

УДК 338.45

Обидова Сабина Махмаднабиевна,

студент,
кафедра финансового и налогового менеджмента,
Институт экономики и управления
ФГАОУ ВО «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н.Ельцина»,
г. Екатеринбург, Российская Федерация

Юрьева Лариса Владимировна,

доктор экономических наук, доцент,
профессор кафедры финансового и налогового менеджмента,
Институт экономики и управления
ФГАОУ ВО «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н.Ельцина»,
г. Екатеринбург, Российская Федерация

ОСОБЕННОСТИ И СПЕЦИФИКА УЧЕТА СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ*Аннотация:*

В статье рассматриваются особенности учета затрат в организациях общественного питания, которые обусловлены специфическими отраслевыми и организационно-экономическими факторами. Подробно анализируются индивидуальные аспекты учетного процесса, влияющие на управление финансовыми потоками и оптимизацию затрат. Особое внимание уделяется методам и инструментам, позволяющим эффективно контролировать расходы на производство и обслуживание.

Ключевые слова:

Учет, продукция, методы, затраты, оптимизация, отрасль, себестоимость, материалы.

Актуальность статьи обусловлена продолжающейся трансформацией рынка общественного питания, которая требует внедрения современных подходов к учету затрат. В условиях высокой конкуренции и изменяющихся потребительских предпочтений организациям общественного питания необходимо оптимизировать свои расходы для сохранения рентабельности и устойчивости на рынке. Правильный учет затрат становится ключевым элементом эффективного управления, позволяющим не только контролировать финансовые потоки, но и принимать обоснованные управленческие решения. Учитывая уникальные особенности этой отрасли, изучение методов учета затрат становится особенно важным для повышения эффективности и качества предоставляемых услуг. Данная статья ставит своей целью выявить значимость учета затрат в сфере общественного питания.

В соответствии с ГОСТ-30389-2013, к предприятиям общественного питания относятся такие заведения, как рестораны, бары, кафе, буфеты, столовые, закусочные, а также точки быстрого питания («фастфуд»), кафетерии и отделы кулинарии в магазинах и торговых центрах.

Индустрия общественного питания стремительно развивается, становясь одним из ключевых драйверов экономического роста. Она охватывает интересы практически всех слоев населения и оперативно реагирует на изменения рыночных потребностей. Согласно данным Росстата, количество объектов общественного питания увеличивается быстрыми темпами, а их структура расширяется. Основную долю в структуре заведений рынка общественного питания в денежном выражении составляют следующие категории: фастфуд, пиццерии, суши-шопы – 31%; рестораны, кафе, бары – 36%; кофейни – 5%. [1] Учитывая рост спроса и высокую конкуренцию, предприятия общественного питания должны развиваться и совершенствовать системы управленческого и бухгалтерского учета. М. С. Зырянова в своей статье «Особенности организации учета затрат в отрасли растениеводства» подчеркивает, что бухгалтерский финансовый и управленческий учет играют ключевую роль в управлении предприятием, поскольку они отражают важные аспекты производственного процесса, характеризуют финансовое положение компании и служат основой для принятия управленческих решений. [2]

В Российской Федерации на предприятиях общественного питания используются следующие формы первичной документации: калькуляционные карты на каждое блюдо(в которых отражена стоимость использованного для приготовления сырья, пересчитанная на 100 блюд), планы-меню, накладные на отгрузку товаров и сырья, акты о повреждении имущества и разбитии посуды, акты на выдачу продуктов с кухни, отчеты о передвижениях тары и продуктов внутри кухни, счета-заказы при получении авансовых платежей от клиентов. [3]

Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания не имеет отдельного регулирования в виде специального нормативного акта. Поэтому данные организации имеют право разрабатывать собственный порядок бухгалтерского учета, следуя при этом методологии и руководствуясь отраслевыми инструкциями, которые не противоречат действующему законодательству. Учет расходов представляет собой ключевой аспект бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания. Основным документом, регулирующим этот процесс, — это ПБУ 10/99. Однако в силу специфики деятельности, предприятия могут разрабатывать собственные алгоритмы учета расходов.

В статье «Особенности ведения бухгалтерского учета в ресторанном бизнесе» А.С. Семикова и Е.В. Терещенкова отмечают, что формируя систему бухгалтерского учета предприятий общественного питания, следует учитывать несколько ключевых особенностей:

1. Учет товарно-материальных ценностей.
2. Учет себестоимости продукции
3. Специфические расходы и списания. [4]

Одной из особенностей учета товарно-материальных ценностей в общественном питании является то, что они могут выступать как товарами, реализуемыми непосредственно клиентам, так и сырьем, используемым в процессе приготовления блюд. Например, соевый соус может быть продан клиенту как отдельный продукт или использован в приготовлении блюд и других соусов. Бухгалтерский учет таких товаров и сырья ведется согласно пункту 9 ФСБУ 5/2019 «Запасы». Для решения этой задачи организации применяют специальные документы на внутреннее перемещение. Кроме того, инвентаризация в организациях общественного питания проводится гораздо чаще, чем на других предприятиях, что связано с необходимостью контроля сроков годности, учета полуфабрикатов и устранения возможной пересортицы между счетами 10 «Материалы» и 41 «Товары». [4]

Процесс учета производства и формирование себестоимости также имеет свои особенности. В учреждениях общественного питания основной производимой продукцией являются блюда. Для расчета затрат, связанных с их производством, используются нормативные и технологические документы, а также сборники рецептов. Эти источники содержат информацию о нормах расхода сырья и выхода готовой продукции. Организации могут самостоятельно разрабатывать подобные документы и использовать их в своей работе. В учреждениях общественного питания обязательно ведется калькуляционная карточка, где фиксируется стоимость каждого блюда. Согласно плану счетов бухгалтерского учета, фактическая себестоимость конкретных видов блюд, учитывается по счету 20 «Основное производство». По дебету этого счета отражаются прямые затраты, связанные с изготовлением блюд: стоимость материалов, входящих в состав продукции (ингредиентов), затраты на заработную плату основным производственным работникам, отчисления на социальные нужды и другие прямые расходы. [4]

Стоит учитывать тот факт, что в себестоимости готового блюда не все продукты учитываются по закупочной цене. Некоторые сырьё проходит предварительную обработку, чтобы создать полуфабрикат. В технологических картах такие позиции отмечаются как «ПФ». Если в рецепте указано «ПФ», нужно обратиться к технологической карте полуфабриката и провести подготовительные работы. Затем, когда все полуфабрикаты и материалы готовы, начинают приготовление блюда. Рассмотрим пример. Столовая предлагает тефтели из фарша с рисом. Состав продукта:

- ПФ говяжий фарш — 100 г;
- ПФ рис сваренный — 20 г;
- соль — 2 г;
- перец — 1 г;
- масло растительное — 20 мл.

Организация «А» закупает говядину по 60 руб. за кг, цена — 210 руб. за кг. Если использовать эти данные для расчета себестоимости готового блюда, получится ошибка. Поэтому сначала сырьё преобразуют в фарш.

Из 60 кг говядины получают 50 кг фарша, себестоимость 1 кг — 247,6 руб. Эту величину используют для определения себестоимости тефтели: на одну котлету — 24,76 руб.

Аналогично поступают с рисом, который покупают за 51 руб./кг. Его варят по технологической карте, себестоимость полуфабриката — 78 руб./кг. На долю готового блюда придётся 1,53 руб.

Сырьё в исходном виде списывают следующими проводками:

- Дт 20 / Кт 10 — сырьё отправляют в производство.
- Дт 90 / Кт 20 — списана себестоимость сырья.

Полуфабрикаты:

- Дт 10 / Кт 60 — закуплено 60 кг говядины.
- Дт 21 / Кт 10 — в производство передано 60 кг говядины.
- Дт 20 / Кт 21 — в производство блюд передано 50 кг говяжьего фарша.
- Дт 90 / Кт 20 — списана себестоимость говядины в составе готового блюда.

Учёт приготовления блюд автоматизируется. Это позволяет снизить рабочую нагрузку на сотрудников, минимизировать ошибки и повысить точность учета. Специализированное программное обеспечение облегчает анализ работы кухни, помогая выявлять случаи перерасхода ресурсов и иные операционные недостатки. [4]

Отражение просроченных продуктов и разбитой посуды в бухгалтерском учете осуществляется следующими проводками:

Дт 94 Кт 10 (41) — по результатам инвентаризации;

Дт 73 Кт 94 — если ущерб относится к виновным лицам;

Дт 91 Кт 94 — при списании расходов в пределах установленных норм, которые уменьшают налоговую базу (нормы установлены приказами Минсельхоза РФ);

Дт 91 Кт 94 — при списании расходов сверх норм, которые не уменьшают налоговую базу, когда невозможно определить виновных лиц.

Косвенные расходы на управление и обслуживание производства не включаются в себестоимость конкретной продукции. Они накапливаются на счетах 25 «Общепроизводственные расходы» и 26 «Общехозяйственные расходы», где распределяются по статьям затрат и структурным подразделениям. В конце отчетного периода эти суммы списываются в дебет счета 20 «Основное производство» для формирования общей величины затрат. Общехозяйственные затраты со счета 26 могут списываться в дебет счета 90 «Продажи» согласно учетной политике организации. Поскольку организации общественного питания обладают разнообразной структурой, требуется адаптация бухгалтерского учета к специфике каждой из них. Таблица 1 демонстрирует различные виды организаций общественного питания и их воздействие на бухгалтерский учет.

Таблица 1 – Виды организаций общественного питания и их влияние на формирование бухгалтерского учета [составлено 5,6]

Признак	Вид организации	Характеристика
По характеру обслуживания	Самообслуживание	Наличие официантов в штате влияет на объем дополнительных расходов на оплату труда. В бухгалтерском учете будут зафиксированы соответствующие операции по выплатам за предоставленные услуги.
	Обслуживание официантами	
Торгово-производственный признак	Сложный производственный процесс	Влияние на присутствие или отсутствие затрат, связанных с производством готовой продукции, на структуру себестоимости изготовленных блюд, на наличие расходов, связанных с начислением и выплатой заработной платы работникам производства (кухни).
	Простой производственный процесс	
Характер организации досуга	С развлекательной программой	От наличия развлекательной программы зависит объем дополнительных расходов на ее организацию.
	Без программы	
Основная цель деятельности	Коммерческая	Влияние на определение финансовых результатов, распределение прибыли и инвестирование за счет полученной прибыли.
	Некоммерческая	
Территориальная распространенность	Единичные организации	При наличии сети формируется консолидированная финансовая отчетность.
	Сетевые организации	

Завершающим шагом в процессе учета затрат является формирование калькуляций себестоимости различных видов произведенной продукции на основании детального распределения затрат по каждому объекту калькуляции в рамках счета 20 «Основное производство». Калькулирование себестоимости продукции в общественном питании охватывает:

- Выбор объекта калькулирования: Организация выбирает объект калькулирования и устанавливает уровень его детализации исходя из специфики своей деятельности – будь то производство товаров или предоставление услуг.
- Определение уровня детализации калькулируемой себестоимости: Решение о том, будет ли использоваться полная или сокращенная система калькулирования себестоимости продукции.
- Организация системы учета затрат: Создание системы учета, которая обеспечивает сбор информации о затратах в разрезе структурных подразделений и экономических элементов.

- Классификация затрат на прямые и косвенные: Прямые затраты непосредственно относятся на объекты калькулирования, тогда как косвенные распределяются на основе экономически обоснованных методов либо относятся на себестоимость продаж при применении метода директ-костинга.
 - Оценка незавершенного производства: Использование выбранного в учетной политике метода оценки остатков незавершенного производства.
 - Расчет общей себестоимости произведенного объема продукции: Суммирование всех затрат за отчетный период, включая начальные остатки незавершенного производства, минус конечные остатки незавершенного производства, с учетом стоимости возвратных отходов и вычетом потерь от брака.
 - Вычисление себестоимости единицы продукции: Полученную общую сумму затрат делят на количество произведенной продукции (или оказанных услуг), чтобы получить себестоимость одной единицы.
- Учет затрат в индустрии общественного питания играет важную роль в эффективном управлении предприятиями и принятии обоснованных управленческих решений. Особенности учета товарно-материальных ценностей, производства и формирования себестоимости блюд требуют внимательного подхода и использования специализированных документов и методик. Значимость правильного учета затрат подчеркивается необходимостью оперативной реакции на изменения рыночных условий и удержания конкурентоспособности.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Розничная торговля и общественное питание <https://rosstat.gov.ru/statistics/roznichnayatorgovlya>
2. Ильшева Н.Н., Юрьева Л.В., Синянская Е.Р., Савостина О.В. Учет и анализ в управлении бизнесом: учебное пособие. – Екатеринбург, 2020. 350 с.
3. Особенности ведения бухгалтерского учета в ресторанном бизнесе/ А.С. Семикова., Е.В. Терещенкова // Хроноэкономика. - 2022. - №1 (35). - С.26-34. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/osobennosti-vedeniyabuhgalterskogo-ucheta-v-restorannom-biznese>
4. Долженкова Е.В., Казакова М.А., Юрьева Л.В. Управленческий учет затрат на промышленных предприятиях в условиях инновационной экономики. – М. РУСАЙН, 2015. – 290 с.
5. Золотарева Г.А. Анализ проблем управленческого учета в сфере общественного питания в России / Г.А. Золотарева, Е.И.Сакулина // Журнал прикладных исследований. - 2023. - №1. С.8-14. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/analiz-problem-upravlencheskogo-ucheta-v-sfereobschestvennogo-pitaniya-v-rossii>
6. Нагорная Д.Д., Тенишева К.А., Бровчак С.В. Развитие сферы общественного питания в системе социально-экономичес Семикова А.С. Особенности ведения бухгалтерского учета в ресторанном бизнесе

Obidova Sabina Mahmadvabievna,

student,

department of applied economics and finance,

institute of economics and management

Ural Federal University named after the First President Russia of B.N.Yeltsin"

Yekaterinburg, Russian Federation

Iureva Larisa Vladimirovna,

doctor of economics, professor,

professor of department of financial and tax management,

Institute of Economics and Management

Ural Federal University named after the First President Russia of B.N.Yeltsin"

Yekaterinburg, Russian Federation

FEATURES AND SPECIFICS OF ACCOUNTING FOR THE COST OF PRODUCTS IN PUBLIC CATERING ORGANIZATIONS

Abstract:

The article discusses the features of cost accounting in catering organizations, which are caused by specific industry and organizational and economic factors. The individual aspects of the accounting process affecting financial flow management and cost optimization are analyzed in detail. Special attention is paid to methods and tools that allow effective control of production and maintenance costs.

Keywords:

Accounting, products, methods, costs, optimization, industry, cost, materials.