

ОСОБЕННОСТИ СИСТЕМЫ НАЛОГООБЛОЖЕНИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Звоникова Д.Г., студентка 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Климускина Н. Е.,
кандидат экономических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** система налогообложения, ресторанный бизнес, ООО, ИП*

Статья посвящена изучению особенностей налогообложения ресторанного бизнеса. Рассмотрены варианты режима налогообложения. Проанализировано несколько источников, предоставляющих информацию по нужной теме.

Организация бухгалтерского и налогового учета в кафе – это отдельный вопрос, с которым не так-то просто справиться, особенно начинающим рестораторам. Недостаточно один раз понять и забыть, нужно постоянно быть в курсе законодательных изменений в нормативных документах в области бухгалтерского и налогового учета. Перед каждым предпринимателем при открытии собственного ресторана или кафе стоит выбор системы налогообложения: какому варианту отдать предпочтение, как упростить бухгалтерский учет, как снизить налоговую нагрузку на бизнес и т.д.

Для предприятий общественного питания существует три типа системы налогообложения (СН), каждая из которых имеет свои достоинства и недостатки.

1. Общая система налогообложения (ОСН). При ОСН налог на добавленную стоимость (НДС) оплачивается по ставке 20%. ОСН универсальна и подходит для всех, независимо от трафика и вида деятельности. На общей системе налогообложения годовой доход предприятия может превышать 200 миллионов рублей, а количество наемных работников — больше 130. Но, как правило, данной системой

пользуются только крупные компании, так как для ОСН требуется сложный бухгалтерский учёт и высокая налоговая нагрузка [1,2].

2. Упрощенная система налогообложения (УСН). При УСН применяется два объекта налогообложения: «доходы» (6%) и «доходы минус расходы» (15%). В таком случае общество с ограниченной ответственностью или индивидуальный предприниматель освобождаются от уплаты налога на доходы физических лиц, налога на имущество и НДС в размере 20%. УСН – самая популярная система налогообложения среди ресторанов и кафе, так как она наиболее прибыльна для данного вида бизнеса. При выборе УСН "доход" со всех доходов оплачивается налог в размере 6%. При выборе УСН "доходы минус расходы" расчет зависит от процента прибыльности бизнеса. На УСН распространяются следующие ограничения: доход до 200 миллионов рублей в год, количество сотрудников — до 130 человек [1,2].

3. Патентная система (ПС). Налоговый кодекс Российской Федерации (пункт 7 статьи 343.43) гласит, что размер налоговой базы для подачи заявки на патентную СН определяется региональными органами власти. Соответственно, в каждом регионе есть свои ограничения. ПС подходит для небольших местных кафе с малой площадью или сетевых кофеен, расположенных в разных районах. По патентной системе налогообложения площадь зала обслуживания не может превышать 50м², и владелец не может продавать в заведении подакцизные товары, количество сотрудников – не более 15 человек. Поэтому для ресторанов с внушительной площадью и доходом лучше всего подходит упрощенная система налогообложения. Однако для того, чтобы выбрать наиболее подходящую СН, необходимо провести подробные расчеты с бухгалтером [1,2].

Выбор режима налогообложения для индивидуального предпринимателя.

При выборе ЕНВД (единого вмененного налога на доходы физических лиц) или патента остается только вести налоговый учет: заполнить "книгу доходов и расходов предпринимателя", где указана сумма дохода. Расходы по этим схемам не отвечают интересам налоговой администрации. Доход учитывается в денежном выражении: все, что поступает на расчетный счет, считается доходом, за

исключением определенных случаев. В результате налоговый учет ресторана или кафе сводится к ведению учета доходов, что сделать довольно легко. Для этого не требуется специального программного обеспечения, достаточно рассчитать суммы в банковской выписке и в кассе [3].

Выбор режима налогообложения для общества с ограниченной ответственностью.

Что касается ООО, то здесь, наряду с налоговой, необходимо вести полный бухгалтерский учет. Основная трудность заключается в формировании бухгалтерских записей, которые необходимо вести по каждой коммерческой сделке (покупка товаров у поставщика, продажа товаров, выплата заработной платы, уплата налогов и т.д.).

По каждому факту хозяйственной деятельности необходимо формировать записи и отражать их в соответствующих отчетах. Кроме того, представлены бухгалтерский баланс и отчет о финансовых результатах, которые отражают основные показатели компании на 31 декабря:

1. наличие активов: оборудование для производства и торговли, мебель и т. п.;
2. сколько денег в остатках, сколько вам должны покупатели;
3. информация о пассивах: задолженностях и источниках дохода.

Может возникнуть дебиторская задолженность. Например, ресторатор получил что-то от поставщика, но еще не оплатил это – долг перед поставщиком в этом случае отражается в пассиве баланса, а полученные товары находятся в активе. Или учредители изначально внесли сумму на покупку оборудования – в этом случае деньги отражаются в активе баланса, в позиции "денежные средства", но в то же время они заносятся в пассив баланса, в статью "нераспределенная прибыль" [3].

Таким образом, при выборе режима налогообложения необходимо провести детальные расчёты с бухгалтером для определения наиболее выгодного варианта, а также следить за изменениями в законодательстве в сфере общественного питания.

Библиографический список:

1. Лемма.Плейс. Какую систему налогообложения выбрать для ресторана? [Электронный ресурс] : Официальный сайт. – М., 2020.

Режим доступа: <https://place.lemma.ru/article/kakuyu-sistemu-nalogooblozheniya-vybrat-dlya-restorana>

2. Бухгалтерия.ру. Финансовый и налоговый учет в кафе [Электронный ресурс] : Официальный сайт. – М., 2022. Режим доступа: <https://www.buhgalteria.ru/article/finansovyy-i-nalogovyy-uchet-v-kafe>

3. Фингу.ру. Памятка начинающему бизнесмену: какую систему налогообложения и форму собственности выбрать для кафе или ресторана. Налоговый учет в общепите [Электронный ресурс] : Официальный сайт. – М., 2020. Режим доступа: <https://fingu.ru/blog/vybor-tipa-organizatsii-i-rezhima-nalogooblozheniya-dlya-kafe-i-restorana/>

FEATURES OF THE RESTAURANT BUSINESS TAXATION SYSTEM

Zvonikova D.G.

Keywords: *taxation system, restaurant business, LLC, individual entrepreneur*

The article is devoted to the study of the features of taxation of the restaurant business. Options for the taxation regime are considered. Analyzed several sources providing information on the desired topic.