

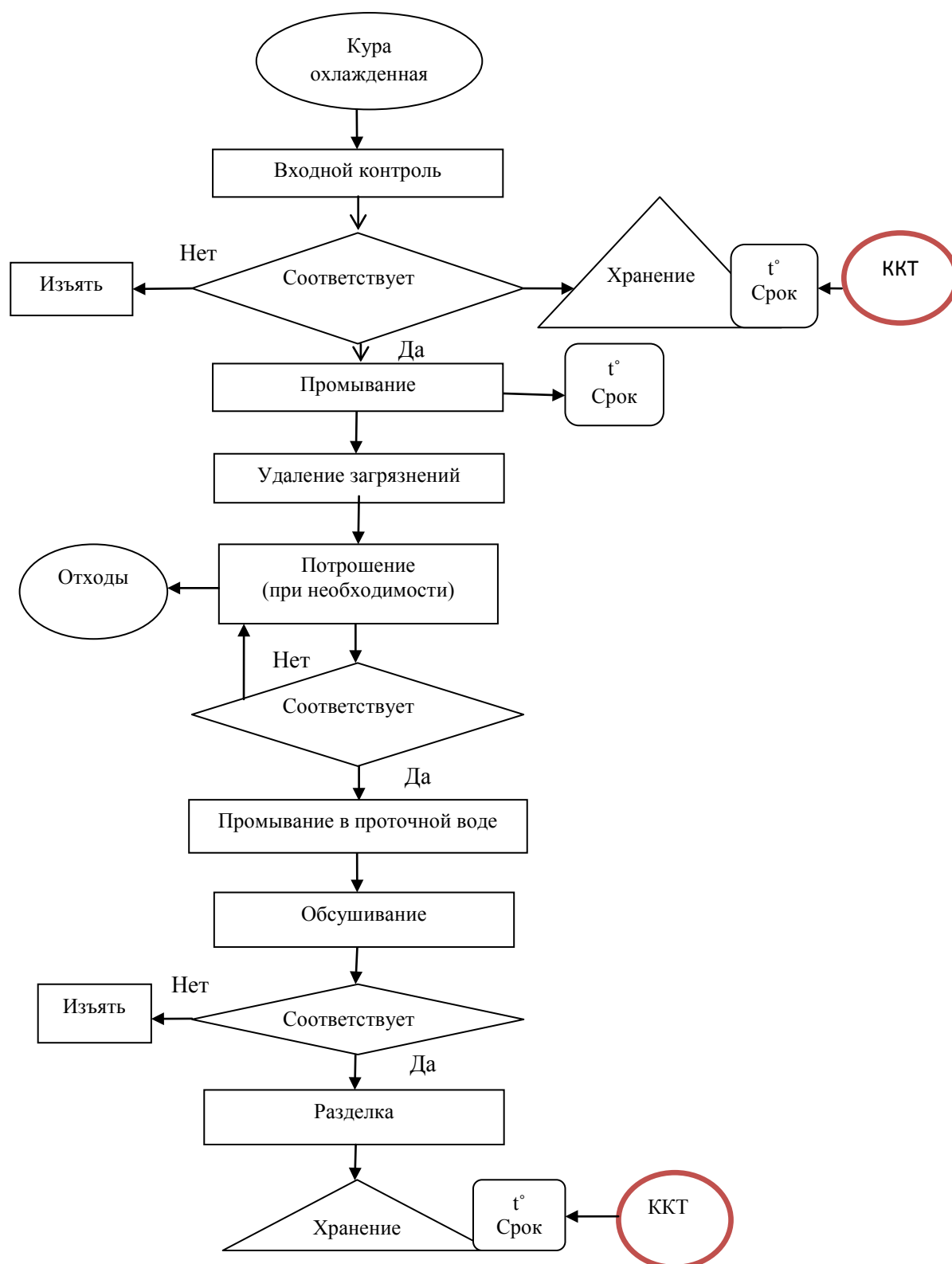
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.	Спецификация продукции, сырья и материалов .....	3
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.	Блок-схема технического процесса (на примере куры охлажденной) .....	4
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.	Единая форма декларации о соответствии требованиям технического регламента Евразийского экономического союза.....	5
ПРИЛОЖЕНИЕ 4.	Инструкция по измерению влажности воздуха в складах сухой продукции .....	6
ПРИЛОЖЕНИЕ 5.	Сроки хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4±2) °С по СанПиН 2.3.2.1324-03.....	7
ПРИЛОЖЕНИЕ 6.	Объемная плотность продуктов .....	12
ПРИЛОЖЕНИЕ 7.	Признаки доброкачественности основных продуктов .....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 8.	Акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (образец) .....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ 9.	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 10.	Накладная на отпуск товара (унифицированная форма № ОП-4).....	17
ПРИЛОЖЕНИЕ 11.	Требования в кладовую (унифицированная форма № ОП-3).....	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 12.	Нормы естественной убыли продовольственных товаров и сельскохозяйственной продукции .....	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 13.	Акт о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей .....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ 14.	Приказ (постановление, распоряжение) о проведении инвентаризации (унифицированная форма № ИНВ-22) .....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ 15.	Журнал учета и контроля за выполнением приказов (постановлений, распоряжений) о проведении инвентаризации (унифицированная форма № ИНВ-23) .....	26
ПРИЛОЖЕНИЕ 16.	Инвентаризационная опись товарно-материальных ценностей (унифицированная форма № ИНВ-3) .....	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 17.	Сличительная ведомость результатов инвентаризации основных средств, нематериальных активов (унифицированная форма № ИНВ-18) .....	31
ПРИЛОЖЕНИЕ 18.	Сличительная ведомость результатов инвентаризации товарно-материальных ценностей (унифицированная форма № ИНВ-19) .....	33
ПРИЛОЖЕНИЕ 19.	Ведомость учета результатов, выявленных инвентаризацией (унифицированная форма № ИНВ-26) .....	35
ПРИЛОЖЕНИЕ 20.	Протокол заседания инвентаризационной комиссии (пример) .....	36
ПРИЛОЖЕНИЕ 21.	Форма журнала входного контроля пищевых продуктов для предприятия .....	37
ПРИЛОЖЕНИЕ 22.	Калькуляционная карточка (унифицированная форма № ОП-1) .....	38
ПРИЛОЖЕНИЕ 23.	План-меню (унифицированная форма № ОП-2) .....	39

ПРИЛОЖЕНИЕ 24.	Акт о реализации и отпуске готовых изделий кухни (унифицированная форма № ОП-12) .....	40
ПРИЛОЖЕНИЕ 25.	Акт контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов (пример) .....	42
ПРИЛОЖЕНИЕ 26.	Форма журнала учета объема розничной продажи алкогольной и спиртосодержащей продукции .....	43
ПРИЛОЖЕНИЕ 27.	Журнал входной продукции «Меркурий» .....	44
ПРИЛОЖЕНИЕ 28.	Журнал вырабатываемой продукции «Меркурий» .....	44

### Спецификация продукции, сырья и материалов

Наименование продукта		
Состав продукта		
Основные характеристики продукта	Органолептические показатели	
	Физико-химические показатели	
Аллергены		
Показатели безопасности	Микробиологические показатели	
	Токсичные элементы	
	Микотоксины и др.	
Упаковка	Контейнеры пластиковые со съёмной крышкой	
Маркировка продукции — информация на потребительской и транспортной упаковке	Потребительская тара	Маркируют каждую единицу потребительской тары. Маркировка наносится на этикетку. В маркировке указаны условия хранения, срок годности, состав, энергетическая ценность
	Транспортная тара	На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, а также возможно нанесение манипуляционных знаков
Условия и срок хранения	Не допускается хранение с непищевыми материалами, а также продуктами со специфическими запахами. Продукт хранят в холодильниках, холодильных шкафах или камерах при температуре $4 \pm 2$ °С. Срок годности при температуре хранения $4 \pm 2$ °С составляет 72 часа с даты изготовления	
Способ употребления	Продукт предназначен для непосредственного употребления в пищу	
Условия транспортировки	Транспортирование продуктов должно проводиться в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта	
Потребители — способы реализации	Продукция предназначена для реализации в магазинах розничной торговли	
Особые группы потребителей	Компоненты продукции являются аллергенами. Нельзя употреблять людям, чувствительным к аллергенам (яйца, орехи, молоко, мука пшеничная)	
Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Готов к употреблению без предварительной обработки	

**Блок-схема технического процесса (на примере кури охлажденной)**



**Единая форма декларации  
о соответствии требованиям технического регламента  
Евразийского экономического союза**

Принята Решением Коллегии Евразийской  
экономической комиссии от 25.12.2012 № 293

**ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ  
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

Заявитель \_\_\_\_\_

в лице \_\_\_\_\_

заявляет, что \_\_\_\_\_

соответствует требованиям \_\_\_\_\_

Декларация о соответствии принята на основании \_\_\_\_\_

Дополнительная информация \_\_\_\_\_

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по  
\_\_\_\_\_ включительно.

\_\_\_\_\_ М.П. \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС № \_\_\_\_\_

Дата регистрации декларации о соответствии: \_\_\_\_\_

## Инструкция по измерению влажности воздуха в складах сухой продукции



В складах сухой продукции необходимо ежедневно измерять относительную влажность воздуха с помощью гигрометра психрометрического и делать записи в Листе регистрации показаний, который должен висеть рядом с прибором. Для этого необходимо:

1. Установить гигрометр на складе сухих продуктов в вертикальном положении на уровне глаз.
2. Своевременно заполнять прибор водой. Заполнение производится путем погружения стеклянного сосуда в емкость с водой запаянным концом вниз, заполнять следует лучше всего сразу после проведения измерений или не менее чем за 30 минут до начала измерений влажности.
3. Установить стеклянный сосуд, заполненный водой, на основании таким образом, чтобы от края открытого конца до резервуара термометра было расстояние не менее 20 мм, а ткань не касалась стенок открытого конца сосуда.\* Внимание! Перед установкой сосуда в рабочее положение необходимо

смочить ткань, окунув резервуар «увлажненного» термометра в сосуд с водой.

4. Снимать показания по «сухому» и «увлажненному» термометрам. Затем по показанию «сухого» термометра и разности показаний «сухого» и «увлажненного» термометров определить относительную влажность воздуха по психрометрической таблице. Искомая относительная влажность будет на пересечении строк температуры по «сухому» термометру и разности температур по «сухому» и «увлажненному» термометрам.

5. Занести показания в Лист регистрации показаний.

6. Гигрометр подвергается периодической проверке, которая проводится один раз в два года.

**Пример.** Показание «сухого» термометра — 22 °C, а «увлажненного» термометра — 16 °C. Вычисляем разность показаний термометров:  $22 - 16 = 6$ . Находим относительную влажность на пересечении строк температуры по «сухому» термометру и разности температур по «сухому» и «увлажненному» термометрам: она равна 48%.

Лист регистрации показаний			
Объект:			
Месяц:			
Дата	Влажность воздуха, %		Подпись ответственного
	на начало дня	на конец дня	
Ответственный:			

**Сроки хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4±2) °С по СанПиН 2.3.2.1324-03**

Наименование продукции	Срок годности	ч / сут.
<b>Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки</b>		
<b><i>Полуфабрикаты мясные бескостные</i></b>		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые:		
мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки;	48	ч
полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36	-«-
2. Полуфабрикаты мелкокусковые:		
бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй);	36	-«-
маринованные, с соусами	24	-«-
3. Полуфабрикаты мясные рубленые:		
формованные, в т.ч. в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки);	24	-«-
комбинированные (котлеты мясокартофельные, мясорастительные, мясокапустные, с добавлением соевого белка)	24	-«-
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):		
вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями;	24	-«-
вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	12	-«-
5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	36	-«-
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24	-«-
<b><i>Полуфабрикаты из мяса птицы</i></b>		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		
мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке; окорочка, филе, четвертины, цыплята табака, бедра, голени, крылья, грудки);	48	-«-
мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	-«-
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18	-«-
9. Фарш куриный	12	-«-
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24	-«-
11. Наборы для студня, рагу, суповой	12	-«-
<b><i>Кулинарные изделия — блюда готовые из мяса и мясопродуктов</i></b>		
12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	-«-

13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	-«-
14. Изделия жареные из рубленого мяса (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24	-«-
15. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	-«-
16. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24	-«-
17. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	-«-
18. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	-«-
19. Паштеты из печени и / или мяса	24	-«-
<b>Кулинарные изделия из мяса птицы</b>		
20. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	-«-
21. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	-«-
22. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и / или с гарниром	12	-«-
23. Пельмени, пироги из мяса птицы	24	-«-
24. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в т. ч. ассорти с мясом убойных животных	12	-«-
25. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	-«-
26. Яйца вареные	36	-«-
<b>Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы</b>		
27. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ:		
высшего и первого сорта	72	-«-
второго сорта	48	-«-
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках:		
высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов;	10	сут.
первого сорта;	8	-«-
второго сорта	7	-«-
29. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ	72	ч
30. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках	7	сут.
31. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	-«-
32. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)	72	ч
33. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	сут.
34. Колбасы ливерные, кровяные	48	ч
35. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	48	-«-
36. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):		
высшего сорта;	72	-«-
первого сорта	48	-«-



37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	сут.
<b>Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них</b>		
<i><b>Полуфабрикаты рыбные</b></i>		
38. Рыба всех наименований охлажденная	48	ч при температуре 0...–2 °С
39. Филе рыбное	24	–«– при температуре 0...–2 °С
40. Рыба специальной разделки	24	–«– от –2 до +2 °С
41. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	24	–«–
42. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12	–«–
<b>Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой</b>		
43. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	–«–
44. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	–«–
45. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	–«–
46. Многокомпонентные изделия — солянки, пловы, закуски	24	–«–
47. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	–«–
<b>Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки</b>		
48. Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	–«–
49. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	–«–
50. Масло селечное, икорное, крейное и др.	24	–«–
51. Масло икорное, крейное и др.	24	–«–
52. Раки и креветки вареные	12	–«–
53. Изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	48	–«–
<b>Кулинарные икорные продукты</b>		
54. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	–«–
55. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	–«– при температуре от –2 до +2 °С
56. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	ч
<b>Молоко и молочные продукты, сыры</b>		
57. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:		
в потребительской таре;	36	ч
во флягах и цистернах	36	–«–
58. Молоко топленое	5	сут.
59. Жидкие кисломолочные продукты	72	ч
60. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	–«–
61. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	–«–
62. Ряженка	72	–«–
63. Сметана и продукты на ее основе	72	–«–
64. Творог и творожные изделия	72	–«–

65. Творог и творожные изделия термически обработанные	5	сут.
66. Продукты пастообразные молочные белковые	72	ч
67. Блюда из творога — вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	-«-
68. Запеканки, пудинги из творога	48	-«-
69. Сыр домашний	72	-«-
70. Сыры сливочные	5	сут.
71. Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	-«-
72. Масло сырное	48	ч
<b>Кисломолочные продукты</b>		
73. Кефир:		
в бутылках;	36	ч
в полимерной таре;	72	-«-
другие кисломолочные продукты	36	-«-
74. Творог детский	36	-«-
75. Творожные изделия	24	-«-
76. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):		
в бутылках;	48	-«-
в герметичной таре	10	сут.
77. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	ч
<b>Овощные продукты</b>		
<b>Полуфабрикаты из овощей и зелени</b>		
78. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	-«-
79. Капуста свежая зачищенная	12	-«-
80. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	-«-
81. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	-«-
82. Петрушка, сельдерей обработанные	24	-«-
83. Лук зеленый обработанный	18	-«-
84. Укроп обработанный	18	-«-
<b>Кулинарные изделия</b>		
85. Салаты из сырых овощей и фруктов:		
без заправки;	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
86. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т. д.:		
без заправки;	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	6	-«-
87. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	-«-
88. Салаты и винегреты из вареных овощей:		
без заправки и добавления соленых овощей;	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
89. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	-«-
90. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
без заправки;	18	-«-
с заправками (майонез, соусы)	12	-«-
91. Гарниры:		
рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное;	12	-«-
овощи тушеные;	18	-«-
картофель отварной, жареный	18	-«-

92. Соусы и заправки для вторых блюд	48	ч
<b>Кондитерские и хлебобулочные изделия</b>		
<i><b>Полуфабрикаты тестовые</b></i>		
93. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и других мучных изделий	9	-«-
94. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и других мучных изделий	24	-«-
95. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	-«-
<i><b>Кулинарные изделия</b></i>		
96. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
с творогом;	24	ч
с повидлом и фруктовыми начинками	24	-«-
97. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ли- вером и другими начинками)	24	-«-
98. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	-«-
<b>Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки</b>		
99. Торты и пирожные:		
без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной;	72	ч
пирожное «Картошка»;	36	-«-
с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой	18	-«-
100. Рулеты бисквитные:		
с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком;	36	-«-
с творогом	24	-«-
101. Желе, муссы	24	-«-
102. Кремы	24	-«-
103. Сливки взбитые	6	-«-
104. Квасы, вырабатываемые промышленностью:		
квас хлебный непастеризованный;	48	-«-
квас «Московский»	72	-«-
105. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые	48	-«-

## Объемная плотность продуктов

Наименование изделия	Объемная плотность, кг/дм <sup>3</sup>	Наименование изделия	Объемная плотность, кг/дм <sup>3</sup>
1	2	3	4
Мясо и мясопродукты			
Рубленые кости	0,50	Мясо кусками без костей	0,85
Фарш	0,90	Бефстроганов	0,84
Гуляш	0,79	Котлетная масса	0,80
Потрошенная птица и дичь	0,25	Колбаса вареная	0 45
Колбаса копченая	0,65	Копчености	0,60
Рыба и рыбопродукты			
Рыбное филе	0,80	Рыба с костным скелетом	0,45
Рыбные отходы	0,60	Рыба с хрящевым скелетом	0,50
Головы и кости рыбы с хрящевым скелетом	0,50	Копчености рыбные	0,70
Котлетная масса	0,56		
Крупы, зернобобовые и макаронные изделия			
Рис	0,81	Лапша	0,33
Макароны	0,26	Горох	0,85
Пшено	0,82	Мука	0,46
Сечка перловая	0,75	Вермишель	0,60
Молочные продукты			
Творог	0,60	Сметана	0,90
Картофель, овощи, зелень			
Картофель сырой очищенный сульфитированный	0,65	Огурцы свежие	0,35
Морковь сырая очищенная	0,50	Огурцы соленые	0,45
Морковь шинкованная кубиками	0, 51	Морковь шинко- ванная соломкой	0,55

1	2	3	4
Свекла неочищенная сырая	0,55	Свекла с ботвой	0,50
Лук репчатый	0,60	Лук шинкованный	0,42
Капуста белокочанная	0,45	Капуста свежая шинкованная	0,60
Капуста квашеная	0,48	Кабачки, помидоры	0,60
Зелень (лук, укроп, салат)	0,35	Брюква	0,60
Фрукты			
Яблоки	0,55		
Жиры			
Масло сливочное топленое	0,90		
Тесто			
Песочное	0,70	Бисквитное	0,25
Заварное	0,17	Слоеное	0,60

## Признаки доброкачественности основных продуктов

Мясо	Рыба
<p><b>Свежее мясо</b> — красного цвета; жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет; костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного. <b>Замороженное мясо</b> имеет ровную покрытую инеем поверхность, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.</p> <p><b>Оттаявшее мясо</b> имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.</p>	<p><b>Свежая рыба</b> имеет гладкую, блестящую чешую; жабры ярко-красного или розового цвета; глаза выпуклые, прозрачные. Мышечные волокна плотные, упругие, при нажатии пальцем ямка не образуется. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.</p> <p><b>Мороженая рыба</b> имеет гладкую чешую, глаза выпуклые или на уровне орбит, мышечные волокна после оттаивания плотные, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.</p> <p>Доброкачественность рыбы (особенно замороженной) можно определить пробой с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха).</p>
Колбасные изделия	Яйца
<p>Варенные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.</p>	<p>Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать способ погружения яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). Свежие яйца в растворе тонут, а усохшие или длительно хранящиеся всплывают.</p>
Молоко и молочные продукты	
<p>Свежее <b>молоко</b> белого цвета со слегка желтоватым оттенком, запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.</p> <p><b>Творог</b> имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный.</p> <p><b>Сметана</b> должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерные для данного продукта вкус и запах. Сметана в ДОУ всегда используется после термической обработки!</p> <p><b>Сливочное масло</b> имеет белый или светло-желтый цвет, равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтоватого края!</p>	

## Акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (образец)

г. Москва

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место, дата и время приемки товара \_\_\_\_\_

Настоящий акт составлен комиссией,  
которая установила  
по сопроводительным документам  
доставлен товар:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Товарная накладная  
(наименование, номер, дата)

Поставщик \_\_\_\_\_

Перевозчик \_\_\_\_\_

Способ доставки: \_\_\_\_\_

Сведения о состоянии транспорта, доставившего груз \_\_\_\_\_

Сведения о температуре внутри транспорта \_\_\_\_\_

Сведения о выявленных расхождениях по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей:

№	Наименование товара	Количество единиц товара в накладной (шт.)	Стоимость за единицу (руб.)	Количество единиц товара с выявленным несоответствием	Сумма по товару, с выявленным несоответствием	Описание выявленного несоответствия (брак, бой, отсутствие сопроводительных документов и т.д.)
1						
2						
3						

На основании вышеприведенных данных, количество товара с выявленными несоответствиями составляет \_\_\_\_\_

Заключение комиссии: \_\_\_\_\_

Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, по одному экземпляру для Поставщика / Перевозчика и Покупателя.

Настоящий Акт является основанием для предъявления претензии о поставке товара с выявленным несоответствием.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Состав комиссии: \_\_\_\_\_

Представитель \_\_\_\_\_

Поставщика / Перевозчика \_\_\_\_\_

М.П.

# Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов

Начат: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Окончен: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата и час поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья	Наименование пищевых продуктов	Количество поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья (кг, л, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья	Конечный срок реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья	Дата и час фактической реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
15.03.2016 9.00	Масло сладко-сливочное несоленое, 200 г, изготовитель и поставщик ООО «Молочный мир»	120 кг	ДС № C-RU.AГ98.B.16552 ТР 1280834	Доброкачественное	06.06.2016	16.03.2016 9.00 – 4 кг 18.03.2016 11.00 – 3 кг 19.03.2016 9.30 – 4 кг	подпись	



Накладная на отпуск товара (унифицированная форма № ОП-4)

Унифицированная форма № ОП-4  
Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132

<div>организация</div> <div>структурное подразделение</div> <div>структурное подразделение «Получатель»</div>	<div>Форма по ОКУД по ОКПО</div> <div>Вид деятельности по ОКДП</div> <div>Вид операции</div>	Код
		0330504
<div>Номер документа</div>		<div>Дата составления</div>

НАКЛАДНАЯ  
на отпуск товара

Отпущено на основании 

наименование, номер, дата документа

      Время отпуска 

ч

мин

Через 

фамилия, имя, отчество материально-ответственного лица

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)			По учетным ценам, руб., коп.		По ценам продажи, руб., коп.		Примечание	
	наименование, сорт	код	наименование	код по ОКЕИ	затребовано	отпущено			цена	сумма	цена		сумма
						мест, шт.	в одном месте	всего					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
					и т.д.								
				Итого			х		х		х		

Оборотная сторона формы № ОП-4

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)				По учетным ценам, руб., коп.		По ценам продажи, руб., коп.		Примечание
	наименование, сорт	код	наименование	код по ОКЕИ	затребовано	отпущено			цена	сумма	цена	сумма	
						мест, штук	в одном месте	всего					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
					и т.д.								
				Итого			х		х		х		
		Всего по накладной					х		х		х		

Всего на сумму

\_\_\_\_\_  
прописью

Отпустил

\_\_\_\_\_  
должность

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

Принял

\_\_\_\_\_  
должность

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

Отпуск разрешил: Руководитель

\_\_\_\_\_  
должность

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

Заведующий производством

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

**Требования в кладовую (унифицированная форма № ОП-3)**

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

_____ организация  _____ структурное подразделение  _____ структурное подразделение «Получатель»	Форма по ОКУД по ОКПО  Вид деятельности по ОКДП Вид операции	Код			
		0330503			
<table border="1"> <tr> <td>Номер документа</td> <td>Дата составления</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>		Номер документа	Дата составления		
Номер документа	Дата составления				

**ТРЕБОВАНИЯ В КЛАДОВУЮ**

Через кого \_\_\_\_\_  
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
			и т.д.			

Затребовал заведующий  
производством

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

Отпуск разрешил:  
Руководитель организации

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

**Нормы естественной убыли продовольственных товаров  
и сельскохозяйственной продукции**

№ п/п	Наименование товара	Условия, при которых может произойти убыль	Нормативный акт, утвердивший нормы естественной убыли
1	2	3	4
1	Бакалейные товары	В розничной торговой сети, при хранении	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252
2	Виноматериалы и вина, коньячные спирты и коньяки	При перевозке железнодорожным, водным, автомобильным транспортом и осуществлении транспортных операций	Постановление Госснаба СССР от 18.12.1987 № 153
3	Зерно, продукты его переработки и семена различных культур	При хранении	Приказ Минсельхоза РФ от 14.01.2009 № 3
4	Зерно, зерносмеси и отходы первой категории, семена масличных культур и трав, хлебопродукция, отруби, жмых и комбикорм	При перевозках автомобильным транспортом	Постановление Госснаба СССР от 02.06.1986 № 63
5	Колбаса и копчености	При хранении	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252 Приказ Минсельхоза РФ от 16.08.2007 № 395
6	Кондитерские изделия	В розничной торговой сети, при хранении	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252
7	Лед сухой	При хранении	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252
8	Лимоны	При хранении	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252
9	Масло сливочное, упакованное монолитами в пергамент и пакеты-вкладыши из полимерных материалов	При хранении	Приказ Минсельхоза РФ от 28.08.2006 № 266
10	Молочные и жировые продукты	В розничной торговой сети, при хранении	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252
11	Мука, крупа, крахмал и сахар-песок	Поступающие в предприятия торговли и общественного питания стандартной массой	Приказ Минторга РСФСР от 01.03.1985 № 54

1	2	3	4
12	Мясо и субпродукты кроликов и птицы	При перевозках в авто-рефрижераторах  При хранении, охлаждении, замораживании на холодильниках	Приказ Минсельхоза РФ № 424, Минтранса РФ № 137 от 21.11.2006  Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252  Приказ Минсельхоза РФ от 28.08.2006 № 269
13	Мясо, мясопродукты и субпродукты	При хранении, охлаждении, замораживании, в розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания  При перевозках	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252  Приказ Минсельхоза РФ от 16.08.2007 № 395  Приказ Минсельхоза РФ № 425, Минтранса РФ № 138 от 21.11.2006
14	Плоды, овощи и грибы замороженные, переработанные	При хранении	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252
15	Масса мороженой неглазированной продукции из рыбы	При хранении на холодильниках	Приказ Росрыболовства от 31.07.2009 № 676
16	Сахар и продукция сахарной промышленности (сахар, сахарная свекла, меласса)	При хранении	Приказ Минсельхоза РФ от 28.08.2006 № 270  Постановление Госснаба СССР от 26.06.1981 № 59
17	Грейпфруты	При хранении	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252
18	Свежие мандарины и апельсины	При хранении и продаже	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252
19	Свежие ананасы и бананы	При хранении и дозревании	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252
20	Свежие картофель, овощи, плоды, грибы, зеленные культуры	При хранении	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252  Приказ Минсельхоза РФ от 28.08.2006 № 268  Постановление Госснаба СССР от 07.07.1987 № 94
21	Свекла сахарная	При перевозке автотранспортом и хранении	Постановление Госснаба СССР от 31.01.1985 № 12
22	Соль	При хранении	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252
23	Стеклянная тара с пищевыми товарами	На складах, базах, в розничных торговых предприятиях, предприятиях общественного питания	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252

1	2	3	4
24	Сыры	При хранении, приемке	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252 Приказ Минсельхоза РФ от 28.08.2006 № 267 Постановление Госснаба СССР от 05.12.1986 № 166
25	Творог	При хранении	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252 Приказ Минсельхоза РФ от 28.08.2006 № 267
26	Яйца	При хранении	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252

Приложение 13

Акт о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей

Унифицированная форма № ТОРГ-15  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.98 № 132

Форма по ОКУД  
по ОКПО

Код
0330215

\_\_\_\_\_  
организация, адрес, номер телефона, факса

Поставщик \_\_\_\_\_ структурное подразделение

по ОКПО

\_\_\_\_\_  
наименование, адрес, номер телефона, факса, банковские реквизиты

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель

Номер документа	Дата составления

АКТ  
О ПОРЧЕ, БОЕ, ЛОМЕ ТОВАРНО-МАТЕРИАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ

Комиссия произвела осмотр товарно-материальных ценностей, подлежащих уценке (списанию) вследствие \_\_\_\_\_ Код    
и установила: \_\_\_\_\_  
наименование причины

Товарно-материальные ценности		Единица измерения		Артикул товара	Сорт (категория)	Количество (масса)	Учетная цена, руб., коп	Сумма, руб. коп	Подлежит уценке				Процент скидки	Характеристика дефекта
наименование, характеристика	код	наименование	код по ОКЕИ						количество (масса)	новая цена, руб., коп.	стоимость по новой цене, руб., коп.	сумма уценки, руб., коп.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
				и т.д.										
Итого							X			X				

Причины порчи, боя, лома \_\_\_\_\_  
наименование

Код

Виновными в порче, бое, ломе являются \_\_\_\_\_  
ненужное зачеркнуть должность, фамилия, имя, отчество

Оборотная сторона формы № ТОРГ-15

Оприходовать утиль (лом):

Утиль (лом)		Единица измерения		Количество (масса)	Цена, руб., коп.	Сумма, руб., коп.	Приходный ордер	
Наименование	код (номенк- латурный номер)	наиме- нование	код по ОКЕИ				номер	дата
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Итого					X			

Все члены комиссии предупреждены об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_  
должность подпись расшифровка подписи

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
должность подпись расшифровка подписи  
 \_\_\_\_\_  
должность подпись расшифровка подписи

Распоряжение руководителя организации:

Указанные выше товарно-материальные ценности \_\_\_\_\_  
ненужное зачеркнуть уценить, списать

Стоимость порчи, боя, лома \_\_\_\_\_ отнести на счет \_\_\_\_\_  
ненужное зачеркнуть указать источник (себестоимость, прибыль, материально-ответственное лицо)

в сумме \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.  
прописью

Утиль (лом) оприходовать в сумме \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.  
прописью

Все негодные товарно-материальные ценности в сумме \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.  
прописью

уничтожены в присутствии комиссии \_\_\_\_\_ или вывезены на свалку по накладной № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Расчет произвел \_\_\_\_\_  
должность подпись расшифровка подписи



**Приказ (постановление, распоряжение) о проведении инвентаризации  
(унифицированная форма № ИНВ-22)**

Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 18.08.98 № 88

**ПРИКАЗ  
(ПОСТАНОВЛЕНИЕ, РАСПОРЯЖЕНИЕ)  
О ПРОВЕДЕНИИ ИНВЕНТАРИЗАЦИИ**

Для проведения инвентаризации \_\_\_\_\_  
назначается рабочая инвентаризационная комиссия в составе:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_  
должность фамилия, имя, отчество

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
должность фамилия, имя, отчество

\_\_\_\_\_  
должность фамилия, имя, отчество

\_\_\_\_\_  
должность фамилия, имя, отчество

Инвентаризации подлежит \_\_\_\_\_  
наименование имущества, обязательства

К инвентаризации приступить «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
и окончить «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Причина инвентаризации \_\_\_\_\_  
контрольная проверка, смена материально-ответственных лиц, переоценка и т.д.

Материалы по инвентаризации сдать в бухгалтерию

\_\_\_\_\_ не позднее «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_  
должность подпись расшифровка подписи

**Журнал учета и контроля за выполнением приказов (постановлений, распоряжений)  
о проведении инвентаризации (унифицированная форма № ИНВ-23)**

Унифицированная форма № ИНВ-23  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 18.08.98 № 88

	Код
Форма по ОКУД	0317019
по ОКПО	
организация	
структурное подразделение	
Вид деятельности	

**ЖУРНАЛ**  
**учета и контроля за выполнением приказов (постановлений, распоряжений) о проведении инвентаризации**

Начат «    »                      20     г.

Окончен «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Лицо, ответственное за ведение журнала \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

должность фамилия, имя, отчество

Четные страницы формы № ИНВ-23

[illegible]


Нечетные страницы формы № ИНВ-23

Дата окончания инвентаризации		Отметка о результатах инвентаризации						Дата			Примечание
согласно приказу (постановлению, распоряжению)	фактически	предварительный результат			окончательный результат			утверждения результатов руководителем	принятия мер по недостатке		
		дата	сумма, руб. коп.		дата	сумма, руб., коп.			погашения недостач	передачи дела в следственные органы	
			недостача	излишки		недостача	излишки				
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22

# Инвентаризационная опись товарно-материальных ценностей (унифицированная форма № ИНВ-3)

Унифицированная форма № ИНВ-3  
Утверждена постановлением  
Госкомстата России от 18.08.98 № 88

		Форма по ОКУД	Код
		по ОКПО	0317004
организация			
структурное подразделение			
Основание для проведения инвентаризации:		Вид деятельности	
приказ, постановление, распоряжение		номер	
ненужное зачеркнуть		дата	
		Дата начала инвентаризации	
		Дата окончания инвентаризации	
		Вид операции	

## ИНВЕНТАРИЗАЦИОННАЯ ОПИСЬ товарно-материальных ценностей

Номер документа	Дата составления

находящиеся	вид товарно-материальных ценностей
	в собственности организации, полученные для переработки

### РАСПИСКА

К началу проведения инвентаризации все расходные и приходные документы на товарно-материальные ценности сданы в бухгалтерию и все товарно-материальные ценности, поступившие на мою (нашу) ответственность, оприходованы, а выбывшие списаны в расход.

Материально-ответственное(ые) лицо(а):

должность	подпись	расшифровка подписи
должность	подпись	расшифровка подписи

Произведено снятие фактических остатков ценностей по состоянию на «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Номер по порядку	Счет, субсчет	Товарно-материальные ценности		Единица измерения		Цена, руб., коп.	Номер		Фактическое наличие		По данным бухгалтерского учета	
		наименование, характеристика (вид, сорт, группа)	код (номенклатурный номер)	код по ОКЕИ	наименование		инвентарный	паспорта	количество	сумма, руб., коп.	количество	сумма, руб., коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Итого												

Итого по странице:

- а) количество порядковых номеров \_\_\_\_\_  
прописью
- б) общее количество единиц фактически \_\_\_\_\_  
прописью
- в) на сумму фактически \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.  
прописью

Номер по порядку	Счет, субсчет	Товарно-материальные ценности		Единица измерения		Цена, руб., коп.	Номер		Фактическое наличие		По данным бухгалтерского учета	
		наименование, характеристика (вид, сорт, группа)	код (номенклатурный номер)	код по ОКЕИ	наименование		инвентарный	паспорта	количество	сумма, руб., коп.	количество	сумма, руб., коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Итого												

Итого по странице:

- а) количество порядковых номеров \_\_\_\_\_  
прописью
- б) общее количество единиц фактически \_\_\_\_\_  
прописью
- в) на сумму фактически \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.  
прописью

По данному образцу печатать вкладной лист в формате 2А4 с надписью «Вкладной лист к форме № ИНВ-3»

4-я страница формы № ИНВ-3

Итого по описи:

а) количество порядковых номеров

прописью

б) общее количество единиц фактически

прописью

в) на сумму фактически

прописью

руб. коп.

Все цены, подсчеты итогов по строкам, страницам и в целом по инвентаризационной описи товарно-материальных ценностей проверены.

Председатель комиссии

должность

подпись

расшифровка подписи

Члены комиссии:

должность

подпись

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

Все товарно-материальные ценности, поименованные в настоящей инвентаризационной описи с № \_\_\_\_\_ по № \_\_\_\_\_, комиссией проверены в натуре в моем (нашем) присутствии и внесены в опись, в связи с чем претензий к инвентаризационной комиссии не имею (не имеем). Товарно-материальные ценности, перечисленные в описи, находятся на моем (нашем) ответственном хранении.  
Лицо(а), ответственное(ые) за сохранность товарно-материальных ценностей:

должность

подпись

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Указанные в настоящей описи данные и расчеты проверил

должность

подпись

расшифровка подписи

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

**Сличительная ведомость результатов инвентаризации основных средств,  
нематериальных активов (унифицированная форма № ИНВ-18)**

Унифицированная форма № ИНВ-18  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 18.08.98 № 88

	Форма по ОКУД	Код
	по ОКПО	0317016
_____ организация _____		
_____ структурное подразделение _____		
Основание для проведения инвентаризации: _____	Вид деятельности	
_____ приказ, постановление, распоряжение _____	номер	
_____ ненужное зачеркнуть _____	дата	
	Дата начала инвентаризации	
	Дата окончания инвентаризации	
	Вид операции	

Номер документа	Дата составления

**СЛИЧИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ  
результатов инвентаризации основных средств, нематериальных активов**

По состоянию на «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. проведена инвентаризация фактического наличия ценностей, находящихся на ответственном хранении \_\_\_\_\_

_____ должность _____	_____ фамилия, имя, отчество _____
_____ должность _____	_____ фамилия, имя, отчество _____

При инвентаризации установлено следующее:

Номер по порядку	Наименование и краткая характеристика объекта	Арендодатель, срок аренды	Год выпуска (постройки, приобретения)	Номер			Результаты инвентаризации			
				инвен- тарный	завод- ской	паспорта (документа о регистрации)	излишек		недостача	
							количество, шт.	стоимость, руб., коп.	количество, шт.	стоимость, руб., коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Итого										

Оборотная сторона формы № ИНВ-18

Номер по порядку	Наименование и краткая характеристика объекта	Арендодатель, срок аренды	Год выпуска (постройки, приобретения)	Номер			Результаты инвентаризации			
				инвентарный	заводской	паспорта (документа о регистрации)	излишек		недостача	
							количество, шт.	стоимость, руб., коп.	количество, шт.	стоимость, руб., коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Итого										

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

С результатами сличения согласен(ны):

Материально-ответственное(ые) лицо(а) \_\_\_\_\_  
должность
подпись
расшифровка подписи

\_\_\_\_\_

должность
подпись
расшифровка подписи



# **Сличительная ведомость результатов инвентаризации товарно-материальных ценностей (унифицированная форма № ИНВ-19)**

Унифицированная форма № ИНВ-19  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 18.08.98 № 88

		Код
Форма по ОКУД		0317017
по ОКПО		
организация		
структурное подразделение		
Вид деятельности		
Основание для проведения инвентаризации:	приказ, постановление, распоряжение	номер
	ненужное зачеркнуть	дата
Дата начала инвентаризации		
Дата окончания инвентаризации		
Вид операции		

## **СЛИЧИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ**

Номер документа	Дата составления

## **результатов инвентаризации товарно-материальных ценностей**

Проведена инвентаризация фактического наличия ценностей, находящихся на ответственном хранении

должность	фамилия, имя, отчество
должность	фамилия, имя, отчество

по состоянию на « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

При инвентаризации установлено следующее:

2-я страница формы ИНВ-19

[illegible]

Бухгалтер \_\_\_\_\_

подпись \_\_\_\_\_

расшифровка подписи \_\_\_\_\_

3-я страница формы ИНВ-19

[illegible]

С результатами сличения ознакомлен:

Материально-ответственное(ые) лицо(а)

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи

# Ведомость учета результатов, выявленных инвентаризацией (унифицированная форма № ИНВ-26)

Унифицированная форма № ИНВ-26  
Утверждена постановлением  
Госкомстата России от 27.03.2000 № 26

Форма по ОКУД по ОКПО	Код
	0317022
Вид деятельности Вид операции	

организация
структурное подразделение

Номер документа	Дата составления	Отчетный период	
		с	по

## ВЕДОМОСТЬ УЧЕТА РЕЗУЛЬТАТОВ, ВЫЯВЛЕННЫХ ИНВЕНТАРИЗАЦИЕЙ

Номер по порядку	Наименование счета	Номер счета	Результаты, выявленные инвентаризацией, сумма, руб., коп.		Установлена порча имущества, сумма, руб., коп.	Из общей суммы недостач и потерь от порчи имущества, руб., коп.			
			излишки	недостача		зачтено по пересортице	списано в пределах норм естественной убыли	отнесено на виновных лиц	списано сверх норм естественной убыли
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Итого:									

Руководитель	_____	_____	_____
	должность	подпись	расшифровка подписи
Главный бухгалтер	_____	_____	
	подпись	расшифровка подписи	
Председатель инвентаризационной комиссии	_____	_____	
	подпись	расшифровка подписи	

**Протокол заседания инвентаризационной комиссии (пример)****ПРОТОКОЛ ЗАСЕДАНИЯ ИНВЕНТАРИЗАЦИОННОЙ КОМИССИИ**

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель комиссии:

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи

Члены комиссии:

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи

1. В результате инвентаризации выявлено:

Излишек, руб.

Недостача, руб. (без НДС)

2. Комиссия, рассмотрев результаты инвентаризации, заслушав объяснения материально-ответственных лиц:

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи

установила, что основными причинами образования излишков и недостач явились:

---



---

3. Заключение комиссии:

Структурное подразделение	Результат инвентаризации		Установлена порча имущества	Отрегулировать за счет записей в учете, руб.		Пересортица, руб.	Из общей суммы недостач и потерь от порчи имущества, руб.		
	излишек	недостача		излишек	недостача		Списать в пределах норм убыли	Отнести на виновных лиц	Передать в следственные органы
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ИТОГО:									

Из сумм недостач, отнесенных на виновных лиц, взыскать с \_\_\_\_\_

---

## Форма журнала входного контроля пищевых продуктов для предприятия

наименование предприятия, организации

Дата начала ведения журнала «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата окончания ведения журнала «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Единица измерения	Количество	Дата поступления	Номер и дата документа товарно- транспортной накладной	Наименование «Постав- щика» или предприятия изготовителя	Ф.И.О, должность приемщика	Из проверен- ных материа- лов не соот- ветствуют ГОСТ и ТУ	Краткое содер- жание замеча- ний	Дата составления и № акта, дата отправления акта	Приме- чание

## Калькуляционная карточка (унифицированная форма № ОП-1)

Унифицированная форма № ОП-1  
Утверждена постановлением  
Госкомстата России от 25.12.98 № 132

Форма по ОКУД  
по ОКПО

	Код
	0330502
организация	
структурное подразделение	Вид деятельности по ОКДП
	Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП
наименование блюда	Вид операции

## Калькуляционная карточка

Номер документа	Дата составления

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1			от «__» 20__ г.			№ 2			от «__» 20__ г.			№ 3			от «__» 20__ г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг	цена, руб., коп.	сумма руб., коп.	норма, кг	цена руб., коп.	сумма руб., коп.	норма, кг	цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	норма, кг	цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	норма, кг	цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	норма, кг	цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.
	наименование	код																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
								и т.д.												
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд																				
Наценка, ____ %, руб., коп.																				
Цена продажи блюда, руб., коп.																				
Выход одного блюда в готовом виде, грамм																				
Заведующий производством		подпись																		
Калькуляцию составил																				
УТВЕРЖДАЮ: Руководитель организации																				

**План-меню (унифицированная форма № ОП-2)**

Унифицированная форма № ОП-2  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.1998 № 132

_____ организация _____ структурное подразделение	Форма по ОКУД	Код
	по ОКПО	0330502
	Вид деятельности по ОКДП	
	Вид операции	

**УТВЕРЖДАЮ:**

Руководитель

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись

расшифровка подписи

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Номер документа	Дата составления

**ПЛАН-МЕНЮ**

на «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Номер по порядку	Блюда и гарнир				Количество	Цена продажи, руб., коп.	Сумма, руб., коп.
	наименование и краткая характеристика	код	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого							

Заведующий производством

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

Приложение 24

Акт о реализации и отпуске готовых изделий кухни (унифицированная форма № ОП-12)

Унифицированная форма № ОП-12  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.1998 № 132

_____	организация
_____	структурное подразделение

Форма по ОКУД  
по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП  
Вид операции

Код
0330512

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись      расшифровка подписи

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**АКТ**  
**о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет**

Номер документа	Дата составления

Комиссия установила:

№ п/п	Номер калькуляционной карточки	Готовое изделие		Реализовано					Примечание
		наимено- вание	код	количество, шт.	по ценам фактической реализации		по учетным ценам производства		
					цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10



Итого					X		X		

Оборотная сторона формы № ОП-12

№ п/п	Номер калькуляционной карточки	Готовое изделие		Реализовано					Примечание
		наимено- вание	код	количество, шт.	по ценам фактической реализации		по учетным ценам производства		
					цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	цена, руб., коп.	сумма, руб., коп.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Итого					X		X		
Всего					X		X		

**СПРАВКА:** Израсходовано на приготовление блюд

**Члены комиссии:**

специй \_\_\_\_\_% к обороту на сумму \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.  
цифрами

Заведующий производством (бригадир) \_\_\_\_\_  
подпись расшифровка подписи

соли \_\_\_\_\_% к обороту на сумму \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.  
цифрами

\_\_\_\_\_   
должность подпись расшифровка подписи

Итого \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.  
цифрами

\_\_\_\_\_   
должность подпись расшифровка подписи

Выручка кассы \_\_\_\_\_  
прописью

\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.

Стоимость реализованных изделий, указанная в настоящем акте, соответствует кассовым чекам.

Кассир \_\_\_\_\_  
подпись расшифровка подписи

Проверил бухгалтер \_\_\_\_\_  
подпись расшифровка подписи

## Акт контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов (пример)

\_\_\_\_\_ место проведения

\_\_\_\_\_ дата проведения

Комиссией в составе: шеф-повар: \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

директор: \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

бухгалтер: \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Проведено контрольное приготовление блюда:

### Лапша с кнелями из лосося

Для контрольной проработки взято: лапша яичная, бульон овощной п/ф, лосось тушка потрошенная с головой, лук-порей, морковь столовая свежая, яйца куриные (белок), зелень укропа, соль поваренная пищевая

№	Наименование сырья и п/ф	Вид обработки	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, %	Масса нетто, г	Потери при тепловой обработке, г	Потери после тепловой обработки, %	Выход, г
1	Лапша яичная	Варка аль денте	44	0	44	127,3	0	100
2	Бульон овощной п/ф	Варка	142	0	142	12	0	125
3	Лосось тушка потрошенная с головой	Разделка на филе + варка	152	30,3	106	19,8	0	85
4	Лук-порей	Холодная обработка + варка	17	23,5	13	7,7	0	12
5	Морковь столовая свежая	Холодная обработка + варка	15	26,7	11	9	0	10
6	Яйца куриные (белок) п/ф	Нет обработки	15	0	15	0	0	15
7	Зелень укропа	Холодная обработка	1,4	28,6	1	0	0	1
8	Соль поваренная пищевая	Нет обработки	1	0	1	0	0	1

Выход готового изделия, г: 350

### Технология приготовления:

Из филе лосося приготовить фарш, посолить, добавить яичный белок, перемешать. С помощью двух чайных ложек сформировать кнели. Бульон овощной довести до кипения, добавить нашинкованные морковь и лук-порей, варить 1–2 мин. Опустить в бульон кнели, довести до кипения, варить 3 мин. Добавить лапшу, варить 3–4 мин. При отпуске посыпать блюдо измельченной зеленью укропа.

Подписи членов комиссии: \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
 \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
 \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

**Форма журнала учета объема розничной продажи алкогольной  
и спиртосодержащей продукции**

Наименование организации,  
 ФИО индивидуального предпринимателя: \_\_\_\_\_  
 ИНН / КПП организации,  
 ИНН индивидуального предпринимателя: \_\_\_\_\_  
 Адрес места осуществления деятельности  
 организацией, индивидуальным предпринимателем: \_\_\_\_\_

№ п/п	Дата розничной продажи	Штриховой код	Наименование продукции	Код вида продукции	Емкость, л	Кол-во, шт.
Итого:						

## Журнал входной продукции «Меркурий»

**Меркурий.ГВЭ** 2015 версия 3.10.0

По всем техническим вопросам, связанным с работой системы "Меркурий", Вы можете обращаться по адресу [mercury@fsvps.ru](mailto:mercury@fsvps.ru)

Грузы на СВХ Журнал продукции Инвентаризация Транзакции ВСД Пробы Отчеты Справочники Настройки

- Входная продукция / Шаблоны
  - Неоформленные
  - Оформленные
  - Аннулированные
  - Все записи
- Вырабатываемая продукция / Шаблоны
  - Неоформленные
  - Оформленные
  - Аннулированные
  - Все записи
- Журнал продукции / Шаблоны
  - Неоформленные
  - Оформленные
  - Аннулированные
  - Все записи

## Журнал входной продукции (найдено: 652)

Выбранные записи из журнала: (0)

☒ Объединить записи журнала

☒ Очистить выбранные записи

Добавить запись	Поиск	Сортировка	Печать						
Номер записи	Дата добавления	Владелец груза	Наименование продукции	Объем	Остаток	Дата выработки продукции	Страна происхождения	Маркировка / номер вет. клейма	Операции
39200	17.04.2015 15:23	ЗАО ТД "Перекресток", ИНН: 7728029110	свинина охлажденная бескостная (0203)	200 кг	100 кг / 1000 мест	03.09.2014 00	Бразилия	4041	
39198	10.04.2015 10:20	ООО "Фирма 16366", ИНН: 5454545454	свинина охлажденная бескостная (0203)	20000 кг	19800 кг / 0 мест	03.09.2014 00	Бразилия	4041	

## Журнал вырабатываемой продукции «Меркурий»

## Журнал вырабатываемой продукции (найдено: 2)

Выбранные записи из журнала: (0)

☒ Объединить записи журнала

☒ Очистить выбранные записи

Поиск	Сортировка	Печать								
Номер записи	Дата добавления	Владелец груза	Наименование продукции	Объем	Остаток	Дата выработки продукции	Страна происхождения	Производитель	Маркировка/ клеймо	Операции
2147574389	18.02.2019 11:46	ООО "Кристалл", ИНН: 4107000931	минтай-сырец	1000 кг	1000 кг	18.02.2019:05	Российская Федерация	СРМС "Алмазный"		
2147568076	11.02.2019 10:39	ООО "Кристалл", ИНН: 4107000931	минтай-сырец	1000 кг	1000 кг	11.02.2019:00	Российская Федерация	СРМС "Алмазный"		

Страница 1