

# Бухгалтерский учет для организаций общественного питания



Преподаватель  
Барнась Е.М



Для успешной работы предприятий общественного питания, независимо от типа (рестораны, кафе, бары, закусочные, магазины-кулинарии) и класса (люкс, высший и первый), требуется организованный **бухгалтерский учет предприятия общественного питания** и контроль для получения точных данных выпуска продукции и товарооборота по видам реализации в натуральных и денежном изменении.

# ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

:

- Организация правильного **учета на предприятиях общественного питания** и контроля за движением товарно-материальных ценностей и денежных средств;
- Документальное оформление товарных операций и своевременное и правильное отражение их в учете;
- Контроль за товарными запасами, выявление неходовых, залежалых и недоброкачественных товаров и своевременное представление руководству предприятия информации о состоянии товарных запасов;
- Калькулирование продажных цен;
- Учет торговой наценки;
- 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 в бюджет, за правильностью использования ба
- Определение фактических расходов и издерже
- ▶ Учет расходования фонда заработной платы.



## **Бухгалтерский учет предприятия общественного питания**

в любой организации основан на общих принципах и положениях действующего законодательства и нормативных документов. НД, регламентирующие учет в организациях общественного питания.

- Федеральный закон от 21.11.1996 N 129-ФЗ (ред. от 28.09.2010) «О бухгалтерском учете» (с изм. и доп., с 01.01.2011);
- Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 05.08.2000 N 117-ФЗ (ред. от 19.07.2011) (с изм. и доп с 01.08.2011);
- Приказ Минфина РФ от 29.07.1998 N 34н (ред. от 24.12.2010) «Об утверждении Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 27.08.1998 N 1598);
- Приказ Минфина РФ от 06.10.2008 N 106н (ред. от 08.11.2010) «Об утверждении положений по бухгалтерскому учету» (вместе с «Положением по бухгалтерскому учету „Учетная политика организации“ (ПБУ 1/2008)», «Положением по бухгалтерскому учету „Изменения оценочных значений“ (ПБУ 21/2008)») (Зарегистрировано в Минюсте РФ 27.10.2008 N 12522) (с изм. и доп., с 01.01.2011);
- Постановление Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций»;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 10.05.2007) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Постановление Госкомстата РФ от 01.04.1996 N 25 (ред. от 08.12.1998) «Об утверждении Инструкции по определению розничного товарооборота и товарных запасов юридическими лицами, осуществляющими розничную торговлю и общественное питание»..



В бухгалтерии для учета продуктов могут применяться два метода: **количественно-суммовой** и **оперативно-суммовой (сальдовый)**.

**количественно-суммовой**

**оперативно-суммовой (сальдовый)**.



*При первом методе на каждый сорт и цену продукта открывают карточки учета, что является дублированием складского учета. Различие состоит только в том, что в бухгалтерии на карточках записывается не только количество поступивших и выбывших продуктов (товаров), но и их стоимость. Каждый месяц в карточках подсчитываются итоги прихода, расхода и остатка. Для сверки данных синтетического и аналитического учета составляется оборотная количественно-суммовая ведомость.*



*При сальдовом методе бухгалтерия ведет учет продуктов (товаров) только в стоимостном выражении, а учет по наименованию, сорту, цене и количеству ведут кладовщики.*

Кладовщики сдают в бухгалтерию документы на поступление и выбытие продуктов (товаров) при сопроводительных реестрах (при количественно-суммовом методе учета) или товарных отчетах (при сальдовом методе учета) в определенные сроки.









# Ценообразование и документооборот в общепите

**Продажная цена товаров и готовой продукции диктуется рыночными отношениями.**

В общественном питании продажная цена каждого блюда определяется на основе калькуляции (унифицированная форма ОП-1 «Калькуляционная карточка»). Калькуляционные карточки составляются на основе Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, которые являются нормативными документами. В них указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, а также дана технология

Унифицированная форма № ОП-1  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.98 № 132

Коп  
0330501

Форма по ОКУД  
по ОКПО

(организация)

(структурное подразделение)

(наименование блюда)

Вид деятельности по ОКДП

Номер блюда по сборнику рецептур, ГТК, СТП

Вид операции

Номер документа

Дата составления

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

| Перечисленный номер калькуляции, дата утверждения | № 1 |   |    | № 2 |   |    | № 3 |   |    | № 4 |    |    | № 5 |    |    | № 6 |    |    |    |    |
|---|-----|---|----|-----|---|----|-----|---|----|-----|----|----|-----|----|----|-----|----|----|----|----|
|   | кг  | г | шт | кг  | г | шт | кг  | г | шт | кг  | г  | шт | кг  | г  | шт | кг  | г  | шт |    |    |
| 1   | 2   | 3 | 4  | 5   | 6 | 7  | 8   | 9 | 10 | 11  | 12 | 13 | 14  | 15 | 16 | 17  | 18 | 19 | 20 | 21 |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл.       |     |   |    |     |   |    |     |   |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |    |    |
| Нашлики _____ % руб. коп.                         |     |   |    |     |   |    |     |   |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |    |    |
| Цена продажи блюда, руб. коп.                     |     |   |    |     |   |    |     |   |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |    |    |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм          |     |   |    |     |   |    |     |   |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |    |    |
| Замучивший производство                           |     |   |    |     |   |    |     |   |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |    |    |
| Калькуляция составлена                            |     |   |    |     |   |    |     |   |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |    |    |
| УТВЕРЖДАЮ   |     |   |    |     |   |    |     |   |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |    |    |
| Руководитель организации                          |     |   |    |     |   |    |     |   |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |    |    |

Если предприятие общественного питания разрабатывает рецептуру нового блюда, оно должно разработать Техничко-технологическую карту или Стандарт предприятия, которые утверждаются руководителем предприятия. Исчисленная в калькуляционной карточке продажная цена действует до изменения компонентов в сырьевом наборе и цены на сырье и продукты. При возникновении таких изменений цена пересчитывается.

# Учет сырья и товаров на предприятиях массового питания

При наличии кладовой в предприятиях общественного питания продукты и товары учитываются в бухгалтерии на счете 41 "Товары", субсчет 41/1 "Товары на складах»  
Разница между учетной стоимостью и стоимостью приобретения продуктов и товаров учитывается на счете 42 "Торговая наценка", субсчет 42/1 "Торговая наценка (скидка, наценка)".



# КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В себестоимость продукции (работ, услуг) включаются:

1) затраты, непосредственно связанные с производством продукции (работ, услуг), обусловленные технологией и организацией производства, включая материальные затраты и расходы на оплату труда работников, занятых производством продукции;

Порядок составления калькуляционных карточек:

Определение стоимости блюда производится исходя из стоимости сырья по ценам реализации на 100 порций (блюд) или 10 кг (соусы, гарниры и т. п.), с последующим установлением цены одной порции (блюда), путем деления продажной стоимости набора на 100, с округлением до целой копейки.

Калькуляция продажных цен на каждое блюдо (изделие) кухни, в том числе гастрономию, реализуемую порциями, оформляется на карточках по типовой форме.

Калькуляционная карточка предназначена для определения продажной цены отдельно на каждое изделие кухни и представлена в приложении

## АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ УЧЕТА.

Готовое решение для ведения полноценного бухгалтерского, налогового, производственного и складского учета на любом предприятии общественного питания. «Трактор», 1с Предприятие. Общепит. Шеф-эксперт, «Джестори», «Рарус-Общепит». БИТ.АППЕТИТ.Ресторан.



# АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ УЧЕТА.

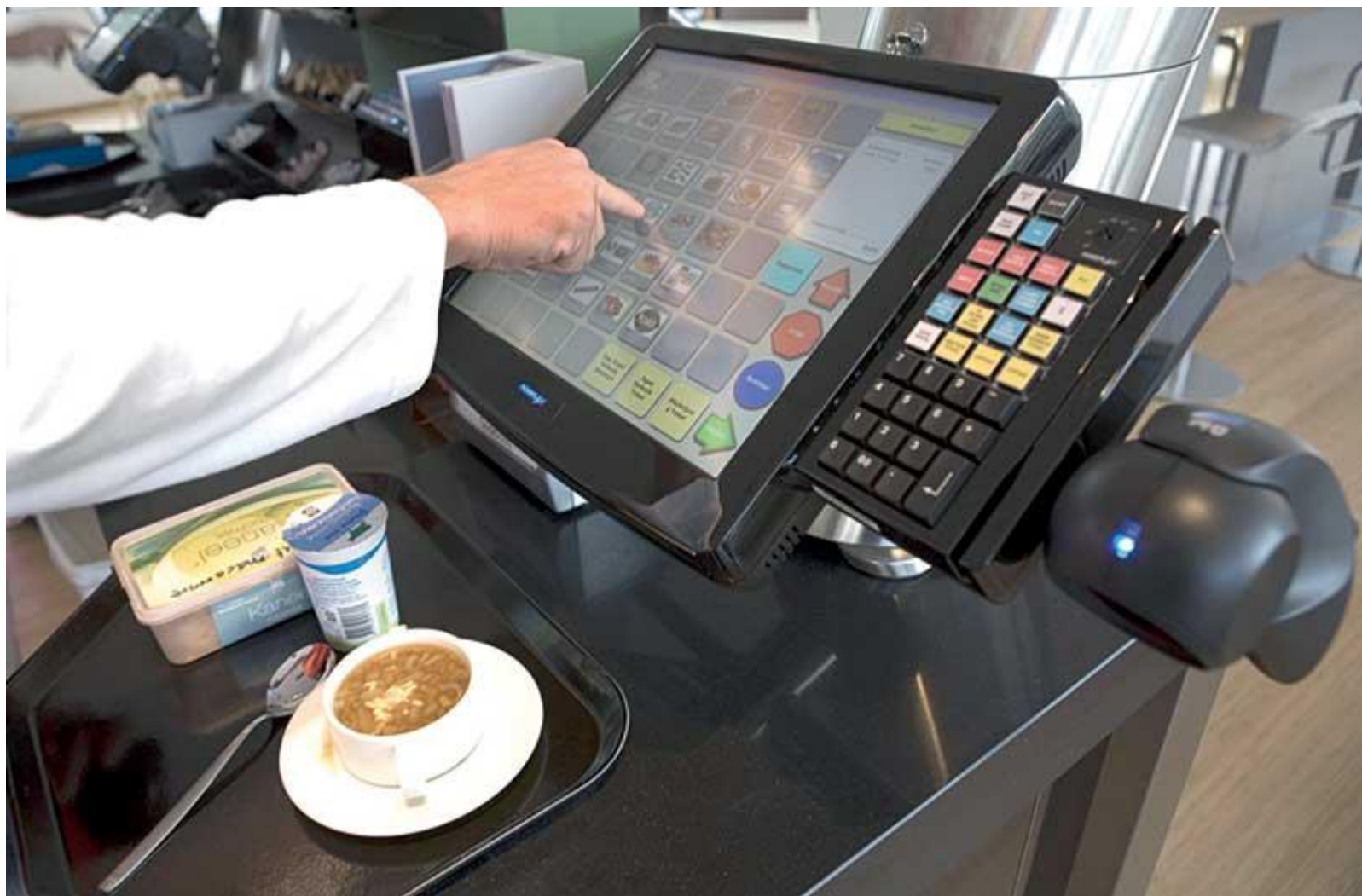
Готовое решение для ведения полноценного бухгалтерского, налогового, производственного и складского учета на любом предприятии общественного питания. «Трактир», 1с Предприятие. Общепит. Шеф-эксперт, «Джестори», «Рарус-Общепит». БИТ.АППЕТИТ.Ресторан.

- Калькуляция блюд
  - Инвентаризация остатков на местах хранения товаров и ингредиентов
  - Составление плана-меню, выпуск блюд, учет заказов на банкеты
  - Взаимодействие с системами Front-офис: **БИТ.АППЕТИТ. Официант.Бармен**, R-Keeper, Frontol, InfoGenesis
  - Печать документов по формам ОП-1, ОП-2 и т.д.
  - Анализ продаж и себестоимости блюд, формирование бухгалтерской и налоговой отчетности
- 





# АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ УЧЕТА.



## РЕЗУЛЬТАТЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

- **Уменьшение трудозатрат** на ведение таких операций общепита, как калькуляция блюд, формирование плана-меню, выпуск продукции, инвентаризация;
- **Комплексный контроль любых операций и процессов** на предприятии ресторанного бизнеса: от приема продуктов до ценообразования;
- **Снижение объема бумажной работы**, за счет быстрого ввода электронных данных, возможности загрузки электронного справочника рецептур и автоматического заполнения специализированных печатных форм для общепита;
- **Сокращение времени на формирование** и подготовку управленческой и регламентированной **отчетности**;
- **Уменьшение риска несанкционированных расходов** продуктов со стороны персонала;
- **Улучшение качества обслуживания** посетителей за счет оперативной обработки заказов и быстрого взаимодействия между сотрудниками;
- **Своевременное принятие управленческих решений**, благодаря оперативному получению данных о продажах и движении денежных средств;
- **Эффективное взаимодействие между точками ресторанной сети**, благодаря сбору и обработке информации в центральном офисе



## **Литература:**

- Потапова И.И. Калькуляция и учет :учеб Пособия: Допущено Минобразованием России .- 5-е изд., 2009 – 160с.
- Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб Пособия: Допущено Минобразованием России .- 3-е изд., 2009 – 144с.
- Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие.- 2003.- 384 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост.А.В Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп. – М.:Издательство “Дело и Сервис”, 2002-10116
- Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделий. - Хлебинформ., 2000 - 720с
- Электронные ресурсы



---

**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

---

