



Российский университет
дружбы народов

«Евразийский национальный
университет имени Л.Н.Гумилева»

Экономический факультет

Кафедра учет и анализа

ФГАОУ ВО «Российский
университет дружбы народов»

Экономический факультет

Кафедра бухгалтерского учета,
аудита и статистики

**«МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ УЧЕТА И АУДИТА:
ПРАКТИКА ПРИМЕНЕНИЯ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ
ЭКОНОМИКИ»**

Сборник статей Международной научно-практической

On-line конференции

18 февраля 2022 года

УДК 657(47+57)

ББК 65.053

П78

Рекомендовано к печати Ученым советом
Евразийского национального университета им. Л.Н. Гумилева

Рецензент – доктор экономических наук, профессор *Алиев М.К.*

Научные редакторы:

заведующая кафедрой учета и анализа ЕНУ им. Л.Н. Гумилева, кандидат экономических наук, ассоциированный профессор *Г.Д. Аманова*
заведующая кафедрой бухгалтерского учета, аудита и статистики РУДН, кандидат экономических наук, доцент *М.В. Петровская*

П78 «Международные стандарты учета и аудита: практика применения в условиях цифровой экономики»: сборник статей Международной научно-практической конференции, 18 февраля 2022 г. – Нур-Султан: ЕНУ им Л.Н.Гумилева, 2022. – 575 с.

ISBN 978 601 337 121 4

Сборник статей научно-исследовательских работ студентов, магистрантов, докторантов, профессорско-преподавательского состава по итогам Международной научно-практической конференции 18 февраля 2022 г.

Предназначен для широкого круга читателей.

Электронная версия материалов сборника размещается на сайте www.enu.kz

Сборник научных статей участников конференции подготовлен по материалам, представленным в электронном виде. Ответственность за содержание материалов несут авторы статей.

© Коллектив авторов, 2022
© ЕНУ имени Л.Н.Гумилева, 2022
© Российский университет дружбы народов, 2022

ISBN 978 601 337 121 4

Организация учета на предприятиях общественного питания

Абдихайм Баймурат Бахтиярулы,
студент 4-го курса «Учет и аудит»
Евразийского национального университета
им. Л.Н.Гумилева

Аманова Гульнара Дюсенбаевна,
к.э.н., ассоц профессор,
Евразийского национального университета
им. Л.Н.Гумилева

Аннотация. В статье рассматриваются теоретические аспекты учета на предприятиях общественного питания

Ключевые слова: общественное питание, рестораны, кафе, бары, собственная продукция, готовая продукция, затраты, цена

Organization of accounting at public catering enterprises

Abdihaim Baymurat Bakhtiaruly
4 th year student of Accounting and
Auditing at the L.N.Gumilyov
Eurasian National University

Gulnara Dyusenbaevna Amanova,
Candidate of Economics, Assoc Professor,
L.N.Gumilyov Eurasian National University

Annotation. The article discusses the theoretical aspects of accounting at catering enterprises

Keywords: catering, restaurants, cafes, bars, own products, finished products, costs, price

В настоящее время общественное питание развивается по различным направлениям. Появляется большое количество ресторанов с национальной кухней, появляются новые виды предприятий общественного питания (пабы, суши-бары), в наши дни предприятия общественного питания оснащаются автоматизированными системами ведения счетов, появляются новые профессии (сомелье, хостесс) и, в конце концов, современное предприятие общественного питания становится местом красивого, приятного время препровождения.

Согласно Закону Республики Казахстан «О регулировании торговой деятельности» разработаны «Правила внутренней торговли», которые определяют «Порядок осуществления торговли объектами общественного питания», в которых также определяются требования, обязательные к исполнению организациями, занимающимися предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной подчиненности.

В настоящее время предприятия общественного питания осуществляют как функции, непосредственно касающиеся организации питания, так и функции связанные с организацией досуга.

Осуществление деятельности предприятий общественного питания производится на основании устава и при наличии лицензии на право производства, реализации и организации потребления продукции. Предприятия общественного питания подразделяются на категории (рестораны, кафе, бары, столовые).

Объекты общественного питания в соответствии с п. 3 ст. 10 Закона РК «О регулировании торговой деятельности» от 12.04.2004 № 544 (с изменениями и дополнениями от 01.07.2021 г.) подразделяются на следующие категории:

1) ресторан - объект общественного питания и отдыха, предлагающий ассортимент блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, а также алкогольную продукцию с обязательным предоставлением услуг официантов потребителям;

2) кафе - объект общественного питания и отдыха, предлагающий ассортимент блюд несложного приготовления, а также алкогольную продукцию с обязательным предоставлением услуг официантов потребителям;

3) бар - объект общественного питания и отдыха, предлагающий потребителям закуски, десерты и кондитерские изделия, а также алкогольную продукцию;

4) столовая - объект общественного питания с самостоятельным обслуживанием потребителей [1].

Собственная продукция представляет собой готовые изделия и полуфабрикаты, произведенные на кухне или в производственных цехах предприятий (организаций) общественного питания путем тепловой или холодной обработки сырья. Наряду с продукцией собственного производства предприятиями общественного питания реализуются и некоторые покупные товары.

Покупными товарами являются продукты питания, приобретаемые со стороны без всякой обработки. Продукция собственного производства предназначена непосредственно для продажи потребителю, в том числе и через розничную сеть, принадлежащую данному предприятию общественного питания, или другим предприятиям (организациям) розничной торговли. В соответствии с Законом Республики Казахстан «О защите прав потребителей» от 4 мая 2010 года №274 –4 (с изменениями по состоянию на 09.02.2022 г.) определяющие и регулирующие отношения между потребителями и исполнителями в сфере услуг общественного питания, а также требования, обязательные к исполнению юридическими и физическими лицами, занимающимися производством и реализацией продукции (услуг) в сфере общественного питания[2].

Образование цен на предприятиях общественного питания. Цена - это денежное выражение стоимости товара, работ или услуг, состоящая из себестоимости выпускаемой продукции и определенного процента рентабельности, обеспечивающего доходность предприятия. Различают несколько видов цен, а именно:

1) оптовая и розничная. По оптовой цене предприятие-изготовитель реализует свою продукцию оптовым покупателям, а по розничной - товары реализуют непосредственно населению;

2) рыночная и договорная. Цена, устанавливаемая продавцом в зависимости от изменения конъюнктуры рынка, является рыночной или свободной ценой, а, устанавливаемая в результате договоренности между продавцом и покупателем, - договорной;

3) покупная и продажная. Цена, по которой приобретают товар, является покупной, а по которой его реализуют покупателям с учетом торговой наценки - продажной.

В отличие от других отраслей экономики на предприятиях общественного питания себестоимость выпускаемой продукции не исчисляют. Особенности ценообразования характеризуются прежде всего, методикой калькуляции продукции собственного производства. Если на промышленных предприятиях путем калькуляции определяют себестоимость выпускаемой продукции, выполняемых работ или оказываемых услуг, то в общественном питании калькуляция сводится к исчислению продажной цены [3, с.47].

Учет затрат на производство изделий кухни ведется на активном счете 8110 «Основное производство». Этот счет на предприятиях общественного питания из калькуляционного превращается в материальный. На этом счете учитывают только продукты и сырье, отпущенные в производство. Все остальные затраты, такие как заработная плата работников, отчисления от оплаты труда, расходы по содержанию, амортизация основных средств и др., учитывают, как расходы по реализации или общие и административные расходы и должны покрываться за счет торговых наценок.

По дебету счета 8110 «Основное производство» отражают: стоимость сырья, поступившего на кухню, возврат продукции из буфетов и мелкой розницы, суммы выявленных излишков; по кредиту - стоимость сырья, израсходованного на приготовление реализованных и отпущенных изделий, возврат продуктов в кладовую. Дебетовое сальдо счета 8110 «Основное производство» показывает стоимость не переработанного сырья, полуфабрикатов

и готовых изделий, находящихся на кухне [4, с.82]. Аналитический учет ведется по каждому материально ответственному лицу.

Общественное питание является достаточно сложным видом деятельности, так как выполняет несколько функций: производство продукции, продажа продукции собственного производства и покупных товаров, а также организация их потребления. Достаточно сложным является и процесс ценообразования. Предприятия общественного питания традиционно состоят из трех структурных подразделений:

- кладовой;
- производства (кухни);
- буфетов (баров).

Существуют и другие организационные структуры (отсутствие кладовой, буфетов и т.п.).

Таким образом, сырье, поступившее на производство (кухню), не может квалифицироваться как товар, т.к. оно предназначено не для продажи, а для выработки из него готовой продукции. Деятельность общественного питания не является чисто торговой, т.к. она выполняет три функции: производственную, торговую и организацию потребления.

В учете сырья и товаров, используемых в производстве, как правило, применяется метод средневзвешенной стоимости.

При разработке средневзвешенной стоимости продукты распределяются по однородным группам, независимо от кондиций (сорта, категории и т.п.). Например, средневзвешенная стоимость устанавливается на мясо только по видам (говядина, баранина, конина, свинина), независимо от размера, сорта, степени промышленной обработки.

Средневзвешенная стоимость определяется с учетом количества израсходованных продуктов, изменений в транспортных расходах и других факторов, влияющих на изменение показателей, используемых при установлении средневзвешенной стоимости [4].

Предприятия общественного питания занимаются не только реализацией, но и организацией производства и потребления продукции. В состав производственно-торговых единиц, наряду с кладовыми, входят цехи по выработке полуфабрикатов и кондитерских изделий, буфеты, мелко розничная сеть.

Материальная ответственность за продукты в производстве возлагается на заведующего производством и его заместителя или бригаду.

Одной из особенностей учета производства в общественном питании является то, что оприходование продукции осуществляется по массе необработанного сырья (масса брутто), выпуск полуфабрикатов - по массе нетто, а списание реализованных изделий производится по учетным ценам сырья, которые определяются в калькуляционных карточках по нормам вложения продуктов, зафиксированных в сборниках рецептов блюд, на фактическое количество проданных блюд и кулинарных изделий.

Производство продукции на предприятиях общественного питания ежедневно планируется согласно плану - меню. В нем приводятся перечень блюд, их количество и краткая характеристика блюд и гарниров. План - меню составляет заведующий производством исходя из дневного плана товарооборота по выпуску продукции собственного производства, ассортиментного минимума, наличия продуктов в кладовой, производственной базы, пропускной способности, а так же спроса покупателей. По плану - меню определяется суточная потребность продуктов с учетом переходящего остатка на кухне. На основании плана - меню в бухгалтерии устанавливаются продажные цены на блюдо и составляется меню для посетителей, в котором кроме наименования блюда и его стоимости, рассчитанной в калькуляционной карточке, указывается так же масса выхода в готовом виде.

На получение продуктов из кладовой заведующей производством составляет требование, в котором указывает: наименование, единицу измерения и количество продуктов.

Требование составляется в одном экземпляре, подписывается заведующим производством и утверждается руководителем предприятия общественного питания. На основании требования выписывается накладная на отпуск продуктов из кладовой.

На практике может применяться комбинированный документ - требование -накладная, в котором соединены распоряжения на отпуск и оправдательной расходной документ. Такой документ обычно применяется в тех случаях, когда при выписке документов не используется средства механизма.

Учет сырья в производстве ведется по продажным ценам в денежном выражении, поэтому ни каких отклонений от норм сырья не допускается. Такая поставка учета обеспечивает списание стоимости израсходованного сырья в кладовой по себестоимости, а производство по продажной стоимости.

Готовые изделия отпускаются из производства на раздаточную, в буфеты и мелкорозничную сеть для дальнейшей реализации. Оформление отпуска готовых изделий на раздачу из производства зависит от расположения раздаточной. Если раздаточная отделена производства, то отпуск готовой продукции производится посредством дневных заборных листов или накладных.

Таким образом учет затрат на производство изделий кухни ведется на активном счете 8110 «Основное производство». Как уже говорилось выше, этот счет из калькуляционного в промышленности превращается в материальный в общественном питании. Поэтому на этом счете будут учтены только продукты и сырья, отпущенные в производство. Все остальные затраты, такие как заработная плата работников, отчисления от оплаты труда должно покрываться за счет торговых наценок в соответствии с уровнем рентабельности, которой рассчитывают торговые предприятия.

Список литературы:

1. Закон РК «О регулировании торговой деятельности» от 12.04.2004 № 544 (с изменениями и дополнениями от 01.07.2021г.)
2. Законом Республики Казахстан «О защите прав потребителей» от 4 мая 2010 года №274 –4 (с изменениями по состоянию на 09.02.2022г.)
3. Н.В.Ромашина Бухгалтерский учет в общественном питании: учебно пособие. Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. – 123 с.
4. Назарова В.Л., Фурсов Д.А., Фурсов С.Д. Управленческий учет: Учебник - Алматы: Экономика, 2017 - 308с.