

Предисловие.....	4
Глава 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	5
1.1. Требования, предъявляемые к учету	5
1.2. Виды учета	6
1.3. Задачи бухгалтерского учета	7
1.4. Предмет и метод бухгалтерского учета.....	8
1.5. Элементы бухгалтерского учета.....	9
Глава 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании.....	12
2.1. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе	12
2.2. Принципы и формы организации бухгалтерского учета	13
2.3. Понятие о документах учета	15
2.4. Классификация документов.....	17
2.5. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	19
2.6. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	20
Глава 3. Автоматизация расчетов.....	22
3.1. История развития средств вычисления	22
3.2. Классификация микрокалькуляторов	25
3.3. Устройство и технико-эксплуатационные характеристики микрокалькуляторов.....	27
3.4. Определение места десятичной запятой при работе на микрокалькуляторе.....	28
3.5. Ввод данных в микрокалькулятор	28
3.6. Арифметические операции	29
3.7. Виды процентных вычислений.....	30
3.8. Решение задач на проценты.....	30
Глава 4. Ценообразование в общественном питании	33
4.1. Понятие о цене. Виды цен	33
4.2. План-меню, его назначение.....	34
4.3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.....	37

4.4.	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.....	41
4.5.	Расчет необходимого количества продуктов	43
4.6.	Практические задания со Сборником рецептур	44
4.7.	Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен	45
4.8.	Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	50
4.9.	Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли	65
Глава 5.	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания	66
5.1.	Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятиях общественного питания	66
5.2.	Материальная ответственность, ее документальное оформление.....	67
5.3.	Источники поступления продуктов и тары.....	71
5.4.	Порядок оформления и учета доверенностей	73
5.5.	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.....	74
5.6.	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги	76
5.7.	Учет тары	77
5.8.	Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально-ответственных лиц	79
5.9.	Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление	81
Глава 6.	Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	85
6.1.	Организация учета на производстве	85
6.2.	Состав товарооборота общественного питания.....	85
6.3.	Документальное оформление поступления сырья на производство	86
6.4.	Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.....	87
6.5.	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.....	90
6.6.	Отчет о движении продуктов и тары на производстве	93
6.7.	Порядок списания соли и специй	98
6.8.	Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения	99
6.9.	Особенности документального оформления операций на производствах с цеховым делением.....	100
6.10.	Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.....	102

Глава 7.	Учет в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли	107
7.1.	Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети.....	107
7.2.	Формы отчетности материально-ответственных лиц.....	107
7.3.	Особенности инвентаризации товаров в буфетах и магазинах кулинарии.....	109
Глава 8.	Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	111
8.1.	Учет кассовых операций.....	111
8.2.	Порядок ведения кассовых операций.....	112
8.3.	Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.....	113
8.4.	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.....	114
8.5.	Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе.....	115
8.6.	Учет денежных средств на расчетном счете, документальное оформление операций по расчетному счету.....	117
8.7.	Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги.....	118
8.8.	Порядок расчетов с разными дебиторами и кредиторами.....	120
Глава 9.	Учет труда и его оплаты	124
9.1.	Документация по учету рабочего времени и выработки.....	124
9.2.	Порядок оплаты труда работников общественного питания.....	125
9.3.	Гарантии и компенсации.....	127
9.4.	Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска.....	130
9.5.	Расчет пособия по временной нетрудоспособности.....	131
9.6.	Удержания из заработной платы.....	133
9.7.	Документальное оформление выплаты заработной платы.....	134
Глава 10.	Учет основных средств	136
10.1.	Задачи учета основных средств.....	136
10.2.	Классификация и оценка основных средств.....	137
10.3.	Документальное оформление поступления и выбытия основных средств.....	138
10.4.	Особенности инвентаризации основных средств.....	140
10.5.	Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей.....	141
Глава 11.	Учет доходов, издержек и финансовых результатов	144
11.1.	Задачи учета доходов, расходов и финансовых результатов.....	144
11.2.	Классификация издержек обращения, их характеристика.....	144

11.3.	Расчет издержек на остаток товара	149
11.4.	Формирование валового дохода.....	149
11.5.	Учет прочих доходов и потребностей	151
11.6.	Определение суммы прибыли и порядок ее распределения	153
Глава 12.	Бухгалтерская отчетность торговых предприятий и объединений.....	155
12.1.	Значение и виды отчетности. Требования, предъявляемые к отчетности	155
12.2.	Объем, порядок и сроки предоставления квартальной и годовой отчетности.....	156
12.3.	Бухгалтерский баланс, его содержание и порядок составления. Оценка статей баланса.....	158
Словарь.....		163
Список литературы		170