

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

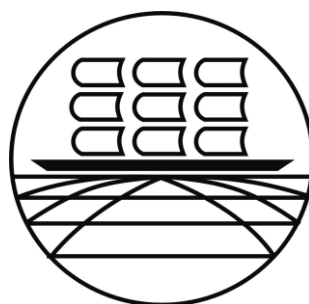
**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

  
И.В. Артеменко  
(подпись)

«31» августа 2019 г.



## МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

учебной дисциплины ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании**

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

Председатель МК

В.А. Обносков

Протокол от «29» мая 2019 г.

**Разработано**

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензент: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»







## Содержание

Лист ознакомления	2
Учет экземпляров	3
Учет корректуры	4
Введение	6
Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся	9
Порядок выполнения самостоятельной ра- боты обучающихся	13

## Введение

Методические указания по самостоятельной работе обучающихся по профессиональному модулю ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного

утверждения

### 1.1 Цели и задачи самостоятельной работы

### 1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения ПМ.06 обучающийся должен уметь:

У1 рассчитывать выход продукции в ассортименте;

У2 вести табель учета рабочего времени работников;

У3 рассчитывать заработную плату;

У4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

У5 организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У6 организовывать работу коллектива исполнителей;

У7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

З1 принципы и виды планирования работы бригады (команды);

З2 основные приемы организации работы исполнителей;

З3 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

З4 дисциплинарные процедуры в организации;

З5 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

З6 нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

З7 формы документов, порядок их заполнения;

З8 методику расчета выхода продукции;

З9 порядок оформления табеля учета рабочего времени;

З10 методику расчета заработной платы;

З11 структуру издержек производства и пути снижения затрат;

З12 методики расчета экономических показателей.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1)

Таблица 1. Компетенции, формируемые профессиональным модулем ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения в соответствии с ФГОС СПО

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 2.	Организовывать собственную дея-	У1-У8.

	тельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	31-312. ПО1-ПО3.
ОК.3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.
ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания	У1, У4, У8. 31, 32, 35-38, 311, 312. ПО1.
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	У1,У4, У8. 37, 38, 312. ПО3.
ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	У1, У5, У8. 37, 38. ПО3.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.
ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.



ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.	У1, У3, У4, У7. 33, 34, 36, 37, 39-312. ПО2.

## 2. Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся

Наименование разделов и тем	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Аудиторная учебная нагрузка, час	Самостоятельная работа обучающегося, час	Форма организации самостоятельной работы обучающегося	Уровень освоения	Рекомендуемые источники литературы
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Раздел 1 Планирование и организация работы структурного подразделения.</b>		<b>60</b>	<b>40</b>	<b>14</b>			
Тема 1.3. Планирование работы подразделения.		10	6	2			
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление сырьевой ведомости.			2	Составление сырьевой ведомости	3	Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Тема 1.4. Основные приемы организации работы исполнителей.		6	4	2			
	<b>Самостоятельная работа</b> Способы мотивации трудовой деятельности.			2	Составление конспекта	3	Минева О. К. и др. Мотивация трудовой деятельности : учебное пособие / коллектив авторов.— М.:КНОРУС; Астрахань: АГУ, ИД «Астраханский университет»,2016.— 160с. [Электронный ресурс]. - URL: <a href="https://docplayer.ru/36294174-Motivaciya-trudovoy-deyatelnosti-uchebnoe-posobie.html">https://docplayer.ru/36294174-Motivaciya-trudovoy-deyatelnosti-uchebnoe-posobie.html</a>
Тема 1.5. Дисциплинарные процедуры организации.		10	8	2			
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач по теме «Сдельная оплата труда».			2	Решение задач	3	1. Барышникова, Н. А. Экономика предприятия :

							учеб. пособие для СПО: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2015. – 190 с. 2. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=114137">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=114137</a>
Тема 1.6. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и таблицы учета рабочего времени.		12	8	2			
	<b>Самостоятельная работа</b>						
	Составление графиков выхода поваров на работу.			2	Составление графиков выхода поваров на работу	3	1.Вотинова, Е. М. Практикум по экономике предприятия (организации) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. М. Вотинова, Ж. В. Тихонова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,2 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2015. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.

							2.Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговли): курс лекций : учебное пособие / Т.В. Мазанкова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 214 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 205-208. - ISBN 978-5-4475-3630-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=271777">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=271777</a>
Тема 1.7 Формы и виды документов, действующих на предприятиях общественного питания.		14	6	6			
	<b>Самостоятельная работа</b>						
	Составление требования в кладовую.			2	Составление документации	3	1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А.Радченко.- Ростов н/Д.:“Феникс”, 2001.-352 с. 2. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.
	Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни.			2	Составление документации	3	
Составление контрольного расчета расхода специй и соли.			2	Составление документации	3		
<b>Раздел 2. Организация производства продукции питания для различных групп потребителей.</b>		<b>86</b>	<b>60</b>	<b>20</b>			
Тема 2.1 Производство продукции в предприятиях общественного питания различных типов и классов.		40	28	8			
	<b>Самостоятельная работа</b>						
	Составление меню со свободным выбором блюд.			4	Составление меню	3	1.Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Составление меню скomплектованных обедов.			4	Составление меню	3		
Тема 2.2 Организация работы структурных единиц предприятия.		26	12	12			
	<b>Самостоятельная работа</b>						
	Подбор оборудования для заготовочного цеха			4	Подбор оборудования	3	1.Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А.Радченко.- Ростов
Подбор оборудования для доготовочного цеха.			4	Подбор оборудования	3		

	План предприятия общественного питания с цеховой и безцеховой структурой.			4	Составление плана предприятия	3	н/Д.:“Феникс”, 2001.-352 с. 2.Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
<b>Раздел 3. Экономическая эффективность деятельности структурного подразделения.</b>		<b>28</b>	<b>16</b>	<b>6</b>			
Тема 3.1. Структура издержек производства и пути снижения затрат.	<b>Самостоятельная работа</b>	8	4	2			
	Расчет выхода полуфабрикатов и готовых блюд.			2	Решение задач	3	1.Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Тема 3.2 Методика расчета экономических показателей.	<b>Самостоятельная работа</b>	10	6	2			
	Составление бракеражного журнала.			2	Составление бракеражного журнала.	3	1.Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Тема 3.3. Этика делового общения.	<b>Самостоятельная работа</b>	8	4	2			
	Решение ситуационных задач.			2	Решение ситуационных задач.	3	1.Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=114137">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=114137</a> 2. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.

**Раздел 1 Планирование и организация работы структурного подразделения.  
Тема 1.3. Планирование работы подразделения.**

**Цель:**

1. Составить сырьевую ведомость.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

**Вопросы для изучения:**

1. Составление сырьевой ведомости.

**Порядок выполнения задания.**

1. На основании плана-меню, приведенного в таблице 1, составьте сырьевую ведомость.

Планово-расчетное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием номера по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий, выхода готового блюда, гарнира и соуса, количества порций блюда.

План-меню является производственной программой предприятия.

Таблица 1 - План-меню холодного цеха предприятия.

Номер рецептуры*	Наименование блюд и напитков	Выход, г	Количество порций, шт.
1	2	3	4
28	Сырная тарелка	275	17
250	Ассорти мясное	175	10
30	Рыба соленая (порциями)	90	70
85	Салат «Острый» из картофеля с ветчиной и чесноком	150	4
88	Салат коктейль овощной	100	2
89	Салат-коктейль с курицей и фруктами	110	8
129	Салат грибной с клюквой	150	9
141	Салат рыбный деликатесный	150	2
145	Салат «Цада»	150	3
1149	Самбук яблочный	150	15
1154	Мусс мандариновый	150	12
90	Салат-коктейль с ветчиной и сыром	100	80
116	Салат из помидоров и огурцов с ореховым соусом	150	70

\*Рецептуры из Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А. В. Румянцева. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Сырьевую ведомость оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Сырьевая ведомость.

№ рецептуры													Итого
Наименование блюда													
Количество порци	1		По плану-меню		1		По плану-меню		1		По плану-меню		Брутто, кг
Наименование продуктов	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	

**Вопросы для самопроверки и контроля.**

1. Опишите принцип расчета сырьевой ведомости.
2. Укажите цель составления сырьевой ведомости.

**Рекомендуемая литература:**

1. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

**Тема 1.4. Основные приемы организации работы исполнителей.**

**Цель:**

1. Изучить способы мотивации трудовой деятельности.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

**Вопросы для изучения:**

1. Способы мотивации трудовой деятельности.

**Порядок выполнения задания.**

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: способы мотивации трудовой деятельности. (Минева О. К. и др. Мотивация трудовой деятельности : учебное пособие / коллектив авторов.— М.:КНОРУС; Астрахань: АГУ, ИД «Астраханский университет»,2016.— 160с.(стр.24)

**Вопросы для самопроверки и контроля.**

1. Опишите методы поощрения персонала.
2. Опишите методы наказания персонала.

**Рекомендуемая литература:**

1. Минева О. К. и др. Мотивация трудовой деятельности : учебное пособие / коллектив авторов.— М.:КНОРУС; Астрахань: АГУ, ИД «Астраханский университет»,2016.— 160с. [Электронный ресурс]. - URL: <https://docplayer.ru/36294174-Motivaciya-trudovoy-deyatelnosti-uchebnoe-posobie.html>

## **Тема 1.5. Дисциплинарные процедуры организации.**

### **Цель:**

1. Решить задачи

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

### **Вопросы для изучения:**

1. Решение задач по теме «Сдельная оплата труда».

### **Порядок выполнения задания.**

1. Решите следующие задачи:

#### **Задача №1**

В ЗАО «Салют» для рабочих основного производства установлена простая сдельная форма оплаты труда. Сдельная расценка составляет 200 руб. за единицу выпущенной продукции. Рабочий фирмы Иванов выпустил готовую продукцию в количестве:

- в январе — 30 единицы; - в феврале — 50 единицы; - в марте — 59 единиц.

Сделайте расчет заработной платы Иванова за январь, февраль и март.

#### **Задача №2.**

В ЗАО «Салют» для рабочих основного производства установлена простая сдельная форма оплаты труда. Сдельная расценка составляет:

- 350 руб. за единицу — продукция I сорта;  
- 270 руб. за единицу — продукция II сорта;  
- 110 руб. за единицу — продукция III сорта.

Рабочий компании Иванов выпустил готовую продукцию в количестве:

- в январе — 27 единиц I сорта и 8 единиц II сорта;  
- в феврале — 5 единиц I сорта и 40 единицы III сорта;  
- в марте — 45 единиц I сорта и 12 единиц II сорта.

Сделайте расчет заработной платы Иванова за январь, февраль и март.

#### **Задача №3.**

В ЗАО «Салют» для рабочих основного производства установлена сдельно-премиальная форма оплаты труда. Сдельная расценка составляет 600 руб. за единицу выпущенной продукции. Норма выработки готовой продукции составляет 2 ед. готовой продукции в день. Согласно Положению об оплате труда при превышении месячной нормы выработки более чем на 15% работнику начисляют премию в размере 15% его заработной платы.

Рабочий компании Иванов выпустил готовую продукцию в количестве:

- в январе (16 рабочих дней) — 60 единиц;  
- в феврале (20 рабочих дней) — 68 единиц;  
- в марте (21 рабочий день) — 50 единиц.

Сделайте расчет заработной платы Иванова за январь, февраль и март.

#### **Задача №4**

В ЗАО «Салют» для рабочих основного производства установлена сдельно-прогрессивная форма оплаты труда. Сдельная расценка составляет 300 руб. за единицу выпущенной продукции. При перевыполнении месячной нормы выработки сдельная расценка на каждую единицу готовой продукции, выпущенной сверх нормы, составляет 370 руб. Норма выработки готовой продукции составляет 2 единицы готовой продукции в день.

Рабочий компании Иванов выпустил готовую продукцию в количестве:

- в январе (16 рабочих дней) — 45 единиц;  
- в феврале (20 рабочих дней) — 79 единиц;  
- в марте (21 рабочий день) — 60 единиц.

Сделайте расчет заработной платы Иванова за январь, февраль и март.



**Вопросы для самопроверки и контроля.**

1. Поясните понятие «сдельная оплата труда».
2. Поясните понятие «сдельно-премиальная оплата труда».
3. Поясните понятие «аккордная оплата труда».

**Рекомендуемая литература:**

1. Барышникова, Н. А. Экономика предприятия : учеб. пособие для СПО: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2015. – 190 с.
2. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114137>

**Тема 1.6. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и таблицы учета рабочего времени.****Цель:**

1. Составить график выхода поваров на работу.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

**Вопросы для изучения:**

1. Составление графиков выхода поваров на работу.

**Порядок выполнения задания.**

1. Произвести расчет численности работников для горячего цеха. Расчет численности работников производится для условного предприятия, имеющего меню, представленное в таблице 3.

Таблица 3 - Примерное меню предприятия общественного питания.

Номер Рецептуры*	Наименование блюда и напитка	Выход, г
66	Салат из моркови с орехами и медом	150
67	Салат овощной с яблоками и сладким перцем	125
644	Рыба, жаренная во фритюре	292
645	Рыба в тесте жареная	200
726	Свинина жареная в тесте	270
949	Картофель, жареный во фритюре	165
1187	Корзиночки с ягодами	125
1192	Мороженое «Сюрприз»	300
1177	Суфле ягодное	300
	Чай черный	200
	Чай зеленый	200
	Кофе черный	150
1251	Коктейль молочно-плодовый	200
1253	Коктейль молочно-кофейный с мороженым	200
1307	Блинчики с мясом	280

\* Меню составлено в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.

Расчет численности производственных работников в предприятиях общественного питания производится на основании плана-меню и норм времени для приготовления блюд каждого вида. Расчет производится по формуле:

$$N_1 = \frac{\Pi * H_{вр}}{3600 * T_{см} * \lambda}, \quad (1)$$

где  $\Pi$  – количество приготовленных блюд данного вида по плану-меню, шт.;

$H_{вр}$  – норма времени на приготовление одного блюда, с;

$T_{см}$  – продолжительность смены, ч;

$\lambda$  - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (равен 1,14).

Нормы времени на приготовление блюд представлены в приложении А.

Результаты расчета приводятся в виде таблицы 4.

Таблица 4 – Расчет рабочей силы по производственным цехам

Наименование блюд	Количество блюд, реализуемых за день	Норма времени, с	Количество человеко-секунд
Итого			

С учетом работы предприятий ОП в выходные и праздничные дни количество работников в цехе рассчитывают по формуле:

$$N_2 = N_1 * K, \quad (2)$$

где  $K$  – коэффициент, который учитывает работу предприятия в выходные и праздничные дни (см. таблицу 5).

Таблица 5 –Значение коэффициента, учитывающего численность работников

Рабочая неделя предприятия	Режим рабочего времени работника	Коэффициент
7-дневная	5 дней в неделю с двумя выходными днями, продолжительностью рабочего дня 8,2 ч	1,59
7-дневная	5 дней в неделю с двумя выходными днями, продолжительностью рабочего дня 8 ч	1,41
7-дневная	6 дней в неделю с одним выходным днем, продолжительностью рабочего дня 7 ч	1,32
6-дневная	6 дней в неделю с одним выходным днем, продолжительностью рабочего дня 8,2 ч	1,13
5-дневная	5 дней в неделю с двумя выходными днями, продолжительностью рабочего дня 8,2 ч	1,13
7-дневная	3 или 4 дня в неделю с двумя выходными днями через день, продолжительностью рабочего дня 11,5 ч	2,0

2. Составить график выхода поваров на работу.

График выхода поваров на работу составляется в виде таблицы 6.

Таблица 6 – График выхода поваров на работу

Квалификация	Даты выхода на работу	Время обеденного перерыва	Кол-во отработанного времени

**Вопросы для самопроверки и контроля.**

1. Укажите виды графиков выхода поваров на работу.
2. Охарактеризуйте линейный график выхода поваров на работу.
3. Охарактеризуйте ленточный график выхода поваров на работу.
4. Охарактеризуйте двухбригадный график выхода поваров на работу.

**Рекомендуемая литература:**

1. Вотина, Е. М. Практикум по экономике предприятия (организации) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. М. Вотина, Ж. В. Тихонова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,2 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2015. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговли): курс лекций : учебное пособие / Т.В. Мазанкова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 214 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 205-208. - ISBN 978-5-4475-3630-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271777>

**Тема 1.7 Формы и виды документов, действующих на предприятиях общественного питания.**

**Цель:**

1. Составить требование в кладовую.
2. Составить акт о реализации и отпуске изделий кухни.
3. Составить контрольный расчет расхода специй и соли.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

**Вопросы для изучения:**

1. Составление требования в кладовую.
2. Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни.
3. Составление контрольного расчета расхода специй и соли.

**Порядок выполнения задания.**

1. Составьте требование в кладовую на блюдо «Борщ» (рецептура №261 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.) по форме ОП-3.

Требование в кладовую – документ, который предназначен для сопровождения процедуры отпуска определенных продуктов из кладовой того или иного предприятия соответствующим лицам. Документ имеет специализированную форму, утвержденную законодательством России.

В данной форме в обязательном порядке отображается наименование структурного подразделения предприятия, с которого происходит выдача продукции (кладовая), а так же подразделение, в которое эта продукция передается. При этом указывается фамилии и инициалы лиц, непосредственно участвующих в процессе отпуска и получения определенного количества продукции. Так же в обязательном порядке следует указать порядковый номер документа формы ОП-3 и дату его составления.

Сам документ состоит в виде таблицы, в которой указывается продукция, отпускаемая из кладовой согласно их наименованию. При этом следует указать единицы измерения продуктов и их количество. Подписывается документ заведующим производством и руководителем предприятия.

Требование в кладовую составляется в единственном экземпляре на предстоящий день приготовления того или иного блюда на кухне предприятия, организации или иного учреждения. Именно на основании данного документа выписывается накладная на отпуск необходимого товара.

Пример оформления требования в кладовую представлен в приложении А.

2. Составьте акт о реализации и отпуске изделий кухни на блюда «Суп-пюре из птицы» (рецептура №372 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.) в количестве 50 шт.(цена реализации 350 рублей/порцию) и «Борщок с гренками» (рецептура №380 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.) в количестве 20 шт. (цена реализации 250 рублей/порцию) по форме ОП-10.

Акт о реализации и отпуске изделий кухни по форме ОП-10 применяется в ресторанах, кафе и в других организациях общественного питания, где используется форма расчетов с потребителями, позволяющая получить данные о реализации изделий кухни по наименованиям, количеству и их стоимости. Акт о реализации и отпуске изделий кухни составляется ежедневно на основании кассовых чеков, абонементов, талонов, накладных и других документов.

В соответствующих графах акта показывается количество и стоимость блюд по каждому виду реализации. Итоговая сумма реализованных блюд по ценам фактической реализации указывается в графе 14. В графе 16 определяется стоимость израсходованного сырья по учетным ценам производства, которая списывается с материально ответственных лиц. Эта стоимость определяется путем умножения учетной цены на количество реализованных блюд.

Акт подписывается членами комиссии, в том числе заведующим производством, кассиром, марочницей и проверяется бухгалтером.

Акт о реализации и отпуске изделий кухни представлен в приложении Б.

3. Составить контрольный расчет расхода специй и соли по форме ОП-13. Для расчета примите следующие данные:

- Количество поступившей соли за месяц 3 кг. Остаток 150 г. Цена соли 23 рубля/кг.

- Количество поступившего перца черного молотого за месяц 500 г. Остаток 120 г.

Цена перца 1200 рублей/кг.

Контрольный расчет расхода специй и соли – это документ, применяющийся для вычисления стоимости недорасхода соли и специй на кухне предприятий общественного питания по решению руководителя предприятия. По центру бланка заполняются данные об организации и ее структурном подразделении. Далее в графе «Наименование» перечисляются использованные ингредиенты: соль, перец, горчица и т.д. и их коды. В акте фиксируется сумма остатка на начало отчетного периода, поступления на протяжении отчетного периода, остаток соли и специй в конце отчетного периода. В седьмой графе подсчитывается сумма израсходованных ингредиентов за отчетный период.

Сравнением данных о расходе соли и специй из седьмой графы и стоимости включенных в калькуляцию соли и специй (строка "Итого") вычисляется стоимость их недорасхода.

Бланк контрольного расчета специй и соли представлен в приложении В.

### **Вопросы для самопроверки и контроля.**

1. Поясните назначение требования в кладовую.
2. Поясните назначение акта о реализации и отпуске изделий кухни.
3. Поясните назначение контрольного расчета расхода специй и соли.

### **Рекомендуемая литература:**

1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко.- Ростов н/Д.:“Феникс”, 2001.-352 с.
2. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.

## **Раздел 2. Организация производства продукции питания для различных групп потребителей.**

### **Тема 2.1 Производство продукции в предприятиях общественного питания различных типов и классов.**

#### ***Цель:***

1. Составить меню.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

#### **Вопросы для изучения:**

1. Составление меню со свободным выбором блюд.
2. Составление меню скомплектованных обедов.

#### ***Порядок выполнения задания.***

1. На основании сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В. Составьте меню для детского кафе, включающее в себя 3 холодные закуски, 5 супов, 6 вторых горячих блюд, 3 гарнира, 6 десертов, 10 напитков.

Меню составляется в следующем порядке:

#### 1. Холодные блюда и закуски:

- рыбная гастрономия, холодные рыбные блюда;
- мясная гастрономия, холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- салаты и винегреты;
- сыры, масло сливочное, молочные продукты;
- открытые и закрытые бутерброды, канапе и т.д.

#### 2. Горячие закуски

#### 3. Первые блюда:

- прозрачные;
- заправочные;
- пюреобразные;
- молочные
- холодные, сладкие

#### 4. Вторые горячие рыбные блюда:

- рыба отварная и припущенная, рыба жареная, запеченная и т.д.

#### 5. Вторые горячие мясные блюда:

- из отварного, жареного, тушеного мяса и т. д.;
- блюда из рубленой массы;
- из домашней птицы и дичи;
- из субпродуктов

#### 6. Блюда из овощей:

- отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные и т. д.

#### 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, мучные блюда

#### 8. Блюда из яиц и творога

#### 9. Сладкие блюда (холодные и горячие)

#### 10. Горячие напитки

11. Холодные напитки
  12. Мучные кулинарные и кондитерские изделия (покупные), хлебобулочные изделия
  13. Фрукты порциями.
- Меню оформите в виде таблицы 7.  
Таблица 7 – Меню предприятия

№ рецептуры	Наименование блюд и напитков	Выход, г

2. На основании сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В. Составьте меню скомплектованных обедов (2 комплекса).

**Вопросы для самопроверки и контроля.**

1. Опишите особенности меню для детского кафе.
2. Опишите порядок расположения блюд в меню.
3. Опишите состав меню комплексных обедов.

**Рекомендуемая литература:**

1. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

**Тема 2.2 Организация работы структурных единиц предприятия.**

**Цель:**

1. Осуществить подбор оборудования для заготовочного цеха
2. Осуществить подбор оборудования для доготовочного цеха.
3. Начертить планы предприятий общественного питания с цеховой и безцеховой структурой.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

**Вопросы для изучения:**

1. Подбор оборудования для заготовочного цеха
2. Подбор оборудования для доготовочного цеха.
3. План предприятия общественного питания с цеховой и безцеховой структурой.

**Порядок выполнения задания.**

1. Осуществите подбор оборудования для заготовочного цеха, выпускающего полуфабрикаты для следующих блюд:
  - Рыба припущенная (рецептура №629 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
  - Котлеты рыбные (рецептура №669 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
  - Мясо отварное (рецептура №712 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
  - Почки жареные в соусе (рецептура №768 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
  - Кролик отварной с гарниром (рецептура №883 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
  - Свекла тушеная (рецептура №963 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

2. Осуществите подбор оборудования для доготовочного цеха, выпускающего полуфабрикаты для следующих блюд:

- Рыба припущенная (рецептура №629 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);

- Котлеты рыбные (рецептура №669 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);

- Мясо отварное (рецептура №712 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);

- Почки жареные в соусе (рецептура №768 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);

- Кролик отварной с гарниром (рецептура №883 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);

- Свекла тушеная (рецептура №963 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

3. Начертите план предприятия с цеховой структурой, в состав которого входят холодный, горячий, мясо-рыбный, овощной цеха, моечная кухонной и столовой посуды, торговый зал, кладовые (холодильная камера, морозильная камера, кладовая сухих продуктов, кладовая овощей и фруктов), сервизная, кабинеты (директора, технолога, бухгалтера, администратора).

4. Начертите план предприятия с безцеховой структурой, в состав которого входят доготовочный, заготовочный цеха, моечная кухонной и столовой посуды, торговый зал, кладовые (холодильная камера, морозильная камера, кладовая сухих продуктов, кладовая овощей и фруктов), сервизная, кабинеты (директора, технолога, бухгалтера, администратора).

#### **Вопросы для самопроверки и контроля.**

1. Опишите заготовочный цех.
2. Опишите доготовочный цех
3. Опишите принцип поточности производства.

#### **Рекомендуемая литература:**

1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А.Радченко. - Ростов н/Д.: «Феникс», 2001. - 352 с.

2. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

### **Раздел 3. Экономическая эффективность деятельности структурного подразделения.**

#### **Тема 3.1. Структура издержек производства и пути снижения затрат.**

##### **Цель:**

1. Решить задачи.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

##### **Вопросы для изучения:**

1. Расчет выхода полуфабрикатов и готовых блюд.

##### **Порядок выполнения задания.**

1. Определите количество порций азу массой нетто 119 г, которое можно приготовить из 13 кг говядины 1-й категории. Выход бокового и наружного кусков тазобедренной части, используемых для приготовления азу, равен 10,1%.

2. Определите ассортимент и выход полуфабрикатов из 2 т говядины 2-й категории, заполнив таблицу 8.

Таблица 8 – Расчет выхода полуфабрикатов из 6 т говядины 1-й категории

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто)	Количество полуфабрикатов, шт. (порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				
Спинная часть (толстый край)	1,7		Антрекот	125		
Поясничная часть (тонкий край}	1,6		Бефстроганов	119		
Тазобедренная часть:						
верхний кусок	2,0		Ромштекс	70		
				110		
внутренний кусок	4,5		Зразы натуральные	125		
			Поджарка	79		
			Мясо для шашлыка	79		
боковой кусок	4		Говядина духовая	125		
наружный кусок	6,1		Азу	119		
Лопаточная часть:						
плечевая	2,0					
заплечная...	2,5		Гуляш	79		
Подлопаточная часть	2,0		Для варки	-		
Грудинка (мякоть)...	2,8		Гуляш	79		
Покромка	4,1			-		
Котлетное мясо	40,3		Бифштекс рубленый	80		
			Котлеты рубленные	56		
Выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса	73,6					
Кости	22,2		Для варки бульонов	-	-	
Сухожилия, хрящи	3,2					
Технические зачистки и потери при разделке	0,5					
Потери при хранении	0,4					
Потери при нарезке	0,1					
Всего...	100,0					



**Вопросы для самопроверки и контроля.**

1. Поясните понятие «выход полуфабрикатов».
2. Поясните понятие «выход блюда».
3. Поясните понятие «технические зачистки и потери при разделке».
4. Поясните понятие «потери при хранении».
5. Поясните понятие «потери при нарезке».

**Рекомендуемая литература:**

1. Румянцев А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

**Тема 3.2 Методика расчета экономических показателей.****Цель:**

1. Составить бракеражный журнал.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

**Вопросы для изучения:**

1. Составление бракеражного журнала.

**Порядок выполнения задания.**

1. Составьте бракеражный журнал на следующие блюда:
  - Крем творожный (рецептура №612 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
  - Пудинг из творога (рецептура №619 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
  - Рулет яичный с морковью (рецептура №593 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
  - Яйцо, сваренное в мешочек;
 Бракеражный журнал оформите в виде таблицы 9.

Таблица 9 - Бракеражный журнал

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия		Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
			Оценка блюда	Температура блюд перед раздачей			

**Вопросы для самопроверки и контроля.**

1. Опишите состав бракеражной комиссии.
2. Опишите порядок проведения бракеража.
3. Опишите порядок определения качества блюда.

### **Рекомендуемая литература:**

1. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

### **Тема 3.3. Этика делового общения.**

#### **Цель:**

1. Решить ситуационные задачи.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

#### **Вопросы для изучения:**

1. Решение ситуационных задач.

#### **Порядок выполнения задания.**

1. Решите следующие ситуационные задачи:

1.1 В предложенных ситуациях: а) установите соответствие между вариантом решения и стилем руководства; б) выберите предпочтительное для вас решение, объясните свой выбор. Задачи определяют следующие четыре типа позиций, склонностей или ориентации руководителя на:

Д – дела;

П – отношения с людьми, психологический климат в коллективе;

О – официальную субординацию;

С – себя.

Ситуация 1

Ваш непосредственный начальник, минуя вас, дает срочное задание вашему подчиненному, который уже занят выполнением другого ответственного задания. Вы и ваш начальник считаете свои задания неотложными.

А. Не оспаривая задания начальника, буду строго придерживаться должностной субординации, предложу подчиненному отложить выполнение текущей работы.

Б. Все зависит от того, насколько для меня авторитетен начальник.

В. Выражу подчиненному свое несогласие с заданием начальника, предупрежу его, что впредь в подобных случаях буду отменять задания, поручаемые ему без согласования со мной.

Г. В интересах дела предложу подчиненному выполнять начатую работу.

Ситуация 2

Вы получили одновременно два срочных задания: от непосредственного и вышестоящего начальника. Времени для согласования сроков выполнения заданий нет, необходимо срочно начать работу. Какие вы предпримете действия в первую очередь?

А. Выполню задание того, кого больше уважаю.

Б. Выполню задание, на мой взгляд, наиболее важное.

В. Выполню задание вышестоящего начальника.

Г. Выполню задание своего непосредственного начальника.

Ситуация 3

Между двумя вашими подчиненными возник конфликт, который мешает им успешно работать. Каждый из них в отдельности обращался к вам с просьбой разобраться и поддержать его позицию.

А. Я должен пресечь конфликт на работе, а разрешить конфликтные взаимоотношения – это их личное дело.

Б. Лучше всего попросить разобраться в конфликте представителей общественных организаций.

В. Прежде всего лично попытаться разобраться в мотивах конфликта и найти приемлемый для обоих способ примирения.

Г. Выяснить, кто из членов коллектива служит авторитетом для конфликтующих, и попытаться через него воздействовать на этих людей.

#### Ситуация 4

В самый напряженный период завершения производственного задания в отделе совершен неблаговидный поступок, нарушена трудовая дисциплина, в результате чего работа выполнена без должного качества. Руководителю отдела виновник не известен, однако выявить и наказать его надо.

А. Оставлю выяснение фактов по этому инциденту до окончания выполнения производственного задания.

Б. Заподозренных в проступке вызову к себе, круто поговорю с каждым с глазу на глаз, предложу назвать виновного.

В. Сообщу о случившемся тем рабочим, которым наиболее доверяю, предложу выяснить конкретных виновных и доложить.

Г. По окончании рабочего дня проведу собрание коллектива, публично потребую выявления виновных и их наказания.

#### Ситуация 5

Вам предоставлена возможность выбрать себе заместителя. Имеется несколько кандидатур. Каждый претендент отличается следующими качествами:

А. Первый стремится прежде всего к тому, чтобы наладить доброжелательные товарищеские отношения в коллективе, создать на работе атмосферу взаимного доверия и дружеского расположения, предпочитает избегать конфликтов, что не всеми понимается правильно.

Б. Второй часто предпочитает в интересах дела идти на обострение отношений, «не взирая на лица», отличается повышенным чувством ответственности за порученное дело.

В. Третий работает строго по правилам, всегда аккуратен в выполнении своих должностных обязанностей, требователен к подчиненным.

Г. Четвертый отличается напористостью, личной заинтересованностью в работе, сосредоточен на достижении своей цели, всегда доводит дело до конца, не придает большого значения возможным осложнениям во взаимоотношениях с подчиненными.

#### Ситуация 6

Вам предлагается выбрать себе заместителя. Кандидаты отличаются друг от друга следующими особенностями взаимоотношений с вышестоящим начальником:

А. Первый быстро соглашается с мнением или распоряжением начальника, стремится четко, безоговорочно и в установленные сроки выполнять все его задания.

Б. Второй делает то же самое, но только в том случае, если руководитель авторитетен для него.

В. Третий обладает богатым профессиональным опытом и знаниями, хороший специалист, умелый организатор, но неуживчив, труден в контакте.

Г. Четвертый очень опытный и грамотный специалист, но любит самостоятельность и независимость в работе, не терпит, когда ему мешают.

#### Ситуация 7

Подчиненный второй раз не выполнил задание в срок, хотя обещал и давал слово, что подобного случая больше не повторится. Как бы вы поступили?

А. Дождавшись выполнения задания, сурово поговорю наедине, предупредив в последний раз.

Б. Не дожидаясь выполнения задания, поговорю с ним о причинах повторного срыва, добьюсь результата, накажу рублем.

В. Посоветуюсь с опытным, авторитетным работником, как поступить с нарушителем. Если такого сотрудника нет, вынесу вопрос о его недисциплинированности на собрание коллектива.

Г. Не дожидаясь выполнения задания, передам вопрос об оценке поведения сотрудника его коллегам. В дальнейшем повышу требовательность и контроль за его работой.

**Вопросы для самопроверки и контроля.**

1. Опишите стили руководителя.
2. Опишите понятие «этика делового общения».

**Рекомендуемая литература:**

1. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114137>

2. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.

## Приложение А

Унифицированная форма № ОП-3  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.98 №132

ООО «Андреан» организация Кафе «Мариана» структурное подразделение  структура подразделения «получатель»	Код Форма по ОКУД по ОКПО Вид деятельности по ОКДП Вид операции
	0330503

<b>ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ</b>	Номер документа 1012	Дата составления 20.06.02
------------------------------	-------------------------	------------------------------

Через кого Устьянцева С.В.

\_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	Наименование	код	Наименование	КОД по ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7
1	Свекла свежая	011	г		100	
2	Свекла протертая	012	г		100	
3	Морковь	032	г		100	
4	Масло растительное	051	г		100	
5	Сахар	100	г		100	
6	Соль	101	г		100	
			и т.п.			

Затребовал заведующий производством

Зотов А.А.

расшифровка подписи

**Отпуск разрешил:**

Руководитель организации директор

\_\_\_\_\_  
должность

Купцов П.П.

расшифровка подписи

# Приложение Б.

Унифицированная форма № ОП-10  
 Утверждена постановлением Госкомстата  
 России от 23.12.98 № 132

Форма по ОКУД  
 по ОКПО

Код	
0330510	

\_\_\_\_\_  
(подпись)  
 \_\_\_\_\_  
(структурное подразделение)

Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления

УТВЕРЖДАЮ  
 Руководитель

\_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)  
 " \_\_\_\_ " \_\_\_\_ г.

## АКТ О РЕАЛИЗАЦИИ И ОТПУСКЕ ИЗДЕЛИЙ КУХНИ

Комиссия установила:

№ документа накладной карточка	Готовое изделие		Цена продаж. руб. коп.	Реализовано и отпущено по ценам продажи										По учетным ценам производства			
	наименование	код		за наличный расчет		отпущено буфетом и микрокредитной сетью		работникам организации				итого				цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
				количе- ство, шт.	сумма, руб. коп.	количе- ство, шт.	сумма, руб. коп.	количе- ство, шт.	сумма, руб. коп.	количе- ство, шт.	сумма, руб. коп.	количе- ство, шт.	сумма, руб. коп.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
Итого																	



8	9	10
Продано блюд, в которые включена стоимость специй, по _____ руб. _____ коп. на блюдо		
Продано блюд, в которые включена стоимость соли, по _____ руб. _____ коп. на блюдо		
Итого		
Израсходовано согласно контрольному расчету		
Сумма недорасхода		

Расчет и справку составил \_\_\_\_\_  
должность расшифровка подписи

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
расшифровка подписи