

УДК 657.4

Сергеева Светлана Андреевна,
к.э.н, доцент ФГБОУ ВО Орловский ГАУ,
Орел

ОСОБЕННОСТИ УЧЕТА В ОТРАСЛИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ)

Аннотация: Бухгалтерский, управленческий и налоговый учет в отрасли общественного питания считается довольно сложным: здесь сочетаются учет производства блюд, продажа готовых товаров, организации развлечений. Также на сегодняшний день общепит отягощен множеством обязательных систем, в которых необходимо также вести учет: ЕГАИС, маркировка, Меркурий, Цербер. В данной статье постараемся осветить основные направления и особенности учета в отрасли общественного питания.

Ключевые слова: калькуляция, разделка, технологическая карта, бюджетирование, ЕГАИС, Меркурий, маркировка, упрощенная система налогообложения, лицензирование, 1С:Управление рестораном.

К организациям общественного питания относят: закусочные, кафе, кофейни, бары, рестораны, столовые, кафетерии, кулинарии. Данная классификация определена ГОСТом 30389-2013 (приказ Росстандарта от 22.11.2013 № 1676-ст).

Выделяют следующие участки учета:

- товарно-материальные ценности: закупленные товары без изменений продаются посетителям (например, бутилированная вода,



фирменная посуда, литература), в работе используется посуда, мебель, салфетки и пр.;

- производство: при приготовлении блюд нужно рассчитывать их себестоимость, составлять калькуляционные карты (с учетом отходов, сезонности, массой нетто и брутто), также необходимо списывать сырье и испортившиеся блюда, производить разделку некоторых ТМЦ (например, туш животных, птиц);
- специфические виды расходов: брак и бой посуды, украшение зала для банкета, отчисления правообладателям музыки, которая транслируется в зале, списание на питание персонала, промыв оборудования и пр.;
- заработная плата и отчисления: сменность при работе в общепите (работа в ночное время, более 12 часов в сутки), ведения табеля учета рабочего времени с обязательным контролем переработок нормо-часов, установленных ТК РФ, сдельная и повременная заработная плата, заработная плата в расчете процента от финансового результата;
- налогообложение: правильный и оптимальный выбор способа налогообложения, который будет подходить для организаций, торгующих алкоголем (упрощенная система налогообложения под 6 или 15%, патентная система, общий режим налогообложения)

Как видно, учет в общепите — очень комплексный. К тому же он очень нуждается в автоматизации: например, цены на сырье могут меняться каждый день, лучше доверить пересчет себестоимости программе, чем держать для этого несколько бухгалтеров. Поэтому стоит выбрать сервис, который автоматизирует работу с продуктами и ингредиентами, упростит учет алкоголя, будет передавать документы в бухгалтерию и составлять аналитику для руководителей.

Как правило в общепите выделяют три главных отдела: основной склад (кладовая), кухня и бар.



Учет на основном складе специфичен из-за того, что у ресторана есть товары для продажи в зале и сырье для производства блюд. А некоторые позиции могут пересекаться. Вода в небольших бутылках продается посетителям и может использоваться для приготовления напитков, тогда она становится сырьем.

Такие разграничения оформляют еще на этапе создания технологических карт и складской номенклатуры: вода как сырье приходится отдельно и по литражу, а вода как товар приходится поштучно. На практике случаются пересечения между этими типами номенклатуры, когда вода по литражу закончилась и пришлось открыть маленькую бутылку. Поэтому при инвентаризации остатков возможна пересортица по таким позициям на счетах 41 и 10.

ТМЦ учитывают по фактической себестоимости (п. 9 ФСБУ 5/2019 «Запасы»). Это значит, что стоимость формируется из цены покупки и накладных расходов на доставку (и другие расходы).

За сохранность сырья или товара отвечает тот отдел, в котором ТМЦ находится: на складе это может быть кладовщик, на кухне — кто-то из ее поваров, в зале это официанты. Такое разделение не обязательно, но оно бывает нужно, если при инвентаризации выявили недостачу и нужно найти виновных.

Инвентаризация в ресторане проводится часто — как минимум, ежемесячно. Скоропортящиеся запасы нужно списывать при порче, еще приходится регулировать пересортицу между 10 и 41 счетом, следить за формированием промежуточных полуфабрикатов для приготовления блюд и своевременно это учитывать.

Основные синтетические счета, которые используются в общепите: 41 «Товары», 43 «Готовая продукция», 20 «Основное производство», 21 «Полуфабрикаты собственного производства», 26 «Общехозяйственные



расходы», 10 «Материалы», 90 «Продажи», 50 «Касса», 51 «Расчетный счет».

Представим основные операции в таблице 1:

Таблица 1. - Основные бухгалтерские записи при ведении учета в отрасли общепита

Операция	Дебет счета	Кредит счета
Отражены расходы общепита на изготовление блюд	20 «Основное производство»	10 «Материалы», 41, 43, 70 «Расчеты с персоналом по оплате труда», 69 «Расчеты по социальному страхованию и обеспечению», 02 «Амортизация основных средств» и др.
Отражен выпуск продукции/полуфабрикатов общепита	43 «Готовая продукция», 21 «полуфабрикаты собственного производства»	20 «Основное производство»
Отражена выручка от продажи блюд от физических лиц/организаций	50 «Касса» / 62 «Расчеты с покупателями и заказчиками»	90, субсчет «Выручка»
Списана себестоимость продукции общественного питания и покупных товаров	90, субсчет «Себестоимость продаж»	20, 41, 43
Отражены расходы, связанные с продажей продукции общепита (доставка, содержание торговых точек, реклама)	44 «Расходы на продажу»	10, 70, 69, 60 «Расчеты с поставщиками и подрядчиками» и др.
Списаны расходы на продажу	90, субсчет «Расходы на продажу»	44 «Расходы на продажу»
Отражена прибыль услуг общественного питания по итогам месяца	90, субсчет «Прибыль/убыток от продаж»	99 «Прибыли и убытки»

Расчет себестоимости блюд — главная особенность общепита. В приходных накладных от поставщиков есть сведения о стоимости закупки продуктов. Но не все продукты можно учесть по себестоимости закупки, чтобы включить в себестоимость блюда в определенной пропорции. Так например, в ресторане используется отварная говядина в составе салата.



Разница между говядиной сырой и отварной составит практически 30%, ее вес уменьшится, зато на ее основе получится бульон, который применяется в других блюдах. Для расчета себестоимости полуфабрикатов и блюд используют технологические карты. Это внутренние документы, которые фиксируют ингредиенты и их количество в составе блюда, а еще показывают продукты на входе и выходе, ведь в процессе приготовления вес или объем исходных продуктов может изменяться.

Иногда приходится создавать целую цепочку технологических карт для расчета себестоимости конечного блюда. Скажем, себестоимость отварной говядины будет отражена в отдельной технологической карте. На основе такой карты можно составить карту для расчета себестоимости салата с говядиной или использована для приготовления борща. Далее, говядина входит в состав борща, для которого создается еще одна технологическая карта.

Блюда в кафе продаются по меню, а продажные цены в меню обычно утверждают на несколько месяцев и не пересматривают из-за роста или снижения закупочных цен в связи с сезонностью. Прежде всего это обусловлено тем, что ресторан закладывает 4 цены в продажную цену. Скажем помидоры летом стоят 50 рублей, а зимой — 350 рублей за килограмм. Стоимость салата, в который входят помидоры, остается одинаковой круглый год. Если закупочные цены выросли значительно и на многие группы товаров, цены в меню стоит пересмотреть.

Почти вся выручка кафе — это платежи физлиц, как правило, через кассу. Поэтому заведению понадобится онлайн-касса и платежные терминалы для официантов, чтобы принимать оплату по картам в зале. Возможны платежи на счет заведения (безналом по счету), например при заказе банкета или доставки блюд.

При выборе программы или сервиса необходимо учитывать:



- можно ли интегрировать сервис с бухгалтерией и кассой;
- можно ли работать с алкоголем, маркировкой, продуктами животного происхождения;
- работает ли программа с оборудованием, которое у вас закуплено (касса, весы), и какое оборудование надо докупить (терминалы, сканеры, ящик для денег и пр.), а возможно все это можно купить у поставщика софта.

Система автоматизации позволяет создавать техкарты, рассчитывать калории и БЖУ, добавлять в карты ингредиенты и полуфабрикаты, а еще салфетки, упаковку для заказов на вынос. Благодаря этому происходит контроль за остатками сырья и можно вовремя планировать закупки, чтобы блюда не попадали в стоп-лист.

При работе с баром система обменивается данными с ЕГАИС, затем автоматически составляет отчетность в ФСРАР. При работе с молоком, мясом, рыбой, творогом приходится подтверждать документы на них от ФГИС «Меркурий», а оборот по маркированной молочной продукции и воде отражают в системе «Честный ЗНАК» — с этим тоже помогает софт для автоматизации общепита.

Большинство заведений общепита применяют УСН и не работают с НДС. Но и заведения на ОСНО с 2022 года освобождены от НДС при соблюдении определенных критериев. Это избавляет от учета по НДС, который в общепите осложнен еще и тем, что по одним продуктам применяется ставка 10%, по другим — 20%.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бухучет в общепите - [Электронный ресурс] Сайт Главная книга.
– Режим доступа: <https://glavkniga.ru/situations/k503031> (Дата обращения 18.05.2023)



2. Бухгалтерский учет в кафе – [Электронный ресурс] Режим доступа: https://www.b-kontur.ru/enquiry/38006-buhgalterskij_uchet_v_kafe (Дата обращения 17.05.2023)
3. Бухгалтерский учет и общепите: особенности, типичные проводки - [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://www.business.ru/article/3828-buhgalterskiy-uchet-v-obshchepite> (Дата обращения 17.05.2023)

