

БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ Accounting in public food

С. М. Тхамокова,

кандидат экономических наук, доцент

Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет

(КБР, г. Нальчик, ул. Ленина, 1в.)

Рецензент: Ф. Е. Караева, доктор экономических наук, профессор

Аннотация

Рестораны, кафе и другие предприятия общепита – это не только прибыльный, но и весьма сложный вид бизнеса, немало трудностей здесь возникает и при ведении бухгалтерского учета. Рассмотрим, на что нужно обращать внимание бухгалтеру, который работает в этой сфере.

Ключевые слова: бухгалтерский учет, торговля, товары, расходы, счет, НДС, выручка.

Summary

Restaurants, cafes and other catering establishments are not only a profitable, but also a very complex type of business; there are many difficulties here in accounting. Consider what you need to pay attention to an accountant who works in this area.

Keywords: accounting, trade, goods, expenses, invoice, VAT, revenue.

Почти каждое предприятие общественного питания одновременно задействует три бизнес-процесса.

1. Производство - приготовление блюд из приобретенных продуктов и их последующая реализация.

2. Торговля - продажа готовых блюд, напитков и сопутствующих товаров, купленных у других организаций.

3. Услуги - например, организация банкетов.

Все эти виды деятельности тесно «переплетены», что отражается и на ведении бухгалтерского учета.

Учет поступления продуктов на склад.

При поступлении продуктов на склад необходимо учитывать следующее:

1. Один и тот же продукт можно рассматривать и как товар, и как сырье для изготовления блюд.

Например, фрукты можно продавать поштучно или использовать для приготовления салатов, или минеральную воду можно реализовывать, как товар (в бутылках), либо рассматривать, как компонент для приготовления коктейлей. Поэтому один и тот же продукт может учитываться на счете 10 «Сырье и материалы» или счете 41 «Товары».

Корреспондирующий по кредиту счета зависит от того, как приобретаются продукты (товары), если их покупают у организации или ИП по безналичному расчету, то используется счет 60 «Расчеты с поставщиками и подрядчиками».

Но иногда нужно срочно купить какой-нибудь компонент для блюда, и нет времени ждать, пока привезут заказ от постоянного поставщика, тогда нужные продукты может при-

обрести сотрудник компании, и в учете это отражается на счете 71 «Расчеты с подотчетными лицами»:

ДТ 10 – КТ 60 (71) – если продукт будет использован на кухне;

ДТ 41 – КТ 60 (71) – если он будет перепродан в неизменном виде;

ДТ 19 – КТ 60 – если поставщик и сама компания работают с НДС.

Так как фактически продукт один и тот же, то нередко его используют не по тому назначению, по которому это предполагалось изначально. Например – было много заказов на фруктовые салаты и для их приготовления потратили часть яблок, которые были предназначены для продажи в качестве товара. Тогда возникает так называемая «пересортица», это значит, что общее количество ценностей (в примере – яблок) соответствует данным учета, но данные по отдельным счетам расходятся. Такие отклонения выявляются по результатам инвентаризации, после чего нужно внести изменения в учет.

Инвентаризацию в общепите нужно проводить не реже, чем раз в неделю, а многие бизнесмены, работающие в этой сфере, проверяют остатки на складе и в кухне ежедневно.

2. Продукты могут поступать в разной упаковке.

Здесь все зависит от того, как учитывается поступивший продукт, если как товар, то каждый вид расфасовки нужно учесть отдельно, так как это отдельная позиция в прайсе, на которую будет своя наценка.

Если же продукт будет использован для приготовления блюд, то все поступления в разной упаковке нужно «привести к общему знаменателю». В итоге один вид продукта будет учтен, как одна позиция, в удобных для себя единицах измерения: литрах, килограммах и т.п.

Расчет себестоимости блюд.

Основные документы, которые используются при расчете себестоимости блюд – технологическая карта и калькуляционная карточка (форма ОП-1).

Технологическая карта - это по сути рецепт приготовления блюда, она содержит список компонентов в натуральных единицах, приходящихся на одну порцию (или несколько порций). Установленной формы этого документа нет, поэтому каждое предприятие общепита разрабатывает свои бланки (рис. 1) [1].

В калькуляционной карточке производится расчет себестоимости блюда в рублях. Форма ОП-1, наряду с другими документами, применяемыми в бухучете предприятий общепита, утверждена постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 № 132, хотя применение этого документа на сегодня не обязательно, но большинство бизнесменов предпочитают не «изобретать велосипед», а использовать проверенные формы (рис. 2).

Производство многих блюд состоит из нескольких этапов. Сначала нужно сделать полуфабрикат, а затем использовать его при производстве конечного продукта. Например, если по рецепту требуется соус, то сначала нужно составить на него отдельную технологическую карту и рассчитать себестоимость, затем стоимость готового соуса следует включить в калькуляционную карту «итогового» блюда [2].

При приготовлении сложных блюд для удобства учета обычно применяют дополнительный счет 21 «Полуфабрикаты собственного производства»:

ДТ 10 – КТ 60 (71) – закупка «исходных» продуктов;

ДТ 21 – КТ 10 – передача продуктов в переработку;

ДТ 20 – КТ 10 (21) – продукты и полуфабрикаты использованы в производстве блюд;

ДТ 90.2 – КТ 20 – списана себестоимость реализованных блюд.

"УТВЕРЖДАЮ"

Руководитель: _____ /Кудрявцева Ю.А./

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный, с рисом

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	375.000	375.000	37.500	37.500
Картофель	214.000	214.000	21.400	21.400
Лук -репка	20.000	20.000	2.000	2.000
Масло сливочное	5.000	5.000	0.500	0.500
Морковь	19.000	19.000	1.900	1.900
Рис	20.000	20.000	2.000	2.000
Соль	1.000	1.000	0.100	0.100
Выход:	----	500.000	----	----

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2.950	Ca (мг):	0.010
Жиры (г):	0.100	Mg (мг):	0.003
Углеводы (г):	7.150	Fe (мг):	0.003
Эн. ценность (ккал):	5.900	C (мг):	0.011

Рис. 1

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

Организация **Главные линии**

Подразделение _____

Блюдо **Берлинское пирожное**

Форма по ОКУД
по ОКПО

Коды
0330501
376823
00001
000031

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Расчет на **50 шт**

Номер документа	Дата составления
00000000007	03.09.2014

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб. коп.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб. коп.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	Корица молотая	00000000049	г	163	1,69	20,000	20,000	33,80
2	Масло сливочное	00000000050	кг	166	127,12	0,100	0,100	12,71
3	Мука пшеничная	00000000051	кг	166	16,95	0,250	0,250	4,24
4	Цедра	00000000052	г	163	4,24	50,000	50,000	212,00
5	Сахар	00000000041	кг	166	16,95	0,100	0,100	1,70
6	Яйцо	00000000053	шт	796	21,19	6,000	6,000	127,14

Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.

Стоимость одной порции, руб. коп.

Выход в готовом виде, грамм

Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.

Сумма наценки, руб. коп.

Процент наценки, %

391,59
7,83
500
100,00
92,17
1177,14

Рис. 2

Учет выручки в общепите

Предприятия общепита могут получать выручку разными способами:

- 1) от продажи за наличный расчет;
- 2) с использованием банковских карт физических лиц;
- 3) с помощью безналичных расчетов, например – при организации корпоративных мероприятий.

Все эти варианты следует отразить в бухгалтерском учете:

ДТ 50 – КТ 90.1 – наличная выручка;

ДТ 57 – КТ 90.1 + ДТ 51 – КТ 57 – получены деньги по карте физического лица с использованием эквайринга.

Дополнительная проводка со счетом 57 «Переводы в пути» необходима, потому что банки обычно не сразу зачисляют списанные с карты средства на счет компании:

ДТ 62 — КТ 90.1 + ДТ 51 – КТ 62 – выручка по безналичным расчетам.

Учет расходов в общепите.

Прямые расходы, то есть себестоимость произведенных блюд или проданных товаров отражаются в учете с помощью стандартной проводки:

ДТ 90.2 — КТ 20 (41).

Все остальные расходы предприятий общепита относятся к косвенным, это заработная плата персонала, аренда, различные «входящие» услуги (например, по музыкальному сопровождению) и т.п.

Учет в общепите сочетает в себе особенности, как производства, так и торговли, поэтому распределение накладных расходов можно проводить в двух вариантах:

1. С использованием счетов 25 «Общепроизводственные расходы» и 26 «Общехозяйственные расходы»:

ДТ 25 (26) – КТ 70 (69,10,02,60...);

ДТ 20 – КТ 25 – списаны общепроизводственные затраты пропорционально выбранной базе (например — выручке или прямым материальным расходам);

ДТ 90.2 – КТ 20 (26).

2. С отражением всех накладных расходов на счете 44 «Расходы на продажу»:

ДТ 44 – КТ 70 (69,10,02,60...);

ДТ 90.2 — КТ 44.

Во время работы предприятий общепита нередко возникают «лишние» затраты: порча продуктов, бой посуды и т.п.

Для их учета нужно задействовать счет 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей»:

ДТ 94 – КТ 10 (41) – выявлен ущерб;

ДТ 73 – КТ 94 + ДТ 50 – КТ 73 – расходы отнесены на виновное лицо;

ДТ 91 — КТ 94 – расходы списаны, если виновные не установлены.

Потери в пределах норм естественной убыли уменьшают налоговую базу. По продуктам указанные нормативы установлены приказом Минпромторга РФ от 01.03.2013 № 252, для потерь посуды и столового белья до сих пор действует приказ Минторга СССР от 29.12.1982 № 276.

Выводы

Основа бухгалтерского учета в общественном питании – расчет себестоимости блюд. Важно правильно учитывать продукты на «входе», списывать их в соответствии с установленными нормами и регулярно контролировать остатки.

Распределение накладных расходов в общепите можно проводить по правилам, установленным как для производства, так и для торговли.

Библиографический список

1. *Вотинова Н. Г., Веретильная Г. В.* Бухгалтерский учет затрат на производство и продажу продукции на предприятиях общественного питания // Экономика и менеджмент инновационных технологий. 2017. № 8 (71). С. 5.
2. *Коробенко А. А.* О специфике бухгалтерского учета в общественном питании // Факторы успеха. 2018. № 1 (10). С. 37-42.