

Полякова А.С., Щетинина Е.А. Формирование информации в управленческом учете для ценообразования на предприятиях общественного питания // Академия педагогических идей «Новация». Серия: Студенческий научный вестник. – 2019. – №6 (июнь). – АРТ 467-эл. – 0,2 п.л. - URL: <http://akademnova.ru/page/875550>

РУБРИКА: ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

УДК 657.01

Полякова Алёна Сергеевна,
Щетинина Екатерина Андреевна,
студентки 3 курса, института систем управления
ФБГОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»
Научный руководитель:
ФБГОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»
г. Самара, Российская Федерация.
E-mail: alena_polyakova_1998@mail.ru,
katya.shchetinina.1998@mail.ru

**ФОРМИРОВАНИЕ ИНФОРМАЦИИ В УПРАВЛЕНЧЕСКОМ
УЧЕТЕ ДЛЯ ЦЕНООБРАЗОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Аннотация: В статье рассмотрены системы учета затрат на производство и калькулирования себестоимости продукции общественного питания. Определены направления использования позаказно-нормативного метода учета затрат.

Ключевые слова: себестоимость продукции, калькуляционная карточка, розничная цена, метод учета затрат на производство.

Polyakova Alyona Sergeevna
Schetinina Ekaterina Andreevna
3rd year students, Institute of Management Systems
FSBEU IN "Samara State Economic University"
Supervisor:
FSBEI of HE "Samara State Economic University"
Samara, Russian Federation.
E-mail: alena_polyakova_1998@mail.ru,
katya.shchetinina.1998@mail.ru

FORMATION OF INFORMATION IN MANAGEMENT ACCOUNTING FOR PRICING AT PUBLIC CATERING ENTERPRISES

Abstract: The article discusses the system of cost accounting for the production and calculation of the cost price of catering products. The directions for using the order-based cost accounting method were determined.

Keywords: production cost, calculation card, retail price, method of production cost accounting.

При разработке ценовой политики организации общественного питания необходимо учитывать внутренние и внешние факторы. Внутренние факторы включают в себя: цели и задачи организации (увеличение прибыли, рентабельности и т.д.), рецептурные особенности выпускаемой продукции (например, набор заданных норм для сырья). Внешними факторами являются государственная политика в сфере общественного питания, уровень конкуренции и поведенческие характеристики потребителей [1].

Ценовая политика организации общественного питания имеет свои отличительные черты. В основу цены на продукцию, как правило, входит ее себестоимость на производство данной продукции. В результате

организации общественного питания рассчитывают нормативную себестоимость продукции на основании технологических стандартов – различных сборников рецептов. Каждый из таких сборников включает в свой состав информацию о нормах вхождения ингредиентов (сырья) в граммах и нормативное значение массы готового изделия, описание технологии приготовления и подачи готового изделия. Очень часто на практике наблюдаются случаи, когда организация общественного питания создает самостоятельно технологические карты. Это связано с разнообразием фирменной продукции, а также отсутствием рекомендаций по изготовлению определенных продуктов в рецептурных наборах. Современные средства автоматизации допускают создание технологических и калькуляционных карточек для любого количества продукции, необходимого пользователю. Калькуляционная карточка рассчитана для определения продажной цены каждого продукта питания.

Главной особенностью учета затрат продукции на предприятиях общественного питания является то, что учет ведется отдельно от учета издержек обращения.

На сегодняшний день существуют два способа учета затрат общественного питания. Первый способ – это учет только материальных затрат на счете 20 «Основное производство». Учет других затрат на счете 44 «Расходы на продажу». Второй способ – учет затрат на производство на счетах 20 «Основное производство», 25 «Общепроизводственные расходы», 26 «Общехозяйственные расходы», а связанных с продажей продукции – на счете 44 «Расходы на продажу».

Следует также отметить, что в сфере общественного питания основная доля приходится на малые предприятия, определение которых дано в Федеральном законе от 14 июля 1995 года № 88 – ФЗ «О государственной

поддержке малого предпринимательства в РФ” и для них допустимо использование системы директ-костинг, которая предусматривает калькулирование сокращенной себестоимости продукции. Где переменные производственные затраты включены в себестоимость, а постоянные расходы полностью переносятся на продажу. В результате себестоимость блюд определяется исходя из цен на сырье и полуфабрикаты, все остальные расходы учитываются на счете 44 «Расходы на продажу».

Самым популярным способом расчета затрат на производстве общественного питания является показатель фудкост (от англ. Food cost – стоимость еды). Этот показатель рассчитывается по формуле:

$$\text{Food cost} = \frac{\text{Себестоимость блюд}}{\text{Выручка}} \times 100\%$$

Формула показывает, что самый простой и очевидный способ снижения фудкоста является снижение себестоимости блюда. Эффективный способ увеличения прибыли предприятия общественного питания – кросселинг. Его суть заключается в продаже основных блюд с минимальной наценкой и продажа сопутствующих товаров с максимальной наценкой. Для этого официант должен продать посетителю, например, основное блюдо + десерт + напиток или закуску + напиток. Пример продажи блюд с помощью кросс-селинга представлен в таблице 1.

Таблица 1 Пример продажи блюд с помощью кросс-селинга, расчет фудкоста

Наименование блюда	Выход,г.	Себестоимость, руб.	Продажная цена, руб.	Маржа, руб.	Маржа, %	Фудкост, %
Паста Карбонара	190	60	200	140	70	30
Салат Цезарь с курице	232	70	250	180	72	28
Чизкейк	100/20	35	200	165	82,5	17,5
Сок вишневый	250	90	220	130	50,1	40,91

Целесообразно использовать позаказно-нормативный метод. В качестве примера возьмем предприятие общественного питания ООО «Сонас». Особенности применения этого метода является то, что объектом учета затрат является конкретный заказ, а калькуляция изделия осуществляется на основе нормативов, устанавливаемых для каждого вида изделия на основании технологических карточек, в которых рассчитаны потери при тепловой и холодной переработке продуктов.

При использовании позаказно-нормативного метода учета затрат в ООО «Сонас» можно систематически отслеживать оборот и производственные затраты по местам их использования, по видам продукции, по предприятию в целом. Цена на продукцию в ООО «Сонас» включает только стоимость сырья, а остальные ее сегменты (издержки и прибыль) косвенно отражаются в ее составе - через торговую наценку, которая учитывается на счете 42 «Торговая наценка» [3].

С точки зрения улучшения использования позаказно-нормативного метода учета затрат на производство продукции, можно рекомендовать следующие направления.

1. Обеспечение своевременного, полного и достоверного отражения фактических затрат на счетах производства в отчетном периоде, для этого необходимо соблюдение ежедневного контроля за оформлением первичной документации по расходу сырья на производство.

2. Осуществление более строгого контроля за выполнением норм расхода сырья в соответствии с нормативной документацией.

3. Выяснение причин и виновников отклонений от норм затрат. Следует также отметить, что предприятия торговли и общественного питания в большинстве случаев относятся к малому бизнесу, и для них приемлемо использование системы директ-костинг, предусматривающей

калькулирование сокращенной себестоимости продукции, при которой на себестоимость продукции относятся только переменные издержки производства, а постоянные полностью переносятся на продажу.

Список использованной литературы:

1. Якубук, Ю.П. Проблемы формирования и государственного регулирования цен на предприятиях общественного питания: мировая практика / Ю.П. Якубук // Научный результат. Серия: Экономические исследования – 2015. Т.1. №1 (3). – С. 24-30.
2. Щербакова Т.А. Особенности формирования цены на продукцию предприятий общественного питания в условиях региона / Т.А. Щербакова, Т.В. Крапива, С.В. Новоселов // Техника и технология пищевых производств – 2016. Т.40. № 1.- С. 157-164.
3. Методические рекомендации по бухгалтерскому учету затрат, включаемых в издержки обращения и производства, и финансовых результатов на предприятиях потребительской кооперации" (утв. Правлением Центросоюза РФ 06.06.1995 N ЦСЦ27) (действ. ред.).
4. Юрьева Н.А. Методы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции // Все для бухгалтера. – 2014. - № 19. – С. 24-27.
5. Николаева О.Е. Особенности учета затрат в условиях рынка. Система “Директ-костинг”: теория и практика. - М.: Финансы и статистика, 2012. – 128 с.

Дата поступления в редакцию: 28.05.2019 г.
Опубликовано: 03.06.2019 г.

© Академия педагогических идей «Новация». Серия «Студенческий научный вестник»,
электронный журнал, 2019
© Полякова А.С., Щетинина Е.А., 2019