

*Асфандиярова Р.А.,
доцент, кандидат экономических наук
кафедры «Бухгалтерского учёта и аудита»
Стерлитамакский филиал БашГУ
Ишмуратова А.Ф.,
студентка гр. ZСБУАА31
Стерлитамакский филиал БашГУ*

БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

***Аннотация:** В статье изложены особенности и бухгалтерского учета товаров и сырья в предприятиях общественного питания. Предложены пути совершенствования бухгалтерского учета товаров и сырья.*

***Ключевые слова:** учет товаров и сырья, бухгалтерский учет, предприятие общественного питания.*

***Abstract:** The article describes the features and accounting of goods and raw materials in catering. The ways of improvement of accounting of goods and raw materials are offered.*

***Keywords:** accounting of goods and raw materials, accounting, catering.*

Общественное питание выполняет социально значимую функцию в рамках экономической системы государства – перспективная, высокодоходная и динамично развивающаяся отрасль хозяйствования в Российской Федерации, представляющая собой совокупность предприятий, которые занимаются тем, что производят, реализуют и организуют потребление продукции кулинарного типа.

В работе предприятий общественного питания существует ряд особенностей и сложностей:

1. Присутствуют несколько видов деятельности: производство, реализация, организация потребления кулинарной продукции, торговля всеми видами продукции.

2. Большая часть продукции, производимой предприятиями общественного питания, имеет ограниченные сроки хранения и реализации.

3. Для приготовления продукции используются разные виды сырья.

4. Многие виды сырья при хранении требуют холодильные установки, отдельные помещения для производства горячих блюд, кондитерских изделий.

5. В зависимости от времен года, дней недели и даже часов в сутках меняется спрос на продукцию общественного питания [3, с. 31].

Все перечисленные особенности организации общественного питания для повышения эффективности деятельности и качества управления требуют: постоянный мониторинг финансово-хозяйственной деятельности; управление деятельностью через систему управленческого учета и внедрение системы внутреннего контроля.

Осложнение политических отношений России со странами ЕЭС, введение встречных экономических санкций по продовольственным товарам, высокие темпы инфляции, негативно отразились на покупательской способности населения и устойчивости положения предприятий общественного питания, туризма, транспорта, нефтегазового сектора и др.

Колебания валютных курсов и экономические санкции на импорт товаров для заведений общественного питания требуют оперативного решения проблем импортозамещения (поиска отечественных и других поставщиков сырья, внесение изменений в уже разработанные рецептуры).

В связи с этим, важное значение для предприятий отрасли общественного питания имеют правильная организация бухгалтерского учёта затрат и системы управления расходами, объективная информация о себестоимости оказываемых услуг, расширение ассортимента услуг и т.п. [2, с. 15].

Сырье, которое поступает в организацию для дальнейшего производства из него готовой продукции, не может трактоваться в учете как товар, что

обусловлено отсутствием у организации намерения его перепродать. Исследуя вопрос отражения готовой продукции на счетах бухгалтерского учета, следует отметить, что данная продукция не является товаром и должна учитываться как готовая продукция.

В связи с этим необходимо разделить на счетах бухгалтерского учета:

- готовые изделия кухни;
- полуфабрикаты собственного производства;
- сырье, используемое для производства кондитерских изделий и кулинарных блюд;
- товары для перепродажи;
- прочие материалы.

В организациях общественного питания номенклатура сырья представлена достаточно большим количеством различных позиций, вследствие чего требует не только отдельного синтетического учета, но и не менее обособленного аналитического учета.

Одним из важнейших элементов учета затрат в общественном питании является отдельное отражение в учете сырья, предназначенного для производства готовой продукции, и материалов, которые не участвуют в процессе производства.

Изучив нормативные документы, регламентирующие учет затрат и материально-производственных запасов в организациях общественного питания, необходимо отметить, что многие организации общественного питания отражают учет движения материалов и готовой продукции на счете 41 «Товары», хотя, согласно п. 2 ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов», «товарами признаются частью материально-производственных запасов, приобретенных или полученных от других юридических или физических лиц и предназначенных для продажи» [1].

Сырье, поступившее на склад для последующей переработки и изготовления из него продукции, не может характеризоваться товаром, поскольку оно предназначено не для реализации. Поэтому сырье,

предназначенное для производства продукции, по, необходимо учитывать на 10 «Материалы», так как они подвергаются обработке.

Во многих предприятиях общественного питания данный учет ведется отдельно, однако отражение сырья для производства кулинарных блюд и кондитерских изделий на счете 41 «Товары» является методологически неверным, что подтверждено нормами действующего законодательства.

Для решения данной проблемы предлагается использовать к счету 10 «Материалы» и дополнительные субсчета: субсчет 01 «Прочие материалы» и субсчет 02 «Сырье для производства готовой продукции» в части учета сырья, предназначенного для приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий.

Аналитическая группировка на счете 10 «Материалы» субсчет 02 «Сырье для производства готовой продукции» может варьироваться при изменении технологии и видов производства, а также номенклатуры используемого сырья. Себестоимость всей произведенной готовой продукции необходимо учитывать на счете 43 «Готовая продукция».

Говоря о полуфабрикатах собственного производства, следует отметить, что их себестоимость отражается в отдельных калькуляционных карточках, однако не находит своего отражения на отдельном счете бухгалтерского учета.

Исходя из этого, для возможности контроля над себестоимостью полуфабрикатов, произведенных в разных цехах основного производства, организации предлагается калькулировать себестоимость полуфабрикатов на счете 21 «Полуфабрикаты собственного производства».

В качестве приоритетного направления совершенствования учета товаров и сырья в предприятиях общественного питания можно рекомендовать применение современных средств автоматизации бухгалтерской деятельности, которые позволят значительно ускорить процесс создания бухгалтерской информации, повысить качество работы управленческого аппарата, что соответственно приведет к повышению эффективности деятельности всей организации в целом.

Автоматизация учета – это процесс применения технических средств, экономико-математических методов и систем управления, освобождающих человека от участия в процессах получения, преобразования, передачи и использования информации, существенно уменьшающих степень этого участия или трудоёмкость выполняемых операций [4, с. 77].

Вследствие применения средств автоматизации учетного процесса в организациях общественного питания ожидается:

- повышение производительности труда бухгалтерского персонала и снижение трудоёмкости учетных процедур;
- повышение качества учета в виде значительного снижения количества ошибок в учетных регистрах, отчетных данных;
- достижение высокой скорости и точности в обработке больших объемов информации.

Если в момент внедрения автоматизированной системы на предприятии уже существуют данные (которые отражают хозяйственные операции за определенный период времени), то их требуется переносить в новую систему. Важно оценить потребность в тех данных, которые являются начальными, выбрать документы, которые действительно необходимы для работы в новой системе, потому как, зачастую, предприятия используют нестандартные формы отчетности, которые могут значительно увеличить количество документации. Стоит учесть, что если вводить данные вручную, может появиться большое количество ошибок, поэтому лучше выбрать самые необходимые данные и переносить только их. Но может и понадобится сбор дополнительной информации, но при условии, что новая система способна обеспечить поддержку большего количества параметров.

Бухгалтерская отчетность должна базироваться в большей степени на информированности кадров. Использование в управленческом и финансовом учете автоматизированных программ позволяет расширить области применения, использование однократной записи в памяти электронных машин хозяйственных операций для любых последующих экономических расчетов.

Для успешного внедрения процесса автоматизации бухгалтерского учета важно, чтобы все проблемы были решены на стадии подготовки проекта. Тем самым работа предприятий общественного питания будет упрощена и систематизирована.

Таким образом, бухгалтерский учет товаров и сырья в общественном питании довольно специфичен, его порядок не регламентирован нормативными актами на законодательном уровне. Компании разрабатывают его самостоятельно, на базе отраслевых и методических рекомендаций, а также на основе практического опыта. Предприятия общественного питания занимаются непосредственно оказанием услуг, а не продажей изготовленной продукции как таковой, поэтому готовые блюда, изделия, напитки не учитываются на счете 43 «Готовая продукция», а себестоимость услуги формируют на счете 20 «Основное производство».

Для рациональной организации бухгалтерского учета предприятия общественного питания необходимо тщательно проработать учетную политику хозяйствующего субъекта, выбрать оптимальную схему документооборота, при этом, не забывая об особенностях документирования хозяйственных операций и расчетов, обобщения информации на счетах бухгалтерского учета в отрасли, организации контроля за расходом сырья и т.п.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов», утв. Приказом Минфина России от 09.06.2001 г. № 44н (ред. от 16.05.2016).
2. Акименко Е.С. Методические аспекты учета затрат предприятий общественного питания // Символ науки. – 2016. – № 4-1 (16). – С. 14 – 19.
3. Коба Е.Е. Методика совершенствования оперативного контроля над затратами в организациях общественного питания // Экономические системы. – 2017. – Т. 10. – № 4 (39). – С. 31 – 33.

4. Трубникова Т.В. Совершенствование учетного процесса организаций общественного питания // Таврический научный обозреватель. – 2017. – № 11-2 (28). – С. 76 – 81.