**Министерство образования и науки Удмуртской Республики**

**Бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ижевский техникум индустрии питания»**

**Методическая разработка занятия по учебной практике**

**по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

**Тема занятия « Приемка товара в торговом предприятии по количеству и качеству на примере товарной группы «Кондитерские товары. Карамель».**

****

**Мастер производственного обучения**

**высшей квалификационной категории**

**Бусько Надежда Аркадьевна**

**Ижевск, 2017 г.**

**План занятия учебной практики**

**ПМ 02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

по профессии 38.01.02 Продавец, контролер - кассир ( Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих).

Обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

ПО 2 Обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

**уметь:**

У 1 Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (кондитерских);

У 2 Устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У 3 Оценивать качество по органолептическим показателям;

У 4 Распознавать дефекты пищевых продуктов;

У7 Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

У 8 Использовать в технологическом процессе измерительное оборудование;

**знать:**

З 1 Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

З 2 Особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

З 3 Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

З 4 Показатели качества различных групп продовольственных товаров;

З 5 Дефекты продуктов;

З 6 Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

З 7 Классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

З 8 Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

З 9 Устройство и принципы работы оборудования;

З 10 Типовые правила эксплуатации оборудования;

З 11 Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

З 13 Правила охраны труда.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК7 Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ПК. 2.1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК. 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово – технологического оборудования

**Тема занятия:** Приемка товара в торговом предприятии по количеству и качеству на примере товарной группы «Кондитерские товары. Карамель**».**

**Тип занятия:** формирование умений и практического опыта

**Вид занятия**: выполнение комплексной работы

**Цель занятия:** Принять продовольственные товары по количеству и качеству на основании сопроводительных документов.

**Задачи**:

1. Организовать рабочее место при приемке продовольственных товаров.
2. Произвести приемку товара по количеству, используя торгово-технологическое оборудование и инвентарь.
3. Произвести приемку товара по качеству.
4. Оформить товарно-сопроводительные документы.

**Материально-техническое обеспечение урока:**

**1.** Мультимедийный проектор, экран, презентация

2. Оборудование, инвентарь: весы электронные Мк2.790,054 Рэ, ножи, ножницы, микрокалькуляторы, ручки

3. Образцы карамели.

4. Нормативные документы: ГОСТ 6477-88 «Карамель»; сертификаты качества, инструкции по приемке товаров П№6, П№ 7.

5. Технологическая документация: эталоны и критерии оценивания выполненной работы, бланковая продукция: накладная, акт о приемке товара, о несоответствии товара по количеству, таблица показатели качества карамели.

**Рекомендуемые информационные материалы:**

1. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Розничная торговля продовольственными товарами «Товароведение и технология: учебник для проф. образования 2 изд.перераб-М: Издательский центр «Академия»,2011.
2. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров, серия учебники и уч. пособия- Ростов н/Д: Феникс,2013
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственными товарами: учебник изд.12-е доп.и перер. –Ростов н/Д: Феникс,2013
4. ГОСТ 6477-88 «Карамель» Общие технические условия
5. docs.cntd.ru/document/1200022419
6. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Карамель>
7. chudoogorod.ru/produkty-i-pitanie/karamel-klassifikaciya-assortim...

**Ход занятия**

1. **Организационный момент**: проверка явки обучающихся, их внешнего вида, санитарного состояния спецодежды.
2. **Мотивационно- целевой этап.**
3. **Беседа**

-Наступают новогодние праздники, настроение улучшается и понятно, что в предверии Нового года принято дарить друг другу подарки. А вы любите получать подарки ? А дарить?

-В торговой сети нашего города большое разнообразие комплектов подарков. Находясь на практике в магазинах вы и сами, наверное, участвовали в комплектовании подарочных наборов ( *слайд «Упаковка сладких наборов»*). Как вы думаете, какие товары составляют основу таких наборов*?(слайд «Ассортимент карамели»).*

- Ассортимент карамели, выпускаемой в нашей стране, разнообразен и насчитывает свыше 800 наименований.

**2. Вопросы:**

- Какие кондитерские изделия называются карамелью? ( слайд: к*арамель -представляет собой твердые кондитерские изделия, отформованные из карамельной массы с начинкой или без нее»).*

- Какие виды карамели вы знаете?

-Чем отличается карамель от конфет?

-Какие известные бренды по производству карамели вы знаете?

Путь от кондитерской фабрики до покупателя очень длинный…

-Какие этапы проходит товар прежде чем поступить на прилавок ?

-Как называется первый этап при поступлении товара в магазине?

Приемка товаров является важной операцией торгового предприятия.

-Какие основные требования к приемке существуют? **(с**лайд: максимально сжатые сроки , минимальные потери, полное сохранение качества товара).

-Какие виды оборудования и инвентаря вы знаете?

Назовите виды приемки товара *( по количеству и качеству).*

Вот вы и назвали тему нашего сегодняшнего занятия ( слайд:*«Приемка товара в торговом предприятии по количеству и качеству на примере товарной группы «Кондитерские товары. Карамель»).*

-При изучении какой дисциплины вы знакомились с этапами приемки товаров в магазине?

-Кто осуществляет приемку товаров по количеству и качеству ?

-На основании каких документов происходит приемка товара*?*

-В чем заключается приемка товаров по количеству? ( слайд :  *заключается в сверке массы, числа мест, единиц фактически поступивших товаров с показателями счетов-фактур, товарно-транспортных накладных и других сопроводительных документов).*

-На основании какого нормативного документа осуществляется приемка товаров по количеству в магазине? (*в соответствии с правилами, установленными в инструкциях № П-6 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству»).*

-На основании какого нормативного документа осуществляется приемка товаров по качеству в магазине? (*инструкция № П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству».*

-Какие финансовые документы заполняют работники магазина?

**3***.* Наше занятие состоит из 2 частей- теоретической и практической части.

Все результаты работы заносятся в лист успешности. (слайд : ознакомление с листом успешности) (Приложение).

**4.** Для того, чтобы перейти к практической части, мы выполним тестовое задание.

**Тестовое задание по теме «Кондитерские изделия: карамель»**

**Дополните предложения**

1.Карамельную массу получают путем\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Влажность карамельной массы составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_%

3.В зависимости от рецептуры и способа приготовления карамель подразделяют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Выбери верный ответ**

4. Поверхность покрывают жировосковым слоем у карамели:

А) глазированной

Б) дражированной

В) глянцованной

5. Поверхность покрывают тонким слоем шоколадной массы у карамели:

**А)**глазированной

Б)дражированной

В)кондированной

6. Массовая доля начинки в карамели завернутой составляет: до (%)

А) 3,3

Б) 4,4

В) 5,5

7.Сахаро-паточный сироп, уваренный с молоком и различными добавками

А) Медовая карамель

Б) Ореховая карамель

В) Молочная карамель

8.Уваренный сахаро-паточно-агаровый сироп с добавлением фрутово-ягодного пюре

А) желейная карамель

Б) марципановая карамель

В) помадная карамель

9.Срок хранения леденцовой карамели без добавок составляет:

А) год

Б)6 месяцев

В)3 месяца

10. Отклонение массы нетто в весовой карамели составляет, %

А) 0,5%

Б) 3 %

В) 5 %

**5**.Проведите взаимопроверку и взаимооценивание выполнения тестового задания по эталону на основании критериев оценивания, итоги занесите в лист успешности, каждый правильный ответ-1 балл.

**Эталон ответов тестового задания**

**по теме «Кондитерские изделия: карамель»**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | \_уваривания сахарного сиропа |
| 2 | 3% |
| 3 | леденцовая , с начинками , витаминизированная (лечебная), мягкая |
| 4 | В |
| 5 | А |
| 6 | А |
| 7 | В |
| 8 | А |
| 9 | Б |
| 10 | А |

**III.Демонстрация трудовых приемов и навыков**

Беседа по особенностям приемки карамели: использовании нормативной документации ( ГОСТ), заполнении финансовых документов, использовании весоизмерительного оборудования, заполнение актов о несоответствии.

**IV.Самостоятельная трудовая деятельность.**

**1**.Мы работаем в микрогруппах - мини-маркетах , соответственно каждый из вас будет материально-ответственное лицо, которое примет товар по количеству и качеству*.( Каждый минимаркет получает товар и сопроводительные документы на него).*

**2.**Приступаем к практической части нашего занятия. Для этого необходимо повторить правила техники безопасности, которых следует придерживаться при приемке и продаже товаров:

1.Проверить, чтобы все торговое оборудование, питающееся от электросети, было заземлено.

2.Содержать рабочее место в чистоте и порядке, не загромождать проходы порожней тарой и другими предметами.  
3. Хранить тарные и громоздкие товары в подсобных помещениях на специальных стеллажах, полках и подтоварниках. При стеллажном хранении более тяжеловесные товары размещаются на нижних полках.  
4. При ручной укладке товаров и тары высота штабеля должна быть не более 2 метров.  
5. Использовать для вскрытия тары соответствующий инвентарь и инструмент (молотки, клещи, гвоздодеры и так далее). Вскрывать ящик или другую тару без соответствующего инструмента запрещается.  
6. Вскрыв тару, немедленно удалить из досок гвозди, а концы железной окантовки загнить вовнутрь стенок тары.  
7. Для снятия товаров с верхних полок пользоваться лестницами-стремянками. Лестницы должны быть прочными и устойчивыми.

8. Соблюдать правила электробезопасности, не оставлять без наблюдения включенные электроприборы.  
9. Не допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте. Случайно пролитый или разбитый товар немедленно убрать.  
10. При заточке ножа не проверять его остроту рукой. Ножи должны иметь гладкие удобные, хорошо насаженные ручки. Не работать с ножом, имеющим качающийся клин. Не находиться с ножом в руках, не переносить нож острием вперед. и др.

**3.** Обучающиеся на основании полученных документов и товара приступают к выполнению работы:

- сверяют данные сопроводительных документов с фактическим наличием товара;

-взвешивают;

- пересчитывают;

-составляют акт о приемке;

- в случае расхождения , заполняют акт о несоответствии (Приложения).

- проводят проверку карамели по качеству

-заполняют таблицу **«**Показатели качества карамели», используя ГОСТ 6477-88 «Карамель» (Приложение) .

**V .Рефлексия**

1. Обучающиеся проводят самопроверку и самооценивание работы по заполнению актов о приемке товара, акта о несоответствии товара, согласно эталонам и критериям оценивания.
2. Обучающиеся проводят самопроверку и самооценивание работы по заполнению таблицы «Показатели качества карамели» согласно эталону и критериям оценивания.
3. Полученные баллы заносят в лист успешности.
4. Коллективное обсуждение полученных результатов и комментирование оценок мастером производственного обучения.
5. Выдача задания на следующее занятие.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

**Приложение**

**Лист успешности**

**Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды заданий** | **Количество баллов** | |
| **Максимальное количество баллов** | **Полученные баллы** |
| 1. Тестовое задание | 10 |  |
| 1. Акт № 1 | 50 |  |
| 1. Акт № 2 | 12 |  |
| 1. Таблица «Показатели качества карамели» | 28 |  |
| 1. ИТОГО | 100 |  |

**Критерии оценивания**

**90-100 баллов - оценка «5»**

**80-89 баллов -оценка «4»**

**70-79 баллов -оценка «3»**

**ниже 70 баллов- оценка «2»**

**Оценка за учебную практику \_\_\_\_\_\_\_\_**

Приложение

**Критерии оценивания «Акт о приемке товаров № 1**

**Произведите самооценивание качества выполнения задания по эталону. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Подсчитайте общее количество баллов. На основании полученного результата выставьте оценку по критериям.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **п/п** | **Показатели** | **Количество баллов** | |
| **Выполнено** | **Не выполнено** |
| **1** | **Название магазина** | **1** | **0** |
| **2** | **Адрес магазина** | **2** | **0** |
| **3** | **Должность покупателя** | **1** | **0** |
| **4** | **Ф.И.О. полностью** | **3** | **0** |
| **5** | **№ и дата накладной** | **2** | **0** |
| **6** | **№ п/п** | **4** | **0** |
| **7** | **Наименование товара** | **4** | **0** |
| **8** | **Производители товара** | **4** | **0** |
| **9** | **Единица измерения** | **4** | **0** |
| **10** | **Вид упаковки** | **4** | **0** |
| **11** | **Количество единиц** | **4** | **0** |
| **12** | **Количество массы нетто** | **4** | **0** |
| **13** | **Цена** | **4** | **0** |
| **14** | **Сумма** | **4** | **0** |
| **15** | **Итого сумма** | **1** | **0** |
| **15** | **Всего принято на сумму (с Большой буквы)** | **2** | **0** |
| **16** | **Дата документа** | **1** | **0** |
| **17** | **Реквизиты подписи покупателя** | **1** | **0** |
|  | **Итого** | **50 баллов** |  |

**Критерии оценивания**

**46-50 баллов - оценка «5»**

**41-47 баллов -оценка «4»**

**36-40 баллов -оценка «3»**

**ниже 36 баллов- оценка «2»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приложение | |  |  |  | Код |
| Форма по ОКУД | 0330201 |
| по ОКПО |  |
| ООО «Чупа Чупа Рус», ИНН 7814114592, Россия, Санкт-Петербург, ул.Репищева,18, Тел. (7812)448-23-23, р/с 4070281080000002270 в КБ «Легион» , БИК 04483373, к/с 3010181020000000373 |  |
|  |  |
|  |
|  |  |

**Акт о приемке товаров № 1**

Место приемки товара: ТГ Ижтрейдинг г.Ижевск магазин \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Настоящий акт составлен о том, что «Продавец ООО Чупа Чупа Рус», в лице водителя Сидорова Ильи Олеговича, доставил, а «Покупатель» в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ принял товар по накладной № \_\_дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер по порядку | Наименование товара | Производитель | Шт. | Вид упаковки | Количество  Ед. | Количество (масса нетто) | Цена | Сумма ,руб..коп. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ИТОГО |  |  |  |  |  |  |  |  |

К ату о приемке прикладывается акт об установленном расхождении по комплектности. № 2.1 от 19.12.2017г.

Всего принято на сумму: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.

«Продавец» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «Покупатель» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |

Приложение

|  |  |
| --- | --- |
| Форма по ОКУД | 0330204 |
| по ОКПО |  |
| ООО «Чупа Чупа Рус», ИНН 7814114592, Россия, Санкт-Петербург, ул.Репищева,18, Тел. (7812)448-23-23, р/с 4070281080000002270 в КБ «Легион» , БИК 04483373, к/с 3010181020000000373 |  |
|  |  |
|  |
|  |  |

**Акт об установленном расхождении по количеству, качеству и комплектности № 2**

Место приемки товара: ТГ Ижтрейдинг г.Ижевск магазин «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Настоящий акт составлен комиссией, которая установила 19.12.2017г. по сопроводительным документам накладная № от г. разногласия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатели товара** | **По накладной количество(масса нетто)** | **По факту количество (масса нетто)** |
|  |  |  |
|  |  |  |

К ату о приемке прикладывается акт об установленном расхождении по комплектности. № 2.1 от 19.12.2017г.

Всего принято на сумму: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«Продавец» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «Покупатель» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Приложение**

**Таблица « Показатели качества карамели» ГОСТ 6477-88**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование карамели** | **Форма** | **Поверхность** | **Цвет** | **Вкус и запах** | **Дата изготовления** | **Срок хранения** |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |  |

**Таблица « Показатели качества карамели» ГОСТ 6477-88**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование карамели** | **Форма** | **Поверхность** | **Цвет** | **Вкус и запах** | **Дата изготовления** | **Срок хранения** |
| 1. | Карамель с фруктово-ягодной начинкой «Лимончики» | Круглая,  без деформации | Сухая, без трещин, с четким рисунком | Свойственный данному наименованию, окраска равномерная | Соответствует данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха.. Начинка не имеет подгорелого привкуса | 05.06.17 | 6 месяцев |
| 2. | Карамель «Москвичка» | Овально-вытянутая,  без деформации | Сухая, гладкая, без трещин, глазированная шоколадной глазурью с ликерной начинкой. | Цвет кофе, блестящая | Соответствует данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха. Вкус алкогольного напитка | 17.10.17 | 1,5 месяца |
| 3. | Супермолочная карамель «Лакомка» | Овально-приплюснутая | Сухая, без трещин, с четким рисунком | Топленого молока | Соответствует данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха.. Начинка не имеет подгорелого привкуса | 20.11.17 | 3 месяца |
| 4. | Карамель с фруктово- ягодной начинкой с добавлением концентрированного сока «Со вкусом лимон, яблоко, малина». | овальная | Гладкая | Соответствует данному наполнителю | Соответствует данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха.. | 20.10.17 | 6 месяцев |

**Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Подсчитайте общее количество баллов. На основании полученного результата выставьте оценку в Лист успешности.**

Приложение

Унифицированная форма № ТОРГ- 12

Утверждена постановлением  
Госкомстата России от 25.12.98 № 132

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ООО «Чупа Чупа Рус», ИНН 7814114592, Россия, Санкт-Петербург, ул. Репищева,18, Тел. (7812)448-23-23, р/с 4070281080000002270 в КБ «Легион» , БИК 04483373, к/с 3010181020000000373 | | | | | | | Коды |
|  | | Форма по ОКУД | | | | | **0330212** |
| Грузополучатель | | ИП «Замкамвест» ИНН 7702579448, г. Ижевск, ул. Инструментальная, д85, тел, р/с 40703810822000000423 в ВТБ 24 ,,БИК 04452716, кор/с 3010181010000000716 | | | по ОКПО | |  |
|  | | | организация, адрес, номер телефона, факса, банковские реквизиты | |  |  |  |
| Поставщик | | ООО «Чупа Чупа Рус», ИНН 7814114592, Россия, Санкт-Петербург, ул.Репищева,18, Тел. (7812)448-23-23, р/с 4070281080000002270 в КБ «Легион» , БИК 04483373, к/с 3010181020000000373 | | | по ОКПО | |  |
|  | | наименование организации, адрес, номер телефона, банковские реквизиты | | |  | |  |
| Плательщик | ИП «Замкамвест» ИНН 7702579448, г. Ижевск, ул. Инструментальная, д85, тел, р/с 40703810822000000423 в ВТБ 24 , БИК 04452716, кор/с 3010181010000000716 | | |  | по ОКПО | |  |
| Основание | По счету № 155 от 15.12.17г. | | |  |  | |  |
|  | | (договор, заказ-наряд) | |  |  | |  |
|  | | Транспортная накладная | | | номер | |  |
| дата | |  |
| Вид операции | | | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ТОВАРНАЯ НАКЛАДНАЯ | 24 | 15.12.17 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер по порядку | товар | | Единица измерения | | Вид упаковки | количество | | Масса брутто | Количество (масса нетто) | Цена | Сумма рез учета НДС,ру.коп.  руб. ьекоп | НДС | | Сумма с учетом НДС,  руб.коп. |
| наименование | Производитель | наименование | Код по ОКЕИ | В одном месте | Мест  штук | Ставка % | Сумма ру.коп. |
| 1 | Карамель с фруктово-ягодной начинкой «Лимончики» | ОАО» РОТФронт» | Шт. | 778 | Полимерная пленка | - | 1 | - | 0,250 | 60,00 | 60,00 | 18 % | 11,00 | 71,00 |
| 2 | Карамель «Москвичка» | ОАО» РОТФронт» | Кг. | 166 | пакет | - | 1 | - | 0,200 | 230,00 | 46,00 | 18 % | 8,00 | 54,00 |
| 3 | Супермолочная Карамель «Лакомка» | ОАО» РОТФронт» | Кг. | 166 | пакет | - | 1 | - | 0,200 | 200,00 | 40,00 | 18 % | 7,00 | 47,00 |
| 4 | Карамель с фруктово- ягодной начинкой с добавлением концентрированного сока со вкусом лимон, яблоко, малина. | ООО «КДВ»г.Н.Тагил | Шт. | 778 | Полимерная пленка | - | 1 | - | 0,180 | 28,00 | 28,00 | 18 % | 5,00 | 33,00 |
|  | Итого |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 174,00 |  |  | 205,00 |

Всего отпущено на сумму :Двести пять рублей 00 оп.

Отпуск разрешил гендиректор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бугрова О.С. Главный бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_НевоструеваТ.А.\_\_\_\_\_\_\_

Отпуск груза произвел водитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сидоров И.О.

МП

Получил МОЛ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_