

2. *Webb S., Webb B.* History of Trade Unionism. L., 1920. Ch. I. URL: <http://www.archive.org/details/cu31924017134523>
3. *Kalleberg A.L.* Nonstandard employment relations: Part-time, Temporary and ContractWork. URL: <http://www.annualreviews.org>
4. *Janssen R.* Precarious work makes for a precarious recovery. URL: <http://column.global-labour-university.org/2010/09/precariou-work-makes-for-precariou.html>
5. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 дек. 2001 г. № 197-ФЗ (в ред. от 23 апр. 2012 г.) // Рос. газ. 2001. 31 дек.
6. Кодекс законов о труде Российской Федерации: утв. ВС РСФСР 9 дек. 1971 г. // Ведомости ВС РСФСР. 1971. № 50. Ст. 1007.

N.A. Rossoshanskaya
Specificity of Catering Industry
that Affects the Calculation
of the Catering Services Cost

The current specificity of catering industry is shown. Different approaches to the calculation of services cost are analyzed.

Key words and word-combinations: catering, products cost, peculiarities of production.

Показана актуальная специфика отрасли общественного питания. Анализируются различные подходы к калькуляции стоимости услуг.

Ключевые слова и словосочетания: общественное питание, себестоимость продукции, особенности производства.

УДК 657.0/5:338.45
ББК 65.052.2+65.305.7

Н.А. Россошанская

СПЕЦИФИКА ОТРАСЛИ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ,
ВЛИЯЮЩАЯ
НА КАЛЬКУЛЯЦИЮ
СЕБЕСТОИМОСТИ УСЛУГ

В условиях динамичного роста отрасли общественного питания, обусловленного изменением технологий переработки продуктов, развитием коммуникаций и средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов большое значение имеет практика организации информационно-аналитического обеспечения управления затратами, основанная на поддержании их оптимального уровня.

В настоящее время во всем мире предприятия общественного питания принадлежат государственному или частному сектору. Отечественный государственный сектор общественного питания включает в себя учреждения питания для детей, дошкольников, школьников, военнослужащих, лиц, находящихся в заключении, людей пожилого возраста и лиц, находящихся на лечении в боль-

нице, а также столовые для работников, занятых на службе в государственном секторе. Частный же сектор в равной мере может включать в себя многие из указанных предприятий, а также рестораны, кафе, бары.

Следует отметить, что в настоящее время большинство предприятий общественного питания различных форм собственности и различной принадлежности к государственному сектору разрабатывают свои правила установления цен на услуги, руководствуясь критериями спроса и предложения. Это не позволяет выработать единую методику установления тарифов на продукцию отрасли общественного питания.

Система установления цен сложна и сопряжена с особенностями ведения деятельности субъектами отрасли общественного питания:

- повышенные затраты на обеспечение высокого уровня материально-технического оснащения, соблюдение санитарных условий, подготовку и повышение уровня квалификации персонала, а также на совершенствование культуры обслуживания;

- неоднородное развитие и диспропорции в размещении и получении доходов предприятий общественного питания на территории городов (большинство их, как правило, сконцентрировано в центральной части города);

- увеличение затрат на формирование системы обеспечения социального общественного питания по месту учебы и работы потребителей, согласно которой требуется установление нормативов обеспеченности посадочными местами и площадями, учитывая инфраструктурное, социально-экономическое, демографическое развитие населенного пункта и имеющиеся потребности людей.

В таких условиях субъекты отрасли общественного питания должны обеспечить расширение географических границ реализации продукции, в том числе и путем заказа по телефону, на Интернет-сайте. Часто требуется переадресировать действующие, но «отстающие» по канонам рынка предприятия общественного питания. Актуальным в современных условиях является становление новых субъектов в индустрии общественного питания путем и обеспечение снижения правовых, организационных, административных, экономических, экологических и прочих барьеров для входа на рынок услуг. В значительной мере решению обозначенных задач будет способствовать единая концепция ценообразования в условиях конкурентной среды в отрасли общественного питания с целью формирования общего подхода к установлению стоимости услуг общественного питания [1, с. 24].

Следует отметить, что в настоящее время отмечается тенденция создания ресторанных мультикомплексов. Это связано с концепцией укрупнения бизнеса предприятий общественного питания, стремлением снизить затраты на аренду, маркетинг и рекламу.

Еще одним из перспективных направлений развития отрасли общественного питания является создание кафе в торговых центрах и установление симбиоза ресторанов с гостиницами или кинотеатрами, что позволяет экономить на аренде площадей общего пользования и техническом оснащении, привлечь дополнительных посетителей и в целом уменьшать себестоимость услуг.

По мнению экспертов, сегмент крупных сетевых кафе fast-food сформиро-

вался, но сегодня не реализован колоссальный потенциал спроса на легкое и здоровое питание. По этой причине на современном этапе совершенствования отрасли общественного питания следует развивать сети здорового питания, в рамках которых возможны следующие типы заведений: этнический (подсегмент азиатских, итальянских и мексиканских ресторанов), кафе-пекарня (подсегмент заведений с широким выбором свежей выпечки собственного производства), сэндвич- и салат-бар. Кроме того, достаточно перспективным, востребованным и новым направлением для российского рынка общественного питания является и кейтеринг, в рамках услуг которого осуществляется доставка готовых блюд потребителям.

Все это требует пересмотра существующего методического обеспечения бухгалтерского учета в отрасли общественного питания. В связи с этим для решения сложившейся проблемы в настоящее время многими регионами разрабатываются концепции развития торговли и общественного питания или же концепции развития потребительского рынка.

Планируемые и в дальнейшем преобразования нормативно-законодательной базы отрасли общественного питания потребуют создания информационных потоков формирования затрат с целью дальнейшего прогнозирования цен на услуги общественного питания. Это связано с тем, что действующая нормативно-законодательная база не сопряжена в полной мере со спецификой отрасли пищевой промышленности на современном этапе развития рыночных отношений и порядком процесса калькулирования услуг общественного питания.

Одной из основных особенностей отрасли общественного питания, влияющей на порядок формирования информации о себестоимости услуг общественного питания, является одновременное осуществление производственной и торговой деятельности. Эта специфичная особенность отрасли приводит к трудностям, связанным с ведением учета, вне зависимости от размеров и типов предприятия общественного питания: сложность калькулирования себестоимости готовой продукции традиционными для производственной сферы методами (сырье + заработная плата + страховые взносы на заработную плату + амортизация + ... и т.д.), зависимой от широкой, постоянно изменяющейся номенклатуры выпускаемой продукции (блюда и напитков), и параллельное ведение двух видов учета – производственного и торгового.

В рамках первой проблемы необходимо отметить, что формирование цен на услуги общественного питания осуществляется на основании нормативов, установленных Сборниками рецептур. В свою очередь, они содержат необходимые данные для расчета себестоимости: расход сырья, необходимого для изготовления блюда, и его себестоимость; нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных составляющих (приводится общий вес готового блюда в граммах). Подобный расчет осуществляется в калькуляционной карточке (унифицированная форма № ОП-1) [2]. Однако в организациях общественного питания имеется достаточно широкая номенклатура производимой кулинарной продукции и кондитерских изделий, в связи с чем данный способ расчета себестоимости достаточно трудоемок. Кроме того, постоянно изменяющиеся покупные цены на сырье (продукты питания) приводят к необходимости расчета новых

продажных цен, поскольку по правилам ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания исчисленная в калькуляционной карточке продажная цена действует до изменения компонентов в сырьевом наборе и цен на сырье и продукты.

В решении данной проблемы, как показали исследования, многие современные организации общественного питания заимствовали западную модель бухгалтерского учета. Согласно ей продажная цена формируется уровнем покупательского спроса, и в этом случае не существует необходимости калькуляционных расчетов и формирования калькуляционных карт. Однако, на наш взгляд, отказ от калькулирования себестоимости единицы кулинарной продукции и кондитерского изделия не позволит рассчитать уровень рентабельности выпускаемой продукции, создаст определенные трудности в выборе ассортимента выпускаемых блюд, а также не позволит выявить резервы снижения стоимости сырья (продуктов питания).

При калькулировании себестоимости единицы кулинарных блюд и кондитерских изделий следует учитывать, что утвержденные Сборники рецептур имеют некоторые недостатки. Поскольку данные нормативы долгое время не пересматривались, в них отсутствуют блюда, изготавливаемые на современном этапе развития отрасли общественного питания. Кроме того, рецептуры таких блюд, как салаты, супы, гарниры, соусы, сладкие блюда, большинство напитков и блюд, не требующих по представленным рекомендациям индивидуального приготовления и оформления, приведены в Сборниках в расчете на 1 кг или 1 л.

С целью решения данных противоречий предлагаем альтернативный способ документального оформления нормативов кулинарных блюд и кондитерских изделий с помощью технико-технологических карт. При этом рекомендуется отражать в технико-технологических картах такую информацию, как расход сырья (продуктов питания) в количественном выражении, выход полуфабрикатов и выход готовых блюд; при списании же стоимости сырья (продуктов питания) в цеха холодных, горячих, охлажденных блюд и кондитерских изделий применять средневзвешенные цены на сырье (продукты питания). Это, на наш взгляд, позволит избежать ошибок в калькулировании себестоимости услуг предприятий общественного питания при наличии их огромного ассортимента и сформировать информационное поле о прямых затратах [3] по стоимости сырья (продуктов питания), что необходимо для калькулирования.

На основе данных, имеющихся в технико-технологических картах, составляются бухгалтерские записи и рассчитывается себестоимость кулинарных блюд и кондитерских изделий. Однако на предприятиях общественного питания достаточно многообразный перечень номенклатуры, и составление ежедневной калькуляционных расчетов является весьма трудоемким процессом. В связи с этим предлагается при производстве кулинарных блюд и кондитерских изделий в течение месяца учитывать их нормативную себестоимость.

Применение методов нормативного учета затрат на производстве позволяет создать систему по планированию, нормированию, отпуску сырья (продуктов питания) в цеха холодных, охлажденных, горячих блюд и кондитерских

изделий; по составлению внутренней отчетности, калькулированию себестоимости продукции и осуществлению экономического анализа и контроля на основе норм затрат.

Другой проблемой отрасли общественного питания являются специфические особенности ценообразования. Так, в настоящее время продажные цены на услуги общественного питания формируются с учетом затрат на производство и организацию потребления кулинарной продукции и торговой наценки. Они должны возместить производственные затраты и затраты по обслуживанию потребителей. Организации общественного питания не ограничены в размере наценки, поэтому продажную цену на готовую продукцию они устанавливают самостоятельно, исходя из конкретных условий деятельности. Прежде всего размер наценки зависит от типа и профиля предприятия питания (ресторан, столовая, бар, кафе), что влияет на ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления. Кроме того, учитываются и другие факторы: материально-техническое оснащение предприятия, методы и качество обслуживания, перечень предоставляемых услуг, наличие конкурентов, покупательской способности предполагаемого потребителя данной продукции и т.д.

Таким образом, предприятия общественного питания одновременно осуществляют производство, реализацию и организацию потребления продукции собственного производства, а также реализуют продукцию, готовую непосредственно к потреблению без какой-либо дополнительной обработки (фрукты, алкогольные напитки, табачные изделия и др.). При этом совокупные затраты таких предприятий представляют собой сумму издержек производства и обращения. Как показали исследования, большинство предприятий общественного питания, в отличие от других отраслей, не включают в затраты производства стоимость сырья, используемого для изготовления продукции, а учитывают только собственные затраты, связанные с производством продукции (заработная плата работников производства, затраты на транспортировку и хранение сырья и полуфабрикатов, расходы на топливо и электроэнергию, амортизацию основных производственных фондов и др.). Продажные же цены на сырье (продукты питания) в уже готовых кулинарных блюдах и кондитерских изделиях формируются с учетом затрат на их приобретение и торговой наценки. Тем не менее подобный учет приводит к искажению себестоимости единицы кулинарных блюд и кондитерских изделий и невозможности их калькулирования, поскольку основная доля затрат на производство услуг общественного питания приходится на закупку сырья (продуктов питания).

С нашей точки зрения, в целях решения данной проблемы рекомендуется организовать отдельный учет издержек производства и обращения. При этом в затраты производства следует включать расходы, непосредственно связанные с изготовлением продукции, и определять себестоимость единицы кулинарного блюда и кондитерского изделия на основе фактических затрат. Продажные цены необходимо устанавливать на основе фактической себестоимости кулинарных блюд и кондитерских изделий и надбавки с учетом факторов спроса и предложения. В издержки обращения рекомендуется включать толь-

ко те расходы, которые связаны с организацией потребления услуг общественного питания.

Подобные рекомендации, на наш взгляд, позволят решить проблему определения достоверной стоимости услуг общественного питания, что особенно важно для принятия оптимальных управленческих решений в области установления цен на кулинарную продукцию, кондитерские изделия и товары.

Таким образом, выделение специфических особенностей отрасли общественного питания позволило определить для различных типов предприятий общественного питания (ресторан, кафе, бар, столовая) принципы формирования единого информационного поля как основы потока учетно-аналитической информации о затратах субъектов отрасли общественного питания для установления экономически оправданной и конкурентоспособной стоимости услуг общественного питания.

Библиографический список

1. Николаева Г.А., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учет в общественном питании. М., 2011.
2. О бухгалтерском учете: Федер. закон от 21 нояб. 1996 г. № 129-ФЗ (в ред. от 28 нояб. 2011 г.) // Рос. газ. 1996. 28 нояб.; 2011. 7 дек.
3. Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» (ПБУ 10/99): утв. приказом Министерства финансов РФ от 6 мая 1999 г. № 33н (в ред. от 8 нояб. 2010 г.). [Электронный ресурс]. Доступ из СПС «Гарант».