



Kiss Irén

## Készletnyilvántartás, készletmozgások

**NSZFI**  
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI  
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

**Előkészítés**

A követelménymodul száma: 1464-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-004-30

## VESZTESÉG ÉS AZ ÁRU SÜLYÁVAL KAPCSOLATOS SZÁMÍTÁSOKAT VÉGEZ

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ételkészítési órán tanulták a konyhatechnológiai műveleteket. Gyakorlaton tapasztalták, hogy az előkészítési és elkészítési műveletek során a felhasznált nyersanyagok veszítenek a tömegükből. Tehát egy jó szakácsnak tudnia kell kiszámolni az előkészítés és elkészítés során felmerülő veszteségeket, ahhoz, hogy a vendég asztalára a megfelelő mennyiségű étel kerüljön.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### TÖMEGSZÁMÍTÁS

Az üzletekbe gyakran érkezik az áru göngyöleggel együtt pl. gyümölcs zöldségfélék. Ezekben az esetekben meg kell állapítani az áru göngyöleg nélküli tömegét.

Bruttó tömeg = nettó tömeg + tára tömeg

**Bruttó tömeg:**

*Fogalom:* Az áru tömege a csomagolóanyag tömegével együtt.

*Jelölése:*  $B^o$

*Számítása:*  $B^o = N^o + Ta$

**Nettó tömeg:**

*Fogalom:* Az áru csomagoló anyag nélküli tömege, az áru tiszta tömege ez lehet töltő tömeg.

*Jelölése:*  $N^o$

*Számítása:*  $N^o = B^o - Ta$

**Tára tömeg:**

*Fogalom:* A csomagoló anyagnak a tömege.

*Jelölése:* Ta

*Számítása:*  $Ta = B^{\circ} - N^{\circ}$

**Mintafeladat:**

Egy csárdába 5 rekesz sárgarépa érkezett, melynek az összes tömege 75 kg. Állapítsa meg a göngyöleg tömegét rekeszenként és összesen, ha az áru nettó tömege 60 kg.

*Megoldás:*

**1 lépés:** kiszámítjuk az összes táratömeget,

$$Ta = B^{\circ} - N^{\circ}$$

$$Ta = 75 - 60 = 15 \text{ kg}$$

**2 lépés:** kiszámoljuk egy rekesz tömegét.

$$1 \text{ db } Ta = \text{össz. Ta} / \text{darabszám}$$

$$1 \text{ db. } Ta = 15 / 5 = 3 \text{ kg}$$

**Gyakorló feladatok:**

1. Egy üzletbe ládával együtt 45 kg paradicsom érkezett. Összesen 10 ládával szállítottak és egy láda tömege 180 dkg volt. Állapítsa meg hány kilogramm paradicsom érkezett az üzletbe.

2. Számítsa ki a következő táblázat hiányzó adatait!

Sorszám	Göngyöleg/db	Göngyöleg tömeg kg/db	Össz. bruttó tömeg	Össz. nettó tömeg	Össz. tara tömeg
1.	9	0,8	27,2		
2.	7	0,15		49	
3.	4			36	8
4.		0,6	93		3
5.	3	1,2		45	
6.	24		288		48
7.	9				
8.		0,5	50		5
9.	7		45,5		3,5

3. Egy étterembe eper érkezett 5 rekeszben, 15 kg bruttó tömegben. Egy rekesz tömege 0,9 kg. Állapítsa meg hány kilógramm gyümölcs érkezett összesen az üzletbe és egy rekeszben mennyi eper volt. Mennyi az összes táratömeg?

4. Egy üzletbe 5 láda alma, 3 láda körte és 4 láda barack érkezett. A gyümölcs ládák tömege mindhárom esetben megegyezett, 1 láda tömege 1,2 kg volt. Az alma össz. bruttó tömege 106 kg, a körte össz. nettó tömege 54 kg, egy láda barack nettó tömege pedig 15 kg volt. Számítsa ki:

- 1 láda alma nettó tömegét,
- a körte összes bruttó tömegét,
- a barack összes bruttó tömegét,
- az összes tára tömeget!

5. Egy üzletbe burgonya érkezett. Mennyi a nettó tömege, ha a mért bruttó tömeg 65 kg volt és összesen a göngyöleg tömege pedig a bruttó tömeg 6%-a.

Számítsa ki:

- a göngyöleg tömegét,
- mennyi áru volt egy ládában, ha összesen 6 láda érkezett,
- hány kg egy láda tömege!

6. Egy üzletbe 20 kg gomba érkezett összesen 4 rekeszben és egy rekesz tömege 0,8 kg.

Számítsa ki:

- az összes tára tömeget,
- az összes bruttó tömeget,
- egy rekesz nettó tömegét!

7. Egy üzletbe 80 kg gyümölcs érkezett göngyöleggel együtt. 20 kg alma, az összes mennyiség 15 %-a körte és a fennmaradó rész barack. Az összes göngyöleg tömege az érkezett áru 7 %-a.

Számítsa ki:

- a körte bruttó tömegét,
- a barack bruttó tömegét,
- az összes tára tömeget,
- az összes nettó tömeget!

## VESZTESÉGSZÁMÍTÁSOK

Az ételek előkészítése és elkészítése során a nyersanyagok veszítenek súlyukból. Az előkészítés során megtisztítjuk a zöldségeket mosással, kaparással, héjeltávolítással és ezek következtében veszítenek tömegükből. Az elkészítési műveletek: főzés, sütés párolás során is képződik veszteség vagy egyes nyersanyagok esetében tömegnövekedés pl. bab, rizs. Ezen folyamatok ismeretében meg kell határozni, hogy mennyi árut rendeljünk, vételezzünk a megfelelő mennyiség elkészítése érdekében. A veszteségek mértékét százalékban határozzuk meg.

Tisztítási illetve hőkezelési veszteség % =  $\frac{\text{tömegveszteség}}{\text{termék bruttó tömege}} \times 100$

**Termék bruttó tömege:**

*Fogalom:* termék hőkezelés és tisztítás előtti tömege.

*Számítása:*

1. képlet: termék bruttó tömege=tömegveszteség/tisztítási ill. hőkezelési veszteség % x100
2. képlet: termék bruttó tömege=termék nettó tömeg + tömegveszteség

**Termék nettó tömege:**

*Fogalom:* tisztítás és hőkezelés utáni termék tömeg.

*Számítás:*

1. képlet: termék nettó tömege= termék bruttó tömege- tömegveszteség
2. képlet: termék nettó tömege= (100-tisztítási veszteség %) x termék bruttó tömege

**Tömegveszteség:**

*Fogalom:* tisztítás és hőkezelés során bekövetkezett tömegveszteség.

*Számítás:*

1. képlet. tömegveszteség=termék bruttó tömege-termék nettó tömege
2. képlet: tömegveszteség=tisztítási ill. hőkezelési veszteség % x termék bruttó tömege/100

**Mintafeladat:**

Ha egy szelet sertéskaraj sütési vesztesége 25%, hány dkg húst kap a vendég, ha a nyers szelet hús 18 dkg-os.

**Megoldás:**

*1 lépés:* Kiszámítjuk a tömegveszteséget

Tömegveszteség=termék bruttó tömege x hőkezelési veszteség/100

Tömegveszteség=18x25/100=4,5dkg

*2. lépés:* kiszámítjuk a termék nettó tömegét

Termék nettó tömege=termék bruttó tömege-tömegveszteség

Termék nettó tömege=18-4,5=13,5dkg

## Gyakorló feladatok:

1. Számítsa ki a táblázat hiányzó adatait!

sorszám	Termék bruttó tömege	Termék nettó tömege	Tisztítási veszteség %	Tömegveszteség/kg
1.	12		8	
2.	25			3
3.		16	5	
4.	18	12,6		
5.		28		2
6.			6	5
7.	32	30,4		
8.	42		4	
9.		29		2,3
10.			7	3,57

2. Hány dkg a bruttó tömege egy szelet sertéskaraj, ha a sütési veszteség 18% és a vendég asztalára 16 dkg-ot szolgálunk fel.

3. Számítsa ki mennyi a sütési veszteség %-an és a tömegveszteség, ha a vételezett áru tömege 32 kg és az elkészített termék tömege 35 kg.

4. Egy bélszín szelet elkészítve 16 dkg. A sütési veszteség 12%. Számítsa, ki mennyi húst kell vételezni 24 adag elkészítéséhez.

5. Hány százalékos a répa tisztítási vesztesége, ha a vételezett mennyiség 6 kg és a tisztítás után 4,9kg-ot mértek.

6. A konyhának 19 kg tisztított burgonyára van szüksége. A burgonya tisztítási vesztesége 22%. További hőkezelés során a veszteség 18%.

Számítsa ki:

- a burgonya bruttó tömegét,
- hőkezelés után a burgonya nettó tömegét,
- a tömegveszteséget kg-ban.

7. Vételeztünk a raktárból 12 kg sárgarépát. A tisztítás során a tömegveszteség 1,5 kg. Ezután a sárgarépát hő kezelik ebből származó veszteség 18%.

Számítsa ki:

- tisztítás és hőkezelés után a sárgarépa nettó tömegét,
- a tisztítási veszteséget %- n,
- a hőkezelési veszteség tömegét.

8. A kávé pörkölése során a veszteség 18%. Hány dkg nyers kávé kell pörkölni 4,5 kg pörkölt kávéhoz.

9. Mennyi rizst kell vételeznünk, ha a válogatás során a veszteség 0,4 %, a párolás során a tömegnövekedés 250% és az elkészített rizs tömege 4 kg.

10. 4 kg lencsét vételeztünk a raktárból. A válogatási veszteség 0.3%, a hőkezelés során a tömegnövekedés 110%. Mennyi az elkészített lencse tömege?

11. Ha a rizs válogatása során a veszteség 0,4%, mennyi rizst kell vételeznünk, hogy 4 kg rizst készíthessünk el? Ha a párolás során a tömegnövekedés 250%-os, mennyi az elkészített rizs tömege.

12. A bab tisztításakor 0,3% veszteség keletkezik az elkészítés során a tömegnövekedés 110%. Mennyi babot kell vételeznünk ahhoz, hogy elkészítve 5kg legyen.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Oldják meg közösen a mintafeladatokat!

2. Alkossanak 4 fős csoportokat és oldják meg a kettes feladat páratlan sorait!

3. A megoldott feladatokat írják fel a táblára és beszéljék meg a megoldásokat!

4. Gyakorlati munkahelyén figyelje meg és jegyeztesse, le hogyan történik a göngyöleges áruk átvétele!



5. A 4 – es csoportok oldják meg a veszteségszámítás rész 1- es feladatából a páratlan sorokat.



6. Írják fel a feladat megoldásait a táblára és beszéljék meg a megoldásokat! Szükség esetén javítsák a hibákat!



## ÖNELLENÖRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Határozza meg a következő fogalmakat!

Tára tömeg: \_\_\_\_\_

Nettó tömeg: \_\_\_\_\_

Bruttó tömeg: \_\_\_\_\_

### 2. feladat

Oldja meg a tömegszámítás tananyag rész kettes feladatának a páros sorait, és a 3, 5, 7-s feladatokat.

**3. feladat**

Egészítse ki a következő fogalmakat!

A \_\_\_\_\_ a termék hőkezelés és tisztítás előtti tömege.

A tömegvesztés alatt a \_\_\_\_\_ során bekövetkezett tömegvesztéséget értjük.

A \_\_\_\_\_ : tisztítás és hőkezelés utáni termék tömege.

**4. feladat**

Oldja meg a veszteségszámítás tananyag részéből az első feladat páratlan sorait és a 2, 4, 6, 8,10,12-s feladatokat.

MUNKKANYAG

## MEGOLDÁSOK

## 1. feladat

*Tára tömeg:* A csomagoló anyagnak a tömege.

*Nettó tömeg:* Az áru, csomagoló anyag nélküli tömege, az áru tiszta tömege ez lehet töltő tömeg is.

*Bruttó tömeg:* Az áru tömege a csomagolóanyag tömegével együtt.

## 2. feladat

Kettes feladat páros sorainak megoldása:

Sorszám	Göngyöleg/db	Göngyöleg tömeg kg/db	Össz. bruttó tömeg	Össz. nettó tömeg	Össz. tara tömeg
2.	7	0,15	50,05	49	1,05
4.	5	0,6	93	90	3
6.	24	2	288	240	48
8.	10	0,5	50	45	5

## 2. sor:

1. össz. tara tömeg =  $7 \times 0,15 = 1,05 \text{ kg}$

2. össz. bruttó tömeg =  $49 + 1,05 = 50,05 \text{ kg}$

## 4. sor:

1. göngyöleg/db =  $3 / 0,6 = 5 \text{ db}$

2. össz. nettó tömeg =  $93 - 3 = 90 \text{ kg}$

## 6. sor:

1. össz. nettó tömeg =  $288 - 48 = 240 \text{ kg}$

2. göngyöleg tömege/db =  $48 / 24 = 2 \text{ kg}$

## 8. sor:

Göngyöleg db =  $5 / 0,5 = 10 \text{ db}$

Össz. nettó tömeg=50-5=45kg

### 3 feladat megoldása:

Össz. tára tömeg=5x0,9=4,5kg

Össz. nettó tömeg=15-4,5=10,5kg

1 láda nettó tömeg=10,5/5=2,1 kg

### 5 feladat megoldása:

Össz. tára tömeg=65x0,06=4kg

1 láda tömege=4/6=0,7kg

Össz. nettó tömeg=65-4=61kg

1 láda nettó tömege=61/6=10,2kg

### 7. feladat megoldása:

Körte bruttó tömege=80x0,15=12kg

Barack bruttó tömege=80-20-12=48kg

Össz. tára tömeg=80x0,07=5,6kg

Össz. nettó tömeg=80-5,6=74,4kg

### 3. feladat

A *bruttó tömeg* a termék hőkezelés és tisztítás előtti tömege.

Tömegvesztés alatt a *hőkezelés és tisztítás* során bekövetkezett tömegvesztést értjük.

A *nettó tömeg*: tisztítás és hőkezelés utáni termék tömege.

### 4. feladat

sorszám	Termék bruttó tömege	Termék nettó tömege	Tisztítási veszteség %	Tömegvesztés/kg
1.	12	11	8	1
3.	16,84	16	5	0,84
5.	30	28	6,6	2
7.	32	30,4	5	1,6
9.	31,3	29	7,3	2,3

1. sor:

1. tömegveszteség/kg= $12 \times 0,08 = 1$  kg

2. termék nettó tömege= $12 - 1 = 11$  kg

**3. sor:**

1. termék bruttó tömege= $16 / 0,95 = 16,84$  kg

2. tömegveszteség= $16,84 - 16 = 0,84$  kg

**5. sor:**

1. Termék bruttó tömege= $28 + 2 = 30$  kg

2. tisztítási veszteség %= $2 / 30 \times 100 = 6,6\%$

**7. sor:**

1. tömegveszteség= $32 - 30,4 = 1,6$  kg

2. tisztítási veszteség %= $1,6 / 32 \times 100 = 5\%$

**9. sor:**

1. termék bruttó tömege= $29 + 2,3 = 31,3$  kg

2. tisztítási veszteség %= $2,3 / 31,3 \times 100 = 7,3\%$

**2 feladat megoldása:**

1. termék bruttó tömege= $16 / 82 \times 100 = 19,5$  kg

**4 feladat megoldása:**

1 adag bruttó tömege= $16 / 88 \times 100 = 18$  dkg

2. 24 adag bruttó tömeg= $18 \times 24 = 432$  dkg = 4,32 kg

**6 feladat megoldása:**

1. burgonya bruttó tömege= $19 / 78 \times 100 = 24,4$  kg

2. burgonya nettó tömege hőkezelés után= $19 \times 82 / 100 = 15,6$  kg

3. össz. tömegveszteség= $24,4 - 15,6 = 8,8$  kg

**8. feladat megoldása:**

Kávésző bruttó tömege= $4,2 / 0,82 = 5,1$  kg

**10 feladat megoldása:**

1.  $100 - 0,3 + 110 = 209,7\%$

2. nettó tömeg =  $4 \times 209,7 / 100 = 8,4\text{kg}$

**12 feladat megoldása:**

Bruttó tömeg =  $5 \times 100 / 209,7 = 2,4\text{kg}$

MUNKANYELV

## KÉSZLETNYILVÁNTARTÁS ÉS ÁRUSELEJTEZÉS SZABÁLYAI

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A készletekről nyilvántartást kell vezetni mivel folyamatos információval, kell rendelkezni a készletek alakulásáról a zavartalan termelés érdekében. A készletek ellenőrzését leltározással végezhetik. Ennek a folyamatnak megfelelő tartalmi és formai előírásai vannak.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### Készlet nyilvántartása és ennek szabályai:

A vállalkozások számára folyamatos információt kell biztosítani a készletek nagyságának és összetételének alakulásáról.

- Ezekből következtetni lehet a beszerzés nagyságára.
- Hiány esetén az anyagilag felelős dolgozót kártérítésre lehet kötelezni.
- Készletgazdálkodás hatékonyságát is lehet vizsgálni.

#### Nyilvántartás módszerei:

- Nem vezetnek a vállalkozások folyamatos nyilvántartását, csak leltároznak.
- Folyamatos, naprakész nyilvántartást vezetnek mennyiségben és értékben:
  - Megfelelő technikai háttér kell hozzá.
  - Többletmunkát jelent.
  - Áruféleségenként kell rögzíteni a készletmozgást.
  - Történhet a nyilvántartás eladási és beszerzési áron.
- Folyamatos készletnyilvántartás csak értékben
  - A bizonylatot csak értékben követik nyomon az áruforgalmi jelentőn
  - Ott alkalmazzák, ahol nincs megfelelő technikai háttér

#### Leltár:

- **Leltár fogalma:** egy adott időpontban kimutatja a vállalkozás vagyontárgyait (minden eszköz pénz és áru) mennyiségben és értékben.
- **Leltározás fogalma:** a készletek tényleges felmérése az áru megszámlálásával és mérésével
- **Leltározás módja:** attól függ, hogy mi célból végzik. A leltározás végezhető:

- *Szűrőpróbaszerűen:* néhány készletféleségre, vagy azon belül néhány tételre vonatkozóan (részleges leltár)
- *Teljes körűen:* a teljes vagyona kiterjedően.
- **A leltár csoportosítása a leltározás célja szerint:**
  - Vagyonmegállapító leltár: évente 1-szerda
  - Átadó, átvevő leltár (anyagilag felelős vezető váltásánál)
  - Ellenőrző leltár (idegen áru felmérése)
  - Elszámoló leltár:
    - Ennek célja, hogy a készletek felmérésével meg tudják állapítani, hogy hiány vagy többlet keletkezett.
    - Szükséges az összes bizonylat, ami igazolja az adott időszak forgalmát.
    - Kiindulási alapja az áruforgalmi mérleg:
      - Könyv szerinti zárókészlet (KSZK) = Nyk + Beszerzés - Értékesítés
      - Leltár szerinti zárókészlet (LSZK)
        - ◆  $KSZK = LSZK$
        - ◆  $KSZK > LSZK$  hiány
        - ◆  $KSZK < LSZK$  többlet
      - Hiány =  $KSZK - LSZK$
      - Többlet =  $LSZK - KSZK$

KSZK – könyv szerinti készlet

LSZK – leltár szerinti készlet

#### Leltározáshoz kapcsolódó feladatok:

*Leltározási szabályzat készítése:* mely tartalmazza azokat a szabályokat, amit a vállalkozásnak a munkája során be kell tartani.

*Leltározási ütemtervet* kell készíteni: amely tartalmazza az időpontokat, felelős személyeket és az elvégzendő feladatokat.

#### Leltározás előkészítése:

- Szükséges bizonylatok, okmányok beszerzése (leltárfelvételi ív, jegyzőkönyv)
- Az áru összerendezése, rendszerezése
- Anyagi felelősség megállapítása
- Technikai eszközök biztosítása

**Leltározás módjának megállapítása:** a fordulónapos általában és előre meghatározott napon történik

#### Leltározáshoz kapcsolódó bizonylatok:

*Leltárfelvételi ív tartalma:*

- Bolt neve, címe
- Leltár időpontja



- Termékcsoport
- Árucikk megnevezése / VTSZ szám, gyártó vagy forgalmazó, mennyiségi egység /
- A termék megszámlolt vagy megmért pontos mennyisége
- A termék ára / beszerzési vagy fogyasztói
- Érték / mennyiség és ár szorzata /

*Jegyzőkönyv tartalma:*

- Leltározók neve, adatai
- Leltár kezdete, befejezése, megszakítása
- Felhasznált bizonylatok darabszáma és sorszáma
- Az utolsó szigorú számadású bizonylat sorszáma
- Résztevők aláírása

**Kártérítési felelősség:** az üzletben bekövetkező hiányokért minden dolgozó felelőssége, amelynek megelőzésére az alábbi intézkedéseket lehet tenni:

- Vagyonvédelemmel kapcsolatos teendők
- Áruk minőségének védelme / szakszerű árutárolás, szab idő ellenőrzés /
- Helyes árufeltöltés

**Kártérítési felelősség:**

**Munkavállaló kártérítési felelőssége**

*Vétkes felelősség*

- Egyértelműen megállapítható, hogy ki okozta a kárt
- Lehet gondatlan károkozás (figyelmetlenség) egyhavi átlagkereset 50%-a a kártérítés összege
- Szándékos károkozás (rongálás) a kár teljes összegét meg kell fizetni

*Vétlen felelősség:*

- Nem állapítható meg egyértelműen, hogy ki okozta a kárt
- Teljes kárt meg kell fizetni akkor, ha azon vagyontárgyakban következik be, amelyet őrizetre vagy kezelésre átvettek

**Munkáltató kártérítési felelőssége:**

- Teljes mértékben felel a kárért a munkáltató, ha az a munkavállaló testi épségében, egészségében illetve vagyontárgyaiban következik be.
- A munkáltató köteles megfizetni a munkavállaló dologi kárát, elmaradt jövedelmét, költségeit, nem vagyoni kárát.

## A SELEJTEZÉS SZABÁLYAI:

A folyamatosan tárolt készletek kezelése során kerül sor az időnkénti átválogatására, a csökkent értékű, illetve a fogyasztásra alkalmatlan selejt részek elkülönítésére és a megfelelő eljárás a selejtezés lefolytatására, raktári káló elszámolására. Ezt a gazdálkodási tevékenységet a leltározást megelőzően kell elvégezni.

Melyik áru minősíthető selejtnek?

### Selejt:

Az a készlet, amely az előállítás, raktározás vagy szállítás során hibássá, csonkává, sérülté, szennyezetté, és emiatt rendeltetésszerű használatra élelmiszer esetében fogyasztásra alkalmatlanná vált. A selejtezést a selejtezési eljárás lefolytatásával kell elvégezni.

### Selejtezési eljárás:

Hivatalos helyen hivatalos személyek (selejtezési bizottság) tevékenysége a selejtezésre bemutatott készlet selejté válásának tényét, okát, szükséges esetben felelősének megállapítása. A selejtezést a selejtezési jegyzőkönyvben rögzítik.

### Élelmiszer – selejtezés:

Élelmiszer-selejtezés a kicsírázás, rothadás miatt bekövetkezett súlyvesztés elszámolása. A burgonya, zöldségek, gyümölcsök fogyasztásra alkalmatlan részeit a különválogatás után mérlegelni kell, majd a tároló helyről le kell távolítani. A raktárból eltávolított mennyiség a selejt. A fogyasztásra alkalmatlan anyagokat meg kell semmisíteni. A megsemmisítés bizottság előtt történik és a **Selejtezési jegyzőkönyv** megfelelő űrlapján kell a tanúsító aláírások mellett dokumentálni.

### Csökkent értékű készlet:

Amennyiben az élelmiszer szállítás vagy raktározás során valamilyen formában megsérült, deformálódott, de azért bizonyos feltételek mellett felhasználható, akkor ezeket csökkent értékű készletként kell kezelni. Ha a sérülés ténye az áru átvételénél derül ki visszarúzás történik vagy a számlázásnál árengedményre kerül sor. Enne dokumentálása a vissza árujegyen vagy a közösen felvett jegyzőkönyvben történik.

### A konyhai fogyóeszközök selejtezése:

A konyhai fogyóeszközök törését folyamatosan a törési naplóban kell vezetni, amelyben fel kell tüntetni a törés adatait:

- időpontot,
- eszköz megnevezését,
- mennyiségét és
- a tanúsítók aláírását.

### Raktári káló:

A raktári **káló** az anyag természetéből, tárolási, kezelési körülményeiből adódó súlyhiány súlyvesztés elszámolására vonatkozik. A kálót csak a hosszabb ideig tárolt anyagoknál lehet figyelembe venni. Nem lehet a darabszámban nyilvántartott, vagy a visszaárazott, illetve eredeti csomagolásban (palack, doboz) továbbadót anyag után.

A téli tárolás veszteségét a tárolt mennyiség teljes kiadását követően és maximum a mérlegelt hiány erejéig lehet csak elszámolni. A káló a normalizált és a normán felüli hiány kompenzálása. Az élelmiszer anyagok egy részénél a gondos kezelés, szakszerű tárolás ellenére is, beszáradás párolgás miatt minőségi, mennyiségi változás következik be amelyet természetes **mennyiségi veszteségnek**, más néven **kálónak** nevezünk. Szintén súlyvesztés következik be a nagy kiszerezésű anyagok kimérése kezelése során porlás, elfolyás, elmorzsolás, elmérés miatt, amit **kezelési veszteségnek** is neveznek. A természetes mennyiségi csökkenés és a tárolással kezeléssel járó súlycsökkenés együttes mértéke a **normalizált hiány**. A **káló elszámolás**, a kezeléssel, tárolással járó veszteség eseteit, elszámolható mértékét a helyi körülmények ismeretében méréssel, megfigyeléssel rögzített tapasztalati adatok birtokában **helyileg kell szabályozni**.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Gyakorlati munkahelyén nézze, meg, hogy milyen bizonylatokat használnak az áruvételezés során! Jegyezze le őket!



2. Gyakorlati munkahelyén gyűjtse össze a raktár elszámolás bizonylatait!

3. Gyakorlati munkahelyén milyen időszakonként szoktak leltározni? Ki végzi ezt a feladatot? Jegyzeteljen!





4. Vegyen részt gyakorlati munkahelyén a leltározás folyamatában és írja le a leltározás menetét jegyzetfüzetébe!



5. Érdeklődj meg gyakorlati vezetőjétől, hogy gyakorlati munkahelyén hogyan számolják el a raktári kálót! Készítsen jegyzetet!



6. Nézze, meg hogyan végzik a fogyóeszközök selejtezését a gyakorlati munkahelyén és készítsen jegyzetet!



MUNKANYELVI ANYAG

7. Írja le a selejtezési jegyzőkönyv tartalmi és formai követelményeit!



MUNKANYELVI ANYAG

8. Írja le a leltár ív és jegyzőkönyv tartalmi és formai követelményeit!

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat:

Határozza meg a következő fogalmakat: leltár, leltározás, selejt, raktári káló.

MUNKAMINTA

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 2. feladat:

Sorolja fel és jellemezze a leltár bizonylatait!

MUNKAMINTA

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 3. feladat:

Mit értünk élelmiszerselejtezés alatt és milyen úrlapon kell dokumentálni?

---



---



---



---

**4. feladat:**

Határozza meg, hogy igazak vagy hamisak az alábbi állítások!

Állítás	Igaz	Hamis
A leltár egy adott időpontban kimutatja a vállalkozás vagyontárgyait mennyiségben és értékben.		
A raktári káló az anyag természetéből, tárolási, kezelési körülményeiből adódó súlyhiány súlyvesztés elsámolására vonatkozik.		
A konyhai fogyóeszközök törését nem kell folyamatosan a törési naplóban vezetni.		
A raktárból eltávolított anyagmennyiség a selejt.		
A selejtezést a selejtezési jegyzőkönyven rögzítik.		
Leltározási bizonylat a leltár ív és a jegyzőkönyv.		
A leltározás módja lehet szúrópróbaszerű és teljes körű.		
A vendéglátó egységekben nem kötelező évente legalább egyszer leltározni.		
A fogyóeszközök törését a törési naplóban kell vezetni.		

**5. feladat:**

Mit tud a fogyóeszközök selejtezéséről!

---



---



---



---



---

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat:

**Leltár fogalma:** egy adott időpontban kimutatja a vállalkozás vagyontárgyait (minden eszköz pénz és áru) mennyiségben és értékben.

**Leltározás fogalma:** a készletek tényleges felmérése az áru megszámlálásával és mérésével

A raktári **káló** az anyag természetéből, tárolási, kezelési körülményeiből adódó súlyhiány súlyvesztés elszámolására vonatkozik. A kálót csak a hosszabb ideig tárolt anyagoknál lehet figyelembe venni.

**Selejt** az a készlet, amely az előállítás, raktározás vagy szállítás során hibássá, csonkává, sérülté, szennyezetté, és emiatt rendeltetésszerű használatra élelmiszer esetében fogyasztásra alkalmatlanná vált. A selejtezést a selejtezési eljárás lefolytatásával kell elvégezni.

### 2. feladat:

*Leltárfelvételi ív tartalma:*

Bolt neve, címe

Leltár időpontja

Termékcsoport

Árucikk megnevezése / VTSZ szám, gyártó vagy forgalmazó, mennyiségi egység /

A termék megszámlolt vagy megmért pontos mennyisége

A termék ára / beszerzési vagy fogyasztói

Érték / mennyiség és ár szorzata /

*Jegyzőkönyv tartalma:*

Leltározók neve, adatai

Leltár kezdete, befejezése, megszakítása

Felhasznált bizonylatok darabszáma és sorszáma

Az utolsó szigorú számadású bizonylat sorszáma

Résztevők aláírása



**3. feladat:**

**Élelmiszer-selejtezés** a kicsírázás, rothadás miatt bekövetkezett súlyveszteség elszámolása. A burgonya, zöldségek, gyümölcsök fogyasztásra alkalmatlan részeit a különválogatás után mérlegelni kell, majd a tároló helyről le kell távolítani. A raktárból eltávolított mennyiség a selejt. A fogyasztásra alkalmatlan anyagokat meg kell semmisíteni. A megsemmisítés bizottság előtt történik és a **Selejtezési jegyzőkönyv** megfelelő űrlapján kell a tanúsító aláírások mellett dokumentálni.

**4. feladat:**

Állítás	Igaz	Hamis
A leltár egy adott időpontban kimutatja a vállalkozás vagyontárgyait mennyiségben és értékben.	I	
A raktári káló az anyag természetéből, tárolási, kezelési körülményeiből adódó Súlyhiány súlyveszteség elszámolására vonatkozik.	I	
A konyhai fogyóeszközök törését nem kell folyamatosan a törési naplóban vezetni.		H
A raktárból eltávolított anyagmennyiség a selejt.	I	
A selejtezést a selejtezési jegyzőkönyven rögzítik.	I	
Leltározási bizonylat a leltár ív és a jegyzőkönyv.	I	
A leltározás módja lehet szűrőpróbaszerű és teljes körű.	I	
A vendéglátó egységekben nem kötelező évente legalább egyszer leltározni.		H
A fogyóeszközök törését a törési naplóban kell vezetni.	I	

**5. feladat:**

A konyhai fogyóeszközök törését folyamatosan a törési naplóban kell vezetni, amelyben fel kell tüntetni a törés adatait:

- időpontot,
- eszköz megnevezését,
- mennyiségét és
- a tanúsító aláírását.

## IRODALOMJEGYZÉK

### Felhasznált és ajánlott irodalom:

Zugorné Rácz Éva: Vendéglátó gazdálkodási ismeretek példatár, Képzőművészeti kiadó 2005

Dudásné Baricza Margit: Szakmai vizsgára felkészítő feladattár, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. 2008

MUNKANYELVI

A(z) 1464-06 modul 004-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 03 0100 31 01	Gyorséttermi- és ételeladó
33 811 03 1000 00 00	Szakács
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
20 óra

MUNKANYELVI ANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet  
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:  
Nagy László főigazgató