

*Гречин Иван Алексеевич  
студент 2 курса магистратуры,  
экономический факультет  
Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского,  
Россия, г. Нижний Новгород  
e-mail: alexsay1998@gmail.com*

*Научный руководитель: Роганова С.Ю.,  
кандидат экономических наук,  
доцент кафедры финансов и кредита  
Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского,  
Россия, г. Нижний Новгород*

## **ОСОБЕННОСТИ УЧЕТА ЗАТРАТ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Аннотация: В статье рассмотрены особенности учета затрат на предприятиях общественного питания, а также порядок их включения в себестоимость.*

**Ключевые слова:** затраты, себестоимость, потери, естественная убыль, калькулирование.

*Grechin Ivan Alekseevich  
2nd year master student,  
faculty of economics  
Lobachevsky State University of Nizhny Novgorod,  
Russia, N. Novgorod*

*Scientific adviser: Roganova S.Yu.,  
candidate of economic sciences,  
associate professor of the Department of Finance and Credit  
Lobachevsky State University of Nizhny Novgorod,  
Russia, N. Novgorod*

## **FEATURES OF COST ACCOUNTING IN CATERING ORGANIZATIONS**

*Abstract: The article discusses the features of cost accounting at public catering enterprises, as well as the procedure for their inclusion in the cost.*

**Key words:** costs, prime cost, losses, natural loss, calculation.

В процессе своей хозяйственной деятельности предприятия несут различные по экономическому содержанию и целевому назначению затраты.

В бухгалтерском учете затраты представляют собой стоимость экономических ресурсов в денежном выражении, которые приобретает предприятие для производства и реализации продукции. Затраты предприятия на производство и реализацию готовой продукции принимают форму себестоимости [3].

В состав себестоимости продукции принято включать следующие группы затрат:

- Затраты, непосредственно связанные с производством продукции, обусловленные организацией производства и закупкой сырья;
- Затраты по обслуживанию производственного процесса, обеспечению нормальных условий труда и технике безопасности, а также затраты по набору кадров, их подготовке и переподготовке;
- Затраты, связанные с реализацией [1].

Кроме того, в себестоимость продукции также включаются потери от брака, простоев, недостачи и потери материальных ценностей в пределах норм естественной убыли.

Не входят в состав себестоимости затраты и потери, относимые на счет прибыли и убытков, например: затраты по аннулированным заказам, затраты на содержание законсервированных производственных мощностей, судебные издержки и арбитражные сборы, штрафы и так далее [2].

Все расходы включаются в себестоимость продукции без учета сумм налога на добавочную стоимость и должны подтверждаться первичными или расчетными документами.

При организации на предприятие общественного питания планирования, учета и калькулирования себестоимости продукции необходимо учитывать такую статью затрат как основное и дополнительное сырье.

Основным сырьем для производства продукции являются продукты питания, под дополнительным понимается сырье, применяемое по рецептуре для

повышения пищевой ценности и улучшения органолептических свойств кулинарных изделий. Примером дополнительного сырья выступают соль, сахар, растительное масло, молочная и лимонная кислота и т.д.. Состав основного и дополнительного сырья для разных видов кулинарных изделий может различаться [4].

В затраты на основное и дополнительное сырье включается также недостаток сырья в пределах норм естественной убыли. Под естественной убылью понимается уменьшение веса или объема продукта (при сохранении качества), возникающие в результате естественных физико – химических процессов, таких как выветривание, усушка, распыление, крошение, вымораживание, утечка или разлив при производстве или хранении продукции [6].

Исключается из состава затрат на основное и дополнительное сырье стоимость возвратных отходов. Возвратные отходы образуются в процессе производства готовой продукции и могут быть повторно использованы в производстве продукции или могут быть реализованы. Возвратные отходы уменьшают сумму затрат на производство продукции, поэтому их списывают с кредита счета 20 «Основное производство» в дебет счета 10 «Материалы», далее на основании накладных, по которым отходы были сданы составляются группировочная ведомость отходов.

Расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, а также замена их компонентов ранее определялись в соответствии со сборником рецептур. В настоящее время, данные, содержащиеся в Сборнике рецептур устарели и предприятия, в большинстве случаев определяют нормы отходов и потерь при технологической обработке сырья самостоятельно путем контрольных проработок непосредственно на предприятии.

Проведение контрольных проработок на предприятии общественного питания регламентируется стандартом Российской Федерации ГОСТ 31988 –

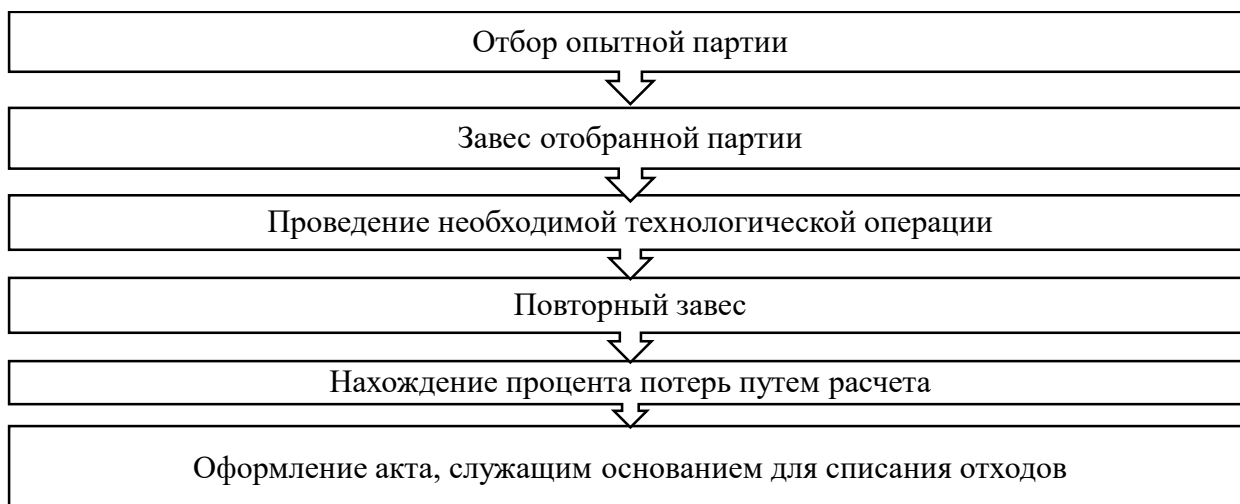
2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Чтобы добиться точности результатов в ходе контрольной проработки, от начала до завершения процесса, необходимо использовать сырье одной партии [5].

Для определения отходов и потерь необходимо выполнить действия, представленные на Схеме № 1.1.

### *Схема № 1.1*

#### **Схема определения отходов и потерь**



Определенные с помощью контрольных проработок отходы и потери на сырье в дальнейшем используются при составлении рецептов при разработке и оформлении технологических документов на продукцию собственного производства.

Естественная убыль материально-производственных запасов, потери, недостачи, излишки выявляются в помощью такого инструмента проверки использования сырья и материалов как инвентаризация.

#### **Список литературы:**

1. Богаченко В.М., Кириллова Н.А., Бухгалтерский учет: учебник. Ростов н/Д: Феникс, 2018. 538 с.
2. Бондина Н.Н., Учет затрат и калькулирование себестоимости. М.: ИНФРА-М, 2018. 351 с.
3. Герасимова Л.Н. Теория бухгалтерского учета. Ростов н/Д.: Феникс, 2016. 350 с.
4. Патров В.В., Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании. СПб.: Питер; М.: Издательский дом БИНФА, 2018. 224 с.
5. Петров А.М., Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие. М.: Курс, 2018. 465 с.
6. Самулевич И.А., Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебное пособие. Ростов н/Д: Феникс, 2020. 302 с.