

Чешун К. В.,
студ. гр. ОПАГ-21,
Національний університет «Львівська політехніка».
Науковий керівник – Кіндрацька Г.І.,
к.е.н., доцент кафедри обліку та аналізу

СПЕЦИФІКА ОБЛІКУ ВИТРАТ НА ВИРОБНИЦТВО В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Заклади ресторанного господарства здійснюють виробничо-торговельну діяльність, тобто виготовляють та (або) доготовляють, продають і організують споживання продукції власного виробництва і закупних товарів. Ці особливості впливають на облік витрат на виробництво готової продукції. Зокрема, треба мати на увазі, що перш ніж перетворитися на готову страву, товар (сировина) проходить три етапи: комора, виробництво (кухня), реалізація (зали кафе чи ресторану, бари). Проте деяка частина найменувань товарів може бути продана в незмінному вигляді – як закупний товар. Зважаючи на таку специфіку, розглядати ресторанну діяльність в бухгалтерському обліку лише як роздрібну торгівлю чи виробництво не коректно.

Ресторанний бізнес одночасно включає: роздрібну торгівлю купованими товарами та роздрібний продаж кухонної продукції, яку споживають у ресторані, тому основна відмінність ресторану від магазину полягає в наявності кухні. На цьому етапі здійснюється спрощене калькулювання собівартості страв, тобто враховується лише собівартість сировини. Загалом у структурі роздрібної ціни виділяють два елементи: собівартість купованого товару (або продовольчої сировини) і торгову націнку ресторану.

До особливостей громадського харчування належить не тільки наявність елементів виробничої і торговельної діяльності, а й розгалужена та динамічна номенклатура продукції – страви, напої. Це обумовлює певну специфіку і проблеми обліку, зокрема складність калькулювання собівартості готової продукції традиційними для виробничої сфери методами, паралельне ведення двох видів обліку – виробничого і торговельного тощо [1].

Таке поєднання в ресторанному бізнесі елементів виробництва і торгівлі зумовило використання двох принципово різних облікових методів. Особливості бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами, викладено в Методичних рекомендаціях № 157 [2], в другому розділі яких описано два методи обліку в закладах ресторанного господарства: торговельний та виробничий. Бухгалтерський облік за торговельним методом ведеться аналогічно до обліку

на підприємствах торгівлі. Водночас відповідно до виробничого методу калькулювання собівартості готової продукції здійснюється так, як на виробничих підприємствах. Цей метод ґрунтується на веденні обліку запасів відповідно до П(С)БО 9 і витрат – П(С)БО 16.

Однією з основних відмінностей вказаних вище методів є те, що облік сировини та купованих товарів за виробничим методом ведеться за первісною вартістю на рахунках 20 «Виробничі запаси» і 28 «Товари», а за торговельним методом – на рахунку 28 «Товари» за цінами реалізації.

Також використання виробничого методу передбачає, що на рахунку 23 «Виробництво» відображають лише первісну вартість використаної сировини, тоді як інші витрати, пов'язані з виробництвом, обліковують на рахунку 91 «Загальновиробничі витрати», а решта витрат – на рахунках 92 «Адміністративні витрати» та 93 «Витрати на збут». Списання собівартості реалізованих готових виробів відображають за дебетом субрахунку 901 «Собівартість реалізованої готової продукції», а списання собівартості купованих товарів – за дебетом субрахунку 902 «Собівартість реалізованих товарів».

За торговельним методом у складі собівартості на рахунку 23 «Виробництво» обліковують виключно витрати сировини, яку використовують для виготовлення продукції, за цінами продажу. Решта витрат обліковують на рахунках 92 «Адміністративні витрати» та 93 «Витрати на збут». Списання собівартості реалізованих готових виробів відображають за дебетом 902 «Собівартість реалізованих товарів».

Загалом вибрати обліковий метод заклади ресторанного господарства можуть самостійно, зазначаючи це в наказі про облікову політику. Хоча вважають, що виробничий метод дає точнішу інформацію про собівартість готових страв і напоїв, а торговельний метод – простіший у використанні, але може підійти не кожному закладу ресторанного господарства.

Література

1. Половинчак Л. А. Порівняльний аналіз методів обліку діяльності підприємств ресторанного бізнесу / Л. А. Половинчак // *Європейські перспективи*. – 2015. – № 2. – С. 145-150. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/evpe_2015_2_28. 2. Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами: Наказ Міністерства економіки з питань європейської інтеграції від 17.06.2003р. № 157. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0157569-03>