

УДК 657

Панченко О.М.¹, Мороз Д.В.²

¹ канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

² студ. гр. ФЕУ-610м НУ «Запорізька політехніка»

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ ТОВАРНИХ ОПЕРАЦІЙ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Громадське харчування - різновид торговельно-виробничої діяльності із забезпечення населення харчуванням. До підприємств громадського харчування належать підприємства різних організаційно-правових форм господарювання і власності, громадян-підприємців, які займаються виробництвом, реалізацією та організацією споживання кулінарної продукції, борошняних кондитерських та булочних виробів та інші заклади.

Головною особливістю господарської діяльності закладів громадського харчування є те, що вона поєднує елементи виробництва і торгівлі. Під час

виготовлення власної продукції (напівфабрикатів, кондитерських виробів, продуктів харчування) водночас відбувається реалізація їх (торгівля) разом із придбаними на стороні товарами. Продукція, яку реалізують підприємства громадського харчування, може в них повністю виготовлятися, проходити часткове кулінарне оброблення або зовсім не піддаватися обробленню. Продукти харчування, які не пройшли гарячої або холодної технологічної обробки, називають купівельними товарами, а ті, що виготовлені із сировини і підлягали технологічній обробці — продукцією власного виробництва [1].

Ці особливості призводять до того, що існують два принципово різних методи, які супроводжують облік громадського харчування з моменту появи бухгалтерських стандартів, і досі триває дискусія щодо доцільності кожного з методів обліку.

Детальніше питання обліку з урахуванням особливостей діяльності підприємств громадського харчування наведено у «Методичних рекомендаціях щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами» [2] та «Методичні рекомендації з формування складу витрат і порядку їхнього планування в торговій діяльності» [3].

Підприємства громадського харчування можуть вибрати або торговельний метод обліку, або виробничий, зазначивши його в наказі про облікову політику.

Перший метод - торговельний. У чистому вигляді торговельний метод заснований на тому, що запаси (продовольча сировина і купівельні товари) обліковуються на рахунку 28 «Товари». На підставі планової калькуляцій (рецептури) заздалегідь визначається відпускна ціна страви (як правило, це і облікова ціна). У кінці періоду (місяця) запаси списуються за цінами реалізації із застосуванням середнього відсотка торгової націнки згідно з ПСБО 9 «Запаси»[4]. За цим методом готові страви не оприбутковуються, а відразу списуються на витрати на рахунок 902 «Собівартість реалізованих товарів». Усі інші витрати — прямі, змінні та постійні загальновиробничі витрати належать до витрат звітного періоду і відображаються на рахунках 92 «Адміністративні витрати» і 93 «Витрати на збут». Цим методом цілком можуть користуватися заклади громадського харчування, що проводять незначну обробку продовольчої сировини до виходу в готову продукцію (наприклад, розігрівання, розділ на порції та сервірування готової страви або напоїв). Цей метод найбільш придатний у кафе з невеликим асортиментом страв, що виготовляються безпосередньо у закладі.

Другий метод - виробничий. За ним калькуляція собівартості готової продукції здійснюється як на виробничих підприємствах на рахунку 23. Цей метод базується на використанні ПСБО 9 «Запаси» [4] та ПСБО 16

«Витрати»[5]. Цей метод використовують заклади громадського харчування, які здійснюють значну переробку сировини, виготовляють не тільки кулінарні вироби, складні готові страви, а й напівфабрикати для продажу. Головний недолік цього методу - значна трудомісткість. Цей метод обліку рекомендовано як базовий для ресторанів та інших закладів громадського харчування зі значною номенклатурою виготовлення страв.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Свідерський Є.І. Бухгалтерський облік у галузях економіки: Навч. посібник. – К.: КНЕУ, 2004. – 233 с.

2. Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами”, затверджено наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 157 від 17.06.2003 URL: <http://www.uazakon.com/big/text451/pg1.htm>

3. Методичні рекомендації з формування складу витрат і порядку їхнього планування в торгівій діяльності, затверджені наказом Міністерства економіки України № 145 від 22.05.2002 URL: <http://www.uazakon.com/big/text1380/pg1.htm>

4.Запаси: Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 9, затверджений наказом МФУ від 20.10.1999 р. № 246 (зі змінами та доповненнями) URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0751-99#Text>

5. Витрати: Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16, затверджений наказом МФУ від 28.04.2006 р. № 415 (зі змінами та доповненнями) URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00>