г В) 86г |

Вариант 8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задание № | Условия для выполнения задания | Варианты ответов |
| 1 | *Выполнить арифметические действия над именованными числами*  и полученный результат выразить в килограммах  2т+35ц+0.8ц+350кг | А) 908кг Б) 5930кг В) 2780кг |
| 2. | *Подсчитать общую стоимость продуктов*, если закупили :  Капусту 1кг438г по цене 38р50к за 1кг  Уксус 2 бутылки по 34р за 1 бутылку  Томатное пюре 110г по цене 56р90к за 1кг  Чеснок 56г по 45р70к за 1кг | А) 155р21к Б) 8941р56к В) 132р18к |
| 3 | *Решить задачу:*  Установочная дневная выручка официантов 35000р в день. 15апреля они сдали выручку, недовыполнив план на 13.8%. Определить какую выручку сдали официанты. | А) 30120р Б) 30150р В) 30170р |
| 4 | *Решить задачу:*  Определить среднее количество реализуемых блюд, если в понедельник продали 480 блюд, во вторник- 470 блюд, в среду- 510 блюд, в четверг-475 блюд, в пятницу-520 блюд. | А) 491  Б) 480  В) 489 |
| 5 | *Решить задачу:*  Бригада поваров пятого разряда получила премию в размере 15980р. Определить премию повара Медведева, если он отработал 160 часов, а остальные повара вместе 295 часов. | А) 5619р30к  Б) 5619р34к  В) 5619р43к |

Вариант 9

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задание № | Условия для выполнения задания | Варианты ответов |
| 1 | *Решить задачу:*  Для приготовления 1 порции супа массой 500 грамм необходимо взять мяса говядины брутто 220 грамм. Сколько взять супа для приготовления 30 кг супа ? | А) 3кг300гр Б) 13кг200гр В) 7кг500гр |
| 2. | *Решить задачу:*  Определить цену за 1кг макарон, если известно, что товару куплено на 109р78к , из них макарон 1кг540г , а других продуктов на сумму 52р16к (из общей суммы) | А) 37р45к  Б) 37р42к В) 37р39к |
| 3 | *Решить задачу:*  Отходы при обработке репчатого лука составили 15.8% или 37кг015г. Сколько было обработано лука? | А) 230кг305г  Б) 234кг272г  В) 241кг670г |
| 4 | *Решить задачу:*  Определить средневзвешенную цену за 1кг свеклы, если закупили :  35кг600г по цене 145р70  И  60кг700г по цене 178р90к | А) 162р30к Б) 166р63к В) 168р74к |
| 5 | *Решить задачу:*  В магазине «Кулинария» реализовано изделий на сумму 1900р. Из них язычков слоеных 140шт. , остальных изделий 325шт. Цена изделий одинаковая. На какую сумму реализовали язычков слоеных? | А) 572р04к  Б) 518р45к  В) 523р79к |

Вариант 0

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задание № | Условия для выполнения задания | Варианты ответов |
| 1 | *Выполнить арифметические действия над именованными числами*  и полученный результат выразить в килограммах  16.8т+105кг+24ц | А) 2025кг  Б) 21.410кг  В) 19.305кг |
| 2. | Решить задачу:  Определить сумму, которую заплатило предприятие за приобретение следующих продуктов:  Лук репчатый 280кг по цене 18р09к  Макароны 345кг по цене 23р45к  Рыба 157кг по цене 84р20к | А) 26570р45к  Б) 26601р65к  В) 26374р85к |
| 3 | Решить задачу:  При обработке 67кг700г моркови отходы составили 15кг320г. Определить процент отходов. | А) 23%  Б) 24%  В) 25% |
| 4 | Решить задачу:  Определить средневзвешенную заработную плату одного работника, если трое получили по 11807р45к, двое других работников получили по 7800р30к, а пятеро остальных- по 8300р70к | А) 9252р65к Б) 9302р82к В) 9450р35к |
| 5 | Решить задачу:  Официантам за обслуживание заплатили 20000р. Двое отработали по 11 часов, а двое других отработали по 8 часов. Сколько денег получил один из официантов, отработавших 11 часов. | А) 5789р47к Б) 11578р95к В) 7380р30к |

**Практическая работа № 2**

По дисциплине: «Основы калькуляции и учета»

Тема работы: «**Составление технологической документации на салаты, напитки».**

Цель работы**:** Закрепить знания и умению по составлению технологической документации на блюда.

Условия работы: Работа выполняется в кабинете. Разрешается пользоваться сборником рецептур, конспектами, микрокалькулятором. Время выполнения работы 2 час. Технологические карты составляются в бланках согласно правилам. Данные практической работы №2 будут необходимы для практической работы №5, № 8 и №9.

Структура работы:

1. Составить технологические карты на салат №100+№ вашего варианта и напиток на выбор. На 1 порцию и на 100 порций.
2. Оформить технологические карты на специальных бланках.
3. Сдать работу преподавателю.

Бланки для заполнения.

Технологическая карта

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Технологическая карта №\_\_\_\_  На блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_  Перечень сырья\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Наименование сырья | На 1 порцию | | На \_\_\_\_\_\_порций | | | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   Технология приготовления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Оформление, подача, реализация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Органолептические показатели:  Внешний вид\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Вкус\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Цвет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Запах\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Консистенция\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Зав.производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Практическая работа № 3**

По дисциплине: «Основы калькуляции и учета»

Тема работы: «Составление технологической документации на п/ф, вторые блюда, гарниры».

Цель работы**:** Закрепить знания и умению по составлению технологической документации на блюда.

Условия работы: Работа выполняется в кабинете. Разрешается пользоваться сборником рецептур, конспектами, микрокалькулятором. Время выполнения работы 2 час. Технологические карты составляются в бланках согласно правилам. Данные практической работы №3 будут необходимы для практической работы №6, № 8 и №9.

Структура работы:

1. Составить технологические карты на второе блюдо с гарниром №600+№ вашего варианта и напиток на выбор. На 1 порцию и на 100 порций.
2. Оформить технологические карты на специальных бланках.
3. Сдать работу преподавателю.

Бланки для заполнения.

Технологическая карта

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Технологическая карта №\_\_\_\_  На блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_  Перечень сырья\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Наименование сырья | На 1 порцию | | На \_\_\_\_\_\_порций | | | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   Технология приготовления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Оформление, подача, реализация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Органолептические показатели:  Внешний вид\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Вкус\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Цвет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Запах\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Консистенция\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Зав.производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Практическая работа № 4**

По дисциплине: «Основы калькуляции и учета»

Тема работы: «Составление технологической документации на блюда: кондитерские и фирменные блюда»

Цель работы**:** Закрепить знания и умению по составлению технологической документации на блюда.

Условия работы: Работа выполняется в кабинете. Разрешается пользоваться сборником рецептур, конспектами, микрокалькулятором. Время выполнения работы 2 час. Технологические карты составляются в бланках согласно правилам. Данные практической работы №4 будут необходимы для практической работы №7, № 8 и №9.

Структура работы:

1. Составить технологические карты:

- четные варианты: Ватрушка «Венгерская» №1099. На 150 шт. с выходом 60гр.

- нечетные варианты: Ватрушка с повидлом №1098. На 100шт. выходом 70гр.

2. Оформить технологические карты на специальных бланках.

3. Сдать работу преподавателю.

Бланки для заполнения.

Технологическая карта

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Технологическая карта №\_\_\_\_  На блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_  Перечень сырья\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Наименование сырья | На 1 порцию | | На \_\_\_\_\_\_порций | | | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   Технология приготовления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Оформление, подача, реализация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Органолептические показатели:  Внешний вид\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Вкус\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Цвет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Запах\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Консистенция\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Зав.производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Практическая работа № 5**

По дисциплине: «Основы калькуляции и учета»

Тема работы: «Составление калькуляционных карт на салаты, напитки»

Цель работы**:** Закрепить знания и умению по составлению калькуляции блюда.

Условия работы: Работа выполняется в кабинете. Для работы необходимы результаты практической работы №2. Разрешается пользоваться сборником рецептур, конспектами, микрокалькулятором. Калькуляция составляются в бланках калькуляционных карт согласно правилам. Время выполнения работы 2 час. Данные практической работы №5 будут необходимы для практической работы № 8 и №9.

Структура работы:

1. По технологическим картам, полученных на практической работе №2, составить калькуляцию на указанные блюда, согласно правилам.
2. Калькуляцию оформить в калькуляционные карты
3. Сдать работу преподавателю.

Бланки для заполнения.

Калькуляционная карта:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Калькуляционная карта №\_\_\_\_\_  На блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Наименование продукта | Ед. из. | На\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г | | | На\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г | | | | Норма  На\_\_\_\_\_ | Цена | Сумма | Норма  На\_\_\_\_\_\_ | Цена | Сумма | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   Общая стоимость \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Наценка \_\_\_\_\_% \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Продажная стоимость \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Выход 1 порции \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_  Цена 1 порции \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Практическая работа № 6**

По дисциплине: «Основы калькуляции и учета»

Тема работы: «Составление калькуляционных карт на п/, вторые блюда и гарниры».

Цель работы**:** Закрепить знания и умению по составлению калькуляции блюда.

Условия работы: Работа выполняется в кабинете. Для работы необходимы результаты практической работы №3. Разрешается пользоваться сборником рецептур, конспектами, микрокалькулятором. Калькуляция составляются в бланках калькуляционных карт согласно правилам. Время выполнения работы 2 час. Данные практической работы №6 будут необходимы для практической работы № 8 и №9.

Структура работы:

1. По технологическим картам, полученных на практической работе №3, составить калькуляцию на указанные блюда, согласно правилам.
2. Калькуляцию оформить в калькуляционные карты
3. Сдать работу преподавателю.

Бланки для заполнения.

Калькуляционная карта:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Калькуляционная карта №\_\_\_\_\_  На блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Наименование продукта | Ед. из. | На\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г | | | На\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г | | | | Норма  На\_\_\_\_\_ | Цена | Сумма | Норма  На\_\_\_\_\_\_ | Цена | Сумма | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   Общая стоимость \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Наценка \_\_\_\_\_% \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Продажная стоимость \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Выход 1 порции \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_  Цена 1 порции \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Практическая работа № 7**

По дисциплине: «Основы калькуляции и учета»

Тема работы: «Составление калькуляционных карт на блюда: кондитерские и фирменные блюда»

Цель работы**:** Закрепить знания и умению по составлению калькуляции блюда.

Условия работы: Работа выполняется в кабинете. Для работы необходимы результаты практической работы №4. Разрешается пользоваться сборником рецептур, конспектами, микрокалькулятором. Калькуляция составляются в бланках калькуляционных карт согласно правилам. Время выполнения работы 2 час. Данные практической работы №7 будут необходимы для практической работы № 8 и №9.

Структура работы:

1. По технологическим картам, полученных на практической работе №4, составить калькуляцию на указанные блюда, согласно правилам.
2. Калькуляцию оформить в калькуляционные карты
3. Сдать работу преподавателю.

Бланки для заполнения.

Калькуляционная карта:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Калькуляционная карта №\_\_\_\_\_  На блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Наименование продукта | Ед. из. | На\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г | | | На\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г | | | | Норма  На\_\_\_\_\_ | Цена | Сумма | Норма  На\_\_\_\_\_\_ | Цена | Сумма | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   Общая стоимость \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Наценка \_\_\_\_\_% \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Продажная стоимость \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Выход 1 порции \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_  Цена 1 порции \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Практическая работа № 8**

По дисциплине: «Основы калькуляции и учета»

Тема работы: «Составление документации по учету продуктов в кладовой»

Цель работы**:** Закрепить знания и умению по составлению документации по отпуску продуктов из кладовой. Сопоставимости документации.

Условия работы: Работа выполняется в кабинете. Для работы необходимы результаты практических работ №2, №3, №4, №5, № 6, № 7. Разрешается пользоваться сборником рецептур, сборником рецептур кондитерских изделий, конспектами, микрокалькулятором. Время выполнения работы 2 час.

Структура работы:

1. По технологическим картам, полученных на практической работе №2, № 3 и №4, составить сводную ведомость необходимых продуктов. По сводной ведомости и калькуляционным картам, полученных на практических работах №5, №6 и №7, составить требование-накладную.
2. Заполнить всю прилагаемую документацию.
3. Сдать работу преподавателю: всю документацию практических работ №2, №3, №4, №5, № 6, № 7.

Бланки для заполнения.

Сводная ведомость

На \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование  продукта | Количество сырья в кг | | | | | |
| Блюдо «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» | Блюдо «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» | Блюдо «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» | Блюдо «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» | Блюдо «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» | ИТОГО |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Требование-накладная

На \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_г

Отпустил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Затребовал\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование  продукта | Ед из | Затребовано | Отпущено | Цена | Сумма | Примечание |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | итого |  |  |  |  |  |  |

Отпустил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Получил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Практическая работа № 9**

По дисциплине: «Основы калькуляции и учета»

Тема работы: «Составление документации по отпуску готовых изделий с производства»

Цель работы**:** Закрепить знания и умению по составлению документации по отпуску готовых изделий с производства. Сопоставимости документации.

Условия работы: Работа выполняется в кабинете. Для работы необходимы результаты практических работ №2, №3, №4, №5, № 6, № 7. Разрешается пользоваться сборником рецептур, сборником рецептур кондитерских изделий, конспектами, микрокалькулятором. Время выполнения работы 2час.

Структура работы:

1. По технологическим картам, полученных на практической работе №2, № 3 и №4, составить дневной заборный лист. Цены взять из калькуляционных карт, полученных на практических работах №5, №6 и №7.
2. Заполнить дневной заборный лист.
3. Сдать работу преподавателю: всю документацию практических работ №2, №3, №4, №5, № 6, № 7, №8.

Бланки для заполнения.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Организация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дневной заборный лист №\_\_\_\_  От \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_г  Отпустил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Получил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Наименование блюда | Ед из | Продажная цена | отпущено | | | Всего получено | Возврат | Всего реализовано | | | с\_\_\_ | с\_\_\_ | с\_\_\_ | Кол-во | Сумма | | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | итого |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   Отпустил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Получил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Акт  о реализации и отпуске изделий кухни  за\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_г  Материально-ответственное лицо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Наименование блюда, изделия | Продажная цена | реализовано | | | | | | | | | За наличный расчет | | В филиалы буфеты | | Работникам | | всего | | | Количество | Сумма | Количество | Сумма | Количество | Сумма | Количество | сумма | | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | итого |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     Акт проверил бухгалтер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Заведующий производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Практическая работа № 10**

По дисциплине: «Основы калькуляции и учета»

Тема работы: «Проведение списания порчи, боя, лома»

Цель работы**:** Закрепить знания и умению по составлению документации по списанию порчи, боя, лома с производства.

Условия работы: Работа выполняется в кабинете. Разрешается пользоваться конспектами, микрокалькулятором. Время выполнения работы 2 час.

Структура работы:

1. Произвести списание и уценку продуктов, согласно правилам списания. Данные взять согласно последней цифре варианта из таблицы №2.
2. Заполнить акт списания согласно правилам.
3. Сдать работу преподавателю.

Бланки для заполнения:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Столовая завода тяжелого машиностроения  Акт №\_\_\_\_\_\_ о списании порчи, боя, лома  Материально-ответственное лицо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Комиссия в составе: Лунева Е.Ф.-директор комбината  Шитова О.В.-бухгалтер  Ватрушкина А.А.-медицинский работник  Комиссия произвела осмотр товара, полученного по накладным:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Наименование товара | сорт | Ед из | количество | | Учетная цена | Учетная сумма | После уценки | | Товарные потери | | Брутто | Нетто | Цена | сумма | | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   Причины порчи:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Использование актированного товара:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Товар на сумму\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) был уничтожен путем\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Товарные потери на сумму\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_( \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ )  Отнести за счет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_г  Члены комиссии: Лунева Е.Ф.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Шитова О.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Ватрушкина А.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Таблица 2.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вариант | Наименование товара для списания или уценки | Характеристика товара | | | | | | Причина порчи | Судьба товара | Размер уценки в % |
| сорт | Ед.изм. | Вес брутто | Вес нетто | Учетная цена | Наклад-ная |
| 1 | Сок «Добрый» | 1 | п/0.2л | 15шт | 3л | 20-00 | №24от  02.07.15 | Выходит срок годности | Уценка | 30 |
| Яйцо | 1 | Шт | 15 |  | 5-50 | №13 от 25.09.15 | Разбил повар Кудряшов | Списание |  |
| Колбаса «Докторская» | В | Кг | 2.3 | 2.2 | 320-90 | №10 от 15.08.15 | Вышел срок годности | Списание |  |
| 2 | Кекс «Нежный» | 1 | Кг | 2 | 2 | 150-40 | № 25 от 23.02.15 | Выходит срок годности | Уценка | 30 |
| Кетчуп «Чили» | 2 | б/0.5кг | 1 | 0.5кг | 67-60 | №25 от 23.02.15 | Разбил повар Новиков | Списание |  |
| Йогурт | 1 | б/0.2кг | 1 | 0.2кг | 34-50 | №23 от 22.02.15 | Бомбаж | Списание |  |
| 3 | Сосиски «Венские» | 1 | Кг | 0.4 | 0.390 | 310-30 | № 6 от 12.11.15 | Вышел срок годности | Списание |  |
| Печенье «Юбилейное» | В | Кг | 10 | 10 | 109-20 | №12 от 15.11.15 | Раскрошка | Уценка | 25 |
| Мясо говядина | 2 | Кг | 5.4 | 5.4 | 340-00 | №43 от 12.06.15 | Вышел срок годности | Списание |  |
| 4 | Шоколад «Аленка» | В | Шт/0.1кг | 25 | 2.5кг | 50-00 | № 9 от 14.02.15 | Выходит срок годности | Уценка | 45 |
|  | Кура П/П | 1 | Кг | 2.35 | 1.6кг | 120-30 | №5 от 5.10.15 | Испорч. Не убрано в хол.кам. поваром Степанчук | Списание |  |
| Крупа манная | 1 | Кг | 1 | 1 | 35-90 | №12 от 7.10.15 | Разорвался пакет. Рассыпано | Списание |  |
| 5 | Яйцо куриное | 1 | Шт | 30 | 30 | 6-30 | №63 от 12.12.15 | Разбил зав.произ. Акулов | Списание |  |
|  | Джем малиновый | 1 | б/1кг | 2 | 2кг | 145-75 | №62 от 11.12.15 | Разбил повар Соколик | Списание |  |
| Пирожное «Трубочка» | 1 | Шт/85г | 13 | 1.105кг | 23-10 | № 61 от 11.12.15 | Выходит срок годности | Уценка | 40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вариант | Наименование товара для списания или уценки | Характеристика товара | | | | | | Причина порчи | Судьба товара | Размер уценки в % |
| сорт | Ед.изм | Вес брутто | Вес нетто | Учетная цена | Накладная |
| 6 | Майонез | 1 | б/0.25 кг | 2 | 0.5кг | 25-90 | №7 от 24.01.16 | Разлил повар Пухов | списание |  |
| Сырок творожный | 1 | п/0.1кг | 30 | 3кг | 26-30 | №39 от 30.01.16 | Выходит срок годности | Уценка | 15 |
| Рыба минтай | 1 | Кг | 50 | 50 | 130-55 | №27 от 1.12.16 | Испорчена Поломка холодильной камеры | Списание |  |
| 7 | Киви | 1 | Кг | 2.73 | 2.73 | 190-00 | №15 от 01.03.16 | Потеря товарного вида | Уценка | 25 |
| Творог | 1 | Кг | 0.8 | 0.8 | 200-50 | № 10 от 27.12.15 | Заплесневение | Списание |  |
| Томатная паста | 1 | б/0.5 | 10 | 5кг | 85-70 | №21 от 7.03.16 | Ящик с банками уронил работник Коняев | Списание |  |
| 8 | Расстегай с рыбой | 1 | Кг | 4.5 | 4.5 | 205-45 | №37 от 28.04.16 | Выходит срок годности | Уценка | 55 |
| Лимонад | 1 | б/0.5л | 7 | 3.5л | 45-20 | №12 от 25.03.16 | Бой разбила буфетчица Сытькина | Списание |  |
| Тушенка говяжья | В | б/0.4 | 1 | 0.4кг | 95-10 | №7 от 12.11.15 | Бомбаж | Списание |  |
| 9 | Сметана | В | Кг | 5 | 5 | 175-30 | № 32 от 22.06.16 | Заплесневение | Списание |  |
| Яйцо куриное | 1 | Шт | 15 | 15 | 5-00 | №39 от 29.06.16 | Бой повар Вашак | Списание |  |
| Кулебяка с капустой | 1 | Кг | 3.2 | 3.2 | 77-20 | №49 от 3.07.16 | Выходит срок годности | Уценка | 45 |
| 0 | Булочка с повидлом | 1 | Шт/0.1кг | 23 | 2.3кг | 19-10 | №2 от 3.01.16 | Выходит срок годности | Уценка | 20 |
| Кефир | 1 | Л | 2 | 2 | 35-20 | №5 от 5.01.16 | Брак упаковки | Списание |  |
| Мяса свинина | 1 | Кг | 21.3 | 17.8 | 370-00 | № 47 от 23.11.15 | Порча из-за поломки хол.обор. | списание |  |