**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Продолжаем работать по теме калькуляция и учет. Сегодня рассмотрим основные элементы документа калькуляционной карты.

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

**Составные элементы документа**

Калькуляционная карта заполняется с одной стороны. Если одного листа не хватает, то можно продолжить таблицу на следующей странице. В калькуляционной карте указывается:

* На какое законное основание опирается документ
* Форма бумаги по ОКУД (0330501) и ОКПО.
* Организация, ее структурное подразделение (при наличии), вид ее деятельности по ОКДП, номер изделия по сборнику рецептур.
* Вид совершаемой операции.

Эта информация является вводной.

Сама же суть излагается в виде таблицы, в которой перечисляются в отдельных графах:

* номер документа и дата его составления;
* порядковый номер составленной калькуляции;
* срок утверждения приведенных расчетов;
* наименования продуктов и их коды;
* несколько дат с одними и теми же ингредиентами (в примере и образце – шесть, но их количество может варьироваться) с нормой использования в расчете на 100 блюд, ценой и суммой для каждого.

Последний пункт предназначен для отражения в таблице изменения стоимости тех или иных продуктов, их веса и пр.

В конце табличной части подводятся итоги, такие как:

* общая стоимость сырьевого набора (указывается по каждой графе отдельно);
* какая назначена наценка;
* итоговая стоимость, цена продажи в рублях;
* вес готового люда в граммах;
* подписи заведующего производством (контролирующего процесс шеф-повара), составителя калькуляционной карты, а также руководителя организации (либо его уполномоченного).

**Ниже представила вам образец калькуляционной карточки у кого есть, возможность скачайте и распечатайте. Мы свами будем в них работать.**