



УДК 657.47

Гречко Надежда Марковна, доцент, к.э.н., доцент кафедры бухгалтерского учета, анализа и финансов

Волжский государственный университет водного транспорта
603951, г. Нижний Новгород, ул. Нестерова, 5.

Титова Ирина Фёдоровна, магистрант 38.04.01 «Экономика»

Волжский государственный университет водного транспорта
603951, г. Нижний Новгород, ул. Нестерова, 5.

ПОНЯТИЕ И СТРУКТУРА КАЛЬКУЛЯЦИИ ЗАТРАТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ВОДНОГО ТРАНСПОРТА

Аннотация. В работе было рассмотрено понятие калькуляции затрат в общественном питании на предприятиях водного транспорта. Выделены отраслевые особенности заведений общественного питания на предприятиях водного транспорта. Определены статьи затрат, по которым осуществляется калькулирование себестоимости приготовленных блюд.

Ключевые слова: организация общественного питания, себестоимость, калькулирование, виды калькуляции себестоимости, затраты, классификация затрат, статьи затрат, специфика общественного питания.

Сложившаяся в последние годы ситуация в России привела к снижению покупательской способности населения, а также негативно повлияла на рынок услуг предприятий водного транспорта.

Важным фактором, влияющим на конкурентоспособность предприятия водного транспорта, является организация общественного питания. Отрасль общественного питания предлагает группу услуг по изготовлению различных кулинарных блюд и организации условий, необходимых для потребления данных блюд.

Для достижения эффективной и стабильной деятельности общественного питания необходимо одновременное соблюдение высокого уровня изготавливаемых блюд и приемлемый уровень цен для населения. Поэтому предприятию общественного питания необходимо получать оперативную информацию об уровне затрат в структуре себестоимости блюд и принимать грамотные управленческие решения по их снижению, так как это является одним из важнейших факторов, влияющих на финансовый результат предприятия.

В данной статье рассмотрим состав затрат и калькулирование себестоимости блюд общественного питания на предприятиях водного транспорта.

Среди отраслевых особенностей заведений общественного питания на предприятиях водного транспорта следует выделять:

- широкий ассортимент предлагаемых блюд;
- скоропортящийся характер продуктов и готовых кулинарных изделий;
- использование большого перечня продуктов в небольшом количестве;

- использование только ручного труда в процессе приготовления, единичный или мелкосерийный тип производства;

- применение разнообразных девайсов;

-сезонный характер производства, т.е. наличие навигационного и межнавигационного периодов.

Под себестоимостью понимаются все суммарные затраты, связанные с приготовлением и реализацией блюд.

Слово «калькуляция» появилась во второй половине XIX в. и означает исчисление себестоимости определенных видов продукции, работ и услуг по статьям затрат [1].

Существуют различные взгляды на понятие «калькулирование». Экономисты Кондраков А.П. и Иванова М.А. калькулирование определяют, - как исчисление себестоимости выпущенной продукции, выполненных работ или услуг [2]. Ильина А.В. и Илышева Н.Н. под калькулированием понимают «процесс определения себестоимости продуктов (единицы продукта, группы продуктов) разной степени готовности» [3, стр.66].

Объектом калькулирования в общественном питании является блюдо, которое было приготовлено предприятием.

Задача калькулирования – это определение издержек, приходящиеся на одно блюдо, которое предназначено для реализации или для внутреннего потребления.

Выделяют следующие цели калькулирования:

- определения базы цен блюда и уровня доходности его приготовления;

-поиск способов снижения себестоимости блюда и повышения конкурентоспособности блюда и предприятия в целом;

- контроль за уровнем себестоимости, оценка и стимулирование результатов труда структурных подразделений предприятия.

Существуют следующие виды калькуляции себестоимости блюда:

1. В зависимости от целей выделяют:

- плановую калькуляцию (составляется в соответствии с принятыми на начало планового периода нормами и сметами расходов. Позволяет определить среднюю себестоимость блюда за определенный период времени);

- проектная калькуляция (определяется при проектировании новых производств, изделий или работ);

- фактическая калькуляция (включает в себя данные о фактических затратах на приготовление и реализацию блюд, выполнение работ и оказание услуг).

2. В зависимости от продолжительности этапа охвата издержек выделяют:

- годовые калькуляции себестоимости блюд;

- квартальные калькуляции;

- ежемесячные калькуляции;

- оперативные калькуляции себестоимости блюд.

3. В зависимости от того, какие расходы включаются в себестоимость блюда:

- цеховая (определяет расходы цеха на приготовление блюда и содержит непосредственные расходы и общепроизводственные затраты);

-производственная (состоит из цеховой себестоимости и общехозяйственных затрат);

- полная.

Существуют и другие классификации калькуляции себестоимости блюд. Предприятие самостоятельно выбирает виды калькуляции в зависимости от своих целей и специфики организации.

Процесс калькулирования себестоимости блюд состоит из следующих этапов:

1. Выбор объекта калькулирования;

2. Определение полноты калькулирования себестоимости блюд;

3. Организация системы учета, которая обеспечивает калькулирование себестоимости блюд;

4. Расчет прямых и косвенных затрат на приготовление и реализацию блюд;
5. Определение порядка учета прямых затрат по отдельным объектам калькулирования;
6. Выбор метода и порядка распределения косвенных затрат по объектам калькулирования.

Затраты представляют собой выраженные в денежной форме расходы хозяйствующих субъектов на приготовление и реализацию блюд.

Рассмотрим в таблице 1 основные классификации затрат предприятия, которые используются в общественном питании на предприятиях водного транспорта.

Таблица 1

Классификация затрат общественного питания на предприятиях водного транспорта

Признак классификации	Виды затрат
1. В зависимости от способа отнесения затрат на себестоимость блюд:	- Прямые затраты (связанные с приготовлением конкретного вида блюда); - Косвенные затраты (относятся к нескольким видам блюд и распределяются между ними пропорционально условной базе).
2. В зависимости от времени возникновения:	- Текущие затраты; - Затраты будущих периодов.
3. По отношению к технологическому процессу:	- Основные затраты (расходы, обусловленные технологией приготовления определенных блюд); - Накладные затраты (расходы на обслуживание приготовления и управление).
4. По функциям в процессе производства:	- Производственные; - Управленческие.
5. По возможности планирования:	- Планируемые; - Непланируемые.
6. По отношению к объему производства готовой продукции:	- Постоянные (расходы, которые не зависят от изменения объема приготовленных блюд); - Переменные (изменяются пропорционально изменению объема приготовления блюд).
7. В зависимости от влияния управленческого решения на величину затрат:	- Релевантные; - Нерелевантные.

В современных условиях руководство предприятия самостоятельно принимает решения, в каких разрезах классифицировать затраты, насколько детализировать места их возникновения и каким образом отнести их к определенным центрам ответственности. С одной стороны, чем больше будет выделено критериев классификации затрат, тем больше будет сформировано информации для принятия управленческих решений. Однако большое количество критериев может привести к трудоемкости ведения учета и увеличению затрат на осуществление учетных операций.

Калькулирование себестоимости блюд общественного питания на предприятиях водного транспорта осуществляется по следующим статьям затрат:

1) Основное и дополнительное сырье. Основным сырьем для приготовления блюд являются продукты питания, дополнительным – сырье, которое применяется для повышения пищевой ценности (сахар, соль, масло растительное, специи и т.д.).

В затраты также включается недостаток сырья в пределах норм естественной убыли, возникающий при хранении и транспортировке сырья, а также расход сырья на технологические потери в пределах установленных нормативов, связанный с приготовлением блюд. Возвратные отходы исключают из затрат. Под возвратными отходами понимаются остатки сырья, которые образовались в процессе приготовления блюд, частично утратившие потребительские качества и в силу этого используемые с дополнительными затратами или не по прямому назначению.

2) Вспомогательные материалы – это материалы, применяемые для упаковки полуфабрикатов и заготовок на следующий день, т. е. пакеты, одноразовые контейнеры, стретч-плёнка.

3) Топливо и энергия на технологические цели. В данную статью затрат включают стоимость топлива, электрической энергии, пара, холода и других видов энергии, используемых непосредственно на технологические цели, на приведение в движение различных девайсов. Если удельный вес данной статьи затрат незначительный, то осуществлять учет возможно в составе статьи затрат «Общепроизводственные расходы».

4) Заработная плата рабочих, непосредственно связанных с приготовлением блюд. Заработная плата включает в себя: выплаты заработной платы, надбавки и доплаты к тарифным ставкам за работу в вечернее и ночное время, за работу в выходные и праздничные дни, за совмещение профессий. Данная статья затрат может прямо включаться в себестоимость конкретного блюда либо распределяться между видами блюд пропорционально базе распределения, установленной в учетной политике.

5) Отчисления на социальные нужды – обязательные отчисления в Пенсионный фонд, в Фонд социального страхования и на обязательное медицинское страхование

6) **Общепроизводственные расходы.** Они включают: амортизацию и затраты на ремонт основных средств камбуза, расходы по содержанию и эксплуатации девайсов, расходы на содержание камбуза в чистоте, вывоз мусора, расходы на страхование основных средств камбуза и т.д.

7) **Общехозяйственные расходы** включают расходы на содержание управленческого персонала и персонала, не связанного с процессом приготовления блюд.

Спецификой общественного питания является то, что калькулируется не себестоимость готовой продукции, а ее продажная цена. На каждое изготавливаемое блюдо должна составляться калькуляционная карточка по унифицированной форме №ОП-1, предложенной постановлением Госкомстата РФ от 25 декабря 1998 г. №132. Калькуляционная карточка в общественном питании служит базой для определения продажной цены блюда или изделия камбуза. На установление цены, прежде всего влияют такие факторы, как:

- стоимость сырья, материалов, использованных для приготовления блюд;
- торговая наценка, которая устанавливается в зависимости от классности предприятия общественного питания, покрывающая расходы организации и включающая в норму планируемая часть прибыли.

Исходя из выше-изложенного можно сделать вывод, что под калькулированием в общественном питании понимается исчисление себестоимости приготовленных конкретных видов блюд по продажным ценам по статьям затрат.

Предприятие самостоятельно выбирает по каким статьям затрат калькулировать себестоимость, но на наш взгляд на камбузе целесообразно калькулировать себестоимость приготовленных блюд по предложенным нами статьям затрат.

Список литературы:

1. Николенко П.Г. Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания: учебник и практикум для вузов / П.Г. Николенко, А.М. Терехов. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с.
2. Кондраков Н.П. Бухгалтерский управленческий учет: учебное пособие / Н.П. Кондраков, М.А. Иванова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 352 с.
3. Ильина А.В. Управленческий учет: учебное пособие / А.В. Ильина, Н.Н. Илышева. – Екатеринбург: Изд-во Урал. Ун-та, 2016. – 180 с.
4. Гречко Н.М. Методика системы внутреннего контроля расчетов с контрагентами на предприятиях транспорта. // Великие реки-2018: Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава, аспирантов, специалистов и студентов ФГБОУ ВО «ВГУВТ».–2018. – Режим доступа: <http://вф-река-море.рф/> (0,4 печ.л.)
5. Гречко Н.М. Методы внутреннего контроля на предприятиях водного транспорта. // Великие реки-2016: Материалы международного научно-промышленного форума ФГБОУ ВО «ВГУВТ».–2016. – Режим доступа: <http://вф-река-море.рф/> (0,3 печ.л.).

THE CONCEPT AND STRUCTURE OF CALCULATION OF COSTS IN PUBLIC CATERING AT WATER TRANSPORT ENTERPRISES

Nadezhda M. Grechko, Irina F. Titova

In the work, the concept of costing in public catering at water transport enterprises was considered. The industry features of public catering establishments at water transport enterprises are highlighted. Cost items are determined for which the cost of cooked meals is calculated.

Keywords: organization of public catering, cost price, calculation, types of cost calculation, costs, cost classification, cost items, the specifics of public catering.