

ОСОБЕННОСТИ УЧЁТА ЗАТРАТ И КАЛЬКУЛИРОВАНИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

© 2021 **Иванов Роман Анатольевич**

кандидат экономических наук, доцент кафедры «Экономический анализ»

Кубанский государственный аграрный университет имени И. Т. Трубилина, Россия, Краснодар

Выполняя свою основную задачу, бухгалтерский учет предоставляет полную и достоверную информацию о деятельности организации и ее положении внутренним и внешним пользователям — руководителям, учредителям, собственникам, инвесторам, кредиторам. В статье рассмотрены особенности учёта затрат и калькулирования себестоимости на предприятиях общественного питания.

Ключевые слова: учет, анализ, аудит, налогообложение, себестоимость, калькулирование себестоимости

Учет затрат на предприятиях общественного питания рассматривается как один из наиболее сложных ввиду того, что он сочетает в себе регулярный расчёт себестоимости производства большого количества готовых блюд, торговли и обслуживания, что подчеркивает необходимость в его детальном и подробном рассмотрении. У бухгалтерского учета на указанных предприятиях имеется своя специфика, хотя он и не регламентирован специальными отдельными нормативными актами бухгалтерского законодательства.

Для того, чтобы обеспечить возможность использования этих данных в целях правильного принятия управленческих решений и оценки эффективности предпринимательской деятельности, изначально следует наладить эффективное ведение бухгалтерского учета, осуществление контроля.

Как следует из Общероссийского классификатора видов экономической деятельности (ОКВЭД), предприятиями общественного питания не только производится и продается потребителю продукция питания, но также, что немаловажно, оказываются услуги общественного питания [3]. В соответствии с определениями, которые содержатся в Межгосударственном стандарте ГОСТ 31985–2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», услуга общественного питания представляет собой результат деятельности предприятия по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, а также в создании условий для реализации и потребления указанной продукции, в покупных товарах, в организации досуга и в иных дополнительных услугах.

Производство продукции выступает в качестве основного и первостепенного звена предприятия общественного питания (основное производство), в то время как остальные составляющие несут только вспомогательный характер.

Так, следует отметить, что организациями в рассматриваемой сфере деятельности чаще всего совмещаются производство и торговля. Соответственно, они могут находиться на разных режимах налогообложения. Как правило, и для ИП, и для ООО это специальные режимы УСН (упрощенная система налогообложения), не облагаемые НДС (налог на добавленную стоимость). Применяемый режим налогообложения значительным образом отражается на организации учета затрат, а также оказывает существенное влияние на налоговую нагрузку предприятия и размер налогооблагаемой базы.

Калькулирование себестоимости продукции общественного питания представляет собой весьма сложный и трудоемкий процесс, который требует наличия у бухгалтера-калькулятора особых навыков. Специфика указанной отрасли такова, что принцип учета затрат на предприятии общественного питания достаточно близок к заводскому производству со сложным технологическим процессом. Кроме того, существуют определенные специфические виды расходов и списаний.

К отраслевым особенностям рассматриваемых предприятий следует отнести регулярно проводимые инвентаризации и ревизии товарно-материальных ценностей. Это обусловлено рядом причин:

- реализация произведенной продукции происходит, как правило, в тот же день, преи-

мущественно населению за наличный расчет, ее значительная часть является скоропортящейся, в связи с чем ей необходимо соблюдение условий хранения и оперативности списания при порче;

- большая часть продукции производится на основании промежуточных полуфабрикатов, которые могут быть многокомпонентными, что также необходимо оперативно учитывать.

Особенность определения себестоимости готового блюда состоит в том, что не все входящие в его состав ингредиенты могут быть напрямую включены в счет по цене закупки в соответствии с документами. Для того, чтобы правильно посчитать стоимость определенного компонента, прежде всего необходимо привести его к тому состоянию (очищено, сварено и пр.), в котором оно будет использовано. Технологическая карта является внутренним документом учета затрат, фиксирующим необходимые составляющие для производства блюда, их количество и стоимость.

Как уже указывалось ранее, товарооборот рассматриваемых предприятий состоит не только из продукции собственного производства, но и также оборота покупных товаров. В качестве особенности учета выступает необходимость одновременно учитывать и товарные позиции, и позиции, которые относятся к сырью. Такая двойственность использования ТМЦ обуславливает потребность в своевременном отслеживании пересортицы между счетами 41 и 10 в случае ее возникновения.

Разработка алгоритма учета затрат предприятия представляет собой важный элемент учетной политики, который оно определяет самостоятельно, используя при этом различные методики и отраслевые инструкции. Для бухгалтерского и налогового учета затрат важна их подтвержденность, оправданность и обоснованность.

В процессе организации учета затрат на про-

изводство внимание уделяется компьютерно-технической оснащенности учетного процесса.

К основным элементам системы управления себестоимостью продукции относятся: прогнозирование и планирование, нормирование затрат, учет и калькулирование, анализ и контроль за себестоимостью. Все перечисленные элементы функционируют в тесной взаимосвязи друг с другом. Эффективность производственного процесса характеризуется уровнем (удельным весом) понесенных затрат, а также размером себестоимости относительно конечной цены готовой продукции.

На рассматриваемых предприятиях для приготовления продукции заранее составляется план-меню, содержащий наименования и количество блюд, намеченных к приготовлению. На его основании в бухгалтерии устанавливаются розничные цены на блюда и составляется меню непосредственно для покупателей.

Калькуляция представляет собой элемент метода бухгалтерского учета, который предназначен для группировки, распределения затрат и исчисления себестоимости продукции (работ, услуг) по статьям затрат, объектам производства и учета.

Итак, решение о том, каким образом будет происходить осуществление калькулирования, каждое предприятие принимает самостоятельно, при учете того, что от структуры калькуляции непосредственно зависят методы и порядок учета затрат на производство, степень раскрытия информации о них, система плановых расчетов и характеристика получаемых при этом данных о себестоимости продукции (работ, услуг). Порядок бухгалтерского учета не закреплен нормативными актами на законодательном уровне, компании разрабатывают его самостоятельно, на базе отраслевых и методических рекомендаций, а также на основе практического опыта.

Библиографический список

1. *Муканбетов Л.Б., Миннигалева В.З.* Проблемы бухгалтерского учета продажи готовой продукции // Направления совершенствования формирования учетно-аналитической информации в условиях решения современных проблем национальной экономики. Материалы Международной научно-практической конференции. Под редакцией Насретдинова И. Т. — Казань. — 2014. — С.100–101
2. *Раицкий К. А.* Экономика организации. — М.: Дашков и К, 2015. — С. 290.
3. *Сокольская Е. И.* Особенности калькулирования себестоимости в организациях общественного питания // Научно-методический электронный журнал «Концепт». — 2017. — Т. 31. — С. 186–190.
4. Основные правила ведения бухучета в общепите (нюансы). — Режим доступа: https://nalog-nalog.ru/buhgalterskij_uchet/vedenie_buhgalterskogo_ucheta/osnovnye_pravila_vedeniya_buhucheta_v_obwepite_nyuansy/