

Аюпова А.А. Организация калькуляции себестоимости на предприятии общественного питания (на примере АНО «Зелёный остров» // Академия педагогических идей «Новация». Серия: Студенческий научный вестник. – 2017. – № 12 (декабрь). – АРТ 522-эл. – 0,2 п.л. - URL: <http://akademnova.ru/page/875550>

РУБРИКА: ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

УДК 330.1

Аюпова Айзиля Айратовна

студентка 4 курса, инженерно-экономический факультет
Научный руководитель: Лопастейская Л.Г., к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО «Ульяновский государственный технический
университет»
г. Ульяновск, Российская Федерация

**ОРГАНИЗАЦИЯ КАЛЬКУЛЯЦИИ СЕБЕСТОИМОСТИ НА
ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(на примере АНО «Зелёный остров»)**

Аннотация: В статье рассмотрены особенности работы в программе «iikoOffese». А также пример расчёта себестоимости в программе.

Ключевые слова: калькуляция, себестоимость, «iikoOffese».

Aupova Aizilya

4nd year student, engineering-economic faculty
Supervisor: L. Lopasteyskaya, PhD, Associate Professor
FGBOU VO "Ulyanovsk State Tekhnice University"
Ulyanovsk, Russian Federation

ORGANIZATION COSTING IN PUBLIC CATERING FACILITY

(for example ANO "Green island")

Abstract: In the article the peculiarities of work in the program "iikoOffice". As well as an example of cost calculation in the program.

Keywords: costing, cost, "iikoOffice".

Бухгалтерский учёт – неотъемлемая часть жизни предприятия. Бухгалтерский учёт в современности уже практически полностью автоматизирован и для каждой отрасли существуют свои программы. Так например, для более успешной деятельности предприятия общественного питания разработана программа «iikoOffice». Как же ведётся бухгалтерский учёт с помощью этой программы [1].

Бухгалтер-калькулятор для предприятия общественного питания самое главное звено. Данный тип бухгалтера должен не только хорошо и безошибочно калькулировать себестоимость и вести учет затрат, но и хорошо разбираться в особенностях общепита. Работа предполагает знание определенных бухгалтерских программ и различных систем автоматизации по конкретному виду деятельности. Именно бухгалтер-калькулятор и работает в системе «iikoOffice».

«iikoOffice» – программа из пакета программ «iiko» для автоматизации предприятий общепита. Программа обладает мощным функционалом. Она включает в себя административную часть: настройка конфигурации торгового предприятия, оборудования, отчеты, работу с кассами, финансовый блок, ведение склада, архивация данных, настройка платежных систем, интеграция с другими программами, работа с клиентами и многое другое.

По большей части в программе ведётся учёт товаров, но также можно отследить в режиме on-line продажу товаров и сумму выручки. Правильный расход товаров полностью зависит от правильно заполненных технологических карт, а также актов проработки блюд.

Стоимость готового блюда в АНО «Зеленый остров» определяется расчетным путем с помощью плановых калькуляций, так как данный метод позволяет не только контролировать уровень цен, но и обосновывать экономическую целесообразность расходов на производство продукции общественного питания, количество затраченного сырья, причины замены продуктов, процедур приготовления блюд и пр.

Калькулирование готовых блюд осуществляется с использованием технических нормативов.

АНО «Зеленый остров» планирует в ноябре 2017 г. включить в меню борщ с капустой и картофелем. Рецептúra взята из Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (рецептура № 155).

В начале необходимо выяснить, для какого периода в рецептуре даны закладки овощей. В указанной рецептуре это свекла столовая свежая сырая очищенная до 1 января. В связи с тем, что калькуляция производится на ноябрь 2017 г., закладку свеклы необходимо пересчитать на период с 1 января. Для этого используется Сборника рецептур. В рассматриваемом примере, для приготовления 1 кг борща понадобится 213 г свеклы (133 x 160/100). Закладку по капусте и луку репчатому пересчитывать не требуется. Картофеля для приготовления блюда понадобится не 107 г, а в пересчете на период с 1 сентября — 134 г (167 x 80/100). Перерасчет моркови производится аналогично свекле (на период с 1 января). Масса брутто моркови будет равна 53 г.

На основании акта контрольной проработки производится перерасчет закладки сырья для ее включения в калькуляцию стоимости блюда.

С этой целью используются следующие формулы (1,2) [2]:

$$N_T = (\text{Выхс.р.} \times 100) : (100 - \text{Отхт.о. (в \%)}),$$

(1)

где N_T – масса нетто;

Выхс.р. – выход сырья по раскладке;

Отхт.о. – отходы при тепловой обработке;

$$B_M = (N_M \times 100) : (100 - \text{Отхх.о. (в \%)}),$$

(2)

где B_M – масса брутто;

Отх х.о. – отходы при холодной обработке.

В данном случае для пересчета закладки картофеля используется вторая формула. Для приготовления 1 кг борща необходимо взять 178 г ($80 \text{ г} \times 100 : (100 - 55)$) картофеля нестандартного. АНО «Зеленый остров» определяет нормы отходов и потерь при технологической обработке такого сырья самостоятельно путем контрольных проработок каждой партии, специально созданной комиссией. Результат оформляется в виде акта произвольной формы, в котором в том числе отражаются проценты отходов и потерь при тепловой и холодной обработке.

Для составления технологических карт, учета товаров, формирования складских документов и отчетов, для отражения продаж и выручки, ведения

финансового учета в АНО «Зеленый остров» применяется автоматизированная система «iikoOffice», как уже указывалось ранее.

Все поступления вместе с накладными заносятся на «склад» в соответствии с категорией сырья в программу «iikoOffice». Затем происходит перемещение на склады точек продаж (столовых) на основании документа «Внутреннее перемещение». Внутреннее перемещение составляется в двух экземплярах, на документе обязательно должны присутствовать подписи лиц, отпустивших и принявших товар.

Далее из полученных товаров готовятся блюда. На основании приготовленных блюд составляется заборный лист, который вкладывается в отчет для бухгалтера. В заборном листе повар пишет количество порций приготовленных блюд и передаёт их на продажу. Далее материальная ответственность по этим блюдам переходит к кассиру.

Все продажи блюд отражаются в режиме – онлайн в «Акте реализации». В бухгалтерии на основе акта реализации и заборного листа делается «Акт приготовления». Именно в этот момент списываются ингредиенты. Отследить приход и расход блюд и товаров можно воспользовавшись, функцией «Движение товара» либо «Расширенная оборотно-сальдовая ведомость». Блюдо или товар отражается двойной записью.

Но как же счета? Ведь бухгалтерский учёт без счетов представить нельзя. А счета ведутся в программе 1С: Предприятие. Система «iikoOffice» создана для упрощения учёта товаров в предприятиях розничной торговли и общественного питания. Приход и продажа товаров вручную забиваются из программы «iikoOffice» в 1С:Предприятие. Это делается в более упрощённой форме, без аналитики. Иными словами, мы можем отследить в 1С: Предприятие все суммы, но не увидим какой именно товар. С одной

стороны, это скорее дополнительная работа забивать из одной программы в другую, но из-за недостатка финансирования в АНО «Зеленый остров» просто не установлена экспорт данных из программы «iikoOffice» в 1С: Предприятие. Но пакет программы «iikoOffice» в организации не только для бухгалтера, но и для продажи в целом.

Для того чтобы не делать двойную работу необходимо установить выгрузку данных из «iiko» в 1С: Предприятие. Введение данной выгрузки позволит сократить одно рабочее место в бухгалтерии. Это позволит уменьшить расходы, связанные с оплатой труда и соответственно снизить себестоимость готовой продукции.

Для снижения затрат необходимо более тщательнее изучить рынок общественного питания и сменить некоторые технологии приготовления на более совершенные. В организации используется только счёт 44 «Расходы на продажу». Использование других затратных счетов поможет ещё лучше контролировать затраты и возможно сократить их количество.

Исходя из степени автоматизации данного отдела, нужно отметить, что техническое обеспечение технически устарело и нуждается в замене либо оптимизации работы технических средств. Помимо этого усовершенствование необходимо и программе используемой на предприятии, а именно перейти с 1С: Предприятие 7.7 на 1С: Предприятие 8.3.

Список использованной литературы:

1. Лопастейская Л.Г. Преобразование бухгалтерских систем в информационной экономике / Л.Г. Лопастейская, Л.Р. Фахреева // Региональная экономика: актуальные вопросы и новые тенденции / III Международная научно-практическая конференция: сборник научных трудов – 2017г. – с. 264 – 267.

2. Сокольская Е. И. Особенности калькулирования себестоимости в организациях общественного питания // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2017. – Т. 31. – С. 186–190. – Электронный ресурс/ режим доступа: <http://e-koncept.ru/2017/970052.htm>.

3. Автоматизированная система «iikoOffice» Электронный ресурс/ режим доступа: <http://iiko.ru/>

Дата поступления в редакцию: 06.12.2017 г.

Опубликовано: 13.12.2017 г.

© Академия педагогических идей «Новация». Серия «Студенческий научный вестник», электронный журнал, 2017

© Аюпова А.А., 2017