

09.02.2023 г.
Очная форма обучения
Группа ООП 3/1
Бухгалтерский учёт

Вид занятия:	лекция (2 часа)
Тема занятия:	Особенности организации учёта производства и продажи продукции собственного производства и покупных товаров
Цели занятия:	
- учебная	- ознакомиться с методикой калькулирования цен на покупные товары и собственную продукцию предприятий ресторанного хозяйства; - изучить порядок формирования отпускной цены на блюда и покупные товары; - рассмотреть особенности учёта наценки на блюда и товары предприятий ресторанного хозяйства; - привлекать студентов к самостоятельной деятельности.
- воспитательная	- прививать у студентов любовь к избранной профессии; - воспитывать внимание, дисциплинированность, активность

Список рекомендованной литературы

1. Куцик П.А., Коваль Л.И., Макарук Ф.Ф. Бухгалтерский учёт в торговле и ресторанном хозяйстве. Учебное пособие. – 2010. – 504 с.
2. Основы калькуляции и учёта: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 5-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 160 с.

Лекция

Тема 3.1 Особенности организации учёта производства и продажи продукции собственного производства и покупных товаров

(продолжение)

План

4. Методика калькулирования цен на покупные товары и собственную продукцию предприятий ресторанного хозяйства.
5. Порядок формирования отпускной цены на предприятии ресторанного хозяйства.

Задание

1. Составить опорный конспект по вопросам лекции.
2. Ответить устно на вопросы для самоконтроля.

Обязательно в конце выполненного задания написать Ф.И.О., поставить подпись и дату отправки. Сделать фото конспекта и прислать на электронную почту: olga_boyko_74@mail.ru

4 Методика калькулирования цен на покупные товары и собственную продукцию предприятий ресторанного хозяйства

На предприятия ресторанного хозяйства сырьё, продукты и товары поступают по ценам приобретения.

Реализация продукции собственного производства и покупных товаров потребителям осуществляется по ценам продажи (ценам ресторанного хозяйства). Эти цены являются учётными и включают, кроме цены приобретения, сумму НДС (если предприятие является плательщиком НДС) и определён размер торговой наценки.

Экономическая сущность торговой наценки в ресторанном хозяйстве, в отличие от розничной торговли, заключается в необходимости возмещения не только расходов обращения (текущих расходов), но и затрат на изготовление собственной продукции.

Размер наценки зависит от типа и класса предприятия ресторанного хозяйства и устанавливается им самостоятельно.

На покупные товары, которые будут подлежать реализации через сеть ресторанного хозяйства, наценка устанавливается по методике, которая используется предприятиями розничной торговли. Цены продажи на продукцию собственного производства определяют при составлении калькуляционной карточки.

Калькуляционная карточка предназначена для определения цены отдельно на каждое блюдо (изделие) кухни. Для более точного определения цены одного блюда калькуляция может складываться из расчёта стоимости сырья на 100 порций. Установленная цена блюда сохраняется до изменения сырьевого набора блюда или стоимости сырья. При изменении указанных показателей новая цена исчисляется в следующей свободной графе карточки.

В карточке указывают наименование блюда, его номер по Сборнику рецептов, выход в граммах, перечень видов сырья в количестве на 100 порций, затем проставляют розничные цены сырья за единицу массы или штуку.

Как было сказано ранее, предприятия ресторанного хозяйства производят продукцию согласно Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий. В Сборниках рецептов блюд отражаются следующие данные:

- наименование компонентов, необходимых для изготовления блюда (сырьевой набор);
- норма вложения продуктов весом брутто (вес необработанного сырья);
- норма вложения продуктов весом нетто (вес после обработки);
- норма выхода готового изделия в граммах / литрах.

Нормы массы в рецептурах основываются на постоянных нормах выхода готовых изделий (50, 75, 100, 150 граммов и прочее).

В рецептуре некоторых блюд не указаны нормы расходов специй, соли, зелени. Их определяют в соответствии с указаниями, которые даны в вводной части

Сборника рецептур. Согласно этим указаниям следующие виды сырья вычисляют суммарно, по розничным ценам в расчёте на 100 порций. Расходы специй, соли учитываются суммарно исходя из количества отпущенных блюд за определённый период, и обуславливают заранее в приказе об учетной политике. Определение затрат этих видов сырья оформляют в контрольном расчёте затрат специй и соли.

Отклонения в расходах соли и специй определяют сравнением нормативных расходов с фактическими, которые составлены на основании ежедневных расчётов. Суммы экономии специй и соли исключают из стоимости израсходованных продуктов путём «красного сторно» в отчёте материально-ответственных лиц. Суммы перерасхода взыскиваются с материально-ответственных лиц в соответствии с Порядком возмещения материального ущерба. Расчёт ущерба утверждается руководителем предприятия.

Цены на гарниры и соусы устанавливают отдельно. Цену на гарнир определяют исходя из набора сырья на 10 кг гарнира с последующим определением стоимости одной порции гарнира.

Правильность исчисления цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, а также утверждается руководителем предприятия и печатью. Технологические карты, как правило, составляют в одном экземпляре, и регистрируют в «Реестре калькуляционных карточек».

Кроме блюд, предусмотренных Сборником рецептур, предприятия ресторанного хозяйства могут производить фирменные блюда. Субъекты хозяйствования в сфере ресторанного хозяйства на новые фирменные блюда и кулинарные изделия, прежде всего, должны составить технологические карты. Рецепт является собственностью производителя. Следует помнить, что для составления технологической документации необходимо руководствоваться нормами отходов и потерь при холодной и тепловой обработке сырья и продуктов, которые определены Сборником рецептур. При отсутствии норм закладки на новые и импортные виды сырья в Сборниках рецептур их устанавливают путём контрольной проверки.

Следует отметить, что технологические карты составляют на основании плана-меню. В меню указывается перечень блюд, выход и цена одной порции. В прейскуранте указывается перечень алкогольных и безалкогольных напитков, пива, табачных, кондитерских и других покупных товаров, масса, объём, цена за соответствующую единицу продукта, кроме того, для алкогольных напитков - объём бутылки, цена за бутылку, за 50 и 100 мл. Этикетки на алкогольные напитки, реализуемые сетью ресторанного хозяйства, должны маркироваться штампом (печатью) этого предприятия.

Меню и прейскурант должны быть подписаны руководителем, бухгалтером и материально-ответственным лицом и скреплены печатью предприятия.

5 Порядок формирования отпускной цены на предприятии ресторанного хозяйства

При формировании цены продажи собственной продукции и покупных

товаров следует исходить из того, что величина такой стоимости должна:

- 1) обеспечить покрытие расходов, понесенных предприятием в связи с приобретением продуктов (сырья) и товаров;
- 2) обеспечить покрытие расходов, связанных с ведением деятельности предприятия;
- 3) обеспечить наличие будущей прибыли;
- 4) обеспечить покрытие будущих налоговых обязательств по НДС в части величины торговой наценки.

К расходам, понесенным в связи с приобретением продуктов (сырья) и товаров относится их покупная стоимость, а также расходы, которые включаются в состав первоначальной стоимости запасов, согласно П(С)БУ 9 «Запасы».

Что касается расходов, связанных с ведением деятельности предприятия, а также будущей прибыли, то их покрытие и обеспечение осуществляется через торговую наценку, которая начисляется на стоимость продуктов (сырья) и товаров. Размер будущего налогового обязательства по НДС в части торговой наценки составляет 20 % её величины и должен быть учтён как составная часть торговой наценки.

Кроме того, из-за того, что продукты (сырье), товары учитываются по стоимости без учёта НДС, уплаченного в составе стоимости поставщика (плательщиками НДС на основании налоговой накладной), для покрытия понесенных расходов торговая наценка должна включать и сумму такого налога.

Для упрощения расчёта продажная (отпускная) стоимость блюда, кулинарного изделия, товара может быть рассчитана следующим образом:

$$\text{Отпускная (продажная) стоимость} = \text{Первоначальная стоимость} + \text{Торговая наценка} \times 1,2.$$

Как правило, на предприятиях ресторанного хозяйства учёт продуктов (сырья) и товаров ведётся в продажных ценах. В производство (кухню), в розничную торговую сеть продукты и товары передаются по цене с учётом торговой наценки. Так, если на предприятии ресторанного хозяйства установлен единый уровень торговых наценок для формирования продажной стоимости блюд, кулинарных изделий, товаров, то учёт запасов (продуктов, товаров) в кладовой ведётся по продажным ценам (с учётом торговой наценки). Если реализация блюд, кулинарных изделий, товаров осуществляется по ценам, в которые заложены разные уровни наценки, то в таком случае учётной стоимостью запасов в кладовой будет являться их первоначальная стоимость (без учета торговой наценки). В этой ситуации продажная стоимость формируется на этапе производства.

Бухгалтерский учёт цен на блюда и товары в торговле и ресторанном хозяйстве

Цены продажи на продукцию собственного производства в ресторанном хозяйстве определяются:

- в калькуляционной карточке;
- в прейскуранте;

- в приходной накладной.

В Сборниках рецептов блюд и кулинарных изделий отражаются данные:

- норма вложения продуктов весом брутто;
- цена продажи блюд и кулинарных изделий;
- наценка предприятия ресторанного хозяйства.

Калькуляционные карточки блюд и кулинарных изделий содержат информацию:

- о продажных ценах блюд;
- о покупных ценах на сырьё;
- о размере НДС.

Как правило, учётной ценой запасов на предприятиях ресторанного хозяйства являются:

- цена приобретения без НДС;
- цена приобретения с НДС;
- цена продажи.

Цену продажи на покупные товары, не подлежащие дополнительной технологической обработке, устанавливают:

- в калькуляционных карточках;
- в прейскурантах;
- в расходных накладных.

Цены на фирменные блюда предприятия ресторанного хозяйства фиксируются:

- в калькуляционной карточке;
- в технологической карте;
- в плане-меню.

Вопросы для самоконтроля

1. Какова экономическая сущность торговой наценки в ресторанном хозяйстве?
2. Какая информация отражается в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий?
3. Что должна обеспечить цена продажи собственной продукции и покупных товаров?
4. По какой формуле рассчитывают продажную стоимость собственной продукции и покупных товаров?
5. Где определяются цены продажи собственной продукции и покупных товаров?
6. Где фиксируют цены на фирменные блюда?

Домашнее задание

Выучить конспект лекции.

Преподаватель: Бойко Ольга Антоновна