

OPERATION PECULIARITIES OF PUBLIC CATERING ENTERPRISES AND THEIR IMPACT ON ACCOUNTING PROCEDURES

ОСОБЕННОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЗАЦИЮ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

Анжела ПОПОВИЧ, a.j.popovici@gmail.com,
Валентина ХОРОЗОВА, 123vx@mail.ru,
Молдавская Экономическая Академия

Abstract. The Article covers the main operation peculiarities of public catering enterprises and their impact on accounting procedures, as well as and on pricing details of goods and outputs, using two methods of bookkeeping.

Keywords: public catering, goods, outputs, prices, method, cost estimation/calculation.

Ключевые слова: общественное питание, товары, продукция, цены, метод, калькуляция себестоимости.

JEL: M41

Введение. Каждый вид бизнеса, в том числе, и в сфере общественного питания, имеет свои особенности, свои проблемы и способы их решения. Зная эти особенности, бухгалтер предприятия может правильно организовать учет, а руководство предприятия — эффективно спланировать бизнес и учесть имеющиеся риски.

К специфике деятельности предприятий общественного питания следует отнести:

- ограниченный срок хранения и реализации выпускаемой продукции;
- широкий ассортимент выпускаемых изделий;
- сезонность спроса населения на услуги общественного питания;
- зависимость режима работы предприятия от спроса и потребностей клиентов;
- регулярное обновление ассортимента продукции.

С точки зрения бухгалтерского учета, главной спецификой предприятий общественного питания является характер их деятельности, при которой *одновременно выполняется три функции [4]:*

1) *производство;*

2) *торговля;*

3) *предоставление услуг, связанных с приемом пищи непосредственно на предприятиях.*

Основное содержание. Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания должен отражать все три перечисленные функции: процессы производства (приготовление пищи), торговли (реализации) и оказание услуг (организация досуга).

Такое положение вещей приводит к различным вариантам оценки приобретаемых товаров (для продажи) и сырья (для дальнейшей переработки), а также к различным подходам и принципам формирования цен и себестоимости блюд и товаров.

В силу этого обстоятельства, специалисты Республики Молдова в сфере общественного питания имеют различные точки зрения на ведение учета в этих предприятиях. Ряд специалистов выступают за традиционный *производственный метод учета*, в рамках которого можно получить данные о четких фактических затратах, с целью определения себестоимости по каждому виду продукции и ожидаемой прибыли от ее продаж. Другие специалисты предпочитают вести учет так же, как на торговых предприятиях, используя *торговый метод учета*. Главный аргумент в пользу такого подхода заключается в том, что специфика деятельности предприятий общественного питания по своим индивидуальным особенностям близка к торговой деятельности. Согласно статье 3 Закона Республики Молдова № 231 от 23.09.2010 «О внутренней торговле», *предприятия общественного питания* - это торговая единица или торговое место, где оказываются услуги по подготовке, приготовлению, предоставлению и подаче кулинарных и кондитерских изделий, напитков и

других продуктов для их потребления в специализированных предприятиях или вне таковых, а также сопутствующая деятельность по организации досуга [2].

Производство, реализация, организация потребления являются основными функциями предприятий общественного питания, которые влияют на систему бухгалтерского учета.

Стадия производства (приготовления) кулинарной продукции и кондитерских изделий, их реализация и организация потребления в общественном питании взаимосвязаны. Это обстоятельство отличает сферу общественного питания от других отраслей, в частности от пищевой промышленности, где продукцию производят, но не реализовывают и не организуют ее потребление, а также и от розничной торговли, где налажена реализация продуктов питания (кулинарная продукция) но не осуществляется её производство и организация потребления.

Процесс производства. На данном этапе предприятия общественного питания создают продукцию, имеющую стоимость, отличную от стоимости продуктов, использованных в качестве исходного сырья. В процессе производства продукции определяется фактическая себестоимость, включающая сумму затрат на ее производство. Таким образом, себестоимость – это выраженные в денежной форме текущие затраты предприятия на производство и продажу продукции.

Стадия реализации. На этом этапе происходит реализация кулинарной продукции, товаров, произведенных самой отраслью. В ходе этого возникают затраты труда, связанные с завершением процесса производства в сфере обращения (транспортировка товаров, их хранение, и др.), а также затраты труда, связанные с превращением товарной стоимости в денежную.

Стадия организации потребления. Является основной на предприятиях общественного питания. Это объясняется тем, что, во-первых, данная функция присуща только общественному питанию, во-вторых, роль данной функции постоянно возрастает, а в-третьих - другие функции общественного питания (производственная и торговая) – способствуют осуществлению функции организации потребления и являются исходными.

Калькулирование является ключевой проблемой бухгалтерского учета в сфере общественного питания.

Определение величины затрат, приходящихся на единицу продукции, называется калькулированием. Калькулирование позволяет определить, насколько выгодно производство той или иной кулинарной продукции в определенных экономических условиях, эффективна ли существующая система организации производственного процесса, что можно и необходимо изменить.

В общественном питании калькулирование себестоимости продукции производится, как правило, по учетным ценам сырья, что обуславливает необходимость установления учетных цен как на сырье, так и на покупные товары.

В учетную стоимость товаров и сырья, поступающих на склад или в кладовые предприятия общественного питания, включают покупную стоимость и расходы, связанные с поступлением, в частности: товарно-снабженческие расходы, расходы на страхование при транспортировке, расходы по погрузке, разгрузке, комиссионные посредникам, возмещаемые налоги и сборы, таможенные пошлины и другие расходы, понесенные для приведения запасов в форму и к месту использования по назначению (переработка, сортировка, упаковка) [5].

Продукты на предприятиях общественного питания приходятся по массе брутто необработанного сырья, полуфабрикаты – по массе нетто, а списание себестоимости реализованных готовых блюд производится по фактической стоимости сырья.

При формировании себестоимости блюд предприятия общественного питания имеют возможность применять как *торговый*, так и *производственный метод*.

Согласно пункту 39 Постановления Правительства Республики Молдова № 1209 от 08.11.2007 «О предоставлении услуг общественного питания», предприятия общественного

питания формируют цены на изготовленную и реализуемую продукцию на основе закупочных цен товаров, включая сырье, с применением торговой надбавки к общей сумме расходов операционной деятельности предприятия общественного питания [3]. Данное определение, указывает на то, что деятельность предприятий общественного питания считается торговой, а не производственной или деятельностью по оказанию услуг. Следовательно, и бухгалтерский учет данных предприятий должен вестись таким же образом, как и на торговых предприятиях.

Однако, в пункте 6 «Методических указаний о бухгалтерском учете производственных затрат и калькуляция себестоимости продукции и услуг», указано, что субъекты, осуществляющие деятельность по производству продукции и/или оказанию услуг, обязаны вести бухгалтерский учет производственных затрат и калькулировать себестоимость произведенной продукции/оказанных услуг [4]. Это означает, что бухгалтерский учет должен вестись по *производственному методу*.

Используемый предприятием метод калькуляция себестоимости продукции должен быть отражен в учетных политиках предприятий.

Особенностью *торгового метода* является то, что бухгалтерский учет ведется аналогично учету на предприятиях торговли.

Для учета применяется счет 217 «Товары», предназначенный для обобщения информации о наличии и движении ценностей, приобретенных для перепродажи; продукции, переданной для продажи в собственные магазины; недвижимости, удерживаемой для продажи и товаров, временно переданных третьим лицам.

К данному счету открываются субсчета:

- 2171 «Ценности, приобретенные для перепродажи» - для учета движения товаров, сырья на складе (в кладовых);
- 2172 «Продукция, переданная для продажи в собственные магазины» - для учета продукции, товаров в розницу.

Для учета сырья необходимого для приготовления кулинарной продукции применяется счет 811 «Основная деятельность». На этом счете отражается поступление сырья по учетным ценам. Изготовленная кулинарная продукция реализуется различными формами. Списание кулинарной продукции отражается на дебете счета 711 «Себестоимость продаж» по балансовой стоимости, а разница в цене (торговая надбавка, наценка) отражается по дебету счета 831 «Торговая надбавка». Все остальные расходы, связанные с приготовлением пищи, отражаются на счетах расходов операционной деятельности.

При *производственном методе* калькулирования себестоимости кулинарной продукции осуществляется так же, как на производственных предприятиях. При данном методе, учет сырья ведется на счете 211 «Материалы», а покупные товары на счете 217 «Товары» (товары, которые будут использованы в производстве, например, алкоголь, напитки, фрукты). На счете 811 «Основная деятельность» отражаются прямые материальные и трудовые затраты, а также косвенные производственные затраты включаемые в себестоимость продукции.

Однако, при применении данного метода торговые предприятия будут реализовать продукцию по плановым ценам, что на наш взгляд не позволяет определить реальную сумму объема доходов от продаж в текущем месяце.

Результаты и выводы. В заключении можно отметить следующее:

➤ при *торговом учете* счет 811 «Основная деятельность» является материальным счетом и отражает только стоимость израсходованного сырья для приготовления кулинарной продукции;

➤ при *производственном методе* счет 811 «Основная деятельность» является калькуляционным счетом, на котором отражаются материальные, трудовые и косвенные производственные затраты;

➤ предприятия общественного питания, особенно те, что относятся к категории малого бизнеса, при исчислении себестоимости продукции чаще применяют торговый метод учета (в силу того, что данный метод менее трудоемкий по сравнению с производственным).

Библиография

1. Закон о бухгалтерском учете № 113-XVI от 27.04.2007. — [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.parlament.md.
2. Закон Республики Молдова «О внутренней торговле» № 231 от 23.09.2010. В: Monitorul Oficial al Republicii Moldova № 265-276 от 19.08.2016.
3. Постановление Правительства № 1209 «О предоставлении услуг общественного питания» от 08.11.2007. В: Monitorul Oficial al Republicii Moldova № 180-183 от 23.11.2007.
4. Методические указания о бухгалтерском учете производственных затрат и калькуляция себестоимости продукции и услуг, утвержденные Приказом Министерства финансов Республики Молдова № 118 от 06.08.2013. В: Monitorul Oficial al Republicii Moldova № 177-181/1224 от 16.08.2013.
5. Национальный Стандарт Бухгалтерского Учета «Запасы», утвержденный Приказом Министерства финансов РМ № 118 от 06.08.2013. В: Monitorul Oficial al Republicii Moldova № 233-237/1224 от 16.08.2013.
6. Левкутная, Т.В. «Особенности бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания», Вестник Южно-Уральского Государственного университета. Серия: Экономика и Менеджмент, 2014, том 8, № 2, стр. 116–119.