

УДК 657

¹М.А. Кубарь, ²Д.А. Кириченко, ¹А.В. Дубовик

¹ ФГБОУ ВО Донской государственной аграрный университет, Персиановский,
email: zhmanechka@yandex.ru

² Ростовский филиал ГКОУ ВО «Российская таможенная академия», Ростов-на-Дону,
email: deniskirichenko@mail.ru

ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ВЕДЕНИЯ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Ключевые слова: бухгалтерский учет, общественное питание, предприятие, товар, готовая продукция, издержки, товарно-материальные ценности.

В данной статье рассматриваются основы организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания в современных условиях ведения хозяйственной деятельности, а также раскрываются особенности, присущие учету в данной сфере. В ходе исследования уделяется внимание нормативно-правовому регулированию, на основании которого ведется бухгалтерский учет системы общественного питания на территории Российской Федерации. Особое внимание уделено современным средствам автоматизации процессов учета, которые помогают в повседневной работе, как рядовому сотруднику, так и управляющему персоналу. В свою очередь, автоматизация процессов бухгалтерского учета в системе общественного питания предусматривает внедрение информационных технологий, которые направлены на уменьшение того времени, которое тратится на рутинные процессы, перенаправляя его на эффективное управление процессами хозяйственной деятельности.

¹М.А. Kubar, ²D.A. Kirichenko, ¹A.V. Dubovik

¹ Don State Agrarian University, Persianovsky, email: zhmanechka@yandex.ru

² Rostov branch of the State Educational Institution of Higher Education
«Russian Customs Academy», Rostov-on-Don, email: deniskirichenko@mail.ru

FUNDAMENTALS OF THE ORGANIZATION OF ACCOUNTING AT PUBLIC CATERING ENTERPRISES

Keywords: accounting, catering, enterprise, goods, finished products, costs, inventory.

This article discusses the basics of accounting at public catering enterprises in modern conditions of economic activity, and also reveals the features inherent in accounting in this area. In the course of the study, attention is paid to the regulatory and legal regulation, on the basis of which the accounting of the catering system in the territory of the Russian Federation is conducted. Special attention is paid to modern means of automating accounting processes, which help both the ordinary employee and the management staff in their daily work. In turn, automation of accounting processes in the catering system provides for the introduction of information technologies that are aimed at reducing the time spent on routine processes, redirecting it to effective management of business processes.

С точки зрения сложности организации бухгалтерского учета, бухгалтерский учет на предприятиях, осуществляющих хозяйственную деятельность в сфере организации общественного питания занимает если и не первое место, то по крайней мере лидирующие позиции. Связано это, прежде всего с тем, что бухгалтерский учет в этой сфере сочетает в себе непосредственно учет производства готовой продукции в виде достаточно большой номенклатуры блюд, а также организации как торговли, так обслуживания и развлечения посетителей заведений общепита. По сути предприятия общественного питания явля-

ются многофункциональными, в связи, с чем и обуславливается многоуровневый и сложный подход к организации как бухгалтерского, так и налогового учета на предприятиях общепита. В современных условиях развития малого и среднего предпринимательства важную роль играет именно сфера общественного питания, которая занимает лидирующие позиции на рынке оказания услуг, в связи, с чем выбранная тема является в настоящее время актуальной.

Цели исследования

Целью работы является раскрытие особенностей ведения бухгалтерского

учета на предприятиях общественного питания, сложностей и правовых нюансов, с которыми сталкивается бухгалтер в своей повседневной работе в системе общепита на территории Российской Федерации.

Материалы и методы исследования

Теоретико-методологической основой исследования являются научные труды отечественных и зарубежных ученых в области торговли и организации обслуживания населения на территории РФ, а также нормативно – правовые документы. Методами являются сбор, изучение, сопоставление и систематизация, а также анализ информации, полученной в ходе проведения исследования.

Результаты исследования и их обсуждение

Предприятия общественного питания являются теми организациями, которые непосредственно оказывают населению услуги по организации питания, основанные на производстве различных видов кулинарной продукции, а также организации питания и досуга различных групп населения.

Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания не является отдельно регламентированным нормативным актом в сфере бухгалтерского учета. В связи с данным обстоятельством, предприятия общепита имеют полное право самостоятельно разрабатывать алгоритм бухгалтерского учета, придерживаясь при этом методологии и следуя отраслевым инструкциям, которые в своей основе не противоречат действующему законодательству.

Если обратиться к ГОСТ-30389-2013, то можем видеть, что к предприятиям общепита следует относить такие предприятия как рестораны, бары, кафе, буфеты, столовые, закусочные, предприятия быстрого обслуживания или т.н. «фастфуд», кафетерии и кулинарии.

Непосредственно работа бухгалтера в системе общественного питания заключается и базируется в основном на сборе актуальной и проверенной информации. Данная информация включает в себя такие данные как количество поступивших товаров, количество продуктов, непосредственно использован-

ных для приготовления различных блюд, остатки по складу, различные отчисления, выплаты и налоги. По сути, основываясь на качестве и достоверности предоставляемой информации, производится перспективное планирование и просчет всевозможных рисков.

Бухгалтерский учет любой сферы начинается с первичной документации. На предприятиях общественного питания система документооборота в настоящее время основывается на двух основных категориях бланков первичной документации, включающих в себя как унифицированные, так и самостоятельно разработанные формы бланков. На основании действующего законодательства и утвержденным формам формируются кассовые документы, а также другие образцы первичной документации общего назначения. Также в первичной документации может иметь место узкоспециализированная документация, которая разрабатывается с учетом особенностей и специфики работы конкретного предприятия. [5]

В настоящее время на территории РФ на предприятиях общественного питания применяются следующие формы первичной документации:

- калькуляционные карты на каждое блюдо из представленного меню, в которых отражена стоимость использованного для приготовления сырья в пересчете на 100 блюд;
- планы-меню, в которых находится отображение вся та информация, которая касается непосредственно предлагаемых блюд и их состава;
- накладные документы на отпуск со склада товаров и сырья для дальнейшей переработки;
- акты порчи имущества, боя посуды;
- при выдаче продуктов с кухни – акты на выдачу;
- перемещения тары и продуктов питания в пределах кухни отображаются в соответствующем отчете;
- в случае получения авансов от клиентов формируются счета – заказы, в которых фиксируются суммы полученных авансов.

В бухгалтерском учете на предприятиях общественного питания принято выделять три основных участка учета, к ним относятся:

- складское направление;
- непосредственно кухня, где производятся готовые блюда и полуфабрикаты;
- зал, на территории которого происходит обслуживание посетителей.

Стоит также отметить, что отдельно могут выделяться такие направления как бар и кулинария, в которых продаются как готовые блюда, так и полуфабрикаты на вынос.

Рассмотрим особенности складского учета товарно-материальных ценностей на предприятиях общественного питания.

Особенностью учета на данном направлении является тот факт, что некоторые позиции могут рассматриваться с одной стороны, как товар, а могут и как сырье для дальнейшей переработки. Простым примером этого является вода в бутылках. Например, вода может продаваться в заводской бутылке, и она будет считаться товаром, а может быть использована для приготовления коктейля – тогда она считается сырьем для приготовления.

В процессе поступления на склад предприятия ТМЦ происходит формирование типовых бухгалтерских записей, а именно:

- Дт41 Кт60 – поступление товара от поставщиков;
- Дт10 Кт60 – поступление сырья от поставщиков;
- Дт41 Кт71 – закупка товаров подотчетным лицом;
- Дт10 Кт71 – закупка сырья подотчетным лицом;
- Дт19 Кт60 (71) – выделение НДС, если это необходимо.

Что касается НДС, то в настоящее время предприятия общественного питания в большинстве своем применяют упрощенную систему налогообложения, в связи с чем бухгалтер освобождается от усложненной организации учета НДС, которую также можно отнести к одной из основных особенностей учета в системе общепита. В тоже самое время, предприятия общественного питания, которые находятся на общей системе налогообложения (ОСНО), в свою очередь освобождаются от уплаты НДС при соблюдении ряда условий и требований, прописанных в поправках в ст.149 Налогового кодекса РФ

от 02.07.2021 г. ФЗ№ 305. К таким условиям относятся:

- доходы за предыдущий календарный год не превышают 2 млрд. рублей;
- доля доходов от услуг, оказываемых предприятием общепита, составляет 70 и более процентов от общего уровня доходов;

– условие, которое вводится в действие с 01.01.2024 г. предполагает, что среднемесячный размер выплаты работникам находятся в пределах не ниже среднемесячной заработной платы по региону по данному виду деятельности (класс 56).

Информировать налоговые органы, либо подавать уведомления о применении льгот на НДС предприятиям общественного питания не требуется. Об этом напрямую говорит письмо Минфина РФ 19.06.2023г. за №03-07-07/56371.

Товарно-материальные ценности на предприятиях общественного питания учитываются по фактической себестоимости, следовательно, их стоимость формируется исходя из цены поставщика плюс дополнительные накладные расходы. Данное положение отражается в п.9 Федеральных стандартов бухгалтерской отчетности (ФСБУ), ФСБУ 5/2019 «Запасы» Непосредственно накладные расходы отображаются следующими бухгалтерскими проводками:

- Дт10 (41) Кт61 – услуги по доставке либо другие прямые затраты;
- Дт19 Кт60 – отражение входного НДС.

Перемещение товарно-материальных ценностей между подразделениями внутри предприятий общественного питания оформляются на основании документов на внутреннее перемещение. Стоит отметить, что бланки таких документов предприятия имеют право разрабатывать самостоятельно. Однако практика последнего времени показывает, что общепит предпочитает использовать аналоги таких документов, как лимитно-заборная карта либо заборный лист, в которых находит отражение каждая позиция товарно-материальных ценностей, переданных со склада на дальнейшую реализацию или переработку за подписью материально – ответственных лиц.

Как правило, ответственность за сохранность товарно-материальных цен-

ностей возлагается непосредственно на то подразделение общепита, в котором на данный момент производственного цикла находятся товарно-материальные ценности. Но данное деление ответственности не всегда имеет место быть и не является обязательным и не всегда используется бухгалтерией предприятия при проведении мероприятий инвентаризации и установления круга виновных лиц в порче и недостатке. [4]

В настоящее время, на предприятиях общественного питания ревизии и инвентаризации товарно-материальных ценностей проводятся значительно чаще, чем в других сферах хозяйственной деятельности, как правило не реже одного раза в месяц и связано это со следующими факторами:

- большая часть товарно-материальных запасов имеют очень ограниченный срок годности и являются скоропортящимися, для которых требуются особые условия хранения, а также проведение оперативного списания при порче;

- из-за наличия факта двойственности, имеющегося при использовании запасов ТМЦ, имеет место быть своевременное регулирование пересортицы между такими счетами как 41 и 10;

- по относительно большой номенклатуре ТМЦ формируются промежуточные полуфабрикаты, что в свою очередь необходимо учитывать в оперативном порядке.

Рассмотрим особенности и нюансы формирования себестоимости готовых блюд в системе общественного питания.

Основными документами, которыми руководствуются бухгалтерские службы предприятий общественного питания при формировании себестоимости готовых блюд, являются технологическая карта и калькуляционная карточка формы ОП-1. Технологическая карта является по факту рецептом приготовления блюда, в котором содержатся список ингредиентов в натуральных единицах, необходимых для производства либо одной порции блюда, либо нескольких порций. Единой формы технологической карты действующим законодательством не предусмотрено, поэтому предприятия общепита разрабатывают свои бланки и формы технологической карты.

Непосредственно калькуляция себестоимости готовых блюд производится и формируется в калькуляционной карточке по форме ОП-1, которая утверждена постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 № 132. Данная форма не является строго предписанной, но практика показывает, что общепит предпочитает использовать именно данную форму.

Непосредственно, производство подавляющего большинства блюд требует поэтапного подхода при их приготовлении. На первом этапе, как правило, изготавливаются полуфабрикаты, а затем, на основе данного полуфабриката производится конечный продукт. Самым простым примером того является соус, который входит в конечное блюдо. Здесь мы должны составить индивидуальную технологическую карту на соус, рассчитать и сформировать себестоимость, а далее, включить стоимость соуса в калькуляционный расчет конечного блюда.

На практике, при приготовлении сложносоставных блюд используется счет 21 «Полуфабрикаты собственного производства». Ниже представлены типовые бухгалтерские проводки, присущие бухгалтерскому учету приготовления блюд в общепите:

- ДТ 10– КТ 60,71 – закупка необходимых ингредиентов;

- ДТ 21-КТ 10 – выписаны продукты в переработку;

- ДТ 20– КТ 10, 21 – продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства блюд;

- ДТ 90-КТ 20 – списание себестоимости реализации блюд.

Приведенный выше метод формирования калькуляции себестоимости является традиционным, который подразумевает две методики расчета конечной цены блюд:

- производственный, при котором все ингредиенты в калькуляционной карте учитываются по закупочной стоимости и далее уже добавляются надбавки, такие как наценка и НДС. Такая методология подходит для заведений, использующих разные наценки в единой кухне, например, если одинаковое блюдо готовится для ресторана или столовой;

– торговая методика подразумевает учет стоимости компонентов блюда по продажной цене в калькуляционной карточке. Таким образом, полученная итоговая сумма является конечным ценником, который далее и вносится в меню;

На цену некоторых готовых блюд могут оказывать существенное влияние следующие рыночные факторы:

- цена аналогичных блюд у конкурентов;
- покупательская способность определенных групп населения;
- тарифы ЖКХ и аренда;
- окупаемость оперативных вложений.

В данном случае, расчет цены готовой продукции целесообразно рассчитывать исходя из анализа рыночной ситуации, предпочтений гостей заведения и других факторов, которые напрямую не связаны с себестоимостью. Данный метод расчета себестоимости является рыночным и требует постоянной корректировки.

В настоящее время как традиционный, так и рыночный метод формирования себестоимости готовых блюд в чистом виде используется крайне редко. Как правило, предприятия общепита комбинируют эти два метода в несколько этапов:

- непосредственное заполнение калькуляционной карточки для определения себестоимости одной порции блюда;
- учитывая факторы рынка и маркетинга, в карте указывается расчетная стоимость блюд;
- основываясь на расчете продажной цены и себестоимости, рассчитывается наценка, которая должна быть указана в карточке.

подавляющее большинство предприятий общественного питания в своей работе опираются на меню, т.е. список блюд, который доступен для приобретения в конкретном заведении. Например, если овощи разные по стоимости закупки, в зависимости от времени года, то цена может оставаться одинаковой, изменится лишь маржа предприятия общепита. С другой стороны, если разброс цен носит постоянный характер, то это может являться фактором пересмотра цен в меню.

Продажа готовой продукции предприятием общественного питания под-

разумеает обязательное наличие контрольно-кассовой техники, что, прежде всего, обусловлено тем фактом, что большая часть выручки предприятия – это непосредственно расчеты потребителями наличными денежными средствами. Также выручкой от продаж в системе общепита признается доход от обычных видов деятельности предприятия. Выручка при этом также отражается типовыми бухгалтерскими проводками:

- ДТ 50 КТ 90.1 – поступление наличной выручки в кассу предприятия
- ДТ 57 КТ 90.1 – поступление выручки по системе эквайринга;
- ДТ 51 КТ 57 – зачисление на расчетный счет предприятия общепита выручки по системе эквайринга без учета комиссионных платежей за эквайринг;
- ДТ 91 КТ 57 – учитывается комиссия за систему эквайринга;
- ДТ 62 КТ 90.1 – учтена безналичная выручка;
- ДТ 90.2 КТ 20,41 – учет списания стоимости реализованной продукции.

В настоящее время на территории РФ бухгалтерский учет расходов хозяйствующего субъекта регламентируется нормами, прописанными в Положении о бухгалтерском учете (ПБУ), а именно ПБУ 10/99, которые утверждены приказом Министерства финансов РФ от 06.06.1999г. за №33н. Но, стоит отметить, что в них прописаны лишь только общие правила учета расходов и издержек, при этом, не отражая специфику отрасли. Таким образом, методики учета как издержек, так и расходов разрабатываются предприятиями общепита самостоятельно и должным образом фиксируются в учетной политике.

Исходя из требований ПБУ 10/99, прямые расходы, к которым относятся закупка сырья, оплата труда персонала, амортизация, учитываются на счете 20 «Основное производство», а косвенные расходы, не связанные с производством, такие, например, как оплата труда административного персонала и начисления на нее, аренда и прочее учитываются на счете 25 и 26, «Общепроизводственные расходы» и «Общехозяйственные расходы» соответственно. [2]

Стоит отметить, что зачастую предприятия общественного питания на счете 20, как правило, учитывают лишь сто-

имость того сырья, которое используется для приготовления блюд, а остальные издержки, которые имеют место быть учитываются на счете «Коммерческие расходы». Это явление можно связать как с особенностями формирования себестоимости производства по счету 20, так и с регулярными периодическими изменениями закупочных цен на необходимое сырье, которые влияют на оборот по счету 20, а счет 44, в свою очередь, в конце месяца закрывается на себестоимость продаж, а проводкой для этого является ДТ 90.2 КТ 44. Также помимо традиционных видов расходов в счет 44 в условиях предприятий системы общественного питания могут быть включены такие расходы как:

- оформление ресторанный зала или зала кафе по индивидуальному заказу;
- расходы на организацию и проведение развлекательного сопровождения;
- гонорары приглашенным актерам, аниматорам и ведущим;
- амортизационные отчисления оборудования залов, рекламных вывесок и баннеров;
- затраты, необходимы для проведения стимулирующих акций.

Отдельно стоит отметить и иные специфические издержки, которые присущи предприятиям общественного питания, такие как бой посуды, порча продуктов и т.д. Данные издержки отображаются следующими бухгалтерскими проводками:

- ДТ 94 КТ 10,41 – издержки списываются по результатам проведенной инвентаризации;
- ДТ 73 КТ 94 – в случае возможности установления виновных лиц издержки списываются на последних;
- ДТ 91 КТ 94 – списание расходов сверх уровня норм естественной убыли, но не уменьшающих норм естественной убыли, которые невозможно установить виновных лиц.

В заключительной части работы предлагается рассмотреть варианты автоматизации процессов учета на предприятиях общественного питания.

В современных высокотехнологичных условиях процесс автоматизации предприятий общественного питания можно разделить на три составных компонента:

– склад и кухня. Сюда можно отнести создание технологических карт, работа с различными едиными государственными автоматизированными информационными системами учета подконтрольных товаров;

– аналитические и маркетинговые процессы, куда можно отнести расчет зарплаты, финансовая отчетность, уровень прибыли, клиентская база, мероприятия по привлечению клиентов;

– залы и касса. Это прием заказов, формирование пречек и чеков, отправка заказов на кухню, возможность получения официантами чаевых;

Как правило, автоматизация процессов учета на предприятиях общественного питания повышает эффективность хозяйственной деятельности, сводит на нет риск возможных ошибок по невнимательности и из-за пресловутого «человеческого фактора». Грамотно организованная цифровизация, как правило, облегчает работу обслуживающего персонала, способствует повышению расходов и снижению уровня издержек и, в конечном итоге, помогает повысить уровень обслуживания посетителей и гостей заведения [3]. Ниже представлен список топ – решений автоматизации процессов учета на предприятиях общественного питания, которые в настоящее время пользуются популярностью среди владельцев ресторанный бизнеса в России.

Система автоматизации «RESTIK». Данная система разработана исключительно российскими программистами, которые в своей работе основывались исключительно на пожеланиях и предпочтениях местных предпринимателей от системы общепита. Данный высокотехнологичный продукт является единым комплексом программных решений, которые объединены в единое рабочее пространство, которое можно подстроить под индивидуальные требования конкретного предприятия. Программное решение позволяет автоматизировать работу официантов и кухни, доставки, а также создание меню в электронном виде.

Также «RESTIK» позволяет отслеживать и анализировать важные показатели хозяйственной деятельности непосредственно на серверах разработчиков,

что исключает покупку дополнительно дорогостоящего оборудования.

Quick resto. Данное программное решение позволяет также комплексно подходить к автоматизации учета в общепите, обеспечивая цифровизацию складского хозяйства, контроль остатков сырья на складах, своевременное пополнение запасов. Вес и себестоимость готовых блюд также рассчитывается в автоматическом режиме.

БИТ.АППЕТИТ.РЕСТОРАН. Это уникальное решение, которое позволяет подстроиться под требования заведения. В данном продукте реализованы интерфейсы, как для официантов, барменов, кассиров, так и для администрирования заведения.

Tillyrad. Является единой системой автоматизации для ресторанного бизнеса. Ее преимущество заключается в способности работать с высоким потоком гостей, избегая при этом временных лагов, а также обладает огромным функционалом «от» и «до».

Контур. Данное приложение автоматизирует весь учет, заказ поставок от контрагентов, составление меню и т.д. Отлично данная программа зарекомендовала себя при взаимодействии с различными ЕГАИС и системой «Меркурий». Также предусмотрено автоматическое составление технологических карт блюд.

Безусловно, лидером на Российском рынке продуктов автоматизации хозяйственной деятельности является корпорация «1С». Программным решением данного разработчика для целей учета на предприятиях системы общественного питания является «1С Предприятие. Общепит». Данный продукт позволяет

автоматизировать оперативный, бухгалтерский, а также налоговый учет предприятий общественного питания различных форматов. Программа позволяет автоматизировать многие функции, присутствующие как обслуживающему персоналу, так и управляющему персоналу. Конфигурация данного решения основывается на отраслевых особенностях и специфике системы общепита.

Выводы

Таким образом, анализируя полученную информацию в ходе исследования, можно сделать выводы о том, что процессы учета на предприятиях общественного питания в современных условиях ведения хозяйственной деятельности являются специфичными и обладают рядом особенностей, которые не присущи другим отраслям народного хозяйства. Порядок бухгалтерского учета именно в данной сфере не регулируется специальными нормативными и законодательными актами. Предприятия системы общепита наделены правом самостоятельно разрабатывать порядок бухгалтерского учета, придерживаясь при этом действующего законодательства и базируясь на отраслевых рекомендациях уполномоченных органов государственной власти, а также принимая во внимание накопившийся практический опыт. А в свою очередь автоматизация процессов учета и перевод их в цифровую плоскость позволяет облегчить труд персонала предприятий и управленческому корпусу позволит более скрупулезно сосредоточиться на развитии бизнеса в будущих периодах, учитывая при этом все выявленные ошибки и недопущения их в будущем.

Библиографический список

1. Федеральный закон от 06.12.2011 № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» (в ред. от 05.12.2022 № 498-ФЗ).
2. Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» (ПБУ 10/99) [Электронный ресурс]: утверждено приказом Минфина РФ от 6 мая 1999 года № 33н (в ред. от 06.04.2015 № 57н).
3. Баздырев Ю. Как автоматизировать свой бизнес: практический кейс // Современный ресторан. 2020. № 9. С. 24-35.
4. Бухгалтерский учет в розничной торговле: шпаргалка для начинающего предпринимателя // Современная торговля. 2022. № 6. С. 66-69.
5. Писарев Д.И. Дистанционная продажа отдельных категорий товаров // Бухгалтерский учет. 2020. № 1. С. 97-101.