(cc) BY

Масеева Татьяна Евгеньевна

магистрант

ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

г. Нижний Новгород, Нижегородская область

ОСОБЕННОСТИ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Аннотация*: в статье рассмотрена специфика ведения бухгалтерского учета на предприятиях сферы общественного питания. Приведены примеры оформления бухгалтерских проводок.*

Ключевые слова*: реализация, производство, общественное питание.*

Сфера общественного питания – это отрасль экономики, которая состоит из предприятий совершенно разных форм собственности и управленческой структуры, предоставляет услуги питания населению, а также производит и реализует полуфабрикаты и готовую продукцию как на предприятии, так и вне его с возможностью оказания большого перечня услуг по организации питания, досуга и других дополнительных услуг.

Бухгалтерский учет в общественном питании является одним из самых сложных, в связи с тем что сочетает в себе торговлю и услуги обслуживания с организацией отдыха и развлечения.

Специфика деятельности предприятий общественного питания предполагает собой отражение особенностей ведения бухгалтерского учета на предприятии. Это процесс производства, а также процесс реализации готовой продукции.

Согласно ГОСТ 30389–2013 (введен в действие приказом Росстандарта от 22.11.2013 №1676-ст) к предприятиям общественного питания относятся [1]:

1. Кулинария.
2. Бары.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

3. Столовые.

4. Рестораны.

5. Кафе.

6. Закусочные.

7. Предприятия быстрого обслуживания.

8. Кафетерии.

Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания в России не регламентируется особенными нормативными актами законодательства в области бухгалтерского учета. В связи с этим предприятия разрабатывают самостоятельно весь процесс ведения бухгалтерского учета, используя при этом общепринятые отраслевые инструкции и разные методики, которые не противоречат действующему законодательству.

Кроме того, специфика общественного питания такова, что ряд особенностей в ведении учета присутствует во многих предприятиях общепита (рис. 1) [2, с. 116].

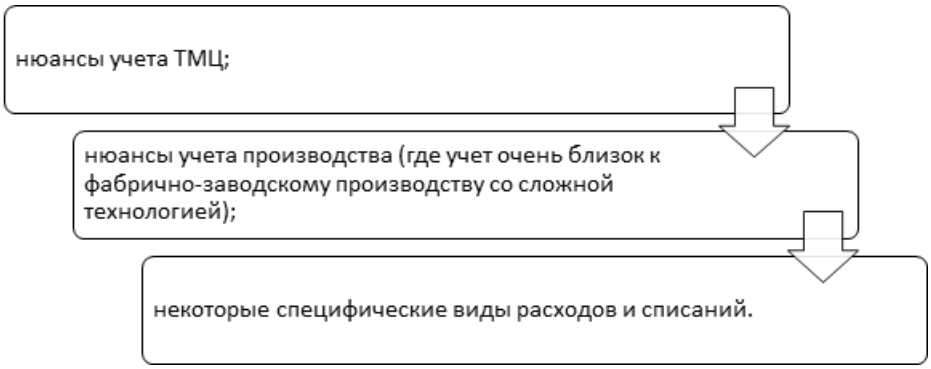

Рис. 1. Участки учета, подверженные особенностям бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания

Рассмотрим важные аспекты и особенности их применения при ведении бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.

Учет ТМЦ [3, с.72].

Как правило, в любом заведении общественного питания существуют три основных составляющих – это склад, кухня и зал. ТМЦ приходуются на склад,

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

однако, в зависимости от назначения данной позиции, проходят не всегда через склад под названием «кухня».

Так, при поступлении ТМЦ в общественном питании отражаются следующие типовые записи:

Дт 41 (10) Кт 60 – поступили товары (продукты питания, сырье) от поставщиков на склад.

Дт 41 (10) Кт 71 – закуплены товары (продукты питания, сырье) подотчетным лицом.

Дт 19 Кт 60 (71) – выделен НДС (если это требуется).

Предприятия общепита, как правило, применяют следующую систему налогообложения – это УСН или ЕНВД, что освобождает бухгалтера от организации сложного учета по НДС. Данную особенность можно отнести именно к отрасли общественного питания. Хочется отметить, что закупаемый товар, из которого реализуют готовые блюда для продажи, поставляется с учетом НДС, который составляет 10% и 18%. ТМЦ в общественном питании учитываются по фактической себестоимости, то есть стоимость их состоит из цены поставщика и прочих расходов. Эти расходы формируются проводкой:

Дт 10 (41) Кт 60 – услуги по доставке (или иные прямые затраты).

Дт 19 Кт 60 – отражен входной НДС.

Далее ТМЦ со склада может переместиться в торговый зал, на продажу или на кухню для дальнейшей обработки.

Данные перемещения в предприятиях общественного питания, как правило, оформляются документом на внутреннее перемещение, бланки которых организация может разработать сама с учетом особенностей на предприятии. За сохранность ТМЦ отвечает то подразделение, на котором оно числится в текущий момент времени.

Одна из главных особенностей учета в общественном питании является то, что на этих предприятиях ревизии ТМЦ проводятся достаточно часто, как пра-

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

вило, это один или два раза в месяц. Это связано со следующими причинами (рис. 2).

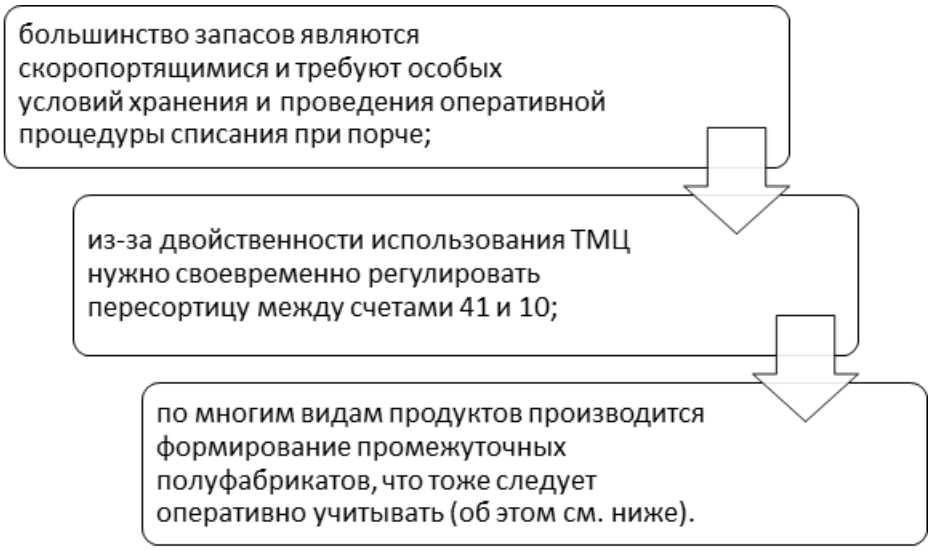

Рис. 2. Причины проведения инвентаризации в общественном питании

Аспекты учета в производстве [4].

Сырье списывается на основании калькуляции Кт 20 Дт 90, если его отпустили в производство (Дт 20 Кт 10) и использовали при приготовлении блюда. При этом формирование себестоимости в готовом блюде проходит с формированием промежуточных полуфабрикатов в несколько этапов.

Процесс «приготовления» для целей бухгалтерского учета необходимо соблюдать по технологическим картам. Она представляет собой разработанный внутренний документ, в котором отражен перечень ингредиентов и их количество в блюде, а также рассчитаны продукты по брутто и нетто. Соотношение «брутто – нетто» при составлении калькуляции на полуфабрикаты интересуют в первую очередь, в связи с тем что вес продукта или его объем изменяется в процессе кулинарной обработки. Здесь для целей бухгалтерского учета, как правило, сразу устанавливаются единицы измерения для калькуляции – это килограмм и литр.

Технологические карты можно составить по сборнику рецептур. Однако в процессе приготовления одного и того же продукта проценты обработки все равно бывают отличными от сборника. В связи с этим предприятия обществен-

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

ного питания составляют акт контрольной проработки, который позволяет зафиксировать реальные проценты изменения приготовляемого продукта, далее составляется индивидуальный вариант технологической карты для данного предприятия с учетом имеющихся данных.

Когда все участвующие в приготовлении блюда полуфабрикаты скалькулированы и их себестоимость известна, можно сформировать себестоимость готового продукта (рис. 3).

Так, цена порции роллов «Калифорния» на текущий день – 78,19 руб.

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

ООО "Ем без проблем"			Форма по ОКУД		0330501
организация			по ОКПО		17700990
Суши на Весенней					
структурное подразделение					
Ролл Калифорния с крабом (210/40 гр)			Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП		
наименование блюда			Вид деятельности по ОКДП		
			Вид операции		
		Номер документа			
Калькуляционная карта №		DS00000000001051			
Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от 6 сентября 2016 г.		
Но-п/п	Продукты Наименование	код	норма	цена руб.коп	сумма руб.коп
1	2	3	4	5	6
1	Крабовые палочки с/м	511	0,030	428,00	12,84
2	Майонез	223	0,016	113,53	1,82
3	Нори водоросли сух.	408	0,002	3 089,66	6,18
4	ПФ Огурцы св. зачищ	1523	0,011	92,86	1,02
5	ПФ Авокадо зачищ. без кости	611	0,015	650,00	9,75
6	Украшение для суши (40 гр)	479	1,000	5,46	5,46
7	ПФ Рис отварной для суши	135	0,120	74,62	8,95
8	ПФ Тобико икра оттайка	1753	0,025	1 287,00	32,18
Общая стоимость сырьевого набора на 1порц/дроб			X	X	78,19
Наценка %			-100%		
НДС 0%					
Цена продажи блюда, руб.коп					
Выход в готовом виде:			0,21 кг/1 порц/дроб		
Заведующий производством		подпись			
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Рис. 3. Калькуляционная карта готового изделия – роллы «Калифорния»

При составлении проводок по калькуляции с полуфабрикатами можно использовать, например, 21:

Дт 10 Кт 60 – 650 – закуплены 2 кг авокадо по цене 325 руб.

Дт 21 Кт 10 – 325 – 1 кг авокадо передано на обработку.

Дт 20 Кт 21 – 325 – 0,5 кг полуфабриката авокадо передано в производство готовых блюд.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Дт 90 Кт 20 – 195 – списана себестоимость авокадо в составе себестоимости 20 порций проданных роллов «Калифорния» (9,75 × 20 = 195).

Остатки на конец дня:

Дт 20 / Суши-бар.

Авокадо полуфабрикат – 130 – 0,2 кг (0,5 – 0,015 × 20) по стоимости 130 (0,2 × 650).

Дт 10 / Склад.

Авокадо – 325 – 1 кг по стоимости покупки.

Можно отметить, что процесс калькуляции и списания себестоимости ресторатору лучше автоматизировать.

Аспекты учета расходов [5].

Алгоритм учета издержек на предприятии разрабатывается самостоятельно и обязательно фиксируется в учетной политике. Так, в общепите, также как и на многих других предприятиях, расходы делятся на косвенные и прямые согласно ПБУ 10/99.

Сырье, амортизация, оплата труда и др. расходы включаются в состав прямых расходов, учет ведется на счете 20.

К косвенным расходам относятся аренда помещения, оплата труда административного персонала, социальные взносы на нее и другие, учет осуществляется на счетах 25, 26.

Часто предприятия общественного питания учитывают на счете 20 только стоимость сырья, используемого для приготовления блюд, а остальные издержки относят в дебет 44 «Коммерческие расходы».

По итогам месяца счет 44 тоже закрывается в себестоимость продаж: Дт 90.2 Кт 44.

Помимо привычных расходов на счет 44 в общепите могут попадать:

– расходы на организацию развлечений (например, закупку бумаги для рисования, карандашей и красок для конкурсов на детском празднике);

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

– расходы на оформление зала для мероприятий (например, свадебного банкета);

– амортизация оборудования зала;

– вознаграждение артистам или ведущим мероприятия;

– затраты на проведение различных акций, расходы на промоутеров;

– прочие подобные расходы.

Прочие издержки, такие как списание боя посуды или порчи продуктов, отражаются следующим образом:

Дт 94 Кт 10 (41) – по результатам инвентаризации.

Дт 73 Кт 94 – порча, бой.

Дт 91 Кт 94 – списываются расходы, которые уменьшают налоговую базу.

Дт 91 Кт 94 – списываются расходы сверх норм, не уменьшающие налоговую базу.

Бухгалтерский учет в общепите довольно специфичен, поэтому порядок ведения бухгалтерского учета не закреплен нормативными актами на законодательном уровне. Организации разрабатывают его самостоятельно, исходя из отраслевых и методических рекомендаций, а также на основе практики.

Список литературы

1. ГОСТ 30389–2013 (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 №1676-ст).

2. Левкутная Т.В. Особенности бухгалтерского учета в общественном питании // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Экономика и менеджмент. – 2014. – №5. – С. 116–121.

3. Левкутная Т.В. Обеспечение непрерывности деятельности предприятий общественного питания: бухгалтерские аспекты // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Экономика и менеджмент. – 2013. – №1. – С. 72–75.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)