

МРНТИ 06.35.31

**Н.Н. Таштанова<sup>1</sup>, Б.О. Кайранбеков<sup>2</sup>**

*Евразийский национальный университет им. Л.Н. Гумилева, Астана, Казахстан  
(E-mail: nurilyat@mail.ru, Kairanbekbaur\_65@mail.ru)*

### **Теоретические подходы организации учета и анализа на предприятиях общественного питания**

**Аннотация.** В данной статье рассматриваются теоретические аспекты организации учета и анализа на предприятиях общественного питания. В современных условиях рынка отрасли материального производства должны быть нацелены на обеспечение населения страны высококачественными продуктами питания. К предприятиям общественного питания относятся столовые, кафе, кафетерии, кулинарии, бары, рестораны, которые по форме собственности могут быть как государственными, так и частными. Общественное питание отрасль народного хозяйства, которая была, есть и будет самой рыночной сферой деятельности. Данная сфера имеет свою особенность, которая проявляется в том, что совмещаются элементы производства и торговли. Необходимым условием работы каждого предприятия является ведение бухгалтерского учета, выступающего как средство наблюдения, регистрации, систематизации и анализа информации о фактах хозяйственной деятельности. Авторами раскрываются особенности предприятия общественного питания и их влияние на организацию учета. Оценка достоверности отчетности, исследование текущего состояния организации, а также прогнозирование будущего развития организации немислимы без экономического анализа. В связи с этим авторы уделяют внимание вопросам анализа на предприятиях общественного питания с учетом специфики их деятельности.

**Ключевые слова:** общественное питание, торговля, процесс производства, процесс торговли, план-меню, бухгалтерский учет, розничный товарооборот, оптовый товарооборот, экономический анализ.

**DOI: <https://doi.org/10.32523/2079-620X-2019-1-57-63>**

В жизни современного общества общественное питание играет важную роль. Общественное питание одной из первых отраслей народного хозяйства встало на рельсы преобразования, приняв груз острейших проблем в период перехода на рыночные отношения. Быстрыми темпами прошла приватизация предприятий, изменилась организационно-правовая форма предприятий общественного питания. В современных условиях рынка питание, составляющее одну из форм потребления, наряду с производством, распределением и обращением, является неотъемлемой частью общественного производства.

В современном Казахстане ресторанный бизнес – дело молодое и выгодное. С каждым днем уровень жизни наших граждан повышается, что приводит к увеличению численности ресторанов.

Общественное питание представляет собой разновидность торгово-производственной деятельности, которое занимается обеспечением населения питанием. Предприятия общественного питания имеют свои специфические особенности – процессы производства, реализации и потребления продукции тесно связаны между собой. Причем данные процессы происходят ежедневно и совершаются в одном месте – в столовой, кафе, кофейне, ресторане и т.д.

Для успешного функционирования предприятий общественного питания любого типа и класса требуется рационально организованные бухгалтерский учет и контроль, обеспечивающие получение точных данных выпуска продукции и товарооборота по видам реализации как в натуральном, так и в денежном измерениях. Учет выступает важнейшим

средством систематического контроля за сохранностью имущества организации, за правильным использованием и выявлением дополнительных резервов снижения себестоимости выпускаемой продукции.

Учитывая специфические особенности предприятий общественного питания, следует отметить, что бухгалтерский учет в данной сфере с одной стороны отражает процессы производства, а с другой – процесс торговли.

На предприятиях общественного питания бухгалтерский учет осуществляется бухгалтерией. Если предприятия небольшое, то ведение бухгалтерского учета возлагается на определенных работников. При небольшом объеме учетной работы ее может вести непосредственно руководитель организации.

На предприятиях общественного питания процесс изготовления блюд напрямую связан с сырьем и продуктами для производства продукции. Закуп таких видов сырья и продуктов обычно может осуществляться на рынке или у населения. Сырье и товары в большинстве случаев поступают в кладовую и затем отпускаются на кухню или в буфет. Но иногда сырье может поступать сразу на производство, минуя кладовую.

Сырье и продукты, предназначенные для кулинарной обработки, в кладовых учитываются по ценам приобретения без добавления торговой наценки. Товары, приобретенные для реализации без кулинарной обработки, учитываются в ценах приобретения с добавлением торговых наценок. К таким товарам относятся: виноводочные и безалкогольные напитки, сигареты, плиточные шоколады и другие. При этом следует отметить, что уровень торговых наценок устанавливается субъектом самостоятельно в соответствии с разработанными прейскурантами и выбранной учетной политикой.

Отпуск сырья и продуктов на кухню и товаров в буфет или бары осуществляется на основании требования и оформляется накладными, которые подписываются заведующим производства и утверждаются руководителем.

Операции, осуществляемые на предприятиях общественного питания условно можно разделить на три основные группы:

- 1) поступление сырья и продуктов на кухню (операции с сырьем и продуктами);
- 2) приготовление блюда;
- 3) отпуск блюда из производства (операции с готовой продукцией).

На предприятиях общественного питания блюдо, изготовленное на кухне в процессе производства, обычно называется продукцией собственного производства. К ним относятся: обеденная продукция, кулинарные и мучные изделия собственного производства, горячие напитки и т.д.

В общественном питании особенностями производства выступают:

- 1) ежедневное составление меню (план-меню);
- 2) составление калькуляции на каждое блюдо, где отражается только стоимость сырья и продуктов;
- 3) цена реализации определяется на основании собственной калькуляции с добавлением рентабельности (дохода).

Для предприятий общественного питания учету продукции собственного производства характерно то, что оприходование продукции осуществляется по массе необработанного сырья, т.е. массе-брутто, выпуск полуфабрикатов – по массе-нетто, а списание реализованных блюд осуществляется по учетным ценам сырья, определяемым в калькуляционных карточках по нормам вложения продуктов, согласно рецептурам блюд.

В МСФО 2 «Запасы» указано, что товары оцениваются по стоимости их приобретения<sup>1</sup>. Однако для предприятий розничной торговли разрешается производить оценку товаров по продажной (розничной) цене. Ниже, на рисунке 1, приводится схема примерного состава розничной цены на предприятиях общественного питания.

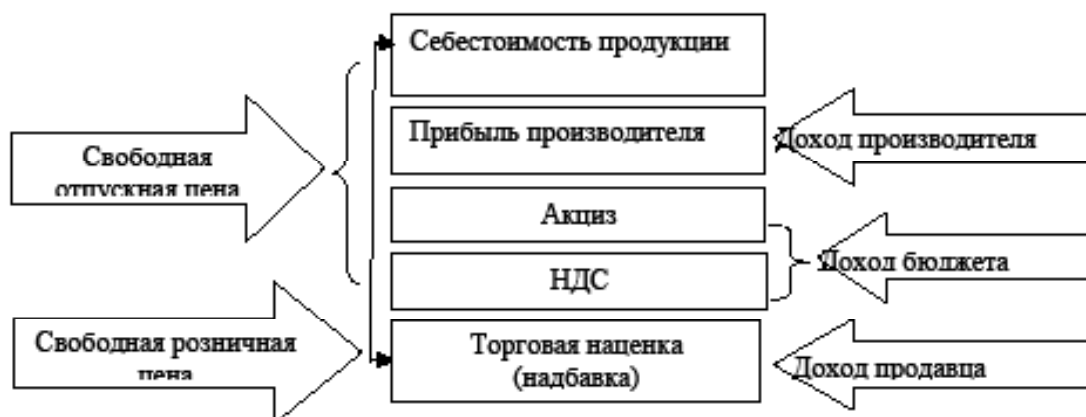


Рисунок 1. Схема розничной цены на предприятиях общественного питания

Определение цены продукции собственного производства осуществляется путем применения одного из методов бухгалтерского учета – калькуляции.

В общественном питании калькулирование представляет собой исчисление себестоимости продукции (товаров), т.е. продажной цены единицы продукции. Для этой цели используется калькуляционная карточка установленной формы, которая составляется отдельно на каждый вид блюда.

Примерная форма Калькуляционной карточки приведена ниже.

Таблица 1

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА №145

Наименование блюда Мясо, тушенное с черносливом

Номер по сборнику рецептов №347

Порядковый номер калькуля-ции		№1 «28» сентября 2018 г			№2 «__» _____ 2018 г.		
№ п/п	Наименование продук-тов	норма	Цена 1 кг.	сумма	норма	цена 1 кг.	сумма
1	Говядина	11,2	14000-00	15680-00			
2	Сало топленое	0,5	900-00	450-00			
3	Томат-пюре	1,2	500-00	600-00			
4	Чернослив	2,0	1200-00	2400-00			
5	Лук репчатый	2,0	70-00	140-00			
6	Специи		500-00	500-00			
Общая стоимость набора				19770-00			
За одну порцию				200-00			
Наценка (300%)				600-00			
НДС (12%)				96-00			
Продажная стоимость				896-00			
Выход в готовом виде							
Примечание – составлено авторами							

Калькуляционная карточка подписывается заведующим производства или лицом, ответственным за составление калькуляции.

Следует отметить, что на предприятиях общественного питания учет операций по формированию продажной цены продукции собственного производства можно условно подразделить на калькуляционные (материальные) и дополнительные (операции по формированию продажной цены аналогично операциям розничной торговли).

Для учета затрат на производство блюд на кухне используется счет 8110 «Основное производство». Как известно, данный счет является калькуляционным, но в общественном питании он превращается в материальный, так как в нем учитываются только расходы сырья и продуктов на изготовление блюд.

Все остальные расходы, такие как заработная плата поваров, отчисления от оплаты труда, амортизации основных средств и нематериальных активов и другие покрываются за счет торговых наценок, установленных в соответствии с уровнем рентабельности. В данном случае такие расходы учитываются на основании счета 7110 «Расходы по реализации продукции и оказанию услуг», т.е. приобретают характер расходов периода. В связи с этим в конце отчетного периода данный счет закрывается счетом 5610 «Итоговая прибыль (итоговый убыток)».

Таким образом, специфические особенности предприятий общественного питания оказывают влияние на организацию бухгалтерского учета в данной сфере. При этом все эти моменты учета должны найти отражение в Учетной политике предприятия общественного питания.

Учетная политика предприятий общественного питания формируется на основе:

- 1) Закона Республики Казахстан «О бухгалтерском учете и финансовой отчетности» от 28 февраля 2007 года за №234-III;
- 2) Стандартов бухгалтерского учета и методических рекомендаций к ним;
- ) Типового плана счетов бухгалтерского учета и инструкции по их применению.

Формирование Учетной политики заключается в выборе одного из способов, предлагаемых в каждом Стандарте бухгалтерского учета, обосновании их, исходя из условий деятельности субъекта, и принятии в качестве основы для ведения бухгалтерского учета и представления финансовой отчетности. Учетная политика предприятия выступает одним из нормативно-правовых документов, регулирующих бухгалтерский учет.

Как видим, эффективная деятельность предприятий общественного питания возможна при правильной организации бухгалтерского учета. Недостатки в организации бухгалтерского учета приводят к запаздыванию предоставления отчетности и другой информации, возникают запутанности в учете, что приводит к созданию условий для хищения материальных ценностей и других злоупотреблений. Поэтому бухгалтерский учет имеет огромное значение.

В современных условиях хозяйствования руководитель и специалист любого уровня должны обладать достаточными знаниями, чтобы объективно оценивать результаты хозяйственной деятельности организации, уметь учитывать и оценивать воздействия факторов, влияющих на процесс его функционирования, проводить анализ финансового результата, давать оценку платежеспособности, грамотно планировать и составлять бюджет. Формирование рыночной экономики обуславливает развитие анализа на уровне отдельных предприятий с учетом специфики его деятельности.

Экономический анализ деятельности предприятий общественного питания ставит своей целью:

давать объективную и всестороннюю оценку хода выполнения задания, динамики развития оборота, степени удовлетворения потребностей населения в продукции общественного питания, социально-экономической эффективности хозяйственной деятельности;

- исследовать результативные показатели деятельности предприятий, объединений общественного питания, выявлять имеющиеся резервы, приводить их в действие;

- мобилизовать работников общественного питания на борьбу за повышение эффективности хозяйственной деятельности и культуры обслуживания населения, помогать развитию активности коллектива, отдельного работника в обеспечении выполнения поставленных задач [1, с.45].

Основными показателями, характеризующими деятельность общественного питания, выступают: валовый и розничный товарооборот, выпуск блюд, численность работников, производительность труда, доходы, расходы, прибыль. Эти и другие показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания взаимосвязаны между собой и непрерывно изменяются. Исходя из этого они выступают в качестве объекта экономического анализа.

При проведении анализа на предприятиях общественного питания большое внимание уделяется товарообороту. Валовый товарооборот общественного питания складывается из оборота продукции собственного производства и оборота по реализации покупных товаров. Поэтому в оценке деятельности предприятий общественного питания большое внимание уделяется доле продукции собственного производства во всем товарообороте. Это связано с тем, что миссия предприятий общественного питания состоит в том, чтобы увеличить объем продажи продукции собственного производства. Поэтому повышение удельного веса продукции собственного производства во всем обороте оценивается как положительный момент работы предприятия.

Важное место в экономическом анализе предприятий общественного питания отводится анализу выпуска собственной продукции и ее реализации. Данный анализ дает возможность выявить, какие изменения произошли в анализируемом периоде по выпуску собственной продукции и какие имеются результаты. Анализ позволяет узнать причину снижения выпуска продукции собственного производства и ее реализации: неудовлетворительное снабжение сырьем и продуктами, нарушение установленного режима работы, низкое качество приготовления пищи и другие.

Экономический анализ предприятий общественного питания позволяет выявить степень влияния положительных и отрицательных факторов на экономические процессы, исследовать тенденции в изменении основных показателей развития предприятия.

Таким образом, экономический анализ является одним из основных инструментов обоснования управленческих решений. Значение экономического анализа сводится к тому, чтобы содействовать ходу перестройки работы предприятий общественного питания, повышению его социально-экономической эффективности, внедрению передового опыта и новых технологий, прогрессивных форм организации труда.

### **Список литературы**

1. Кудрявцев А.А. Анализ хозяйственной деятельности кооперативных организаций. – Москва: Экономика, 2008.

**Н.Н. Таштанова, Б.О. Кайранбеков**

*Л.Н. Гумилев атындағы Еуразия ұлттық университеті, Астана, Қазақстан*

### **Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында есепке алуды және талдауды ұйымдастыруға теориялық көзқарас**

**Аннотация.** Бұл мақалада қоғамдық тамақтану ұйымдарындағы есепті ұйымдастыру мен талдаудың теориялық аспектілері қарастырылған. Қазіргі заманғы нарықтық жағдайларда материалдық өндіріс салалары арасында еліміздің халқын жоғары сапалы азық-түлікпен қамтамасыз етуге арналған. Қоғамдық тамақтану ұйымдарына жататындар: асханалар, кафелер, кафетерийлер, аспаздық, бар, мейрамханалардың мемлекеттік және жеке болуы мүмкін.

Қоғамдық тамақтану - халық шаруашылығының саласы болып табылады, ол нарықтың қызмет атқаратын сферасы. Бұл сфераның өз ерекшелігі бар, ол өндіріс пен сауда элементтерінің бірігуімен көрінеді.

Әрбір кәсіпорынның жұмыс істеуінің қажетті шарты жалпы бухгалтерлік есепті жүргізу, шаруашылық қызметінің фактілері туралы ақпараттарды бақылау, тіркеу, жүйелеу және талдау құралы ретінде әрекет етуі болып табылады.

Авторлар тамақтанудың ерекшеліктерін және олардың бухгалтерлік есепті ұйымдастыруға әсерін анықтаған. Есеп берудің сенімділігін бағалау, ұйымның ағымдағы жай-күйін зерттеу, сондай-ақ ұйымның болашақтағы дамуын болжау экономикалық талдаусыз есептелмейді. Осыған байланысты авторлар қоғамдық тамақтану ұйымына олардың қызмет ерекшелігін ескере отырып талдау жасаған.

**Түйін сөздер:** қоғамдық тамақтану, сауда, өндіріс процесі, сауда процесі, мәзір жоспары, бухгалтерлік есеп, бөлшек тауар айналымы, көтерме сауда айналымы, экономикалық талдау.

**N.N.Tashtanova, B.O.Kajranbekov**

*L.N. Gumilyov Eurasian National University, Astana, Kazakhstan*

### **Theoretical approaches to the organization of accounting and analysis at public catering en-terprises**

**Abstract.** In this article the theoretical aspects of an accounting and analysis organization in public catering enterprises are examined. In modern market conditions it is important to have a material production industry supposed to provide the state citizens with high-quality catering production. As the public catering enterprises can be treated canteens, cafes, cafeterias, cookeries, pubs, restaurants, which can be either state or private ones. Public catering – national economy industry that is the most marketable sphere of an activity. This sphere has its own particularity, which implements both production and marketing elements in itself. An essential condition for an enterprise work capacity is an accounting as an overseeing, registration, systematization and analysis tool. The authors disclose the particularities of public catering enterprises and their influence on an accounting organization. The report's fairness assessment, organization's current statement research and its future forecasting is not impossible without an economic analysis. In this case the authors pay special attention on the analysis of public catering enterprises with their activity specifics.

**Key words:** public catering, marketing, production process, marketing process, plan-menu, accounting, retail turnover, wholesale turnover, economic analysis.

### **References**

1. Kudrjavcev A.A. Analiz hozjajstvennoj dejatel'nosti kooperativnyh organizacij [Analysis of the economic activities of cooperative organizations] (Jekonomika, Moscow, 2008).

**Сведения об авторах:**

*Таштанова Н.Н.* – магистр, ст.преподаватель кафедры «Учет и анализ», Евразийский национальный университет имени Л.Н.Гумилева, ул. Сатпаева, 2, Астана, Казахстан.

*Кайранбеков Б.О.* – к.э.н., доцент кафедры «Учет и анализ», Евразийский национальный университет имени Л.Н.Гумилева, ул. Сатпаева, 2, Астана, Казахстан.

*Tashtanova N.N.*– Master, Senior Lecturer of the Department "Accounting and Analysis", L.N. Gumilyov Eurasian National University, Satpayev Str., 2, Nur-Sultan, Kazakhstan.

*Kairanbekov B.*–Candidate of Economics, Associate Professor of the Department of "Accounting and Analysis", L.N. Gumilyov Eurasian National University, Satpayev Str., 2, Nur-Sultan, Kazakhstan.