

ОСОБЕННОСТИ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА ЗАТРАТ И КАЛЬКУЛИРОВАНИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Панова Евгения Александровна

магистрант, Уральский государственный экономический университет, РФ, г. Екатеринбург

Поведишникова Светлана Викторовна

канд. экон. наук, доцент, Уральский государственный экономический университет, РФ, г. Екатеринбург

FEATURES OF ACCOUNTING OF COSTS AND CALCULATION OF COST OF PRODUCTS IN PUBLIC CABINETS

Evgeniya Panova

graduate student, Ural State Economic University, Russia, Yekaterinburg

Svetlana Povedishnikova

Candidate of Economic Sciences, Associate Professor, Ural State University of Economics, Russia, Yekaterinburg

Аннотация. Цель исследования – рассмотрение особенностей бухгалтерского учета при калькулировании себестоимости на предприятиях общественного питания. Актуальность темы обусловлена сложностью бухгалтерского учета предприятий общественного питания в результате объединения процессов производства, перемещения сырья, продукции между складом, кухней и реализации готовой продукции. В процессе исследования использовались методы логического анализа. В результате обозначены основные статьи калькулирования себестоимости, документы, которыми закреплены данные нормы на предприятии, используемые в бухгалтерском учете проводки для отражения текущих расходов.

Abstract. The purpose of the research is to consider the peculiarities of accounting when calculating the cost at public catering establishments. The relevance of the topic is due to the complexity of the accounting of public catering enterprises as a result of the combination of production processes, the movement of raw materials, products between the warehouse, kitchen and the sale of finished products. During the research, the methods of logical analysis were used. As a result, the main articles of costing are identified, the documents that secure these norms at the enterprise, used in accounting transactions to reflect current expenses.

Ключевые слова: калькуляция; технологическая карта; технико-технологическая карта; прямые затраты; косвенные затраты; норма естественной убыли.

Keywords: calculation; technological map; technical and technological map; direct costs; indirect costs; rate of natural loss.

Сфера общественного питания на данный момент времени является очень популярной. Особенно доставка готовых блюд во многом облегчает жизнь каждого человека и экономит время, создает максимально комфортные условия для времяпровождения и отдыха.

Бухгалтерский учет предприятий общественного питания является наиболее трудным. Сложность заключается в сочетании процессов производства и реализации готовой продукции. При реализации товаров без дополнительной переработки и предоставления различного спектра услуг требуются дополнительные операции по ведению учета: перемещение товаров между подразделениями, контроль торговой наценки, грамотное отражение на счетах учета операций по оказанию услуг.

Вне зависимости от размеров и типа предприятия общественного питания – ресторан, кафе, столовая – выделяют три основных подразделения: склад, кухня (производство продукции), буфет (реализация готовой продукции). Сочетание на предприятии общественного питания производственной и торговой функции значительно усложняет ведение учета [3].

Главной особенностью бухгалтерского учета предприятия общественного питания является калькулирование себестоимости одной порции блюда. Только после окончательного расчета всех затрат на производство одной единицы продукции можно установить цену реализации [1].

Задачей бухгалтера-калькулятора является нахождение оптимального варианта стоимости сырьевого набора с целью получения максимальной прибыли, контроль выполнения установленных норм затрат, прогнозирование возможных способов по уменьшению себестоимости в условиях постоянно меняющихся цен на сырье и выявление резервов для улучшения качества готовой продукции.

Группировка себестоимости по статьям калькуляции происходит в зависимости от способа включения затрат в себестоимость, подразделения предприятия, с которым непосредственно связаны эти затраты. Данный перечень организация закрепляет самостоятельно в учетной политике. Прямые затраты непосредственно связаны с производством и реализацией определенного вида продукции: сырье и материалы; возвратные отходы (вычитаются); покупные полуфабрикаты; топливо и энергия на технологические цели; оплата труда производственных рабочих; отчисления на социальные нужды производственных рабочих [4].

Бухгалтерские записи по учету прямых затрат в себестоимости готовой продукции представлены в таблице 1.

Таблица 1

Учет прямых затрат в себестоимости готовой продукции

Дт	Кт	Содержание операции
20	10	Списание сырья, материалов со склада в производство
10	20	Стоимость возвратных отходов, исключаемых из себестоимости
21	20	Принятие к учету полуфабрикатов основного производства
20	21	Передача полуфабрикатов со склада в производство
20	70	Начисление заработной платы работникам основного производства
20	69	Начисление страховых взносов с заработной платы работников основного производства
20	02	Начисление амортизации оборудования, используемого в основном производстве
20	60	Принятие к учету работ (услуг), оказанных сторонними организациями (например, водоснабжение)

Косвенные затраты требуются для организации процесса производства и управления

предприятия в целом, относятся к себестоимости нескольких видов продукции и распределяются согласно установленной пропорции: общепроизводственные расходы; общехозяйственные расходы; потери от брака; прочие производственные расходы; расходы на продажу [4].

К общепроизводственным расходам относятся расходы, связанные с обслуживанием основных и вспомогательных производств: заработная плата сотрудников, которые занимаются обслуживанием производства, аренда машин, оборудования, ремонт основных средств (Дт 25 – Кт 10 (02, 05, 70, 69, 60, 71 и т.д.).

К общехозяйственным расходам относятся расходы, связанные с аппаратом управления, административно-хозяйственными нуждами: амортизация основных средств, не занятых в основном производстве, аренда помещений, текущий ремонт административно-хозяйственных помещений, консультационные услуги, программное обеспечение, представительские расходы, заработная плата и отчисления сотрудников АУП (Дт 26 – Кт 10 (02, 05, 70, 69, 60, 71 и т.д.) [2].

Для обобщения информации об окончательных потерях от брака и затратах по его устранению используется счет 28 «Брак в производстве».

К прочим расходам относятся затраты, не подходящие по критериям в другие группы. К ним можно отнести, например, затраты организации на сертификацию продукции или лицензию на определенный вид деятельности. Стоимость затрат будет списываться в течение всего срока действия сертификата или лицензии. В данном случае будет использоваться счет 97 «Расходы будущих периодов»: Дт 26 – Кт 97 – ежемесячное отражение стоимости работ по сертификации или лицензированию в себестоимости продукции.

Бухгалтерские проводки при учете косвенных затрат в себестоимости готовой продукции представлены в таблице 2.

Таблица 2

Учет косвенных затрат в себестоимости готовой продукции

Дт	Кт	Содержание операции
20	25	Списание общепроизводственных расходов
20	26	Списание общехозяйственных расходов
20	28	Списание на себестоимость потерь от брака
43	20	Отражение выпуска готовой продукции по фактической себестоимости
90.02	43	Списание реализованной продукции по фактической себестоимости
62	90.01	Отражение выручки от продажи готовой продукции

Унифицированная форма калькуляционной карточки ОП –1 утверждена Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 №132. Для каждого блюда она составляется отдельно. Закладка продуктов может использоваться на разное количество порций в зависимости от потребностей предприятия. В калькуляционной карте указываются сырьевой набор в стоимостном выражении (в рублях) на определенное количество порций, стоимость одной порции, выход готового продукта (в граммах), сумма наценки, продажная цена.

Важными документами также являются технологическая и технико-технологическая карта. Согласно ГОСТ 31987-2012 технологическая карта создается на основании рецептуры, в ней указывается только алгоритм приготовления блюда и необходимая закладка продуктов. Техничко-технологическая карта создается без использования рецептуры, например, в случае создания нового фирменного блюда [2].

В технико-технологической карте обязательно указываются следующие данные:

1. Область применения – наименование блюда, реализуемой организации;
2. Требования к сырью – требования нормативной документации, сертификат и удостоверение качества;
3. Список и нормы закладки продуктов, выход готовой продукции, готовый вес одной единицы продукции. Масса указывается нетто и брутто;
4. Технологический процесс – полный поэтапный процесс приготовления блюда;
5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда;
6. Показатели качества и безопасности продукции. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
7. Энергетическая и пищевая ценность блюда на выход 100 гр;
8. Срок годности, температура хранения.

Создание технико-технологической карты одного блюда – очень трудоемкое дело. Добиться хорошего результата возможно только при совместном взаимодействии заведующего производством, бухгалтера-калькулятора и повара. От качества и правильности составления калькуляции зависит дальнейший процесс работы по оприходованию и списанию продуктов, перемещению и выпуску продукции, регулированию остатков на складах.

Результат проведенного анализа заключается в обосновании процесса калькуляции как особенности в бухгалтерском учете предприятия общественного питания в связи с возможностью выбора способа учета затрат с использованием 43 счета, применением сборника рецептов для установления оптимального состава сырьевого набора и технико-технологической карты для его рационального расходования, учитывая при этом сроки годности, ценовой компонент и показатели качества для потребителя. С помощью калькуляции можно определить эффективность выпускаемой продукции и необходимость ее дальнейшей реализации.

Список литературы:

1. Акбашева Д.М., Бетуганова А.А. Особенности учета затрат и калькулирования себестоимости продукции // Вестник Евразийской науки. – 2020. – №6. – С.1-8.
2. Пирмагомедова Ф.И., Ханова С.Р. Учет затрат и калькулирование себестоимости по объектам учета // Научный журнал «GLOBUS». – 2020. – №10 (56). – С.51 – 54.
3. Поведишникова С.В. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания в зависимости от их типа // Бухгалтерский учет, анализ и аудит: современное состояние и перспективы развития: Материалы X Международной научно-практической конференции. Издательство: Уральский государственный экономический университет. – Екатеринбург. – 2019. – С. 97-101.
4. Прищенко Е.А., Низовкина Н.Г. Совершенствование системы учета затрат и калькулирования себестоимости // Мир экономики и управления. – 2018. – 18(2). – С.121-131.