

УДК 657.1: 642.5

*Т.Н. Киченина, А.А. Скорнякова, Д.И. Хайруллина*

ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»,  
г.Казань, email:iana5587@mail.ru

## **ПРОБЛЕМЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Ключевые слова:** бухгалтерский учет, общественное питание, товарооборот, издержки обращения и реализации, возвратные отходы.

Бухгалтерский учет в организациях общественного питания является одним из самых сложных, поскольку сочетает в себе учет производства и продажи готовых блюд, а также обслуживания посетителей с организацией их досуга. Кроме того, усложняет процесс бухгалтерского учета отсутствие законодательного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях общепита. В статье раскрыты основные особенности деятельности предприятий общественного питания, представлены существующие типы предприятий общепита, раскрыты особенности товарооборота, а также изучен порядок ведения бухгалтерского учета. Раскрыты проблемы, которые существуют в бухгалтерском учете на данных предприятия. Разработана схема организации раздельного бухгалтерского учета товаров, готовой продукции и сырья на предприятиях общественного питания, которая позволит следить за расходом сырья, за продажей конкретных блюд и товаров (как в количественном выражении, так и в суммовом), упростит ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, а также сократит количество первичных документов.

*T.N. Kichenina, A.A. Skornyakova, D.I. Khairullina*

CHOU VO "Kazan Innovative University named after V.G. Timiryasov (IEUP)", Kazan,  
email: iana5587@mail.ru

## **PROBLEMS OF ACCOUNTING AT PUBLIC CATERING ENTERPRISES**

**Keywords:** accounting, public catering, trade turnover, costs of circulation and sale, returnable waste.

Accounting in catering organizations is one of the most difficult, because it combines accounting for the production and sale of ready meals, as well as customer service with the organization of their leisure. In addition, the lack of legislative regulation of accounting at catering enterprises also complicates the accounting process, the article reveals the main features of the activities of catering enterprises, presents the existing types of catering enterprises, reveals the specifics of trade turnover, and also studied the accounting procedure. In addition, the problems that exist in accounting on enterprise data are disclosed. A scheme has been developed for organizing separate accounting of goods, finished products and raw materials at public catering enterprises, which will allow monitoring the consumption of raw materials, the sale of specific dishes and goods (both in quantitative terms and in aggregate), simplify accounting at public catering enterprises, and also reduce the number of primary documents.

Общественное питание – одна из специфических отраслей сферы обращения, которая выполняет одну из основных задач, связанную с удовлетворением потребностей населения. Общественному питанию присущи следующие особенности:

1. В организации общественного питания объединяются процессы производства и продажи продукции. Деятельность по производству и продаже на данных предприятиях характеризуется показателями выпуска собственной продукции и розничного товарооборота.

2. Специфика товарных запасов, а именно на предприятиях общественного питания присутствует большое раз-

нообразии продуктов и сырья, и почти нет готовой продукции.

3. Оборачиваемость готовой продукции рассчитывается исходя из срока годности. Наличие отклонений говорит о товарных потерях. Но по некоторым видам сырья и продуктов в организациях общественного питания допускается наличие определенной величины товарных потерь.

4. Изготовление блюд и иной продукции небольшими партиями в зависимости от спроса, а также ограниченные сроки реализации.

5. Ассортимент изготавливаемой продукции, а также покупных товаров зависит от контингента, профессиональ-

ного, возрастного состава, покупательской способности и т.д.

6. Особенности в режиме работы предприятия.

Рассматривая классификацию типов предприятий общественного питания можно выделить следующие типы (рис. 1).

Каждому типу предприятий общественного питания присущи свои признаки, основными из которых являются: тип, контингент потребителей, ассортимент изготавливаемой продукции, ассортимент реализуемых товаров, методы обслуживания, дизайнерские решения, количество мест для потребителей, величина зала обслуживания и т.п.

Товарооборот организаций общественного питания представляет собой экономические отношения, которые возникают при продаже продукции собственного производства (готовых блюд), покупных товаров, а также предоставлению услуг, связанных с организацией питания. Как правило, в организациях общественного питания – розничный товарооборот. Состоит из 2 частей:

1. Продажа готовых блюд (собственное производство).

2. Продажа покупных товаров.

В состав продукции собственного производства относятся продукты питания (готовые блюда, напитки, кулинарные и мучные изделия), полуфабрикаты.

Основная проблема в организации бухгалтерского учета на данного типа предприятиях заключается в том, что учет не подкреплён специальными нормативно-правовыми актами. Поэтому, предприятия общественного питания вынуждены самостоятельно разрабатывать систему бухгалтерского учета, при этом вынуждены использовать различные методические рекомендации и отраслевые инструкции, разработанные для других предприятий.

Сложность в организации бухгалтерского учета в основном заключается в том, что данные предприятия включают три процесса: процесс производства, процесс продажи и процесс потребления готовых блюд и товаров. Калькулирование – важный этап бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.

Калькуляция – это расчет затрат на единицу изготовленных блюд. Расчет себестоимости изготовленных блюд осуществляется в калькуляционной карточке (ОП-1). Форма ОП-1 составляется на каждое наименование блюд на основании сборника рецептур.

К особенностям в деятельности предприятия общественного питания также можно отнести возможность самостоятельно устанавливать размеры наценок и соответственно формировать продажные цены. Единственное на что необходимо обращать внимание предприятиям общественного питания при установлении наценок – это возмещение затрат на производство и продажу продукции. К таким затратам относятся:

1. Затраты на приготовление готовых блюд, т.е. стоимость сырьевого набора, из которого готовятся блюда.

2. Затраты на продажу – затраты, которые связаны с содержанием организации в целом: коммунальные платежи, аренда, заработная плата с отчислениями и т.п.

Существует два метода формирования продажной цены готовых блюд. Первый метод: в калькуляционной карточке сырьё указывается по цене закупки, а затем к общей стоимости сырья, необходимого для приготовления блюда, добавляется вся наценка;

Второй метод: в стоимость всего сырьевого набора сырьё входит уже по продажной цене, т.е. с заранее рассчитанной наценкой, размер которой по различным видам сырья может быть разным.

В зависимости от специфики и особенностей деятельности конкретного предприятия общественного питания, его места нахождения, а также выбора предприятием определенного налогового режима, налогообложение его деятельности может осуществляться с применением следующих систем налогообложения:

1. Общий режим налогообложения.

2. Упрощенная система налогообложения.

3. Патентная система налогообложения.

Предприятия общественного питания – это единственный тип предприятия, который одновременно выполняет три функции: производство, продажа и организация потребления.

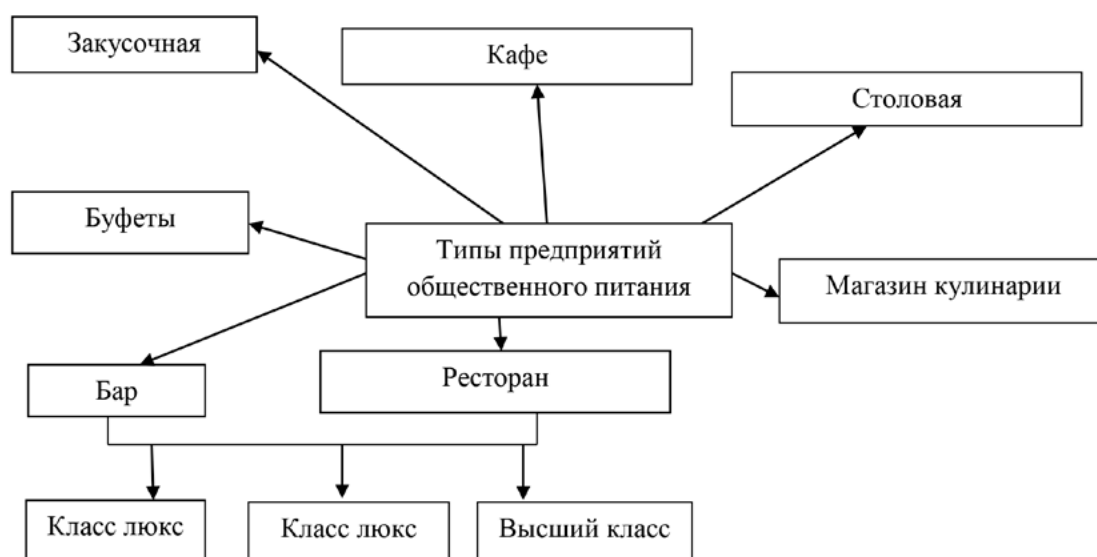


Рис. 1. Классификация типов предприятий общественного питания

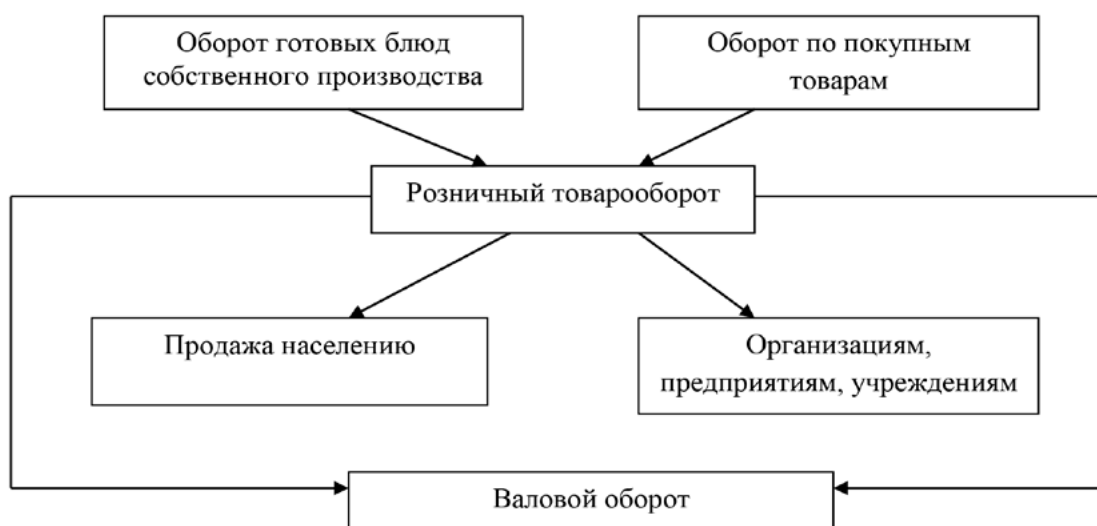


Рис. 2. Состав оборота продукции и товаров предприятий общественного питания

Следовательно, они в бухгалтерском учете используют следующие основные счета:

1. Счета 20 «Основное производство».
2. Счет 41 «Товары».
3. Счет 44 «Расходы на продажу» [1].

Счет 20 «Основное производство» используют для учета затрат связанных с изготовлением готовых блюд, а конкретнее только стоимость сырьевого набора [2]. Все остальные затраты, например, заработная плата повара, коммунальные услу-

ги, аренда и другие учитываются на счете 44 «Расходы на продажу». По нашему мнению, при таком разграничении затрат и расходов, легко можно организовать контроль за соблюдением сохранности сырья и сметы затрат [3].

Главная особенность в организации бухгалтерского учета на предприятиях общепита является использование счета 41 «Товары» для учета сырья, продуктов, готовых блюд и товаров. Применение счета 41 «Товары» обусловлено тем, что

использование счета 43 «Готовая продукция» в соответствии с инструкцией по применению плана счетов невозможно в связи с рекомендацией по использованию данного счета только организациями, которые осуществляют промышленную, сельскохозяйственную или любую производственную деятельность [4].

Согласно ГОСТ 30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий» предприятия общественного питания не относятся к предприятиям производственного типа. Многие предприятия общественного питания для учета продуктов питания используют счета 10 «Материалы», однако по нашему мнению, использование данного счета также не уместно, так как предприятия общественного питания оказывают услуги по организации питания, а не являются производственными предприятиями.

Типовая корреспонденция счетов, применяемая на предприятиях общественного питания представлена в таблице 1.

При продаже блюд и товаров предприятия общественного питания обязаны использовать контрольно-кассовую технику, поскольку вся выручка в общественном питании – это наличные денежные средства. В последнее время все больше используется безналичная оплата, т.е. оплата пластиковыми картами. Следовательно, предприятиям общественного питания необходимо присоединиться к услуге эквайринга. Эквайринговыми услугами называют процесс приема платежных карт для оплаты в розничной торговой сети. В случае использования эквайринга предприятия общественного питания обязаны сделать следующие бухгалтерские записи (табл.2):

**Таблица 1**

Типовые бухгалтерские записи в бухгалтерском учете предприятий общепита

№ п/п	Содержание	Корреспондирующие счета	
		Дебет	Кредит
1	Приобретены сырье, продукты, товары	41	60, 76, 71
2	Отражен НДС	19	60, 76, 71
3	Отражена торговая наценка	41	42
4	Продукты переданы на производство (в столовую)	20	41
5	Отражено внутреннее перемещение между столовыми	20	20
6	Отражено формирование торговой наценки на производстве	20	42
7	Списана себестоимость проданных готовых блюд	90	20
8	Списана себестоимость проданных товаров	90	41
9	Выручка от продажи готовых блюд и товаров	50	90
10	Списаны расходы на продажу	90	44
11	Списана торговая наценка (красное сторно)	90	42
12	Определен финансовый результат	90 (99)	99 (90)

**Таблица 2**

Типовые бухгалтерские записи по учету продажи готовых блюд и товаров по эквайрингу [5]

№ п/п	Содержание	Корреспондирующие счета	
		Дебет	Кредит
1	Отражена выручка от продажи готовых блюд по безналичному расчету	57	90
2	Выручка зачислена на расчетный счет по эквайрингу (за вычетом комиссии банка).	51	57
3	Отражена комиссия банка по услугам эквайринга	91	57

**Таблица 3**

Рекомендуемая структура счета 41 «Товары»

Счет	Субсчет	Аналитические счета
41	1. «Товары на складах, базах, овощехранилищах»	1. «Сырье»
		2. «Товары»
	2. «Товары в розничной торговле»	1. «Готовые блюда»
		2. «Товары»
3. «Тара под товаром и порожняя»		
4. «Покупные полуфабрикаты»		

**Таблица 4**

Рекомендуемая структура счета 90 «Продажи»

Счет	Субсчет	Аналитические счета
90	1. «Выручка»	1. «Готовые блюда»
		2. «Товары»
	2. «Себестоимость продаж»	1. «Готовые блюда»
		2. «Товары»
	3. «НДС»	1. «Готовые блюда»
		2. «Товары»
	9. «Прибыль (убыток) от продаж»	1. «Готовые блюда»
		2. «Товары»

**Таблица 5**

Предлагаемая схема организации раздельного бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания

№ п/п	Содержание	Корреспондирующие счета	
		Дебет	Кредит
1	Приобретено сырье у поставщиков (населения)	41.1.1	60, 76, 71
2	Приобретены товары у поставщиков (населения)	41.1.2	60, 76, 71
3	Отпущено сырье для производства готовых блюд	20	41.1.1
4	Выпущены из производства готовые блюда	41.2.1	20
5	Списаны проданные готовые блюда	90.2.1	41.2.1
6	Переданы товары со склада в розничную торговлю	41.2.2	41.1.2
7	Списаны проданные товары	90.2.2	41.2.2
8	Отражена выручка от продажи готовых блюд	50	90.1.1
9	Отражена выручка от продажи товаров	50	90.1.2
10	Отражен НДС от продажи готовых блюд	90.3.1	68
11	Отражен НДС от продажи товаров	90.3.2	68
12	Отражен финансовый результат от продажи готовых блюд	90.9.1 99	99 90.9.1
13	Отражен финансовый результат от продажи товаров	90.9.2 99	99 90.9.2

По нашему мнению, раздельный учет товаров, готовой продукции, сырьевого набора – необходимость на предприятиях общепита. Кроме того, организовать учет и возвратных отходов. Используемые возвратные отходы – отходы, которые могут быть потреблены самим предприятием для изготовления продукции основного

или вспомогательного производства. Неиспользуемые возвратные отходы могут быть потреблены самим предприятием лишь в качестве материалов топлива либо на другие хозяйственные нужды, либо реализованы на сторону.

Для организации раздельного учета товаров, готовой продукции и сы-

рья, по нашему мнению, необходимо к счету 41 открыть субсчета 1, 2 порядка (табл.3).

Кроме того, при организации бухгалтерского учета продажи готовых блюд и товаров необходимо также организовать отдельный учет (табл.4).

Таким образом, схема отдельного бухгалтерского учета сырья, продуктов, готовых блюд и товаров на предприятиях общественного питания будет выглядеть следующим образом (табл.5).

Таким образом, предложенная схема организации отдельного учета поступления и продажи сырья, готовых блюд и товаров позволит следить за расходом сырья, за продажей конкретных блюд и товаров (как в количественном

выражении, так и в суммовом), упростит ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, а также сократит количество первичных документов.

Таким образом, можно сделать вывод: деятельность предприятий общественного питания специфична, как и сам бухгалтерский учет в данных организациях. Порядок организации и ведения бухгалтерского учета на данных предприятиях не закреплен нормативными актами на законодательном уровне. Организации должны разрабатывать схему бухгалтерского учета самостоятельно, опираясь на отраслевые и методические рекомендации, а также основываясь на практическом опыте.

#### *Библиографический список*

1. Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкции по его применению: Приказ Министерства финансов Российской Федерации от 31 окт. 2000 г. № 94н (с последующими изм.) // В приложении к «Российской газете». 2000. № 48.
2. Давыдова О.В. Учет затрат на производство в общепите. [Электронный ресурс]. URL: <http://lexandbusiness.ru/view-article.php?id=5657> (дата обращения: 17.01.2022).
3. Левкутная Т.В. Особенности бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания // Вестник Южно-Уральского Государственного Университета. Серия: экономика и менеджмент. 2014. Т. 8. № 2. С. 116-119.
4. Денисова М.О. Столовая: учет затрат от сырья до готового блюда // Предприятия общественного питания: бухгалтерский учет и налогообложение. 2016. № 9.
5. Особенности бухгалтерского и налогового учета эквайринга. [Электронный ресурс]. URL: <http://online-buhuchet.ru/uchet-ekvajringa/> (дата обращения: 22.01.2022).