

О.М. Чабанюк, канд. екон. наук, доц. (*ЛТЕУ, Львів*)

К. І. Кузьмінська, канд. екон. наук, доц. (*ЛТЕУ, Львів*)

МЕТОДИКА ОБЛІКУ ТА ОПОДАТКУВАННЯ СТРАВ І КУПОВАНИХ ТОВАРІВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Заклад ресторанного господарства здійснює виробничо-торгівельну діяльність: виробляє та (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва та купівельних товарів, може організовувати дозвілля споживачів. Тобто ресторанне господарство має ознаки виробництва, роздрібно торгівлі та сфери послуг. Тому, враховуючи дані особливості діяльності ресторанів було розроблено Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами № 157. Зокрема, підприємства ресторанного бізнесу при організації обліку витрат можуть обирати один із двох методів, які запропоновані Міністерством фінансів України (виробничий метод) і Міністерством економіки та питань європейської інтеграції (торговельний метод).

При торговельному методі всі витрати закладів ресторанного господарства умовно можна розділити на:

- витрати, що формують собівартість закуплених товарів, які реалізуються і купівельних виробів;
- інші витрати діяльності (витрати пов'язані з виробництвом та реалізацією випущеної продукції).

Надходження сировини та товарів в комору при торговельному методі обліковують на субрахунку 281 «Товари на складі». Облік сировини і товарів у коморі може вестися:

- за первісною вартістю – вартість визначається за правилами П(С)БО 9 «Запаси». Облік за первісною вартістю ведуть, якщо на підприємстві для кожного структурного підрозділу або для страв встановлено різні рівні націнки;
- за продажною вартістю (ціною продажу) – вартість формується з первісної вартості, суми торговельної націнки, встановленої підприємством, та суми ПДВ. Облік за цінами продажу ведуть у випадку, коли на підприємстві встановлено єдиний рівень

націнки. Для обліку торгівельних націнок використовують субрахунок 285 «Торгова націнка».

Облікова ціна, рівень торговельної націнки та ціна продажу (з урахуванням витрат та попиту на продукцію) установлюється підприємством самостійно та вказується в наказі про облікову політику підприємства. Існує два підходи до встановлення облікової (продажної) вартості продукції (сировини, товарів) та визначення націнки:

– метод прямого підрахунку – коли розмір торговельної націнки на сировину та товари встановлюється розпорядженням (фіксованому) розмірі. Використовується на підприємстві громадського харчування коли ціни на сировину є стабільними;

– метод зворотного підрахунку – фіксується продажна вартість одиниці сировини і, відштовхуючись від неї, обчислюють суму торговельної націнки.

Враховуючи специфіку роботи закладів ресторанного бізнесу (наприклад неможливо визначити частку амортизації виробничого обладнання, на якому готують практично всю продукцію, яка припадає на ті чи інші кулінарні вироби; неможливо розподілити на об'єкти витрат прямим шляхом заробітну плату працівників кухні, тощо), до складу прямих витрат на виготовлення страв відносять лише матеріальні витрати, які відображаються на рахунку 23 «Виробництво». Перевагою застосування торгівельного методу є його простота у застосуванні. Відпуск запасів із комори у виробництво, при веденні обліку за ціною продажу, відображають проведенням:

Дебет 23 «Виробництво»,
Кредит 281 «Товари на складі».

Якщо облік сировини і матеріалів у коморі ведеться за первісною вартістю, то на етапі виробництва нараховується сума торговельної націнки.

Інформаційні джерела

1. Чабанюк О. М. Кузьмінська К. І. Облік і оподаткування у торгівлі та підприємствах ресторанного бізнесу. Навч. посіб. / О. М. Чабанюк, К. І. Кузьмінська. – К. : Алерта, 2019. – 214 с.

2. Кузьмінська К. І., Чабанюк О. М. Обліково-інформаційне забезпечення в управлінні діяльністю ресторанного господарства / К. І. Кузьмінська, О. М. Чабанюк // Глобальні та національні проблеми економіки – 2018. – №22. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://global-national.in.ua/issue-22-2018>.