

БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Волкова А.Н., студентка 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Климушкина Н.Е.,
кандидат экономических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: общественное питание, калькуляция, бухгалтерский учет, инвентаризация, счет.

Статья посвящена порядку ведения бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания.

Общественное питание – это вид деятельности, связанный с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания, и предоставляет услуги по организации досуга, в том числе развлекательные, так же предоставляет прочие услуги, доставка блюд, занимается снабжением и заключает договора с различными предприятиями для производства продукции. Производство и организация продажи собственной продукции и удовлетворение потребностей потребителей является одним из главных видом деятельности данного предприятия.

В современном мире для успешной работы любого предприятия общественного питания необходимо рационально и грамотно организовать бухгалтерский учет и контроль, который обеспечивает получение точных данных выпуска готовой продукции и товарооборота по видам реализации в натуральном и денежном измерителях.

Бухгалтерский учет – это формирование документированной систематизированной информации об объектах учета, в соответствии требованиями закона «О бухгалтерском учете» и составлении на ее основе бухгалтерской отчетности.

Ведение бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания один из самых сложных процессов, так как сочетает в себе учет

не только готовой продукции, вырабатываемой на предприятии, но и продажу блюд, а также покупных товаров, и услуги по организации досуга потребителей.

Сложный момент ведения бухгалтерского учета в общепите – это калькулирование себестоимости продукции. На предприятии общественного питания бухгалтерским учетом занимается бухгалтер.

Калькуляция – это расчетная ведомость всех затрат на единицу произведенной продукции. Чтобы вести калькуляцию необходимо составить меню, технологические карты, технико-технологические карты на каждое блюдо, а также найти поставщиков. На основании калькуляционной карточки заполняются все документы, связанные с реализацией готовых блюд. Особенностью при организации учета общепита является Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. В приложениях Сборниках рецептур приводятся нормы расходов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов. На основании этих данных составляются технико-технологические карты.

По окончании процесса производства готовой продукции наступает стадия ее реализации, которая представляет собой завершающий цикл процесса кругооборота хозяйственных средств предприятий общественного питания. В процессе реализации возмещаются затраты, связанные с производством готовой продукции.

Предприятия общественного питания в процессе своей деятельности устанавливают экономические связи с поставщиками товарно-материальных ценностей и их покупателями (потребителями). Отношения между сторонами оформляются договорами. Приемка товаров и сырья от поставщиков в предприятии производится по количеству и качеству согласно сопроводительным документам. Четкое выполнение договорных обязательств и правильная организация расчетов между предприятиями ведут к своевременному поступлению денежных средств. Хозяйственные связи являются необходимым условием деятельности предприятия. К поставщикам и подрядчикам относятся предприятия поставляющие товары, материалы, сырье и другие товарно-материальные ценности, а также оказывающие различные услуги. Все поставки и услуги должны осуществляться на основе договоров.

Одним из важнейших методов ведения бухгалтерского учета является инвентаризация. Инвентаризация – это выявление фактического

наличия хозяйственных средств, источников и хозяйственных процессов и сравнение их с данными бухгалтерского учета. В результате инвентаризации определяются товарные потери. Поэтому для того, чтобы не допускать излишних и нерациональных расходов, требуется обеспечение действенного и регулярного контроля над затратами.

Цена на готовую продукцию общественного питания определяется методом калькулирования исходя из стоимости сырья и ингредиентов на блюдо. Расчетным документом, отражающим наименование блюда и его итоговую стоимость, является – счет.

На основании всех полученных данных предприятия, бухгалтерия обобщает информацию и вычисляет главные показатели хозяйственной деятельности предприятия. Только при помощи бухгалтерского учета можно повысить чистый доход и вовремя принять решения, чтобы избежать рисков отрицательных показателей хозяйственной деятельности организации.

Бухгалтерия в периоды производственного процесса совершает предварительный, заключительный и текущий контроль над деятельностью организации. Контроль дает возможность понять, эффективно ли предприятие, рационально использует сырье и рабочую силу, достигает ли предприятие поставленных целей по удовлетворению спроса потребителей.

Библиографический список:

1. Агеева, О.А. Бухгалтерский учет и анализ. Экономический анализ: учебное пособие для вузов. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. - 240с.
2. Бурлуцкая, Т.П. «Бухгалтерский учет». Теория и практика: Учебно-практическое пособие. - М: Инфра-Инженерия, 2019. - 208с.
3. Поленова, С.Н. Бухгалтерский учет и отчетность: учебник для бакалавров. - Москва, 2021. - 402с.
4. Свешникова, И.В. Роль системы учетно-аналитического и контрольного обеспечения для экономической безопасности предприятия/ И.В. Свешникова, Н.Е. Климушкина, Е.А. Лешина // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: материалы IX Международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию Ульяновского государственного

ACCOUNTING IN PUBLIC CATERING ENTERPRISES

Volkova A.N.

Keywords: *catering, calculation, accounting, inventory, account.*

The article is devoted to the order of accounting in public catering enterprises.