ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Адыгейский государственный университет

Экономический факультет

Кафедра экономики

Допустить к защите

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2010г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

На тему: Организация и ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания (на примере ООО ресторан «Ласка»)

Дипломник Гордеева Ю.Г

Научный руководитель к. э. н. Хотова И.Р

Майкоп, 2010 г.

Экономический факультет

Адыгейского государственного университета

Кафедра экономики

«Утверждаю»

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

ЗАДАНИЕ

на подготовку дипломной работы

Студентке заочного отделения

Гордеевой Юлии Георгиевны

Тема дипломной работы: Организация и ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания (на примере ООО ресторан «Ласка») закреплена приказом ректора вуза от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_200\_г.№\_\_

Основные вопросы, подлежащие разработке (исследованию):

1. Организация процесса производства в общественном питании

2. Характеристика объекта исследования

3. Учёт производственной деятельности

Срок предоставления законченной работы: «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2010 г.

Дата выдачи задания: «20» октября 2009 года

Руководитель к.э.н. Хотова Ирина Руслановна

Задание получил: «20» октября 2009

студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Содержание

Введение

1. Производство продукции на предприятиях общественного питания как объект бухгалтерского учёта
   1. Задачи и основы организации бухгалтерского учёта на предприятиях общественного питания
   2. Понятие производства продукции и особенность товарооборота общественного питания
2. ООО ресторан «Ласка» - объект исследования
   1. Краткая историческая справка
   2. Технико-экономическая характеристика предприятия
   3. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия
   4. Учётная политика предприятия

3. Организация и ведение бухгалтерского учёта на исследуемом предприятии

3.1 Организация процесса производства в общественном питании

3.2 Учёт производственной деятельности

3.3 Учёт поступления сырья, закупленного у населения

* 1. Калькулирование на предприятиях общественного питания
  2. Отпуск продукции на производство
  3. Учёт перерасходывания сырья на производстве
  4. Определение результата от реализации кулинарных изделий на исследуемом предприятии
  5. Особенности исчисления налогов на предприятии общественного питания
  6. Компьютерное моделирование данных

3.10 Совершенствование бухгалтерского учёта на исследуемом предприятии

Заключение

Список использованной литературы

Введение

Для успешного функционирования предприятий общественного питания любого типа и класса требуется рационально организованный бухгалтерский учёт и контроль, обеспечивающий получение точных данных выпуска продукции и товарооборота по видам реализации в натуральных и денежном изменениях.

В основе хозяйственной деятельности предприятия общественного питания лежат процессы приобретения, хранения и реализации товаров, а так же изготовления собственной продукции. Поэтому, основными целями бухгалтерского учёта являются: контроль за сохранением товаров, своевременное представление руководству предприятия информации о товарообороте и валовом доходе, о состоянии товарных запасов и эффективности их использования.

Целью настоящей дипломной работы является исследование организации и видения бухгалтерского учёта на предприятиях общественного питания.

Поставленная в работе цель обуславливает решение следующих задач:

* учёт производства продукции и товарооборота в общественном питании;
* принципы калькулирования продажных цен в общественном питании;
* особенности учёта производственной деятельности предприятий общественного питания.

Объектом исследования в данной дипломной работе является одно из предприятий общественного питания г. Белореченска – ООО ресторан «Ласка».

Предметом исследования является изучение организации и ведения бухгалтерского учёта производственной деятельности на ООО «Ласка».

Методической и методологической основой дипломной работы является Постановление Правительства Российской Федерации, инструктивные материалы, методические рекомендации, учебная и справочная литература.

Практической основой настоящей дипломной работы является опыт функционирования предприятия общественного питания ООО ресторана «Ласка».

Производство продукции на предприятиях общественного питания как объект бухгалтерского учёта

* 1. Задачи и основы организации бухгалтерского учёта на предприятиях общественного питания

Для правильного руководства деятельностью предприятий общественного питания необходимо располагать полной, точной, объективной, своевременной и достаточно детальной экономической информацией. Это достигается ведением хозяйственного учета. В зависимости от характера данных, методов их получения и способов группировки хозяйственный учет делится на три вида: оперативный, статистический и бухгалтерский.

Оперативный учет организуется на местах совершения хозяйственных операций (филиал, склад). Соответствующая информация может поступать непосредственно во время совершения хозяйственной операции как по телефону, так и в устной форме, на дисплее без документального оформления. Полученные данные используются для повседневного, текущего руководства и управления деятельностью предприятия (выполнение договоров, прием и отгрузка товара, реализация).

Для статистического учета используется информация о структуре основных средств, доходах и численности работающих и другие сведения с целью анализа и прогнозирования. Статистика применяет выборочный метод наблюдения и регистрации, использует результаты оперативного и бухгалтерского учета.

В отличие от оперативного и статистического бухгалтерский учет представляет собой сплошное, непрерывное, взаимосвязанное отражение хозяйственной деятельности предприятия на основе документов. В случае бухгалтерского учета хозяйственные средства и операции с ними регистрируются все без исключения (сплошной учет), изменение состояния хозяйственных средств и процессов отражается непрерывно и в хронологической последовательности (непрерывный учет), все хозяйственные операции своевременно оформляются документами.

В основе хозяйственной деятельности предприятия общественного питания лежат процессы приобретения, хранения и реализации товаров, а также изготовления собственной продукции. Поэтому основными целями бухгалтерского учета являются:

* контроль за сохранностью товаров;
* своевременное представление руководству предприятия информации о товарообороте и валовом доходе;
* о состоянии товарных запасов и эффективности их использования.

Для достижения этих целей решается целый комплекс бухгалтерских задач:

* проверка правильности документального оформления товарных операций, своевременное и правильное отражение их в учете;
* контроль за товарными запасами, выявление неходовых, залежалых и недоброкачественных товаров;
* контроль за финансовыми показателями (размер прибыли, источники поступления средств и порядок их расходования, оборотные средства, капитальные вложения, отчисления от прибыли), за правильностью расчетов с поставщиками и покупателями, за своевременным поступлением платежей в бюджет, за правильностью использования банковских кредитов;
* учет расходования фонда заработной платы, выявление соотношения между ростом эффективности труда и средней заработной платой;
* выявление возможности для снижения издержек обращения и повышения рентабельности производства (издержки обращения покрываются за счет торговых наценок, включаемых в цену товара, но за счет наценки образуется и прибыль; поэтому, чем ниже уровень издержек обращения, тем большая часть торговой наценки идет на образование прибыли);
* контроль за наличием и движением материальных ценностей и денежных средств. Для правильного и своевременного учета должны быть установлены четкие разграничения материальной ответственности должностных лиц за вверенные им ценности, а также своевременно и качественно необходимо проводить инвентаризации и ревизии.

Задачи, стоящие перед бухгалтерским учетом на предприятиях общественного питания, могут быть выполнены только при правильной его организации. Недостатки в организации бухгалтерского учета вызывают отставание учета, запаздывание представления отчетности и другой информации. Наличие больших разрывов во времени между моментом возникновения учетно-экономической информации и моментом ее использования препятствует повышению экономической эффективности деятельности предприятий. Недостатки в организации учета приводят к его запутанности, созданию условий для хищения материальных ценностей и других злоупотреблений, увеличению расходов на содержание отчетного персонала.

На предприятиях общественного питания бухгалтерский учет осуществляется специальным подразделением - бухгалтерией. Если предприятия небольшие, то бухгалтерский учет в них ведут работники, на которых возложены соответствующие обязанности.

В организации, не имеющей бухгалтерской службы или бухгалтера, бухгалтерский учет может осуществляться специализированной организацией или специалистом на договорных началах. Кроме того, руководитель при небольшом объеме учетной работы может вести учет лично.

Главный бухгалтер, возглавляющий бухгалтерскую службу, действует в соответствии с Законом "О бухгалтерском учете" № 129-ФЗ; он подчиняется руководителю предприятия и несет ответственность за формирование учетной политики, ведение бухгалтерского учета, своевременное представление полной и достоверной бухгалтерской отчетности. Главный бухгалтер обеспечивает соответствие осуществляемых хозяйственных операций законодательству Российской Федерации, контроль за движением имущества и выполнением обязательств. Требования его по документальному оформлению операций и представлению в бухгалтерию необходимых документов и сведений обязательны для всех работников организации. Ответственность за организацию бухгалтерского учета на предприятии, соблюдение законодательства при выполнении финансово-хозяйственных операций возлагается на руководителя предприятия.

Назначение на должность и освобождение от должности главного бухгалтера производится в порядке, установленном руководителем предприятия. При этом на соответствующую должность назначаются, как правило, лица, имеющие высшее специальное образование или стаж работы по специальности не менее трех лет.

Прием и сдача дел при назначении и освобождении главного бухгалтера оформляются актом проверки состояния бухгалтерского учета и отчетности на предприятии.

Следует отметить, что на главного бухгалтера не могут быть возложены обязанности, связанные с непосредственной материальной ответственностью за ценности и денежные средства, он не может сам получать по чекам денежные средства и товарно-материальные ценности для предприятия. Вместе с тем для малых предприятий сделано исключение: по согласованию с учреждением банка главный бухгалтер имеет право выполнять обязанности кассира.

На время отсутствия главного бухгалтера его функции переходят к заместителю или другому должностному лицу, о чем объявляется приказом по предприятию.

Главный бухгалтер подписывает документы, связанные с приемом и выдачей денежных средств, товарно-материальных ценностей, кредитные, расчетные и денежные обязательства. Без подписи главного бухгалтера денежные и расчетные документы, финансовые и кредитные обязательства, считаются недействительными и не должны приниматься к исполнению.

Бухгалтерия предприятия обеспечивает обработку документов, рациональное ведение записей в учетных регистрах, составление отчетности. Структура бухгалтерии зависит от объема и сложности учетной работы. Возможно выделение следующих структурных единиц:

* по учету основных средств, малоценных и быстроизнашивающихся предметов, нематериальных активов, материальных ценностей;
* по учету расчетов (расчеты с поставщиками и покупателями, с бюджетом и внебюджетными фондами, по краткосрочным и долгосрочным ссудам, прихода и расхода денежных средств) и издержек обращения;
* по учету приобретения и реализации товаров;
* по учету кассовых операций и расчетов с подотчетными лицами;
* по учету расчетов с рабочими и служащими;
* по учету остальных операций и составлению отчетности.

На предприятиях общественного питания можно ввести структурные единицы по учету хозяйственных операций в производстве, в кладовой и буфетах.

Немаловажное значение при организации бухгалтерского учета имеет правильное использование учетных измерителей, с помощью которых выявляются: объем производства и реализации, количество продукции, время производственного цикла и торгового оборота и прочие показатели деятельности предприятия. Применяются три вида учетных измерителей: натуральные, трудовые и денежные.

Натуральные измерители необходимы при учете материальных ценностей, основных средств, готовой продукции и др. Единицами измерения могут быть: килограмм, метр, штука, квадратный метр. С помощью натуральных измерителей производится контроль по весу, количеству, длине, площади, объему.

Трудовые измерители позволяют измерить затраченное на производство и реализацию время и вложенный труд. Для этого существуют следующие единицы измерения: минута, час, день, месяц. На их основе рассчитывается производительность труда и начисляется заработная плата.

Денежный измеритель - универсальный, обобщающий измеритель, он выражается в рублях. С его помощью можно получить сводные данные, проанализировать финансово-хозяйственную деятельность, осуществлять различные расчетные операции, а также определить произведенные затраты предприятия (суммировать расходы, ранее выраженные в трудовых и натуральных измерителях).

Кроме того, при организации бухгалтерского учета необходимо уяснить сущность таких понятий, как предмет и метод бухгалтерского учета.

Предметом изучения бухгалтерского учета является финансово-хозяйственная деятельность предприятия. При этом в ходе работы предприятия, осуществления финансово-хозяйственной деятельности происходит кругооборот хозяйственных средств; здесь можно выделить процессы снабжения, производства и реализации, представленные в учете отдельными хозяйственными операциями. Объекты изучения бухгалтерского учета можно рассматривать в разрезе двух групп: к первой относятся хозяйственные средства и их источники, ко второй - хозяйственные процессы и их результаты.

Хозяйственные средства предприятия - товарно-материальные ценности и денежные средства, как принадлежащие предприятию, так и временно или постоянно находящиеся вне его собственности. Они являются активом предприятия и по составу и функциональной роли подразделяются на основные, оборотные и отвлеченные.

К основным средствам относятся здания, машины, оборудование, транспортные средства. Они используются в хозяйственной деятельности длительное время, не изменяя своей формы, изнашиваются постепенно, что и позволяет их стоимость включать в расходы производства продукции частями, по мере износа, через амортизационные отчисления.

Оборотные средства - сырье, материалы, топливо и другие ценности, они используются в одном производственном цикле, поэтому вся их стоимость сразу относится на затраты (расходы) предприятия. В состав данной группы включаются готовая продукция и незавершенное производство.

Денежные средства - денежная наличность, находящаяся в кассе предприятия, а также свободные денежные средства в банке на его расчетном счете и прочих счетах, обеспечивающие возможность расчетов с рабочими и служащими по заработной плате, с бюджетом и прочими кредиторами.

Средства в расчетах - дебиторская задолженность различных организаций и лиц перед предприятием (суммы, выданные в подотчет, авансовые перечисления).

Отвлеченные средства возникают в связи с получением и распределением дохода (прибыли) и использованием его части на целевые мероприятия (плата в бюджет, платежи за пользование кредитами).

Кроме хозяйственных средств объектами изучения бухгалтерского учета являются источники их формирования. Они, являясь пассивом предприятия, классифицируются на источники собственных и заемных средств.

К источникам собственных средств относится уставный фонд предприятия (стоимость основных и оборотных средств, внесенных учредителями в счет своего взноса в момент образования предприятия). Уставный фонд создается за счет паевых взносов, взносов учредителей, проданных акций. Кроме того, источниками собственных средств являются прибыль и фонды, образуемые за счет нее после уплаты налогов (фонды накопления, потребления, резервные фонды).

Совокупность способов и приемов, позволяющих осуществлять контрольные функции, функции анализа и управления хозяйственной деятельностью предприятия, называется методом бухгалтерского учета, который складывается из нескольких элементов:

* документация;
* инвентаризация;
* оценка и калькуляция;
* счета и двойная запись;
* баланс и отчетность.

Документация используется для организации сплошного и непрерывного учета оборота средств предприятия, источников их формирования и операций с ними.

Инвентаризация, как элемент метода бухгалтерского учета, через , проверку в наличии материальных ценностей, основных и денежных средств позволяет определить их фактическое состояние. Она или подтверждает данные бухгалтерского учета, или выявляет неучтенные ценности, допущенные потери, хищения, недостачи.

Оценка необходима для получения обобщающих показателей о различных средствах, их источниках, операциях с ними. Такая оценка осуществляется в денежном выражении. Основные принципы оценки устанавливаются правительством. Например, основные средства и нематериальные активы оцениваются по первоначальной стоимости с включением в нее расходов по доставке, доведению до состояния, пригодного к использованию; готовая продукция - по производственной или нормативной себестоимости; материалы - обычно по заготовительной себестоимости с включением транспортно-заготовительных расходов; товары по оптовым или розничным ценам.

Калькуляция - себестоимость единицы продукции - необходима для осуществления контроля и установления цен. Для определения себестоимости единицы все произведенные затраты по данному виду продукции делят на количество единиц выпущенной реализуемой продукции. На предприятиях общественного питания, используя калькуляцию, определяется продажная цена готовой продукции.

Счета бухгалтерского учета предназначены для группировки и текущего учета однородных хозяйственных операций, они являются способом вторичной регистрации средств и операций с ними. На счетах операции фиксируются в денежном измерителе, а при необходимости используются натуральные и трудовые измерители.

Хозяйственные операции отражаются на счетах с помощью двойной записи, показывающей взаимную связь объектов учета. Благодаря двойной записи каждая операция отражается в одной сумме не менее чем на двух счетах: по дебету одного счета и по кредиту другого.

Различают два вида счетов: активные и пассивные. На активных счетах отражается движение средств предприятия, на пассивных - их источников. Если в результате бухгалтерской обработки первичного документа активный счет дебетуется, то его остаток увеличивается; если он кредитуется, то сальдо (остаток) уменьшается. На пассивных счетах эти операции имеют противоположное значение.

В бухгалтерском учете для получения различных по степени детализации показателей используются два вида счетов: синтетические и аналитические.

Синтетические счета предназначены для учета информации о составе и движении хозяйственных средств предприятия, их источниках и хозяйственных процессах в обобщенном виде и в едином денежном измерителе (выражении). Учет, осуществляемый на этих счетах, называется синтетическим; он используется при заполнении форм отчетности, прежде всего баланса, а значит, и для анализа хозяйственной деятельности предприятия.

Между синтетическими и аналитическими счетами существует неразрывная взаимосвязь: на аналитических счетах отражаются те же операции, что и на синтетических, но по более детальным экономическим группировкам.

Для того чтобы определить величину средств и дать им экономическую оценку в определенный момент времени, составляют бухгалтерский баланс. Таким образом, баланс представляет собой систему показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность предприятия, состояние его средств и источников на определенную дату в единой денежной оценке.

Однако вследствие необходимости сведений о других сторонах деятельности предприятия составляют ряд других форм отчетности. Таким образом, отчетность представляет собой систему обобщающих технико-экономических показателей операций организации. Она предназначена намного шире освещать деятельность предприятия и поэтому, кроме баланса, включает в свой состав ряд таблиц и сведений о движении средств, фондов, о структуре доходов, себестоимости, налогах и платежах. Входящие в ее состав показатели должны в большей степени удовлетворять требованиям обеспечения информацией для осуществления управления, анализа и контроля за хозяйственной деятельностью предприятия и создания базы для последующего планирования его деятельности.

* 1. Понятие производства продукции и особенность товарооборота

общественного питания

Предприятия общественного питания могут осуществлять свою деятельность как в торговых залах предприятия, так и за его пределами на основании устава. Они подразделяются на следующие типы: ресторан, кафе, бар, столовая, закусочная, а рестораны и бары - также и на классы (люкс, высший, первый), которые определяются собственником. Подтверждение соответствия предприятий выбранному типу и классу производится органами по сертификации, аккредитованными Комитетом Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации в установленном порядке.

Для успешного функционирования предприятий общественного питания любого типа и класса требуется рационально организованный бухгалтерский учет и контроль, обеспечивающий получение точных данных выпуска продукции и товарооборота по видам реализации в натуральном и денежном измерениях.

В состав товарооборота общественного питания включается:

* продажа населению изготовленной кулинарной продукции (блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов), мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров без кулинарной обработки для потребления непосредственно на месте (в столовых, барах, ресторанах, кафе, закусочных) через обеденный зал или буфет, включая отпуск обедов на дом, через магазины, отделы кулинарии, палатки, киоски, развозную и разносную сеть;
* продажа кулинарной продукции (блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов), мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров без кулинарной обработки рабочим и служащим с последующим удержанием стоимости из заработной платы. При этом стоимость питания, отпускаемого по абонементам, талонам, учитывается в размере стоимости, оплачиваемой населением;
* продажа горячего питания работающим с последующим удержанием его стоимости из заработной платы.

В товарооборот предприятий общественного питания не включается бесплатная реализация кулинарной продукции отдельным категориям населения (учащимся школ, пенсионерам), полностью оплаченной органами социальной защиты, а также работающим за счет средств юридических лиц, их обособленных подразделений.

Особенность товарооборота предприятий общественного питания состоит в том, что здесь процессы производства, реализации и потребления продукции тесно связаны между собой. Они происходят ежедневно и совершаются в одном месте - столовой, ресторане, кафе. Реализуемая продукция общественного питания включается в состав розничного товарооборота,

Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания, с одной стороны, отражает процессы производства, а с другой - процессы, торговли.

Обеспечение сохранности выпускаемой продукции, запасов сырья, других материальных и денежных ресурсов является одной из задач бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Для этого в каждом таком предприятии (столовой, кафе, ресторане) должен быть организован строгий контроль за движением сырья и продуктов в кладовых и в производстве, правильным установлением торговой наценки и продажных цен на продукцию кухни и кулинарные изделия, своевременным оприходованием выручки и сдачей ее в банк.

На предприятии общественного питания изготавливается готовая продукция (первые, вторые и третьи блюда, горячие и холодные закуски, кулинарные изделия), мясные, овощные и другие полуфабрикаты. Все готовые изделия и полуфабрикаты, выработанные в основных и подсобных производственных цехах предприятия, носят название продукции собственного производства.

Наряду с изготовлением и реализацией продукции собственного производства столовые, рестораны, кафе и другие предприятия общественного питания продают покупателям продукты питания без технологической (горячей и холодной) обработки. Эти продукты принято называть покупными товарами.

В процессе хозяйственной деятельности предприятия общественного питания несут расходы. Эти расходы частично возмещаются торговыми скидками, которые предоставляют поставщики, а значительная часть затрат возмещается специальной наценкой общественного питания.

В общественном питании в противоположность промышленным предприятиям себестоимость отдельных видов продукции не рассчитывается.

Ассортимент и количество продукции, подлежащей выпуску, определяются в предприятиях общественного питания ежедневно с учетом спроса потребителей.

Значительная часть продукции потребляется покупателями непосредственно в обеденных залах. Поэтому выпуск продукции в первичных документах не отражается, ее реализация оформляется кассовыми чеками, абонементными талонами. Указанные особенности общественного питания создают необходимость учета объема розничного товарооборота и объема производства.

Издержки обращения и производства (без стоимости сырьевого набора блюд) в предприятиях общественного питания учитываются на счете 44 "Издержки обращения".

Стоимость сырьевого набора блюд является важной частью общей совокупности издержек, но при планировании и учете к издержкам предприятий общественного питания не относится. Она отражается в производственно-торговом плане обособленно, а поэтому и учитывается отдельно на счете 20 "Основное производство". Такое четкое разграничение двух важнейших элементов продажной цены продукции общественного питания позволяет организовать систематический контроль как за соблюдением сметы издержек, так и за сохранностью сырья, находящегося в производстве (на кухне) в подотчете у материально ответственных лиц.

На дебете счета 20 "Основное производство" отражается стоимость поступившего на кухню сырья (продовольственные товары и полуфабрикаты), а на кредите счета - главным образом стоимость сырья, списанного в расход, как использованного для производства проданной и отпущенной продукции. Сальдо по счету 20 "Основное производство" показывает стоимость нереализованной готовой продукции, остатка необработанного сырья и полуфабрикатов, находящихся в производстве (на кухне).

По окончании процесса производства готовой продукции наступает стадия ее реализации, которая представляет собой завершающий цикл процесса кругооборота хозяйственных средств предприятий общественного питания. В процессе реализации возмещаются затраты, связанные с производством готовой продукции.

Учет продажи собственной продукции и покупных товаров осуществляется в денежном выражении. В количественном выражении (в блюдах) учитывается только обеденная продукция. Этот учет ведется оперативным путем по видам блюд на основании чеков, абонементных талонов, дневных заборных листов и других документов.

На счете 46 "Реализация продукции (работ, услуг)" отражается сумма товарооборота за отчетный период и выявляется валовой доход столовых, ресторанов, кафе. По дебету счета учитываются покупная стоимость продовольственных товаров (сырья), израсходованных на приготовление проданной и отпущенной продукции, а также покупная стоимость реализованных товаров, не подвергшихся кулинарной обработке, по кредиту счета - продажная стоимость реализованной и отпущенной продукции и покупных товаров.

1. ООО ресторан “Ласка” – объект исследования
   1. Краткая историческая справка

Торгово-коммерческое предприятие ресторан «Ласка» образовалось 27 мая 1997 года.

Предприятие «Ласка» зарегистрировано в администрации г. Белореченска в мае 1997 года. Регистрационный номер – № 258.

Ресторан «Ласка» - предприятие общественного питания.

В основе своей хозяйственной деятельности ресторан «Ласка» руководствуется «Правилами оказания услуг общественного питания», утверждёнными Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года № 1036.

Данный документ разработан в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей» и регулирует отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания.

Режим работы предприятия «Ласка» устанавливается по решению соответствующих органов исполнительной власти.

Для ресторана «Ласка» установлен высший класс в соответствии с государственным стандартом. Ресторан «Ласка» соблюдает установленные в государственных стандартах санитарные, противопожарные правила, технологические нормативы.

Ресторан «Ласка» самостоятельно определяет перечень оказываемых услуг в сфере общественного питания. предприятие имеет ассортиментный перечень производимой им продукции общественного питания, соответствующий обязательным требованиям нормативных документов.

Предприятие общественного питания «Ласка» имеет книгу отзывов и предложений, которая представляется потребителю по его требованию.

* 1. Технико-экономическая характеристика исследуемого предприятия

Муниципальное торгово-коммерческое предприятие ресторан «Ласка» -предприятие общественного питания. Состав производственных мощностей исследуемого предприятия отражён в таблице 2.1.

Таблица 2.1

Структура производственных помещений ресторана «Ласка»на 01.01.2010 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Состав производственных площадей | Площадь, м2 |
| 1 | Обеденный зал ресторана | 158,9 |
| 2 | Бар | 51,0 |
| 3 | Бильярдная | 84,1 |
| 4 | Кондитерский цех | 49,5 |
| 5 | Кухня | 69,4 |
|  | Итого | 412,9 |

Собственную продукцию производят кондитерский цех и кухня.

Кулинарная продукция выпускается как из собственных, так и из покупных товаров.

Наценка в предприятии ресторане «Ласка» составляет 65%.

Количество посадочных мест в обеденном зале ресторана составляет 110 мест.

Таблица 2.2

#### Перечень оборудования используемого в ресторане «Ласка»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Количество, штук |
| 1 | Шкаф жарочный | 4 |
| 2 | Электрическая сковорода | 1 |
| 3 | Тестомесильная машина | 1 |
| 4 | Холодильная камера | 1 |
| 5 | Холодильник бытовой | 4 |
| 6 | Плиты электрические | 3 |
| 7 | Кремосбивалка | 1 |

Цены на продукцию собственного производства отражаются в калькуляционных карточках, которые отражены в Приложении настоящей дипломной работы.

* 1. Анализ финансово-хозяйственной деятельности

Для анализа деятельности и оперативного руководства работают предприятия ресторана «Ласка» данные счетов в определённом порядке группируют в бухгалтерский баланс.

Бухгалтерский баланс – это способ группировки и отражения в денежной оценке состояния хозяйственных средств и их источников на определённую дату. В бухгалтерском балансе отражают все средства предприятия, сгруппированные по составу и источникам образования.

Для принятия управленческих решений, а также осуществления контроля за выполнением плана анализа и оценки работы предприятия необходимы данные об итоговых показателях деятельности, которые получают, обобщая данные текущего учёта путём составления отчётности.

Таблица 2.3 Основные экономические показатели деятельности ресторана «Ласка» (в тыс. руб.)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование показателей | 2008 | 2009 | темп роста, в % | изменение (+,-) |
| А | Б | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Товарооборот – всего | 232 | 277 | 119,4 | +45 |
| 1.1 | в том числе продукция собственного производства | 101 | 133 | 131,7 | +32 |
| 2 | Издержки обращения | 183 | 179 | 97,8 | -4 |
| 3 | Численность работников, чел. | 48 | 53 | 110,4 | +5 |
| 3.1 | в том числе административно-управленческий персонал | 3 | 3 | 100 | - |
| 4 | Финансовый результат | -66 | -62 | 93,9 | 128 |

На основе данных таблицы 2.3. можно сделать вывод, что в 2009 году по сравнению с 2008 годом товарооборот ресторана «Ласка» возрос на 19,4 %, что в денежном выражении составило 45 тыс. рублей.

Увеличение товарооборота произошло за счёт роста продукции собственного производства на 32 тыс. руб., что в процентном соотношении составило 31,7 %.

Численность работников в ресторане «Ласка» возросла в отчётном периоде по сравнению с предшествующим на 5 человек и составила 53 человека при неизменной численности (3 человека) административно-управленческого персонала.

В результате производственной деятельности предприятие понесло убыток в 2009 году в размере 62 тыс. рублей, что объясняется большими коммерческими расходами.

Заведующий производством в ресторане «Ласка» ежедневно составляет отчет о движении продуктов и тары на кухне и сдает его в бухгалтерию под расписку на втором экземпляре, который остается у материально ответственного лица. К отчету прилагаются план-меню и один экземпляр меню.

В бухгалтерском учете предприятий общественного питания сырье при изготовлении блюд списывают на счет 20 "Основное производство".

В дебет счета 20 относят стоимость сырья, поступившего в производство, а в кредит - стоимость сырья, израсходованного на приготовление блюд, стоимость возвращенного сырья из кухни в кладовую, а также списание недостач и потерь продуктов (в установленном законодательством порядке).

Дебетовое сальдо счета 20 показывает стоимость остатков необработанного сырья, а также сырья в полуфабрикатах и в нереализованных готовых изделиях, находящихся на кухне.

Аналитический учет ведется по каждому производству и материально ответственному лицу.

Поступление сырья из кладовой на производство отражается проводкой:

Дт 20 "Основное производство"

Кт 41-1 "Товары на складах".

Списание сырья, израсходованного на приготовление реализованной продукции, учитывается записью:

Дт 46 "Реализация продукции (работ, услуг)"

Кт 20 "Основное производство".

Готовые изделия отпускаются из производства в буфеты и мелкорозничную сеть, что отражается проводкой:

Дт 41-2 "Товары в розничной торговле"

Кт 20 "Основное производство".

Возврат продуктов из кухни в кладовую учитывает запись:

Дт 41-1 "Товары на складах"

Кт 20 "Основное производство".

Таким образом, на предприятиях общественного питания, в отличие от общеустановленного порядка учета производственных затрат, стоимость продуктов (сырья) на счет 44 "Издержки обращения" не относят.

Для расчета себестоимости выпущенной продукции к стоимости затраченных продуктов добавляют сумму издержек обращения, относящихся к выпущенной продукции. Полученную себестоимость доводят до продажной цены путем соответствующей наценки.

Так, по исследуемому предприятию дебетовое сальдо по счёту 20 за 2008 год составило 32 тыс. рублей (176-144); а за 2008 год – 31 тыс. рублей (198-167).

* 1. Учётная политика предприятия

На исследуемом предприятии действует учетная политика в соответствии с приказом № 226-У от 29.12.2009 г.

1. Бухгалтерский учет осуществляется по журнально-ордерной форме бухгалтерского учета ручным способом.
2. К основным средствам относятся предметы, имеющие стоимость 100 кратных минимальных окладов за единицу по цене приобретения, независимо от срока службы. Переоценка основных средств будет проведена в течение 1 квартала 2010 года. При начислении амортизации основных средств применяется коэффициент ускоренной амортизации.
   1. Стоимость находящихся в эксплуатации малоценных и быстроизнашивающихся предметов погашается путем начисления износа в размере 50 % их стоимости.
   2. Ведется количественно-суммовой учет основных средств и малоценных и быстроизнашивающихся предметов. Начисляется фонд износа по инвентарю, 40 % от сальдо по инвентарю один раз в полугодии.
   3. Фактические затраты на проведение всех видов ремонта основных производственных фондов включается в себестоимость продукции.
   4. Выручка от реализации продукции определяется по мере поступления средств за товары на расчетный счет или кассу предприятия.
   5. Для обеспечения равномерности включения затрат на ремонт в себестоимость продукции, предприятие может создать ремонтный фонд.
3. Товары в муниципальном предприятии «Ласка» учитываются по розничным (продажным) ценам, разница между покупной стоимостью и стоимостью по продажным ценам учитывается на счете 42 «Торговая наценка».
   1. Выручка от реализации продукции и финансовый результат определяется на счете 80 «Прибыли и убытки», счет 46 «Реализация продукции» вести нет необходимости.
   2. Учет издержек обращения осуществляется в соответствии с Положением о составе затрат по производству и реализации продукции № 552
4. В соответствии с действующими нормативными документами образуются следующие резервы предстоящих расходов: на выплату вознаграждения по итогам работы за год; предстоящая оплата отпусков; другие резервы, определенные характеристикой 89 счета.
   1. Расходы, учтенные на счете 31 «Расходы будущих периодов», погашаются путем списания на издержки обращения частями в течение года.
   2. Предприятие «Ласка» образует за счет отчислений на издержки обращения следующие фонды специального назначения: фонд подготовки кадров в размере 0,14 % от товарооборота.
5. Ответственность за организацию бухгалтерского учета несет руководитель предприятия, бухгалтерский учет осуществляется бухгалтерией возглавляемой главным бухгалтером.

3. Организация и ведение бухгалтерского учёта производственной деятельности на исследуемом предприятии

* 1. Организация процесса производства в общественном питании

На предприятии общественного питания изготавливают продукцию в специально отведённых, оборудованных и подготовленных для этих целей местах. Такие места называют производством или кухней, если они не выделены в обособленное структурное подразделение предприятия, либо цехом, если они являются структурным подразделением предприятия.

Особенностью общественного питания является тесная связь процессов производства и реализации продукции. Поэтому все издержки производства и обращения (кроме затрат сырья) учитывают вместе на синтетическом счёте № 44 "Издержки обращения.

Сырьё - это продукты, товары и полуфабрикаты, изменяющие при обработке своё первоначальное состояние (вид, форму) и потребляемые в процессе производства продукции.

Продукция - это блюда, изделия и полуфабрикаты, выпускаемые в результате производственной деятельности. Например: обеденная продукция (первые, вторые, третьи (сладкие) и холодные блюда), горячие напитки (чай, кофе); кулинарные и мучные изделия собственного производства; молочные продукты; яйца вареные, фрукты, ягоды, виноград, бахчевые и цитрусовые, отпускаемые в виде блюд; безалкогольные напитки (морсы, квас) собственного производства; полуфабрикаты, изготовленные для продажи.

Существует два подхода к учёту затрат сырья на приготовление продукции. Одни авторы предлагают использовать для их учёта счёт № 41 «Товары», на соответствующем субсчёте. Другие авторы настаивают на применении счёта № 20 "Основное производство". Характер и порядок записей при использовании какого-то одного счёта из двух предложенных не меняется. Поэтому на исследуемом предприятии необходимо постоянно использовать только тот счёт, который был первоначально избран.

На исследуемом предприятии производственные операции отражаются на чёте № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания", так как это соответствует торгово-производственной специфике отрасли и несколько сокращает объём отчётных документов.4'

Счёт № 41 "Товары" субсчёт 15 "Производство продуктов питания" активный материальный. Учёт на этом счёте ведут по продажным ценам. По дебету отражают поступление и наличие сырья, приготовленную пищу (блюда, изделия) и полуфабрикаты на производстве (кухне); по кредиту - продажу, отпуск и списание в расход готовой продукции, расход сырья на приготовление блюд (изделий), возврат сырья в кладовую (на склад), списание по актам боя, брака, порчи, а также по недостачам. Сальдо по дебету показывает стоимость остатков необработанного сырья, а также сырья в полуфабрикатах и нереализованных готовых изделий, находящихся в производстве (на кухне).

Аналитический учёт изготовления продукции собственной выработки ведут по каждому производственному подразделению и материально-ответственному лицу. По материально-ответственным лицам учёт обычно ведут в стоимостном (денежном) выражении. Готовые изделия учитывают в натуральном выражении оперативным способом по установленным группам продукции.

Выпускаемая продукция, учитываемая в стоимостном и натуральном выражении, определяет объём производственной деятельности. План выпуска продукции собственного производства составляют в натуральных показателях: блюдах, порциях. В блюдах (как в единице измерения) учитывают:

\* обеденную продукцию (первые, вторые и третьи (сладкие) блюда). В зависимости от вида сырья вторые блюда подразделяют на: мясные, рыбные, мучные, крупяные, овощные.

\* порционные горячие и холодные закуски;

\* весовые или штучные кулинарные изделия: вареное и жареное мясо, птицу, дичь, рыбу, студени, заливные, салаты, паштеты.

План-меню - это ежедневный план выпуска продукции. Он содержит перечень блюд, данные об их количестве, а также краткую характеристику блюд и гарниров.

Заведующий производством ежедневно составляет план-меню на следующий рабочий день, учитывая:

\* покупательский спрос;

\* наличие сырья на складе (в кладовой);

\* производственные возможности и пропускную способность зала;

\* установленный план товарооборота по производству продукции;

\* минимальный ассортимент продукции, установленный для предприятий данной категории;

\* специфику сезона (времени года).

На основании плана-меню заведующий производством выписывает требование на отпуск со склада (из кладовой) сырья, необходимого для приготовления запланированной продукции.

Эти документы, подписанные заведующим производством и утверждённые руководителем предприятия, передают в бухгалтерию, где на основании плана-меню с помощью калькуляции рассчитывают продажные цены на продукцию, а на основании требования выписывают накладную на отпуск сырья со склада (из кладовой).

Несколько отличается учёт в структурных подразделениях производства (в цехах по производству полуфабрикатов и кондитерских изделий).

В структурных подразделениях производства продукцию собственного изготовления и сырьё учитывают по наименованиям, сортам, количеству, цене и сумме в том же порядке, что и на производстве (кухне). Аналитический учёт ведут также по материально-ответственным лицам (заведующим производством, мастерам).

Основанием для отпуска сырья из кладовой в структурное подразделение производства служит наряд-заказ, составляемый по установленной форме руководителем структурного подразделения и утверждаемый руководителем предприятия.

Руководитель структурного подразделения выписывает наряд-заказ:

1) либо на основании плана выпуска продукции за смену, утверждённого руководителем предприятия;

2) либо на основании заявок заказчиков и покупателей, а также потребностей собственного предприятия (в том числе всех его структурных подразделений).

Расчёт потребности сырья, подлежащего отпуску из кладовой, делают в бухгалтерии на основании наряда-заказа.

Количество сырья, необходимого для приготовления конкретного блюда (изделия), определяют по рецептуре, содержащейся в действующем сборнике рецептур либо утверждённой отдельно (для фирменных блюд).

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий - это официальные документы, указывающие нормы расхода сырья, размер отходов при кулинарной обработке продуктов и нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

Рецептуру используют при заполнении калькуляционных карточек, показывающих выход блюда (изделия) и количество необходимого сырья. Для расчёта общей потребности необходимое сырьё суммируют по каждому наименованию по всем блюдам (изделиям).

Продажные цены на продукцию собственного производства рассчитывают, добавляя к покупной цене сырья торговую наценку. В ряде случаев максимальный размер наценки может быть определён для данного предприятия действующим законодательством или нормативными актами. Полученные в таких случаях продажные цены являются максимально возможными для этого предприятия.

В современных условиях хозяйствования продажную цену на конкретное блюдо (изделие) устанавливают по решению руководства предприятия, основанному на изучении потребительского спроса.

В настоящее время многие предприятия учитывают товары на складах (в кладовых) по максимальным продажным ценам. Этот подход имеет ряд преимуществ перед другими, а именно: позволяет видеть реальный предел продажных цен; делает наиболее выгодным для предприятия взыскание недостач с материально-ответственных лип.

3.2 Учёт производственной деятельности

Операции производства можно разделить на три основных группы:

1) поступление сырья в производство (операции с сырьём);

2) приготовление продукции;

3) отпуск продукции из производства (операции с готовой продукцией).

Поступление сырья из кладовой (со склада) в производство (на кухню) отражают записью:

• на стоимость поступившего сырья по продажным ценам

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт.

При передаче сырья в производство может возникать необходимость регулирования продажных цен. Так, например, если продажная цена, установленная на конкретное блюдо (изделие), меньше калькуляционной стоимости сырьевого набора по учётным ценам, то при поступлении сырья в производство разность в ценах сторнируют. При этом делают записи:

• на стоимость сырья, переданного в производство по учётным ценам.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт;

• красное сторно на разность стоимости сырьевого набора, переданного в производство (по каждому конкретному блюду или изделию).

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)".

Сырьё, которое по каким-то причинам не было использовано в производстве, может быть возвращено на склад (в кладовую). Если возвращаемое из производства сырьё на складе (в кладовой) учитывают по максимальным продажным ценам, то для доначисления наценки составляют расчёт. При этом делают записи:

• на разность в стоимости сырья, возвращаемого из производства.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)";

• на стоимость возвращаемого сырья по максимальным продажным ценам.

Дебет счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт.

Кредит счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания.

Если сырьё на складе (в кладовой) учитывают по покупным, а в производстве (на кухне) по продажным ценам, то при их передаче в производство (на кухню) делают записи:

• на стоимости сырья по покупным ценам.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт;

• на сумму наценки, устанавливаемой на передаваемое сырьё.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)".

Если сырьё на складе (в кладовой) учитывают по одним, а в производстве (на кухне) по другим ценам, то разность стоимости сырья отражают на счёте № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)".

Для определения характера записей при передаче сырья- в производство (на кухню) производят сравнение цен на складе (в кладовой) и на производстве (кухне).

Вариантов сравнения всего три:

1. Складская стоимость сырья больше стоимости сырья на производстве.

2. Складская стоимость сырья меньше стоимости сырья на производстве.

3. Складская стоимость сырья равна стоимости сырья на производстве.

Вариант 3. Если складская стоимость сырья равна стоимости сырья на производстве, то поступление сырья со склада (из кладовой) в производство (на кухню) отражают записью:

• на сумму стоимости сырья.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт.

Вариант 1. Если складская стоимость сырья больше стоимости сырья на производстве, то поступление сырья со склада (из кладовой) в производство (на кухню) отражают записями:

• на стоимость сырья в ценах склада.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт;

• Красное сторно на величину разности в ценах.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)".

Вариант 2. Если складская стоимость сырья меньше стоимости сырья на производстве, то поступление сырья со склада (из кладовой) в производство (на кухню) отражают записями:

• на стоимость сырья в ценах склада.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт;

• на величину разности в ценах делают дооценочную запись.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)".

Сырьё может поступать в производство (на кухню) непосредственно от поставщиков, минуя склад (кладовую) предприятия. При этом делают записи:

• на стоимость оприходованных товаров по покупным ценам.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 60 "Расчёты с поставщиками и подрядчиками";

• на сумму торговой наценки.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)" 03 октября 2009 года в кондитерский цех из кладовой на кухню было передано сырьё на сумму 264 рублей, в том числе набор сырья на выпечку кондитерских изделий на сумму 129 рублей. Учёт сырья в кладовой ведут по продажным ценам (с наценкой кафе 50 %). Но реальная продажная цена кондитерских изделий меньше калькуляционной стоимости сырьевого набора по учётным ценам на 15 рублей.

Часть сырья не была использована на кухне для приготовления блюд и выпечки кондитерских изделий. Возвращено из кухни в кладовую неиспользованное сырьё на сумму 30 рублей (в продажных ценах изделий). Разность между учётными ценами кладовой и продажными ценами блюд (изделий) на возвращаемое сырьё составила 4 рубля.

04 октября из бакалейного склада было отпущено сырьё на кухню:

1) кондитерский цех на сумму 240 рублей;

2) ресторана «Ласка» - 300 рублей;

3) детского кафе «Лакомка» - 150 рублей.

На бакалейном складе сырьё учитывают в продажных ценах с наценкой 50 %, в кондитерском цехе - 50%, в ресторане «Ласка» - 100 %, в детском кафе "Лакомка"—25 %.

07 октября на кухню кондитерского цеха от поставщика поступило сырьё на сумму 112 рублей.

В документах указано:

1. 03.10.08 Передано из кладовой кондитерского цеха на кухню сырьё (в том числе для выпечки кондитерских изделий - 129 рублей) - 264.

Разность стоимости кондитерских изделий и сырьевого набора - 15.

1. 03.10.08 Возврат из кухни в кладовую кондитерского цеха

# Неиспользованное сырьё (в продажных ценах изделий) – 30

Разность между учётными и продажными ценами – 4.

1. 04.10.08 Отпущено сырьё из бакалейного склада на кухню

кондитерского цеха - 240

ресторана «Ласка» - 300

детского кафе «Лакомка» - 150

Всего на сумму – 690.

4. 07.10.08 Поставщик ОАО «Белмолоко»

Получатель: кондитерский цех, ресторан «Ласка»

Стоимость сырья (в ценах поставщика) –112.

Расчёты по операциям:

1. Стоимость сырья в учётных ценах: 264 рубля.

Продажная стоимость кондитерских изделий: 114 рубля.

Стоимость набора сырья для выпечки кондитерских изделий: 129 рубля (в учётных ценах кладовой).

Разность учётной стоимости сырьевого набора и продажной стоимости кондитерских изделий составляет

129-114=15 рублей

Стоимость всего переданного сырья в продажных ценах блюд (изделий) равна

264 -15= 249 рублей

1. Стоимость возвращаемого из кухни сырья: 30 рублей. Разность учётной стоимости возвращаемого сырьевого набора и продажной стоимости кондитерских изделий составляет 4 рубля.

Стоимость сырья в учётных ценах 30 + 4 = 34 рубля.

3. Стоимость сырья, переданного в ресторан: 300 рублей, в том числе:

* покупная стоимость товаров = 200 рублей,
* сумма наценки бакалейного склада 50 % = 100 рублей.

(Из пропорции 300 / 150 = х/100 =у/50, где х — стоимость товаров в покупных ценах, у — сумма наценки).

Наценка ресторана «Ласка» 100 % от 200 рублей составляет 200 рублей.

Разность наценок равна 200 - 100 = 100 рублей. Указанная сумма должна быть доначислена.

Стоимость сырья переданного в детское кафе "Лакомка" равна 150 рублей, в том числе:

\* покупная стоимость товаров = 100 рублей,

\* сумма наценки бакалейного склада 50 % = 50 рублей.

(Из пропорции 150 /150 = х/ 100 =у/50, где х — стоимость товаров в покупных ценах, у— сумма наценки).

Наценка детского кафе "Лакомка" 25 % от 100 рублей составляет 25 рублей.

Разность наценок равна 50 - 25 = 25 рублей. Указанная сумма должна быть сторнирована.

4. Стоимость сырья в ценах поставщика: 112 рублей. Торговая наценка 50 % от 112 рублей равна 56 рублей.

Таблица 3.1

Записи хозяйственных операций с применением субсчетов на ООО «Ласка»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Краткое содержание | Сумма (руб.) | Кор. счетов | |
| Д | К |
| 1 | а) Передано сырьё из кладовой на кухню | 264 | 41.15 | 41.14 |
| б) Сторнирована разность стоимости | [15] | 41.15 | 42.1 |
| 2 | а) Доначислена разность стоимости | 4 | 41.15 | 42.1 |
| б) Возврат сырья из кухни в кладовую | 34 | 41.14 | 41.15 |
| 3 | а) Передано сырьё со склада в кондитерский цех | 240 | 41.15 | 41.1 |
| б) Передано сырьё со склада в ресторан | 300 | 41.15 | 41.1 |
| в) Доначислена торговая наценка | 100 | 41.15 | 42.1 |
| г) Передано сырьё со склада в кафе «Лакомка» | 150 | 41.15 | 41.1 |
| д) Сторнирована торговая наценка | [25] | 41.15 | 42.1 |
| 4 | а) Получено сырьё от поставщика | 112 | 41.15 | 60 |
| б) Начислена наценка 50 % | 56 | 41.15 | 42.1 |

3.3 Учёт поступления сырья, закупленного у населения

Сырьё, приобретенное у населения, может поступать в производство (на кухню), минуя склад (кладовую) предприятия.

Поступление сырья, приобретённого у населения, учитывают двумя способами.

Первый способ применяют, когда продавец самостоятельно доставляет сырьё на предприятие. Как правило, расчёты с продавцом (физическим лицом) производят через кассу. Поступление сырья в производство (на кухню) отражают записями:

• на стоимость оприходованного сырья по покупным ценам.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 50 "Касса";

• на сумму торговой наценки.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)".

Второй способ применяют, когда предприятие поручает осуществление закупки сырья материально-ответственному лицу, выдавая ему на эти цели деньги из кассы предприятия.

Материально-ответственное лицо после осуществления закупки отчитывается за израсходованные суммы и сдаёт приобретённое сырьё в производство (на кухню).

Эти операции отражают бухгалтерскими записями:

• на сумму денег, выданных из кассы под отчёт.

Дебет счёта № 71 "Расчёты с подотчётными лицами". Кредит счёта № 50 "Касса";

• на стоимость оприходованного сырья по покупным ценам.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 71 "Расчёты с подотчётными лицами";

• на сумму торговой наценки.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)";

• на сумму денег, возвращённую в кассу.

Дебет счёта № 50 "Касса".

Кредит счёта № 71 "Расчёты с подотчетными лицами".

08 октября 2009 года для кухни ресторана «Ласка» закуплено у гр. Ериной Г.Н.: сливки (молочные) на сумму 18 рублей. Расчёты были произведены на месте через кассу кафе.

08 октября из кассы ресторана «Ласка» повару Алибекян А. Б. были выданы под отчёт деньги на сумму 160 рублей для приобретения свинины для шашлыков. На закупку мяса израсходовано 148 рублей. Остаток денег, 12 рублей, возвращён в кассу.

В документах указано:

5. 08.10.08 Продавец: гр. Ерина Г.Н.

Получатель: ресторан «Ласка» (кухня)

Стоимость сливок (6 л х 3 тыс. руб.) - 18

1. 08.10.08 Ресторан «Ласка»

Выдано под отчёт из кассы ресторана для закупки сырья – 160

# Закупленное сырьё сдано на кухню - 148

Остаток денег возвращён в кассу ресторана - 12

Расчёты по операциям:

5. Покупная стоимость сливок: 18 рублей.

Торговая наценка 50 % от 18 рублей равна 9 рублей.

6. Выдано под отчёт на закупку сырья: 160 рублей. Израсходовано на приобретение мяса: 148 рублей.

Остаток денег у подотчётного лица 160 - 148 = 12 рублей. Эта сумма должна быть возвращена в кассу ресторана.

Торговая наценка 100 % от 148 рублей равна 148 рублей.

Таблица 3.2 Записи хозяйственных операций с применением субсчетов

на ООО «Ласка»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Краткое содержание | Сумма (руб.) | Кор. счетов | |
| Д | К |
| 5 | а) Закуплено сырьё у населения | 18 | 41.15 | 50 |
| б) Начислена наценка 50% | 9 | 41.15 | 42.1 |
| 6 | а) Выдано из кассы на закупку сырья | 148 | 71 | 50 |
| б) Закупленное сырьё сдано на кухню | 148 | 41.15 | 71 |
| в) Начислена наценка 1000% | 148 | 41.15 | 42.1 |
| г) Остаток денег возвращён в кассу | 12 | 50 | 71 |

В производстве (на кухне) по мере приготовления блюд (изделий) потребляют специи и соль. Бывает, что их списывают больше, чем фактически израсходовано. Для определения стоимости специй и соли, излишне списанных на приготовление блюд, составляют контрольный расчёт, на основании которого приходуют эти излишки. При этом делают записи:

• на стоимость приходуемых специй и соли.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 80 "Прибыли и убытки".

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Краткое содержание операции | Сумма (руб.) | Кор. счетов | |
| Д | К |
| 1 | Оприходованы излишне списанные специи и соль | 1,29 | 41.15 | 80 |

При отпуске может отсутствовать сырьё, предусмотренное рецептурой, тогда его заменяют другим, равноценным, которое определяют согласно действующим таблицам взаимозаменяемости. В этом случае на обратной стороне наряда-заказа делают соответствующую запись о замене.

Производственная потребность в некоторых видах сырья незначительна (специи, красители, эссенции). Их ежедневная выдача нецелесообразна, поэтому их периодически (по мере расходования) с запасом отпускают в производство по отдельной накладной.

В требовании (наряде-заказе) указывают необходимые для производства данных блюд (изделий) вспомогательные и хозяйственные материалы.

Изменять данные об ассортименте блюд (изделий) и их количестве в плане-меню (наряде-заказе) разрешено только по согласованию с руководством и бухгалтерией. При этом в бухгалтерии предприятия делают соответствующий пересчет сырья.

На основании расчёта необходимого количества сырья материально-ответственным лицам производства выписывают накладные либо дневные заборные листы по установленным формам.

Расчёт потребности отдельных видов сырья имеет свои особенности. В зависимости от влажности некоторых товаров могут применять скидки (или накидки) от установленных норм сырья в размерах, предусмотренных сборником рецептур.

В рецептуре указан набор сырья при стандартных условиях. Если фактические условия отличны от стандартных, то некоторые товары (мука) изменяют свои свойства, в том числе и весовые. Поэтому нужно выяснить, сколько такого товара нужно отпустить при конкретных условиях. То есть такое сырьё отпускают соответственно произошедшим изменениям условий: либо больше, либо меньше количества, указанного в рецептуре.

На основании рецептуры калькулируют продажную цену продукции. В основе калькуляции лежит определённый набор сырья при стандартных условиях. Калькуляционная карточка отражает именно эти данные. По действующим нормам нельзя произвольно вносить изменения в утверждённую рецептуру. Поэтому изменения, которые произошли в отпуске сырья по причине различия условий (физических характеристик), на основании специального расчёта учитывают скидками (накидками) при передаче сырья в производство (на кухню).

При увеличении количества отпускаемого сырья по причине различия условий (физических характеристик) в калькуляционной карточке сначала записывают данные об используемом сырье на основании рецептуры, разработанной для стандартных условий.

Но в данном случае, из-за изменения условий возникла необходимость выдать большее количество сырья. Поэтому на основании расчёта производят коррекцию продажной цены продукции, то есть в калькуляционной карточке делают запись о накидке сырья. Это отражают бухгалтерскими записями:

1) на основании расчёта отпуска сырья при стандартных условиях по требованию (или наряду-заказу)

• на стоимость сырья по рецептуре.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт;

2) на основании расчёта изменений в весе сырья из-за изменения условий (физико-химических характеристик).

• на стоимость дополнительного сырья (накидка).

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания"

Кредит счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Краткое содержание операции | Сумма (руб.) | Кор. счетов | |
| Д | К |
| 1 | Сырьё передано на кухню | 15 | 41.15 | 41.1 |
| 2 | Накидка сырья | 1,7 | 41.15 | 41.1 |

При уменьшении количества отпускаемого сырья по причине различия условий (физических характеристик) в калькуляционной карточке сначала записывают данные об используемом сырье на основании рецептуры, разработанной для стандартных условий.

Но в данном случае, из-за изменения условий возникла необходимость выдать меньшее количество сырья. Поэтому на основании расчёта производят коррекцию продажной цены продукции, то есть делают запись в калькуляционной карточке о скидке сырья. Это отражают бухгалтерскими записями:

1) на основании расчёта отпуска сырья при стандартных условиях по требованию (или наряду-заказу)

• на стоимость сырья по рецептуре.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт;

2) на основании расчёта изменений в весе сырья из-за изменения условий (физико-химических характеристик)

• на стоимость излишнего сырья (скидка) .

Дебет счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт. Кредит счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Краткое содержание операции | Сумма (руб.) | Кор. счетов | |
| Д | К |
| 1 | Сырьё передано на кухню | 14 | 41.15 | 41.1 |
| 2 | Скидка сырья | 1,5 | 41.1 | 41.15 |

# Пример учёта некоторых видов сырья, а также специй и соли:

# 07 октября на кухне ресторана «Ласка» выявлены излишки специй и соли на сумму 6,5 рублей, которые возникли вследствие списания специй и соли на приготовление блюд в большем количестве, чем было фактически израсходовано.

08 октября из бакалейного склада в кондитерский цех ресторана было отпущено сырьё для выпечки кондитерских изделий на сумму 235 рублей (по требованию). В день отпуска влажность воздуха на складе была больше стандартной. На основании расчёта была установлена накидка на сумму 14 рублей.

18 октября было получено требование на отпуск из бакалейного склада в кондитерский цех сырья для выпечки кондитерских изделий на сумму 272 рублей. В день отпуска влажность воздуха на складе была меньше стандартной. На основании расчёта была установлена скидка на сумму 6 рублей.

Размеры наценок на бакалейном складе и в кондитерском цехе равны.

В документах указано:

7. 07.10.08 На кухне ресторана «Ласка» выявлены излишки специй и соли - 6,5

1. 08.10.08 Отпущено из бакалейного склада в кондитерский цех сырьё (по требованию) – 235

Накидка (по расчёту) - 14

9. 18.10.08 Отпущено из бакалейного склада в кондитерский цех сырьё (по требованию) – 272. Скидка (по расчёту) - 6

Расчёты по операциям:

1. Стоимость сырья по требованию: 235 рублей.

Стоимость дополнительного сырья по расчёту: 14 рублей.

Отпущено сырьё на сумму 235 + 14 = 249 рублей.

1. Стоимость сырья по требованию: 272 рубля.

Скидка сырья по расчёту: 6 рублей.

Отпущено сырьё на сумму 272 - 6 = 266 рублей.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Краткое содержание операции | Сумма (руб.) | Кор. счетов | |
| Д | К |
| 7 | Оприходованы излишки специй и соли | 6,5 | 41.15 | 80 |
| 8 | а) Передано сырьё со склада в цех | 235 | 41.15 | 41.1 |
| б) накидка | 14 | 41.15 | 41.1 |
| 9 | а) Передано сырьё со склада в цех | 272 | 41.15 | 41.1 |
| б) скидка | 6 | 41.1 | 41.15 |

В вышеприведенном примере на синтетических счетах отсутствуют проводки, описывающие операции 8 и 9. Иначе говоря, внутренний товарооборот предприятия на синтетических счетах не отразился. Бухгалтеры, использующие субсчета, смогут определить его по данным соответствующих субсчетов.

Бухгалтеры, которые не применяют субсчета, при необходимости, могут определить внутренний товарооборот по данным оперативного учёта. По сути, эта работа будет повторением той, которую делают при ведении учёта с использованием субсчетов.

Если бы для учёта операций производства был использован счёт № 20 "Основное производство", то вышеописанные операции по внутреннему товарообороту нашли бы своё отражение и на синтетических счетах и в отчётных документах, что добавило бы работы для бухгалтерии.

Выбор системы и формы учёта, а также формирование перечня счетов нужно делать обдуманно. Это серьёзный шаг, который отразится на всей дальнейшей работе.

* 1. Калькулирование на предприятиях общественного питания

В основе хозяйственной деятельности предприятий общественного питания лежит производство и продажа кулинарных изделий собственного производства и продажа приобретенных продуктов питания и товаров.

Номенклатура нормативной и технологической документации, по которой может вырабатываться кулинарная продукция, перечень услуг, их характеристики в зависимости от типа и класса предприятий общественного питания определены в государственных стандартах, выполнение которых является обязательным для предприятий общественного питания всех форм собственности.

Типы предприятий общественного питания различны: это рестораны, кафе, бары, закусочные, магазины-кулинарии. В свою очередь, рестораны и бары подразделяются на три класса: люкс, высший и первый.

Требования к организации бухгалтерского учета являются общими для всех предприятий: это организация правильного учета и контроля за движением товарно-материальных ценностей на складе и в бухгалтерии, за структурой товарных запасов, за определением фактических расходов и издержек обращения.

Однако для предприятий общественного питания не менее важно правильно рассчитать продажную цену на кулинарную продукцию. Расчет продажной цены блюда или кулинарного изделия называют калькуляцией.

Продажные цены рассчитывают на каждое блюдо или изделие в калькуляционных карточках, которые регистрируют в специальном журнале. Специалиста, рассчитывающего цены на блюда, обычно именуют калькулятором. Для калькуляции продажных цен необходимо знать ассортимент блюд и кулинарных изделий, нормы закладки, цены на сырье и продукты.

Ассортимент блюд определяется по плану-меню, который ежедневно, накануне дня приготовления пищи, составляется заведующим производством. В плане-меню указывают: наименования блюд, номера блюд по Сборнику рецептур, по технологическим картам, планируемое количество блюд.

Перечень действующих нормативных документов, применяемых для калькуляции блюд на предприятиях общественного питания, приведен в письме Роскомторга от 15 июля 1086 г. № 1-806/32-9 «О действующей нормативной документации для предприятий общественного питания».

В соответствии с этим документом для калькуляции блюд применяются:

- Сборник технологических нормативов (издание 1994-1996 гг.);

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России (издание 1992 г.);

- Сборник рецептур блюд диетического питания (издание 1988 г.);

- Сборник рецептур мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий (издание 1986 г.);

- сборник «Торты, пирожные, кексы, рулеты» (издание 1978 г.).

Кроме того, сохранено действие некоторых других рецептур.

Если предприятие выпускает изделия по нетрадиционным технологиям, то оно должно разработать стандарты предприятия. Или же, если предприятие разработало новые фирменные блюда, которые выпускаются только на этом предприятии, то необходимо разработать технико-технологические карты. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения СТП и ТТК утвержден МВЭС России 6 июля 1997 г. и сообщен письмом Департамента регулирования и координации внутренней торговли МВЭС России от 23 октября 1997 г. № 23-310 «О нормативной документации».

Калькуляционная карточка содержит следующие основные реквизиты: наименование предприятия общественного питания, номер карточки, наименование блюда, номер рецептуры и колонки по Сборнику рецептур блюд, дату утверждения калькуляции, наименование и количество продуктов, входящих в состав блюд по нормам брутто на 100 порций.

Нормы расхода сырья, которые калькулятор указывает в карточках, определяются по сборникам рецептур блюд. Сборники рецептур блюд содержат нормы расхода сырья, размер отходов при кулинарной обработке продуктов, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

Рецептуры на блюда разработаны в нескольких вариантах, для разных классов предприятий в зависимости от планируемого выхода блюда. Указанные в рецептурах нормы сырья массой нетто являются обязательными для указанного выхода полуфабриката (блюда). Такие нормы применяют при использовании для приготовления блюд из мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов.

Закладка же массой брутто зависит об вида сырья (говядина 1-й или 2-й категории, свинина жирная или мясная, рыба крупная , мелкая). Нормы отходов при обработке картофеля и овощей зависят от времени года.

Эти нормы приведены в таблице Сборника рецептур блюд. При отсутствии сырья, указанного в рецептуре, его можно заменить другим в соответствии с таблицей взаимозаменяемости.

Таким образом, количество сырья, которое может быть списано на производство того или иного блюда, закреплено технологическими нормами, которые действуют для предприятий всех форм собственности.

Для более точного расчета цены блюда калькуляцию принято составлять из расчета стоимости сырья на 100 блюд, для гарниров - на 10 килограмм.

При калькуляции мяса по нормам брутто указывают через дробь норму закладки нетто, при использовании для приготовления блюд полуфабрикатов количество сырья берут по норме нетто.

Количество сырья каждого наименования умножают на соответствующую цену, стоимость продуктов суммируют и записывают по строке «Общая стоимость набора».

Общую продажную стоимость делят на 100 и определяют продажную стоимость одного блюда, которую после округления заносят в графу «Продажная цена блюда».

В графе «Выход в готовом виде» указывается вес одного блюда в граммах, при этом для вторых блюд показывают раздельно вес основного продукта, гарнира, соуса (например, 75/150/50); для первых блюд, отпускаемых с мясом, рыбой, фрикадельками, отдельно указывают вес мяса, рыбы или фрикаделек и вес первого блюда (например, 25/500).

Цены на гарниры, соусы калькулируют отдельно.

Специи и соль включаются в себестоимость блюда согласно Сборнику рецептур блюд. Если расход соли и специй в рецептуре конкретного блюда не указан, нормы расхода приведены во вводной части того раздела Сборника, к которому относится это блюдо.

Калькуляционные карточки подписываются заведующим производством, калькулятором, утверждаются руководителем предприятия. Эти лица несут ответственность за правильность исчисления продажных цен.

При изменении состава сырья блюда, цен на сырье исчисляется новая продажная цена блюда, которая отражается в следующей свободной графе калькуляционной карточки.

Цены на одно блюдо, порцию, или изделие округляются до целой копейки. Суммы до 0,4 копеек включительно отбрасывают, а 0,5 копеек и выше принимают за целую копейку. Цена полпорции также округляется до целой копейки.

Пример заполнения калькуляционной карточки приведен в конце статьи в приложении.

Стоимость покупных продуктов и сырья включают в калькуляцию в зависимости от принятой на предприятии общественного питания учетной политики.

Если учет покупных продуктов и сырья ведут по продажным ценам, то сырье и продукты включают в калькуляцию по продажным ценам. Указанная цена формируется путем увеличения покупной цены на величину наценки, установленной на предприятии.

Если же учет продуктов и сырья ведут по покупным ценам, то их стоимость включается в калькуляцию по учетной цене. В этом случае продажная цена всего блюда определяется путем добавления единой наценки к стоимости готового блюда, рассчитанной в ценах приобретения.

Размеры наценки, как при первом, так и при втором варианте учетной политики, могут дифференцироваться в зависимости от вида продукции (товаров), места и времени реализации, потребительского спроса. Они определяются с учетом возмещения издержек производства и обращения, уплаты в бюджет налога на добавленную стоимость и обеспечения рентабельной работы предприятия.

Учет продуктов и товаров по ценам приобретения с добавлением единой наценки целесообразно вести в кладовых предприятий, относящихся к одному типу и классу.

Если предприятие общественного питания имеет подразделения разных типов и классов, то учет продуктов и товаров по ценам приобретения ведут без добавления единой наценки.

При отпуске продуктов из кладовой на производство (кухню), в буфеты, в которых они должны учитываться с применением единой наценки, продукты и товары в накладных оцениваются в двух ценах: по учетным ценам кладовой (для списания с подотчетных лиц) и по ценам, по которым они учитываются и приходуются на производстве, в буфете.

Если уровень наценок не регулируется местными органами власти, то он определяется и утверждается руководителем (собственником) предприятия самостоятельно.

3.5 Отпуск продукции из производства

В структурных подразделениях предприятия товары и продукцию, как правило, учитывают на субсчетах, открываемых к счёту № 41 "Товары" для каждого такого подразделения.

Для определения характера записей при отпуске продукции из производства (кухни) в структурные подразделения своего предприятия сравнивают цены на данную продукцию на производстве (кухне) и в структурном подразделении, которое её получает.

Вариантов сравнения три:

1. Цена продукции на производстве больше цены продукции в подразделении.

2. Цена продукции на производстве меньше цены продукции в подразделении.

3. Цена продукции на производстве равна цене продукции в подразделении.

Вариант 3. Если цена продукции на производстве равна цене продукции в подразделении, то поступление продукции из производства в подразделение предприятия отражают записью:

• на стоимость продукции в ценах производства

Дебет счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт подразделения.

Кредит счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Краткое содержание операции | Сумма (руб.) | Кор. счетов | |
| д | К |
| 1 | Передана продукция из кухни на склад | 27 | 41.1 | 41.15 |

Вариант 1. Если цена продукции на производстве больше цены продукции в подразделении, то поступление продукции из производства в подразделение предприятия отражают записями:

• на стоимость продукции в ценах производства.

Дебет счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт подразделения.

Кредит счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания";

• Красное сторно на величину разности в ценах.

Дебет счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт подразделения.

Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)".

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Краткое содержание операции | Сумма (руб.) | Кор.счетов | |
| Д | К |
| 1 | Передана продукция из кухни на склад | 33 | 41.1 | 41.1  5 |
| 2 | Сторнирована разность в ценах | [1,7] | 41.1 | 42.1 |

Вариант 2. Если цена продукции на производстве меньше цены продукции в подразделении, то поступление продукции из производства в подразделение предприятия отражают записями:

• на стоимость продукции в ценах производства

Дебет счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт подразделения.

Кредит счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания";

• на величину разности в ценах.

Дебет счёта X» 41 "Товары", соответствующий субсчёт подразделения.

Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)".

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Краткое содержание операции | Сумма (руб.) | Кор. счетов | |
| Д | К |
| 1 | Передана продукция из кухни на склад | 25 | 41.1 | 41.15 |
| 2 | Доначислена разность в ценах | 1,4 | 41.1 | 42.1 |

Непосредственный отпуск изделий из структурных подразделений производства (цехов) другим предприятиям и структурным подразделениям собственного предприятия запрещён. Материально-ответственные лица структурных подразделений производства сдают готовую продукцию в кладовую или специальную экспедицию готовых изделий данного предприятия по накладным или дневным заборным листам установленной формы, в которых указывают: номер наряда-заказа, на основании которого изготовлены блюда (изделия), полное наименование блюда (изделия), а по штучным — вес одного блюда (изделия). При этом всю партию проверяют по счёту и весу, а продаваемые поштучно изделия — выборочно по весу.

Замена и переработка готовых изделий допустима только при наличии письменного разрешения руководителя и бухгалтера предприятия.

Материально-ответственные лица производства ежедневно составляют отчёт о движении готовой продукции в количественно-суммовых показателях по установленной форме с приложением соответствующих документов (наряд-заказ, заборные листы, накладные). Указанные документы передают для проверки в бухгалтерию предприятия.

Поскольку отпуск сырья в производство осуществляют под конкретный заказ, то при выпуске продукции потребляют всё полученное сырьё. То есть на конец дня (смены) остатков незавершённого производства быть не должно. Если же процесс изготовления продукции по каким-либо причинам в данный день не завершён, то его закрывают первым отпуском изделий в кладовую (экспедицию) на следующий день. Руководитель и бухгалтер предприятия обязаны периодически проверять наличие остатков незавершённого производства. Вспомогательное сырьё (специи, красители) может иметь переходящий остаток. Движение этого сырья отражают раздельно по каждому наименованию в отчёте, составляемом по установленной форме (остаток на начало дня) на основании итоговых данных. В бухгалтерии проверяют соответствие расхода этого сырья установленным нормам.

Готовую продукцию собственного производства в кладовой (экспедиции) можно учитывать по округлённым продажным ценам. При этом сдачу готовой продукции в кладовую (экспедицию) отражают записями:

• на стоимость готовых изделий по продажным ценам без округления.

Дебет счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт кладовой (экспедиции).

Кредит счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания"; на разность от округления цен на продукцию (дооценка либо красное сторно, в зависимости от характера округления).

Дебет счёта № 41 "Товары", соответствующий субсчёт кладовой (экспедиции).Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)".

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Краткое содержание операции | Сумма (руб.) | Кор. счетов | |
| Д | К |
| 1 | Передана продукция из кухни в кладовую (экспедицию) | 33 | 41.1 | 41.15 |
| 2 | Сторнирована разность от округления цен | [1,7] | 41.1 | 42.1 |
| 3 | Передана продукция из кухни в кладовую (экспедицию) | 25 | 41.1 | 41.15 |
| 4 | Доначислена разность от округления цен | 1,4 | 41.1 | 42.1 |

Отпуск продукции из кладовой (экспедиции) производят по продажным ценам с округлением, её отражают на счетах бухгалтерского учёта так же, как на предприятиях общественного питания, не имеющих производственных подразделений.

## Пример учёта отпуска продукции из производства.

27 октября из кухни ресторана «Ласка» была передана продукция в следующие структурные подразделения:

1) в магазин "У Вини Пуха" на сумму 369 рублей;

2) в ресторан «Ласка» - 393 рублей;

3) детского кафе "Лакомка" - 354 рублей.

Размер торговой наценки в кондитерском цехе равен 50 %, в магазине «У Вини Пуха» - 50 %, в ресторане «Ласка» - 100 %, в детском кафе «Лакомка» - 25 %. Были откорректированы продажные цены на передаваемую продукцию соответственно размерам наценок в подразделениях.

28 октября в кладовую готовой продукции из кондитерского цеха поступили изделия "Наполеон" по цене сырьевого набора 11,23 рубля за штуку в количестве 22 штуки на сумму 247,06 рублей. В кладовой эти изделия учитывают по округлённым продажным ценам 11,20 рубля за штуку. На поступившие в кладовую изделия цены были округлены.

29 октября в кладовую готовой продукции из кондитерского цеха ресторана поступили изделия "Майское" по цене сырьевого набора 2,58 рубля за штуку в количестве 86 штук на сумму 221,88 тыс. руб. В кладовой эти изделия учитывают по округлённым продажным ценам 2,60 рубля за штуку. На поступившие в кладовую изделия цены были округлены.

В документах указано:

10. 27.10.08 Передана продукция из кухни ресторана «Ласка» в магазин

«У Вини Пуха» - 369

в ресторан «Ласка» - 393

в детское кафе "Лакомка" - 354

Всего на сумму – 1116

11. 28.10.08 Кондитерский цех:

переданы из производства в кладовую готовой продукции изделия «Наполеон» (22 шт.х11,23 руб.) – 247,06

округление цен до 11,20 за шт. Разность от округления цен – 0,66

12. 29.10.08 Кондитерский цех:

переданы из производства в кладовую готовой продукции

изделия "Майское" (86 шт. х 2,58 руб.) - 221,88

округление цен до 2,60 за шт. Разность от округления цен - 1,72

Расчёты по операциям:

10. Стоимость продукции, переданной в ресторан:

393 рубля, в том числе:

\* покупная стоимость сырья = 262 рубля.

\* наценка кондитерского цеха 50 % = 131 рубль.

(Из пропорции 393/150 = х/100 = у/50, где х — стоимость сырья в покупных ценах, у — сумма наценки).

Наценка ресторана «Ласка» 100 % от 262 рублей составляет 262 рубля.

Разность наценок равна 262 - 131 = 131 рубль. Указанная сумма должна быть доначислена.

Стоимость продукции, переданной в детское кафе "Лакомка", равна 354 рублей, в том числе:

\* покупная стоимость сырья = 236 рубля,

\* наценка кондитерского цеха 50 % = 118 рублей.

(Из пропорции 354/150= х/100 =у/50, где х—стоимость сырья в покупных ценах, у—сумма наценки).

Наценка детского кафе "Лакомка" 25 % от 236 рублей составляет 59 рублей.

Разность наценок равна 118 - 59 = 59 рублей. Указанная сумма должна быть сторнирована.

11. Стоимость продукции в калькуляционных ценах

22 шт. х 11,23руб. = 247,06 руб.

Стоимость продукции в округлённых продажных ценах

22 шт. х 11,20 руб. = 246,4 руб.

Разность от округления цен составляет

247,06 - 246,4 = 0,66 руб.

12. Стоимость продукции в калькуляционных ценах

86 шт. х 2,58 руб. = 221,88 руб.

Стоимость продукции в округлённых продажных ценах

86 шт. х 2,60 руб. =223,6 руб.

Разность от округления цен составляет

223,6 - 221,88 = 1,72 руб.

Записи хозяйственных операций с применением субсчетов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Краткое содержание | Сумма (руб.) | Корреспонденция счетов | |
| Д | К |
| 10 | а) Передана продукция в магазин | 369 | 41.2 | 41.15 |
| б) Передана продукция в ресторан | 393 | 41.14 | 41.15 |
| в) Доначислена торговая наценка | 131 | 41.14 | 42.1 |
| г) Передана продукция в детское кафе | 354 | 41.14 | 41.15 |
| д) Сторнирована торговая наценка | [59] | 41.14 | 42.1 |
| 11 | а) Сдана продукция в кладовую | 247,06 | 41.1 | 41.15 |
| б) Сторнирована разность от округления цен | [0,66] | 41.1 | 42.1 |
| 12 | а) Сдана продукция в кладовую | 221,88 | 41.1 | 41.15 |
| б) Доначислена разность от округления цен | 1,72 | 41.1 | 42.1 |

3.6 Учёт перерасходования сырья на производстве

Перерасходование сырья происходит из-за нарушения работниками технологии производства, выпуска брака. В результате возникает недостача сырья, то есть его становится недостаточно для изготовления планируемого количества продукции. Такие потери сырья оформляют соответствующим актом, составляемым по установленной форме, на основании которого производят списание перерасхода (недостачи).

Сумму такого перерасхода (недостачи) сырья относят на виновных лиц. При этом до рассмотрения акта делают записи:

• на сумму торговой наценки на сырьё, относящееся к списываемой недостаче.

Дебет счета № 42 "Торговая наценка", субсчёт 6 "Наценка на испорченные ценности и по недостачам".

Кредит счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания";

• на покупную стоимость сырья.

Дебет счёта № 84 "Недостачи и потери от порчи ценностей", субсчёт 2 «Недостачи и потери от порчи ценностей по нерассмотренным актам».

Кредит счета № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Краткое содержание операции | Сумма (руб.) | Кор. счетов | |
| Д | К |
| 1 | Списана наценка на недостающее сырьё | 4,5 | 42.6 | 41.15 |
| 2 | Списан перерасход (недостача) сырья | 9 | 84.2 | 41.15 |

После рассмотрения и утверждения акта руководителем предприятия перерасход (недостачу) сырья взыскивают с виновных лиц. Это отражают бухгалтерскими записями:

• на покупную стоимость потерь сырья, относимую на виновных лиц.

Дебет счёта № 73 "Расчёты с персоналом по прочим операциям", субсчёт 3 "Расчёты по возмещению материального ущерба".

Кредит счёта № 84 "Недостачи и потери от порчи ценностей", субсчёт 2 "Недостачи и потери от порчи ценностей по нерассмотренным актам";

• на сумму торговой наценки на сырьё, относящееся к списываемой недостаче.

Дебет счёта № 73 "Расчёты с персоналом по прочим операциям", субсчёт 3 "Расчёты по возмещению материального ущерба".

Кредит счёта № 80 "Прибыли и убытки".

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Краткое содержание операции | Сумма (руб.) | Кор. счетов |  |
|  |  |  | Д | К |
| 1 | Отнесено на виновное лицо Стоимость сырья по покупным ценам | 9 | 73.3 | 84.2 |
| 2 | Сумма наценки на перерасход сырья | 4,5 | 73.3 | 80 |

В исключительных случаях, когда не удалось установить виновных лиц, либо когда при рассмотрении акта было установлено, что потери сырья произошли по независящим от работников производства причинам, перерасход (недостачу) сырья (за вычетом сданного в обработку и на корм скоту) списывают на издержки предприятия.

Это отражают записью:

• на покупную стоимость сырья.

Дебет счёта № 44 "Издержки обращения", субсчёт 4 "Потери товаров сверх установленных норм".

Кредит счёта № 84 "Недостачи и потери от порчи ценностей", субсчёт 2 "Недостачи и потери от порчи ценностей по нерассмотренным актам".

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Краткое содержание операции | Сумма (руб.) | Кор.счетов | |
| Д | К |
| 1 | Списан перерасход (недостача) сырья | 9 | 44.4 | 84.2 |

## Пример учёта перерасходования сырья на производстве.

01 ноября на кухне ресторана «Ласка» установлен перерасход сырья на сумму 80 руб., произошедший вследствие выпуска брака. Недостача была допущена поваром Алибековым А.Б., который признал свою вину. Был составлен соответствующий акт, после рассмотрения которого руководством было решено списать недостачу на виновное лицо. Размер торговой наценки в ресторане «Ласка» равен 100 %.

04 ноября в кондитерский цех было отпущено сырьё на сумму 255 рублей. В конце дня в кладовую готовой продукции было сдано продукции на сумму 240 рублей. По данным отчёта переходящих остатков сырья в производстве не значилось. Фактического наличия остатков не выявлено. В результате был установлен перерасход сырья на сумму 15 рублей. Виновные лица небыли установлены. После рассмотрения акта руководством было принято решение о списании этой недостачи на издержки предприятия. Размер торговой наценки в кондитерском цехе - 50 %.

В документах указано:

13. 01.11.08. Установлен перерасход сырья в кухне ресторана «Ласка», произошедший по вине повара Алибекова А.Б.

14. 04.11.08 Кондитерский цех:

отпущено в производство сырьё – 255, сдана продукция в кладовую – 240, переходящего остатка нет. Установлен перерасход сырья – 15 руб.

Расчёты по операциям:

13. Стоимость перерасходованного сырья: 80 руб.,

в том числе:

\* покупная стоимость сырья = 40 руб.

\* наценка ресторана «Ласка» 100 % = 40 руб.

(Из пропорции 80/200 = х/100 =у/100, где х - — стоимость сырья в покупных ценах, у — сумма наценки).

14. Стоимость сырья, поступившего в производство, равна 255 руб. Сдано продукции на сумму 240 руб.

Стоимость перерасходованного сырья составляет 255 - 240 = 15 руб.,

в том числе:

\* покупная стоимость сырья = 10 руб.,

\* наценка кондитерского цеха 50 % = 5 руб.

(Из пропорции 15/150 = х/100 = у/50, где х — стоимость сырья в покупных ценах, у—сумма наценки).

Записи хозяйственных операций с применением субсчетов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Краткое содержание | Сумма (руб.) | Кор. счетов | |
| Д | К |
| 13 | а) Списана наценка на перерасход сырья | 40 | 42.6 | 41.15 |
| б) списан перерасход (недостача) сырья | 40 | 84.2 | 41.15 |
| Отнесено на виновное лицо:  в) Стоимость сырья по покупным ценам | 40 | 73.3 | 84.2 |
| г) Сумма наценки на перерасход сырья | 40 | 73.3 | 80 |
| 14 | а) Списана наценка на перерасход сырья | 5 | 42.6 | 41.15 |
| б) списан перерасход (недостача) сырья | 10 | 84.2 | 41.15 |
| в) Сумма наценки на перерасход сырья | 10 | 44.4 | 84.2 |

Инвентаризацию сырья и продукции в структурных подразделениях производства осуществляют одновременно с инвентаризацией готовых изделий в кладовой (экспедиции), не реже одного раза в месяц.

Остатки отражают в соответствующем акте, составляемом комиссией по установленной форме. Движение сырья отражают в отчёте, который составляют в бухгалтерии по установленной форме.

Сырьё списывают в расход по фактическим затратам в пределах установленных норм. Расход сырья на выпущенную продукцию за весь межинвентаризационный период определяют по нормам раскладок. Для этого бухгалтерия составляет контрольный расчёт по установленной форме. Сведения итогов контрольного расчёта переносят в соответствующую графу отчёта о движении сырья в структурном подразделении производства. Сопоставление данных о фактическом расходе сырья и расходе по нормам показывает отклонение от норм, которые отражают в этом же отчёте. Руководитель предприятия решает, как поступить с выявленными отклонениями.

Иной способ отражения движения сырья применяют на предприятиях с простым производственным циклом, то есть выпускающих несложный ассортимент продукции (ватрушки, пирожки и т.п.). Расход сырья отражают без составления контрольного расчёта по нормам и отчёта о движении сырья только в том случае, если всё (основное и вспомогательное) сырьё отпускают в структурное подразделение производства строго в соответствии с установленными рецептурой нормами, без округлений. Выпущенную продукцию отражают в отдельном отчёте по каждому наименованию. Стоимость сырья сравнивают со стоимостью готовой продукции. Если устанавливают разность, то её отражают, в зависимости от характера, на счёте № 42 "Торговая наценка".

При изготовлении мясных полуфабрикатов возможны потери, для возмещения которых установлены скидки. Установленный размер потерь указывают в акте на разделку мяса-сырья, который составляют по специальной форме. По результатам инвентаризации сравнивают фактические потери и потери по актам.

Выявленные отклонения стоимости разделанного мяса-сырья от стоимости выпущенных крупнокусковых полуфабрикатов по видам учитывают на счёте № 42 "Торговая наценка"". Характер записей зависит от результатов сравнения.

Если стоимость выпущенных полуфабрикатов больше стоимости сырья, то делают дооценочную запись:

• на величину разности в ценах.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)".

Если же стоимость выпущенных полуфабрикатов меньше стоимости сырья, то делают сторнировочную запись:

• красное сторно на величину разности в ценах.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)".

Результаты инвентаризации товарно-материальных ценностей на производстве (кухне) и в производственных структурных подразделениях отражают отдельной строкой на соответствующих аналитических счетах материально-ответственных лиц производства в том месяце, в котором была проведена инвентаризация.

Оприходование выявленных излишков сырья отражают записями:

• на стоимость приходуемого сырья по покупным ценам.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 80 "Прибыли и убытки";

• на сумму наценки, относящейся к приходуемому сырью.

Дебет счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Кредит счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 1 "Торговая наценка (скидка, накидка)".

Списание сумм недостач сырья в пределах норм естественной убыли отражают записями:

• на сумму торговой наценки на сырьё, относящейся к списываемой недостаче в пределах установленных норм

Дебет счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 7 "Наценка на товары, списанные в пределах установленных норм".

Кредит счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания";

• на покупную стоимость недостающего сырья на производстве.

Дебет счёта № 44 "Издержки обращения", субсчёт 2 "Убыль товаров в пределах установленных норм".

Кредит счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Как уже было отмечено, для равномерного распределения потерь от естественной убыли по отчётным периодам можно ежемесячно составлять план естественной убыли.

Создание резерва на основании плана отражают бухгалтерской проводкой:

• на плановую сумму естественной убыли.

Дебет счёта № 44 "Издержки обращения", субсчет 2 "Убыль товаров в пределах установленных норм".

Кредит счёта № 89 "Резервы предстоящих расходов и платежей", субсчёт 3 "Резерв на списание естественной убыли по плану".

Если создан резерв на списание естественной убыли, то недостачи сырья в пределах норм естественной убыли списывают за счет этого резерва, а сверх норм - взыскивают с виновных лиц. Излишне начисленную сумму резерва в конце года сторнируют.

Списание недостачи за счёт резерва отражают записями

• на сумму торговой наценки на сырьё, относящееся к списываемой недостаче в пределах установленных норм.

Дебет счёта № 42 "Торговая наценка", субсчет 7 "Наценка на товары, списанные в пределах установленных норм".

Кредит счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания";

• на стоимость недостающего сырья по покупным ценам.

Дебет счёта № 89 "Резервы предстоящих расходов и платежей",

субсчёт 3 "Резерв на списание естественной убыли по плану".

Кредит счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов

питания".

Недостачи сырья сверх норм естественной убыли до рассмотрения акта отражают записями:

• на сумму торговой наценки на сырьё, относящееся к списываемой недостаче.

Дебет счёта № 42 "Торговая наценка", субсчёт 8 "Наценка на товары, списанные сверх установленных норм".

Кредит счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания";

• на покупную стоимость сырья по недостаче сверх норм естественной убыли.

Дебет счёта № 84 "Недостачи и потери от порчи ценностей", субсчёт 1 «Недостачи, выявленные в результате инвентаризации».

Кредит счёта № 41 "Товары", субсчёт 15 "Производство продуктов питания".

Взыскание недостач сверх норм естественной убыли с материально-ответственных лиц производят после рассмотрения и утверждения акта руководителем предприятия и отражают записями: -

• на покупную стоимость недостающего сырья, относимую на виновных лиц.

Дебет счёта № 73 "Расчёты с персоналом по прочим операциям", субсчёт 3 "Расчёты по возмещению материального ущерба".

Кредит счёта № 84 "Недостачи и потери от порчи ценностей", субсчёт 1 "Недостачи, выявленные в результате инвентаризации";

• на сумму торговой наценки на сырьё, относящееся к списываемой недостаче

Дебет счёта № 73 "Расчёты с персоналом по прочим операциям", субсчёт 3 "Расчёты по возмещению материального ущерба".

Кредит счёта № 80 "Прибыли и убытки".

Списание недостач сверх норм естественной убыли на издержки предприятия производят после рассмотрения и утверждения акта руководителем.

Это отражают записью:

• на покупную стоимость списываемого сырья.

Дебет счёта № 44 "Издержки обращения", субсчёт 4 "Потери товаров сверх установленных норм".

Кредит счёта № 84 "Недостачи и потери от порчи ценностей", субсчёт 1 "Недостачи, выявленные в результате инвентаризации".

3.7 Определение результата от реализации кулинарных изделий на исследуемом предприятии

Как и любая хозяйственная деятельность, деятельность на предприятиях общественного питания состоит из трех процессов: заготовления, производства и реализации.

В процессе заготовления предприятие приобретает продукты и сырье для изготовления кулинарных изделий или перепродажи.

В учетной политике предприятий общественного питания должно быть зафиксировано, какой вариант учета приобретаемых продуктов питания они используют: в продажных ценах с использованием счета 42 «Торговая наценка» или в покупных ценах без использования этого счета. Варианты учетной политики различаются, и довольно значительно, в организации учета движения продуктов и товаров, производства и реализации кулинарных изделий. На этих различиях мы предлагаем читателям сконцентрировать основное внимание.

Все товары (продукты и сырье) независимо от того, будут они использоваться в производстве или приобретены для продажи, учитываются на субсчете 41-1 «Товары на складах» счета 41 «Товары» (счет 10 «Материалы» для учета продуктов и сырья на предприятиях общественного питания не используется):

Дебет 41-1 Кредит 60 – в сумме покупной стоимости, включая НДС.

Если оприходованные сырье и продукты учитывают по продажным розничным ценам, то делают еще одну бухгалтерскую запись - на покупную стоимость приобретенных продуктов начисляют торговую наценку, которую учитывают на счете 42 «Торговая наценка»:

Дебет 41-1 Кредит 42.

В таком случае учет продуктов в кладовых, на производстве и в буфетах предприятий общественного питания ведется также по продажным ценам.

Процесс производства в общественном питании представляет собой приготовление из продуктов на кухне предприятия кулинарных изделий. В производство продукты и сырье поступают в основном из кладовых (складов) и только при небольшом товарообороте они могут быть переданы непосредственно от поставщиков на кухню, минуя кладовую. Продукты получают в пределах суточной потребности в соответствии с планом-меню и с учетом остатков, имеющихся на складе.

Продукты, отпущенные в производство из кладовых по накладным, находятся в подотчете у материально ответственных лиц, которые ежедневно отчитываются перед бухгалтерией за расход сырья на производстве, а также за реализованную продукцию.

Синтетический учет производства ведут на счете 20 «Основное производство». Аналитический учет на этом счете организуют по материально ответственным лицам в следующем порядке:

- на производствах (кухнях) - суммовой учет в денежном выражении;

- в обособленных (самостоятельных) цехах по производству кондитерских изделий, полуфабрикатов и кулинарных изделий - натурально-стоимостной учет по наименованиям продуктов, количеству, учетной цене и сумме.

По дебету счета 20 отражают:

- стоимость сырья, переданного из кладовой в производство:

Дебет 20 Кредит 41-1;

- стоимость сырья, переданного в производство, минуя кладовую:

Дебет 20 Кредит 71,60.

По кредиту счета 20 отражают:

- стоимость сырья, израсходованного на приготовление блюд и изделий:

Дебет 46 Кредит 20;

- возврат продуктов в кладовую:

Дебет 41-1, Кредит 20.

Записи по счету 20 «Основное производство» делают по учетным ценам, в качестве которых используют продажные или покупные цены. Если в кладовой (на складе) продукты учитывают по покупным ценам, а на кухне - по продажным, то наценку на стоимость полученного в производство сырья начисляют при оприходовании сырья в производстве:

Дебет 20 Кредит 42.

Предприятия общественного питания могут реализовать свою продукцию через торговый зал, буфеты, бары, палатки, лотки. Учет товаров в буфетах, барах ведут аналогично учету товаров в торговле. На основании накладных или заборных листов товар, полученный в данных подразделениях, приходуют по дебету субсчета 41-2 «Товары в розничной торговле» счета 41 «Товары» в корреспонденции с кредитом счета 20:

Дебет 41-2 Кредит 20.

Если товары получены непосредственно из кладовых, то делают запись:

Дебет 41-2 Кредит 41-1.

В аналитическом разрезе учет товаров в буфетах, барах ведется по материально ответственным лицам.

Отпуск готовой продукции из производства на места реализации производят на основании первичных документов: дневных заборных листов, накладных, а также накладных на отпуск на сторону, которые оформляют при отпуске готовой продукции сторонним организациям. Одновременно с такой накладной обычно выписывают и счет как основание для оплаты приобретенных изделий.

Указанные документы выписывают в бухгалтерии в двух экземплярах под копирку. Один экземпляр после совершения операции остается у заведующего производством, второй - у работника, получившего продукцию.

Когда организация работы предприятия общественного питания позволяет определить количество реализованных и отпущенных блюд и кулинарных изделий по наименованиям, заведующий производством представляет в бухгалтерию «Акт о реализации и отпуске изделий кухни» (кед-яо-ОКУД-д99Э-1-2в), который составляется в количественно-стоимостном выражении.

Однако выбранный порядок организации работы может не позволять определить количество реализованных блюд по наименованиям, например, если предприятие работает по методу самообслуживания, при котором кухня не отделена от раздачи. В таком случае невозможно получить данные о реализации блюд в ассортименте, поэтому заведующий производством составляет другой документ - «Акт продажи изделий кухни». Этот акт составляется только в суммовом выражении.

Сумма реализации, указанная в том или другом акте, должна соответствовать показателям выручки, зафиксированной на кассовых аппаратах.

Кроме этих актов на предприятиях общественного питания заведующий производством ежедневно составляет «Отчет о движении продуктов и тары на кухне». В первой части отчета отражают приход сырья на основании первичных документов: накладных на получение продуктов со склада, от поставщиков. В графах отчета, отражающих расход, записывают данные о реализации на основании подтверждающих документов: актов о реализации, меню-накладных на отпуск питания по безналичному расчету, дневных заборных листов, накладных. В отчете подсчитывают общую сумму оборота по реализации готовой продукции кухни.

Списание с материально ответственных лиц продуктов или товаров, реализованных в мелкорозничной сети или буфетах, производят на основании квитанций к приходным кассовым ордерам, подтвержденных кассовыми чеками. Буфетчики в установленные на предприятии сроки составляют еще и товарные отчеты.

Результат от реализации продукции, товаров определяют на счете 46 «Реализация продукции (работ, услуг)». По дебету счета 46 в зависимости от выбранного варианта учета товаров отражают продажную или покупную стоимость товаров и израсходованного сырья на выпущенную и реализованную продукцию, списанную со счетов 20 или 41. Эти записи делают на основании рассмотренных выше документов:

Дебет 46 Кредит 20 - на стоимость сырья, израсходованного на реализованную продукцию;

Дебет 46 Кредит 41 - на стоимость реализованных товаров.

При любом варианте учетной политики записи по кредиту счета 46 производят по продажным ценам на основании отчетов кассира, выписок банка, счетов-фактур (платежных требований-поручений), выставленных покупателям. Сумма выручки, полученная за реализованные продукты и товары, составляет розничный товарооборот и отражается по дебету счетов 50, 51, 62 в корреспонденции со счетом 46.

При необходимости в развитие счета 46 можно открыть субсчета по учету реализации собственных изделий (субсчет 46-1) и учету реализации покупных товаров (субсчет 46-2).

Обратимся еще раз к элементам учетной политики, связанным с реализацией кулинарных изделии.

Если в соответствии с принятой учетной политикой предприятие ведет учет приобретаемых продуктов и сырья по продажным ценам, как в ресторане «Ласка», то при определении результата от реализации в бухгалтерском учете по дебету и кредиту счета 46 первоначально записывают стоимость реализованных изделий и товаров по продажным (учетным) ценам.

Чтобы в этом случае определить валовой доход предприятия общественного питания, необходимо по дебету счета 46 довести стоимость товаров или сырья до покупной (фактической) стоимости. Для этого сначала определяют сумму торговых наценок по реализованной продукции, а затем на эту сумму сторнируют оборот по дебету счета 46, то есть делают запись красным сторно:

# Дебет 46 Кредит 42

После этой записи на счете 42 остается сальдо торговых наценок, приходящихся на остаток нереализованных товаров.

Сумма торговых скидок или наценок по реализованной продукции и товарам исчисляется в конце месяца по среднему проценту. В Инструкции по применению Плана счетов для счета 42 «Торговая наценка» определен порядок расчета суммы скидки (наценки) на остаток нереализованных товаров на предприятиях розничной торговли.

Торговая наценка должна быть определена по проценту, исчисленному исходя из отношения суммы скидок (накидок) на остаток товаров на начало месяца и оборота по кредиту счета42 «Торговая наценка», уменьшенной на сумму оборота по дебету счета 42 (на прочие списания), к сумме реализованных за месяц товаров (по учетным ценам) и остатка товаров на конец месяца (по учетным ценам).

В балансе ресторана «Ласка» на начало месяца числились остатки на счете 41-1 - 3030 руб., на счете 42 - 305 руб., на счете 20 - 0.

За отчетный период поступило продуктов и товаров на сумму 2066 руб.:

Дебет 41-1 Кредит 60 - 2066руб.

При их поступлении сделана наценка на сумму 415 руб.:

Дебет 41-1 Кредит 42 - 415руб.

Согласно накладным, требованиям и товарным отчетам, отпущено из кладовой продуктов и товаров:

- в производство (на кухню) - на сумму 4000 руб.:

Дебет 20 Кредит 41-1 - 4000руб.;

- в буфет - на сумму 1000 руб.:

Дебет 41-2 Кредит 41-1 - 1000 руб.

Согласно кассовым отчетам, поступило 3600 руб., в том числе<

- за продукцию собственного производства - 2600 руб.;

- за покупные товары - 1000 руб.

Согласно акту о продаже и отпуске изделий кухни, списана стоимость израсходованного сырья на реализованную продукцию за наличный расчет -3600руб.

Справка бухгалтерии.

Расчет торговой наценки, приходящейся на реализованные товары и сырье.

1. Остаток наценки на начало месяца + начислено за месяц:

305 + 415 = 720 (руб.).

2. Реализация всего - 3600 руб.

3. Остаток товаров на складе: 3030 + 2066 + 415 - 4000 - 1000 = 511 (руб.).

4. Остаток товаров на кухне: 4000 - 2600 = 1400 (руб.).

5. Остаток товаров в буфете: 1000 - 1000 = 0 (руб.).

6. Остаток продуктов на конец отчетного периода равен сумме остатков на складе и на кухне:

511 + 1400= 1911 (руб.).

7. Средний процент наценки (строка 1: (строка 2 + строка 6)):

720 : (3600 + 1911) х 100 = 13,065 (%).

8. Торговая наценка на остаток товаров равна:

1911 х 13 ,065% = 249,67 (руб.).

Торговая наценка на реализованную собственную продукцию:

2600 х 13,065% = 339,69 (руб.).

Торговая наценка на реализованные товары:

1000 х 13,065% - 130,65 (руб.).

Аудиторская практика показывает, что на многих предприятиях общественного питания не составляются калькуляции блюд. Руководители и бухгалтеры этих предприятий считают:

раз продажные цены и наценки не регулируются государственными органами, то и расчет продажной цены не требуется, можно установить любую. Размер выручки же фиксируется в кассовых чеках, и этого достаточно.

При этом не учитывают, что калькуляция продажной стоимости блюда нужна, в первую очередь, для того, чтобы определить и зафиксировать в учете количество продуктов, необходимых для изготовления конкретного блюда. Товарооборот в покупных ценах бухгалтеры таких предприятий обычно определяют на основании информации о поступлении продуктов и результатов инвентаризации, проводимой на начало и конец отчетного периода. Стоимость израсходованных продуктов получают арифметически: к остаткам продуктов на начало месяца прибавляют поступления за месяц и вычитают фактические остатки на конец месяца, полученные по данным инвентаризации.

Такой способ не дает точной информации о сумме товарооборота предприятия в учетных (покупных) ценах, а, следовательно, и о полученной наценке, ведь рассчитанный расход продуктов может не соответствовать нормируемому. Применять его можно только при условии, что одновременно с проведением инвентаризации суммы рассчитанного расхода будут сравниваться с расходом по нормам закладки.

При большом ассортименте выпускаемых изделий расчет расхода продуктов по нормам закладки достаточно трудоемок. Он требует составления еще ряда документов.

Так, чтобы определить фактический расход продуктов по нормам закладки, необходимо составить «Контрольный расчет расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия».

Такой расчет, выполненный для ресторана «Ласка» представлен в таблице 3.1. В графы 1-10 расчета заносят данные о наименовании, количестве, цене блюд (из акта о реализации). В графах 11, 13, 15 и т. д. указывают нормы закладки по видам продуктов на одну порцию, согласно калькуляции (данные берут из калькуляционной карточки, составленной на основании Сборника рецептур). Блюда одного наименования, но с разными продажными ценами записывают в отдельных строках.

После этого в графах 12, 14, 16 и т. д. определяют норму закладки каждого наименования продукта на указанное количество проданных блюд (количество блюд умножают на норму закладки на одно блюдо). Нормы закладки продуктов на фактический выпуск по каждому наименованию блюда суммируют и определяют общий расход данного наименования продукта за отчетный период.

Как следует из описанного порядка, для составления Контрольного расчета необходимо иметь калькуляционные карточки и вести учет реализации блюд по наименованиям.

Сопоставляя данные Контрольного расчета и информацию о фактическом расходе продуктов и сырья, рассчитанные по данным инвентаризации, можно определить отклонения от норм. Эти отклонения определяют в «Отчете о движении продуктов в производстве».

Образец составления «Отчета о движении продуктов в производстве» приведен в таблице 3.2. 0тчет составляется в разрезе наименований продуктов. В графы 3-12 записывают стоимость и количество поступивших по дням продуктов на основании первичных документов, затем определяют стоимость поступивших продуктов за отчетный период (графы 13, 14) и с учетом остатка (графы 17, 18).

По данным инвентаризационных ведомостей записывают остатки на начало и конец отчетного периода (графы 15, 16, 19, 20). Стоимость возвращенных и списанных продуктов на основании первичных документов заносят в графы 21 и 22. Затем выводят фактический расход продуктов на реализованные и отпущенные изделия в графах 23 и 24, сопоставляют его с расходом по нормам и определяют отклонения от норм (графы 26, 27).

В нашем примере фактический расход говядины, согласно Отчету, превысил норму на 6,35 кг, а другие продукты были израсходованы меньше нормы.

Как уже отмечали ранее, списание сырья, израсходованного на производство блюд, должно производиться по фактическим затратам, но не выше установленных норм. То есть в нашем примере при определении результата от реализации кулинарных изделий и расчете суммы израсходованных продуктов в покупных ценах следует принять 59,65 кг мяса говядины на сумму 1621 руб. 40 коп. (а не 66 кг на сумму 1794 руб.), капусты - 20 кг на сумму 57 руб., лука репчатого - 12 кг на сумму 67 руб.

Администрация предприятия должна установить причины расхождения и потребовать от материально ответственных лиц письменных объяснений. После принятия решения по выявленным отклонениям заполняются графы 28-30 Отчета. Сумма превышения фактического расхода продуктов над нормой взыскивается с виновного лица по продажным ценам, если установлен факт недостачи. Расход продуктов менее установленных норм свидетельствует о недовложении продуктов при изготовлении блюда.

Приведенный метод определения расхода продуктов могут использовать и собственники предприятия для контроля за сохранностью сырья, правильным списанием продуктов и реализацией готовой продукции. Этот контроль более действенен, когда раздача блюд отделена от производства, а бухгалтерский учет на производстве ведут в натурально-стоимостном выражении.

Кроме того, такой же метод используют контролирующие органы при проверке деятельности предприятий общественного питания.

После перечисленных выше бухгалтерских записей в дебет счета 46 списывают издержки обращения, приходящиеся на реализованную продукцию:

Дебет 46 Кредит 44.

Таблица 3.3

Контрольный расчёт расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия за время с 19 марта по 23 марта 2009 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер калькуляционной карточки | | Наименование блюд | | Фактический выпуск блюд (изделий) за отчётный период | | | | | | | | | | Продажная цена блюда (изделия) | | Продажная стоимость выпущенных блюд (изделий) | | |
| 19.03 | | 20.03 | 21.03 | | 22.03 | | 23.03 | Всего | |
| 1 | | 2 | | 3 | | 4 | 5 | | 6 | | 7 | 8 | | 9 | | 10 | | |
| 3 | | Икра свекольная | | 50 | | 40 | 10 | | - | | - | 100 | | 1-00 | | 100-00 | | |
| 4 | | Борщ с мясом | | 90 | | 110 | 50 | | - | | - | 250 | | 3-25 | | 812-50 | | |
| 5 | | Поджарка | | 50 | | - | 40 | | - | | 60 | 150 | | 5-16 | | 774-00 | | |
| 6 | | Бифштекс | |  | | 40 | - | | 60 | | - | 100 | | 7-20 | | 720-00 | | |
|  | | Итого | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | |  | | |
|  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | |  | | |
| Наименование продуктов и норма по Сборнику рецептур | | | | | | | | | | | | | | | | |
| говядина | | | | капуста свежая | | | | | лук репчатый | | | | | и т.д. | | |
| на одну порцию, г | | на факт. выпуск, кг | | на одну порцию, г | | | на факт. выпуск, кг | | на одну порцию, г | | | на факт. выпуск, кг | |  | |  |
| 11 | | 12 | | 13 | | | 14 | | 15 | | | 16 | | … | | … |
|  | |  | |  | | |  | | 21 | | | 2,1 | |  | |  |
| 77 | | 19,25 | | 100 | | | 25,0 | | 24 | | | 6,0 | |  | |  |

Таблица 3.4.

Отчёт о движении продуктов в производстве с 19 марта по 23 марта 2009 года.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование продукта | | Код продукта | | | Поступило в производство за отчётный период | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19.03 | | | 20.03 | | | 21.03 | | | | 22.03 | | | 23.03 | | | |
| колво | сумма | | колво | | сумма | колво | | сумма | | колво | сумма | | колво | | сумма | |
|  | 1 | | 2 | | | 3 | 4 | | 5 | | 6 | 7 | | 8 | | 9 | 10 | | 11 | | 12 | |
| 1 | Говядина | |  | | | 15 | 375-00 | | 15 | | 390-00 | 10 | | 300-00 | | 10 | 290-00 | | 20 | | 580-00 | |
| 2 | Капуста свежая | |  | | | 7 | 21-00 | | 7 | | 22-00 | 4 | | 16-00 | |  |  | |  | |  | |
| 3 | Лук репчатый | |  | | | - |  | | 4 | | 24-00 | 3 | | 18-00 | |  |  | | 6 | | 30-00 | |
|  | Итого | |  | | |  | 396-00 | |  | | 436-00 |  | | 334-00 | |  | 290-00 | |  | | 610-00 | |
| Итого поступило | | | | Остаток на начало отчётного периода | | | | Всего приход с остатком | | | | | Фактический остаток на конец отчётного периода | | | | | Возвращено и списано по документам | | | |
| количество | | сумма | | количество | сумма | | | количество | | сумма | | | количество | | сумма | | | количество | | сумма | |
| 13 | | 14 | | 15 | 16 | | | 17 | | 18 | | | 19 | | 20 | | | 21 | | 22 | |
| 70 | | 1935-00 | | 5 | 120-00 | | | 75 | | 2055-00 | | | 9 | | 261-00 | | | - | | - | |
| 13 | | 72-00 | | 4 | 20-00 | | | 17 | | 92-00 | | | 5 | | 25-00 | | | - | | - | |
|  | | 2066-00 | |  | 150-00 | | |  | | 2216-00 | | |  | | 298-00 | | |  | |  | |

3.8. Особенности исчисления налогов на предприятиях общественного питания

Очень часто у бухгалтеров предприятий общественного питания возникают вопросы, связанные с порядком определения базы, облагаемой такими налогами, как налог на пользователей автомобильных дорог и налог на содержание жилищного фонда и объектов социально-культурной сферы. В ходе многочисленных аудиторских проверок было выяснено, что во многих случаях данные налоги исчислялись неверно.

Связано это прежде всего с тем, что бухгалтеры при исчислении указанных налогов руководствовались ныне отмененной Инструкцией по определению розничного товарооборота и товарных запасов юридическими лицами, их обособленными подразделениями независимо от формы собственности, осуществляющими розничную торговлю и общественное питание, утв. Постановлением Госкомстата России от 01.04.96 №25. Согласно п. 1.3 данной Инструкции товарооборот предприятия общественного питания учитывался в составе розничного товарооборота.

Также бухгалтеров вводил в заблуждение п. 43 Инструкции Госналогслужбы России от 11.10.95 № 39 «О порядке исчисления и уплаты налога на добавленную стоимость» (с изменениями и дополнениями), согласно которому предприятия общественного питания при реализации продукции собственного производства (в том числе через розничную торговую сеть) исчисляли налог по расчетной ставке с суммы дохода, полученного в виде торговых надбавок и наценок.

Таким образом, инструкции Госкомстата России и Госналогслужбы России приравняли предприятия общественного питания к организациям розничной торговли. В результате исчисление налога на пользователей автомобильных дорог и налога на содержание жилищного фонда и объектов социально-культурной сферы производилось предприятиями общественного питания в порядке, предусмотренном для организаций розничной торговли. Установленный порядок отражения в бухгалтерском учете предприятий общественного питания операций по реализации продукции (товаров) внес дополнительные затруднения, так как готовая продукция в указанных предприятиях может учитываться по продажным ценам (в отличие от всех остальных организаций, реализующих продукцию собственного производства).

При этом бухгалтерами не учитывалось, что согласно п. 1 Постановления Госкомстата России от 01.04.96 № 25 «Об утверждении Инструкции по определению розничного товарооборота и товарных запасов юридическими лицами, осуществляющими розничную торговлю и общественное питание» данная Инструкция была утверждена исключительно для проведения федерального государственного статистического наблюдения по торговле. Положения данного нормативного документа могли применяться только при составлении статистической отчетности. Следовательно, указанная Инструкция при определении базы, облагаемой тем или иным налогом, применяться не может.

Что касается Инструкции Госналогслужбы России, то она может быть использована только при определении базы, облагаемой налогом на добавленную стоимость (что, кстати, указано в ее названии). К порядку исчисления других налогов она прямого отношения не имеет.

В отсутствие четкого нормативного регулирования этого вида деятельности при исчислении налогов бухгалтерам следует руководствоваться общими нормами действующего законодательства.

Как правило, предприятия общественного питания осуществляют реализацию самостоятельно изготовленной кулинарной продукции (блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов), продажу мучных кондитерских и хлебобулочных изделий как собственного изготовления, так и приобретенных на стороне, а также реализацию товаров без кулинарной обработки для потребления непосредственно на месте осуществления торговли (в столовых, барах, ресторанах, кафе, закусочных, через обеденный зал или буфет).

Таким образом, предприятия общественного питания осуществляют два вида деятельности:

- реализацию продукции собственного производства (продуктов, подвергнутых кулинарной обработке);

- реализацию товаров, приобретенных на стороне и не подвергавшихся какой-либо обработке.

Учитывая то, что в процессе кулинарной обработки существенно изменяются качественные и потребительские свойства товаров (например, из набора овощей получается салат), данная деятельность намного ближе к производству, чем к торговле. При этом следует учитывать, что такие операции, как разлив, разогрев и подача товаров в одноразовой посуде, переработкой не считаются.

Следовательно, исчисление всех налогов (за исключением НДС) необходимо производить по торговой деятельности и по деятельности, связанной с реализацией собственной продукции, отдельно.

Объектом обложения налогом на пользователей автомобильных дорог является:

- выручка, полученная от реализации продукции (работ, услуг);

- разница между продажной и покупной ценами товаров, реализованных в результате торговой деятельности.

Таким образом, предприятие общественного питания исчисляет указанные налоги при реализации продукции собственного производства (блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов), исходя из всей суммы полученной выручки (за вычетом НДС, исчисленного с реализованного наложения).

Налог с продаж начисляется от всей стоимости товаров независимо от того, покупные они или произведенные. Если предприятие общественного питания включает налог с продаж в торговую наценку (с выделением налога с продаж во всех первичных документах, отражающих продажную стоимость товаров), то, начисление налога с продаж может производиться по соответствующей расчетной ставке. Расчетная ставка определяется по формуле:

(ставка налога с продаж: (100 + ставка налога с продаж)) \* 100

Если сумма налога с продаж в торговой наценке не учтена или не выделена в первичных документах, то исчисление налога по расчетной ставке недопустимо.

Для того чтобы правильно рассчитать налоги, рекомендуется вести раздельный учет реализации продукции (товаров), открыв к счету 46 «Реализация продукции (работ, услуг)» следующие субсчета:

- 46-1 «Реализация продукции собственного производства»;

- 46-2 «Реализация товаров, предназначенных для перепродажи».

К счету 41 «Товары» также рекомендуется открыть субсчета:

- 41-2 «Товары в розничной торговле»,

-41-6 «Товары для переработки»

3.9 Компьютерное моделирование данных

По определению «информационная технология» включает в себя методы обработки информации как результат сочетания технических возможностей вычислительной техники, электросвязи, информатики, направленных на сбор, накопление, анализ, доставку информации потребителям независимо от расстояния и объемов; на автоматизацию рутинных операций и подготовку аналитической информации для принятия решений. Современная информационная технология - это обработка информации с помощью персонального компьютера (ПК) и современного программного обеспечения.

Основу современной информационной технологии составляют три технических достижения:

1. Появление новой среды накопления информации на машиночитаемых носителях (магнитные ленты, магнитные диски, оптические диски и т.д.).

2. Развитие средств связи, обеспечивающих доставку информации практически в любую точку земного шара без существенных ограничений во времени и расстоянии (сети передачи данных, спутниковая связь).



3. Возможность автоматизированной обработки информации с помощью компьютера.

Шаг за шагом информационная технология способствовала росту эффективной деятельности человека в любой сфере, в том числе и в сфере деятельности бухгалтера.

* 1. Совершенствование бухгалтерского учёта на предприятиях общественного питания

Предприятия общественного питания занимаются не только реализацией, но и организацией производства, в состав которого входят кухни, цехи по выработке полуфабрикатов, бар и мелкорозничная сеть.

Характерная особенность учета производства в общественном питании состоит в том, что продукты приходуются по массе необработанного сырья (массе брутто), полуфабрикаты - по массе нетто, а списание реализованных готовых изделий производится по учетным ценам сырья (этого требует единство оценки сырья на производстве).

Стоимость израсходованного сырья определяется по нормам вложения продуктов, зафиксированным в соответствующих рецептурах блюд, на фактическое количество проданных блюд и кулинарных изделий.

Поступление сырья из кладовой в производство оформляется накладными. Количество требуемого сырья устанавливается на основании плана-меню с учетом суточной потребности и имеющихся в производстве остатков сырья.

Поступившее в производство сырье находится под отчетом у заведующего производством и его заместителя или заведующих цехами (в крупных предприятиях общественного питания), которые несут материальную ответственность за их сохранность и рациональное использование.

Учет сырья в производстве ведется по продажным ценам в разрезе материально ответственных лиц в денежном выражении (по сумме), при этом никаких отклонений от норм в расходовании сырья не допускается. Списание реализованных готовых изделий производится по учетным ценам сырья. Учетные цены берутся из калькуляционных карточек, это обеспечивает списание стоимости израсходованного сырья по тем же ценам, по которым оно было отпущено на производство.

Журнально-ордерная форма учета ресторана «Ласка» совершенствуется в направлении упрощения применяемых учетных регистров и сокращения их числа в целях устранения дублирования записей. Это производится путем объединения нескольких журналов-ордеров в один. Практика показала также целесообразность сокращения количества дебетовых ведомостей, которые ведутся в дополнение многих журналов-ордеров.

Значительный эффект дает объединение журналов-ордеров с товарными, кассовыми и другими отчетами материально ответственных лиц. Полученные от них отчеты после тщательной проверки используются бухгалтерией в качестве учетных регистров путем заполнения специально предусмотренных в этих документах граф. Такой порядок избавляет от необходимости переписывать содержащиеся в отчетах данные о многочисленных операциях в журналы-ордера. Это резко сокращает объем работы и устраняет возможность ошибок при ведении учетных записей.

Списание сырья израсходованного на производство блюд, должно производится по фактическим затратам, но не выше установленных норм.

Для того, чтобы правильно рассчитать налоги, рекомендуется вести раздельный учёт реализации продукции (товаров), открыв к счёту 46 «Реализация продукции (работ, услуг)» следующие субсчета:

* 46-1 «Реализация продукции собственного производства»;
* 46-2 «Реализация товаров, предназначенных для перепродажи».

К счёту 41 «товары» также рекомендуется открыть субсчета:

* 41-2 «Товары в розничной торговле»;
* 41-6 «Товары для переработки».

Заключение

На предприятии общественного питания изготавливают продукцию в специально отведённых, оборудованных и подготовленных для этих целей местах. Такие места называют производством или кухней, если они не выделены в обособленное структурное подразделение предприятия, либо цехом, если они являются структурным подразделением предприятия.

Особенностью общественного питания является тесная связь процессов производства и реализации продукции. Поэтому все издержки производства и обращения (кроме затрат сырья) учитывают вместе на синтетическом счёте № 44 "Издержки обращения.

Операции производства можно разделить на три основных группы:

1) поступление сырья в производство (операции с сырьём);

2) приготовление продукции;

3) отпуск продукции из производства (операции с готовой продукцией).

Сырьё, приобретенное у населения, может поступать в производство (на кухню), минуя склад (кладовую) предприятия.

Поступление сырья, приобретённого у населения, учитывают двумя способами.

Первый способ применяют, когда продавец самостоятельно доставляет сырьё на предприятие. Как правило, расчёты с продавцом (физическим лицом) производят через кассу.

В основе хозяйственной деятельности предприятий общественного питания лежит производство и продажа кулинарных изделий собственного производства и продажа приобретенных продуктов питания и товаров.

Номенклатура нормативной и технологической документации, по которой может вырабатываться кулинарная продукция, перечень услуг, их характеристики в зависимости от типа и класса предприятий общественного питания определены в государственных стандартах, выполнение которых является обязательным для предприятий общественного питания всех форм собственности.

Типы предприятий общественного питания различны: это рестораны, кафе, бары, закусочные, магазины-кулинарии. В свою очередь, рестораны и бары подразделяются на три класса: люкс, высший и первый.

Требования к организации бухгалтерского учета являются общими для всех предприятий: это организация правильного учета и контроля за движением товарно-материальных ценностей на складе и в бухгалтерии, за структурой товарных запасов, за определением фактических расходов и издержек обращения.

Однако для предприятий общественного питания не менее важно правильно рассчитать продажную цену на кулинарную продукцию. Расчет продажной цены блюда или кулинарного изделия называют калькуляцией.

Журнально-ордерная форма учета ресторана «Ласка» совершенствуется в направлении упрощения применяемых учетных регистров и сокращения их числа в целях устранения дублирования записей. Это производится путем объединения нескольких журналов-ордеров в один. Практика показала также целесообразность сокращения количества дебетовых ведомостей, которые ведутся в дополнение многих журналов-ордеров.

Значительный эффект дает объединение журналов-ордеров с товарными, кассовыми и другими отчетами материально ответственных лиц. Полученные от них отчеты после тщательной проверки используются бухгалтерией в качестве учетных регистров путем заполнения специально предусмотренных в этих документах граф. Такой порядок избавляет от необходимости переписывать содержащиеся в отчетах данные о многочисленных операциях в журналы-ордера. Это резко сокращает объем работы и устраняет возможность ошибок при ведении учетных записей.

Списание сырья израсходованного на производство блюд, должно производится по фактическим затратам, но не выше установленных норм.

Для того чтобы правильно рассчитать налоги, рекомендуется вести раздельный учёт реализации продукции (товаров).

Список использованной литературы

1. О бухгалтерском учёте: Федеральный закон от 21.11.96 № 129-Ф3; в редакции от 23.07.98 // Нормативные акты для бухгалтера. – 2008. - № 9. – с. 4-13.
2. Об утверждении программы реформирования бухгалтерского учёта в соответствии с международными стандартами финансовой отчётности: постановление Правительства Российской Федерации от 06.03.98 № 283.
3. Методические рекомендации по бухгалтерскому учёту затрат, включаемых в издержки обращения и производства, и финансовых результатов на предприятиях торговли и общественного питания от 20.04.95 № 1-550/32-2 // Бухгалтерский учёт в нормативных документах. - М.: Финансы и статистика, 1997. –176с.
4. Правила оказания услуг общественного питания, утверждённые Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 № 1036 // Бухгалтерский учёт в нормативных документах. – М.: Финансы и статистика, 1997. – 176 с.
5. Инструкция по определению розничного товарооборота и товарных запасов юридическими лицами, их обособленными подразделениями независимо от формы собственности, осуществляющими розничную торговлю и общественное питание от 01.04.96 № 25 // Нормативные акты для бухгалтера. – 1996.- №5. – с. 17-29.
6. Вещунова Н.Л., Фомина Л.Ф. Бухгалтерский учёт в торговле и общественном питании. – М.: Магис, 1996. – 235 с.
7. Власова В.М. Бухгалтерский учёт в торговле. – М.: Финансы и статистика, 2008. – 189 с.
8. Жминько С.И. Финансовый учёт на предприятиях. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2008. – 448 с.
9. Кондраков Н.П. Бухгалтерский учёт: Учебное пособие. –2-е изд.. – М.: ИНФРА - М., 2009. – 584 с.
10. Козлова Е.П., Парашутин Н.В., Бабченко Т.Н., Галанина Е.Н. Бухгалтерский учёт. – 2-е изд., доп. – М.: Финансы и статистика, 1996. – 432 с.
11. Морозова Л.Л. Анализ типичных ошибок руководителями и бухгалтерами предприятий при ведении бухгалтерского учёта. Рекомендации по устранению ошибок. Практическое руководство. – СПб: Издательство ИЧП «Актив», 1996. – 320 с.
12. Николаева Г.А., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: Издательство «Приор», 2009. – 240 с.
13. Расулов Н.Д. Бухгалтерский учёт в общественном питании. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Книжный мир, 2009. – 528 с.
14. Главбух, № 9, май. 2008 г. – с. 19-23. Калькулирование на предприятиях общественного питания.
15. Главбух № 11, июнь. 2008 г. с. 19-31. Определение результата от реализации кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.
16. Консультант № 5, 2009. – с. 51-54. Особенности исчисления налогов на предприятиях общественного питания.

Приложения

Приложение 1.

Калькуляционная карточка № 5.

Наименование блюда Поджарка

Номер по сборнику рецептур блюд 529, II вариант на 100 порций

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции | | №1 19.03.08 | | | № 2 | | |
| № п/п | Наименование продуктов | норма, кг | цена, руб., коп. | сумма, руб., коп. |  |  |  |
| 1 | Говядина 1-й кат.  Масса жареного мяса | 16,2/11,9  7,5 | 26-98 | 437-08 |  |  |  |
| 2 | Лук репчатый | 3,6 | 10-77 | 38-77 |  |  |  |
| 3 | Жир животный | 1,0 | 25-00 | 25-00 |  |  |  |
| 4 | Томат-паста 32% | 0,6 | 23-92 | 14-35 |  |  |  |
| 5 | Соль | 0,4 | 2-16 | 0-86 |  |  |  |
| 6 | Лавровый лист  Масса пассированного лука и томата | 0,002  2,5 | 30-80 | 0-06 |  |  |  |
|  | Общая стоимость набора |  |  | 516-12 |  |  |  |
|  | Продажная цена блюда |  |  | 5-16 |  |  |  |
|  | Выход в готовом виде (в граммах) | 75/25 |  |  |  |  |  |

Заведующий производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькуляцию составил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю: директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_