

*Селин Александр Петрович, кандидат экономических наук, доцент,
ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет
промышленных технологий и дизайна», г. Санкт-Петербург*

ОСНОВНЫЕ ПОДХОДЫ УЧЕТА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ И ТОВАРООБОРОТА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРИНЦИП СОПОСТАВИМОСТИ ИНФОРМАЦИИ

Аннотация: в настоящей статье рассмотрены подходы учета производства продукции и товарооборота в общественном питании, обеспечивающие принцип сопоставимости информации. Рассмотрены предложения по выбору системы учета затрат для разных типов предприятий. Определены достоинства и недостатки методов. Делается вывод, что основными подходами, обеспечивающими принцип сопоставимости информации, являются нормативный метод учета затрат и калькулирования себестоимости, а также комбинированный способ определения цены на основе выявления рыночной цены.

Ключевые слова: учет производства продукции и товарооборота, общественное питание, принцип сопоставимости информации, нормативный метод учета затрат, калькулирование себестоимости, комбинированный способ определения цены.

Abstract: this article discusses approaches to accounting for production and turnover in public catering, providing the principle of comparability of information. Considered proposals for choosing a cost accounting system for different types of enterprises. The advantages and disadvantages of the methods are determined. It is

concluded that the main approaches that ensure the principle of comparability of information are the normative method of cost accounting and costing, as well as the combined method of determining the price based on identifying the market price.

Keywords: accounting of production and turnover, public catering, principle of comparability of information, normative method of cost accounting, costing, combined method of pricing.

Для эффективного управления учетно-экономической информацией, необходимой для внешних и внутренних пользователей предприятия общественного питания, специалистам бухгалтерии необходимо соблюдать правила оценки имущества, его источников, обязательств и статей бухгалтерской отчетности. Соблюдение основных правил оценки играют решающую роль для обеспечения сопоставимости данных.

Принцип сопоставимости информации отражается в законодательных документах, а именно:

- пункт 33 ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации»;
- подп. «в» п. 17 МСФО (IAS) 1 «Представление финансовой отчетности».

Согласно международным стандартам сопоставимость учетных данных является качественной характеристикой, которая повышает полезность информации.

Сопоставимость означает, что информация может быть сопоставлена с аналогичной информацией о прочих организациях и со схожей информацией о той же организации за другой период или на другую дату.

Цель принципа сопоставимости информации – это обеспечение полной и достоверной финансовой информации об организации, необходимой инвесторам, поставщикам, кредиторам и прочим пользователям.

Актуальность соблюдения данного требования можно рассмотреть на примере динамики роста инвестиций в деятельность предприятий общественного питания. Так, по данным Росстата инвестиции в предприятия

общественного питания составили: в 2014 году – 9,7 млрд. руб.; в 2015 году – 24,6 млрд. руб.; в 2018 году – 48,5 млрд. руб. и в 2019 году инвестиции составили 51,4 млрд. рублей [5]. Следовательно, произошел рост инвестиций за период 2014-2019 гг. в 5,3 раза. Деятельность предприятий общественного питания является привлекательной для инвесторов, которые должны обладать достоверной и сопоставимой информацией по разным организациям в масштабах всей экономики страны. Только в этом случае инвестор может оценить эффективность будущих вложений.

Особенностью производства продукции в сфере общественного питания является производство продуктов (блюда, напитки, кондитерские изделия и пр.) немедленного употребления. Предприятие может реализовывать продукцию собственного производства или покупные товары. Учет производства выражается в показателе себестоимости продаж в бухгалтерской отчетности. Достоверная информация о себестоимости продукции оказывает влияние на принятие эффективного решения в отношении ценообразования, обеспечивая предприятие прибылью. Калькуляция себестоимости может оказывать влияние на контрольные мероприятия за движением товарно-материальных запасов.

Нормативно-правовые акты сферы бухгалтерского учета указывают на то, что предприятия общественного питания могут применять на выбор два способа учета производственных затрат:

1) общепринятая схема учета производственных затрат в коммерческих организациях (ПБУ 10/99) [2];

2) методика учета товаров и производства, разработанная специально для предприятий общественного питания [3].

Рассмотрим предложения по выбору системы учета затрат для разных типов предприятий в таблице 1.

Согласно таблице проанализируем сильные и слабые стороны методов учета затрат.

В кафе и ресторанах готовые блюда сразу отпускаются в зал обслуживания

посетителей. Все приготовленные блюда не отправляются на склад, а подаются на стол для немедленного потребления. Услуга или индивидуальный заказ в сфере общественного питания предполагает калькуляцию всех затрат, связанных с его изготовлением, то есть включает не только материально-сырьевую составляющую, но и затраты на оплату труда работников кухни и официантов, музыкальное сопровождение в зале и прочее.

Таблица 1 - Выбор системы учета затрат по типам предприятий общественного питания

Наименование	Кафе/Ресторан	Бар	Столовая	Предприятие быстрого питания «фаст-фуд»
Метод учета затрат	позаказный	нормативный	нормативный	попередельный полуфабрикатный
Объект и единица калькуляции	услуга, заказ	изделие, порция	блюдо, порция	передел, полуфабрикат
Способ определения цен	комбинированный	калькуляционный	калькуляционный	рыночный
Счета учета затрат	счета 20,25,26	счета 20, 44	счет 29	счет 21, счета 20,44
Оценка и учет сырья	по стоимости приобретения, на сч.10-сырье, 41-товары	по продажной стоимости, наценка при оприходовании, на сч.41-сырье и товары	по продажной стоимости, наценка при отпуске в производство, на сч.41-сырье и товары	по стоимости приобретения, на сч.10-сырье, 41-товары
Счет учета продукции (услуг)	счет 20	счет 41	счет 43	счет 41

Основным недостатком позаказного метода является низкий контроль

затрат. В данном случае прямые расходы относят непосредственно на заказ (услугу), а косвенные расходы распределяют пропорционально выбранной базе. Часть затрат может списываться в конце месяца, то есть отдельные виды расходов могут не распределяться между заказами, а проведение инвентаризации незавершенного производства становится практически невозможным. Таким образом, достоверность показателя себестоимости по такому методу низкая, а, следовательно, данные отчетности будут иметь низкие качественные характеристики, в том числе сопоставимость.

Калькуляционной единицей передела выступает полуфабрикат. Недостаток попередельного метода учета затрат – одни и те же затраты отражаются в себестоимости полуфабрикатов несколько раз. Часть затрат аналогично позаказному методу списывается в конце отчетного периода. Следовательно, данный метод также не обеспечивает пользователей отчетности качественной сопоставимой информацией.

Нормативный метод учета затрат является наиболее трудоемким, но наиболее точным. Затраты планируются в текущем отчетном периоде на основе фактических данных полученных за прошлый отчетный период. Нормативы заложены в рецептурах – работники всегда знают потребность в сырье или других ресурсах. Нормирование позволяет сбалансировать денежные потоки на предприятии. Отклонения между фактическими данными и нормативами являются сигналом для руководства о возможных хищениях. Данный метод позволяет выявить резервы снижения себестоимости. Трудоемкость метода в современном мире компенсируется автоматизацией учетной системы на предприятии.

Международные стандарты также допускают использование нормативного метода учета затрат. Данный метод широко используется компаниями по всему миру. Так, в Соединенных Штатах предприятия, работающие по системе «Standart costing», который является аналогом нормативного метода, имеют величину отклонений фактической себестоимости

на уровне 0,5-2% в год. Эффективность метода очевидна.

Вывод. Основной подход учета затрат и калькулирования себестоимости на предприятиях общественного питания, который полностью обеспечивает требования сопоставимости информации – это нормативный метод учета затрат.

Выберем оптимальный способ учета ценообразования на предприятиях общественного питания. Согласно таблице 1 наиболее простой способ определения цен – рыночный. Цена готовой продукции определяется на основании стоимости приобретения сырья (товаров), то есть невозможно сравнить цену и себестоимость, а также нельзя сравнить окупаемость блюда. Однако международные стандарты для определения цены актива или обязательства используют рыночные цены.

При калькуляционном способе расчет цены блюда происходит в калькуляционной карточке отдельно на каждый готовый продукт. При этом отраслевой методикой учета товаров и производства [3] предусмотрена возможность учета приобретенных для общепита продуктов по продажной стоимости. На каждый продукт начисляется торговая наценка двумя способами: при оприходовании на склад продуктов или при отпуске в производство для изготовления блюд. Минусом такого способа определения цены является также его трудоемкость.

Оптимальным подходом для ценообразования на предприятии общественного питания можно считать комбинированный способ, который сочетает в себе – учет стоимости сырья по покупным ценам, фиксации данных в калькуляционной карточке блюда (изделия) и выявления рыночных продажных цен. Сопоставимость данных рыночной цены блюда и стоимости сырья на его изготовление формируют единую наценку (на весь сырьевой продукт).

Вывод. Для соблюдения принципа сопоставимости информации выбираем комбинированный подход определения цены готового продукта. А выявление рыночной цены готового продукта одобрено международными стандартами.

Обязательным допущением для выбора способов учета производства и

товарооборота является обязательная их фиксация в учетной политике предприятия.

Проблематика учета производства и товаров в сфере общественного питания заключается в устаревшей отраслевой методике [3]. При интеграции национальной экономика в мировое сообщество и при сближении национальной системы бухгалтерского учета с международными стандартами требуется пересмотр отраслевых методик на законодательном уровне.

Таким образом, в ходе исследования были выявлены основные подходы, обеспечивающие принцип сопоставимости информации: (а) нормативный метод учета затрат и калькулирования себестоимости; (б) комбинированный способ определения цены на основе выявления рыночной цены.

Библиографический список:

1. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» ПБУ 4/99: Приказ Минфина РФ от 06.07.1999 № 43н // Финансовая газета, № 34, 1999 г.

2. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99: Приказ Минфина России от 06.05.1999 № 33н (ред. от 06.04.2015) // Бухгалтерский учет и налоговое планирование, № 7, 1999 г.

3. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности: утв. Роскомторгом 12.08.1994 №1-1098/32-2 // Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании №1, 1999 г.

4. Международный стандарт финансовой отчетности (IAS) 1 «Представление финансовой отчетности», введен в действие на территории РФ Приказом Минфина России от 28.12.2015 года № 217н (ред. от 05.08.2019) // Система «КонсультантПлюс».

5. Инвестиции в основной капитал в Российской Федерации по видам экономической деятельности [Электронный ресурс] // Росстат. – Режим доступа:

https://rosstat.gov.ru/free_doc/new_site/business/invest/tab_inv-OKVED.htm (дата обращения: 09.09.2020).