**Особенности бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания6**

Бухгалтерский учет, как отображение хозяйственной деятельности, представляет собой активную интеллектуальную и физическую деятельность людей. Эта деятельность имеет свою структуру. Условно в ней можно выделить два взаимосвязанных элемента: процесс отображения и результат отображения. Задачей учетной системы является определение конечного результата деятельности субъекта хозяйствования в необходимые для управления сроки и обеспечение контроля за использованием ресурсов на уровне предприятия и центров ответственности.

Действующие принципы и правила организации учета изменяются в соответствии с направлением работы предприятия. То есть в соответствии с тем, к какой отрасли экономики относится действующее предприятие. Бухгалтерский учет выполняет не только информационные функции, а также является и составной частью всей налоговой и бюджетной системы государства.

В условиях развития рыночных отношений и наличия разных форм собственности контрольная функция бухгалтерского учета имеет большое значение. Работники бухгалтерии выполняют контроль за сохранностью, наличием и движением имущества предприятия, правильностью и своевременностью расчетов с государством и другими субъектами хозяйствования, что накладывает определенные требования к организации бухгалтерского учета на предприятиях.

Особенно важным является то, что бухгалтерский учет является составной частью общей информационной системы, которая превращает первичные данные, зафиксированные в документах, на продукт для управления.

Формирование рыночной экономики, наличие разных форм собственности, расширение международных экономических связей отечественных предприятий является основой для внедрения в организацию бухгалтерского учета учетной политики. Учетная политика является составной частью финансовой отчетности и должна разрабатываться самостоятельно каждым предприятием, зарегистрированным в установленном законодательством порядке. Основная ее цель - обеспечение получения достоверной информации об имущественном и финансовом состоянии предприятия, о результатах его деятельности. При разработке учетной политики необходимо помнить, что она должна быть достаточной для успешной организации бухгалтерского учета на предприятиях всех отраслей народного хозяйства.

Составной частью организации учета на предприятии является перечень документов, который используется для первичного отображения хозяйственных операций, а также перечень учетных регистров, необходимых для накопления и систематизации информации.

**Особенности бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.**

Общественное питание совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан-предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

Предприятие общественного питания - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

Услуга общественного питания - результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.

Исполнитель услуги - предприятие общественного питания и гражданин предприниматель, выполняющие работы по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции.

Потребитель услуги общественного питания - гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга

Комбинат общественного питания - предприятие, представляющее собой производственно-хозяйственный комплекс с единым технологическим процессом приготовления и реализации продукции для организованных контингентов потребителей (в т.ч. учащихся средних общеобразовательных школ)

Комбинат школьного питания создают на базе заготовочного предприятия с прикреплением сети школьных столовых . В настоящее время наиболее распространенными являются следующие типы школьных предприятий общественного питания: столовые-до готовочные - работающие на полуфабрикатах, вырабатываемых на других предприятиях общественного питания; столовые-раздаточные - реализующие горячие завтраки и обеды, доставляемые из других предприятий; столовые работающие на сырье; определенное место в сети школьных предприятий общественного питания занимают буфеты.

Совершенствование форм организации производства в общественном питании, процессы концентрации, специализации вызвали появление и развитие специфического типа предприятий школьного питания - базовых столовых - предприятий для снабжения продукцией школьных столовых.

К таким предприятиям относят механизированные предприятия в системе общественного питания, предназначенные для производства полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий, а также скомплектованных завтраков и обедов, входящих в рацион питания школьников, и снабжения ими школьных столовых и буфетов.

Комбинат школьного питания создают на базе предприятий более крупных, чем базовые школьные столовые. Он снабжает продукцией более 50 школ.

Комбинат школьного питания, оказывая услуги общественного питания учащимся общеобразовательных школ, приобретает сырье и товары в большом количестве, перерабатывает их и реализует готовую продукцию. Сложная технологическая цепочка требует тщательного учета сырья и товаров поступающих и отпускаемых со склада, учета сырья и товаров получаемых и реализуемых в производствах, контроля за правильностью калькулирования себестоимости блюд, контроля за правильностью учета затрат включаемых в издержки обращения и др.

Цель данной дипломной работы: из-за сложности и специфичности отрасли общественного питания выявить особенности учета и аудита предприятий общественного питания на примере МУЛ "Комбинат школьного питания".

В этой связи в данной дипломной работе необходимо решить следующие задачи:

* изучить особенности формирования учетной политики предприятия;
* изучить систему документооборота на предприятии;
* изучить учет сырья и товаров на предприятиях массового питания;
* изучить учет затрат включаемых в издержки обращения и производства;

изучить систему калькулирования себестоимости продукции общественного питания;

* изучить учет финансовых результатов и использования прибыли;
* изучить аудит документации по сертификации услуг и оценки внутреннего контроля;

- изучить аудит организации и правильности ведения синтетического и аналитического учета ТМЦ;

* изучить аудит отражения операций по реализации покупных товаров и продукции собственного производства и формирования финансовых результатов для целей налогообложения;
* изучить аудит правильности проведения инвентаризации ТМЦ и отражения в учете потерь от недостачи и порчи товаров.

# Документальное оформление движения продуктов и товаров

Реализация покупных товаров и продукции собственного производства предприятиями общественного питания тесно связана с проведением расчетов с покупателями. Согласно требованиям ст. 1 Закона об РРО, юридические лица, которые осуществляют расчеты в наличной и/или безналичной форме (с применением платежных карточек, платежных чеков, жетонов и т.п.) при продаже товаров (предоставлении услуг) в сфере торговли и общественного питания, обязаны использовать ***регистраторы расчетных операций***(далее - РРО). Это требование продублировано в п. 3.2 Правил № 219, которым в обязательном порядке должны следовать все заведения общественного питания.

Требования к современным РРО и их технические возможности таковы, что из отчетов РРО можно получить всю необходимую для учета информацию о количестве и наименованиях реализованных покупателям блюд и покупных товаров. Такая информация в полной мере может быть использована при составлении первичной учетной документации, в частности, Акта о реализации и отпуске изделий кухни.

Согласно Приказу № 201 , ***Акт о реализации и отпуске изделий кухни***применяется во всех ресторанах, независимо от их категории, кафе и других предприятиях общественного питания, где применяется такая форма расчетов с потребителями, которая позволяет получить данные о реализации изделий кухни по наименованиям, количеству и их стоимости. Акт составляется ежедневно заведующим производства на основании контрольных лент РРО , абонементов, талонов и других документов. Реализованные и отпущенные изделия группируются в Акте по видам готовой продукции. Порционные блюда, имеющие повышенную наценку, выделяются в отдельную группу. Акт является приложением к отчету заведующего производством о движении продуктов на кухне. Заметим, что хотя описанию Акта о реализации и отпуске изделий кухни посвящен отдельные раздел текстовой части Приказа № 201, форма его отсутствует. На практике распространена следующая форма Акта.

## Учет производства готовой продукции

Торгово-производственная сфера (или другими словами сфера общественного питания) одна из стремительно развивающихся отраслей национальной экономики. И не удивительно, что как грибы после дождя вырастают на наших улицах всевозможные пиццерии, закусочные, престижные рестораны. Однако, чтобы успешно начать и развивать бизнес, необходимо знать и учитывать требования отечественного "многогранного" законодательства. В данной статье мы рассмотрим основные требования к организации деятельности в сфере общественного питания (ОП).

Процесс производства продукции в сфере общественного питания начинается с формирования сырьевой базы. Наряду с продовольственным сырьем, необходимым для производства собственной продукции, предприятия общественного питания приобретают покупные товары, не участвующие в процессе производства, но являющиеся неотъемлемой частью ассортимента продукции такого предприятия.

Правильность документального оформления денежных и товарных операций - главная черта хорошо налаженной бухгалтерии на предприятии. Особенно, эта черта должна быть отличительной для предприятий общественного питания, где товар предназначен "для самого главного, внутреннего потребления".

Выпускаемая предприятием общепита готовая продукция практически сразу поступает в реализацию. Особенность учета при этом такова, что блюда "на выходе" из кухни сразу учитываются по ценам реализации.

Специфика сферы общественного питания такова, что большинство видов готовой продукции (изделий кухни) и многие виды покупных товаров имеют ограниченные сроки хранения. По истечении таких сроков нереализованные блюда и товары, как правило, не соответствуют санитарным требованиям, поэтому дальнейшей реализации и потреблению уже не подлежат. Случаются также порчи и по вине обслуживающего персонала заведения (например, официант уронил поднос с блюдами).

## Первичные учетные документы в общественном питании

Правильное составление первичных документов и формирование в них необходимой информации играет огромную роль при признании расходов как в бухгалтерском учете, так и для целей налогообложения.

Так, согласно статье 9 Закона о бухгалтерском учете все хозяйственные операции, проводимые организацией, должны оформляться оправдательными документами. Именно эти документы служат первичными учетными документами, на основании которых ведется бухгалтерский учет. При этом к бухгалтерскому учету могут приниматься как первичные документы, составленные по формам, содержащимся в альбомах унифицированных форм первичной учетной документации, так и документы, составленные в произвольной форме. Правда, в этом случае документы, составленные в произвольной форме, должны содержать обязательные реквизиты, предусмотренные статьей 9 Закона о бухгалтерском учете.

Что касается налогового учета, то требования законодательства к оформлению хозяйственных операций не менее жесткие, чем в бухгалтерском учете. Так, в соответствии со статьей 252 НК РФ расходами признаются обоснованные и документально подтвержденные затраты, осуществленные (понесенные) налогоплательщиком.

Под документально подтвержденными расходами понимаются затраты, подтвержденные документами, оформленными в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Необходимо отметить, что Законом N 58-ФЗ внесены изменения и в статью 252 НК РФ. Они коснулись порядка документального подтверждения произведенных налогоплательщиком расходов. С 1 января 2006 года в качестве подтверждающих документов смогут выступать документы, оформленные в соответствии с требованиями иностранного государства (если расходы произведены за пределами территории РФ) и (или) документы, косвенно подтверждающие произведенные расходы (в том числе таможенная декларация, приказ о командировке, проездные документы, отчет о выполненной работе в соответствии с договором).

Первичными оправдательными документами для операций в общественном питании служат унифицированные формы первичных документов, утвержденные постановлением Госкомстата России от 25 декабря 1998 года N 132. Указанным постановлением утверждено более 20 форм первичного учета операций в общественном питании.

Обязанность по ведению этих форм возникает с момента возникновения той или иной операции в учете. В то же время часть из этих форм применяется в ограниченном числе случаев.

Среди указанных форм наиболее важными, по нашему мнению, являются:

форма N ОП-7 "Опись дневных заборных листов";

форма N ОП-2 "План-меню";

форма N ОП-9 "Ведомость учета движения посуды";

форма N ОП-20 "Заказ-счет".

Прежде чем говорить об этих и других формах первичного учета в общественном питании, хотелось бы напомнить о том, что сказано в пункте 7 ПБУ 1/98. Учетная политика должна обеспечивать рациональное ведение бухгалтерского учета исходя из условий хозяйственной деятельности и величины организации (требование рациональности). Это означает, что даже документооборот должен быть построен таким образом, чтобы расходы по созданию первичного документа не превышали бы доходов от реализации товаров (работ, услуг).

Теперь перечислим и прокомментируем формы первичного учета, которые следует применять в общественном питании.

Форма N ОП-7 "Опись дневных заборных листов (накладных)" является сводным документом. В этой форме собирается информация о стоимости отпущенных через буфеты и мелкорозничную сеть блюдах на основании данных, содержащихся в форме N ОП-6 "Дневной заборный лист". В свою очередь дневной заборный лист должен составляться в обязательном порядке, если реализация блюда осуществляется не через кухню (ресторан), а через буфет, бар или любую другую точку реализации, которая отделена от производства (кухни). Таким образом, при составлении и дневного заборного листа, и описи двойной работы не избежать.

Форма N ОП-2 "План-меню". Форма N ОП-2 является плановым документом, который применяется для определения меню на каждый день. Составляется план-меню с учетом спроса покупателей, наличия продуктов на складе и т.д. В современных условиях данная форма практически не применяется, поскольку заранее узнать потребности посетителей в тех или иных блюдах не представляется возможным. Как правило, необходимый минимум продуктов (неснижаемый остаток продуктов) хранится на складе кухни ресторана, а в случае потребности в продуктах, отсутствующих на кухне, они выдаются со склада на основании требования или накладной на отпуск товара (формы N ОП-3, ОП-4).

В то же время, если ресторан гостиницы работает, например, по системе "шведский стол", то без плана-меню не обойтись. Ведь в этом случае шеф-повар всегда знает, сколько примерно будет посетителей (тем более, если стоимость питания входит в стоимость проживания) и какое будет меню. Наличие плана-меню в данном случае не будет являться формальностью, поскольку именно на его основании составляются требования и накладные на отпуск со склада товаров (формы N ОП-3, ОП-4). В результате списание стоимости продуктов по "шведскому столу" будет подтверждаться как выручкой от его реализации, так и документами, подтверждающими обоснованность произведенного списания.

Форма N ОП-9 "Ведомость учета движения посуды и приборов". Посуда относится к товарно-материальным ценностям и учитывается в бухгалтерском учете по счету 10 "Материалы". Информация о ее движении, порче или утрате фиксируется в требовании-накладной по унифицированной форме N М-11 и в Акте о бое, ломе и утрате посуды и приборов по унифицированной форме N ОП-8. В результате та информация, которая собирается в форме N ОП-9, фактически дублирует информацию, содержащуюся в указанных выше документах. Таким образом, по нашему мнению, составление ведомости учета и движения посуды при наличии указанных документов, приводит к дополнительным трудозатратам со стороны бухгалтерии гостиницы, которые не всегда оправданы.

Форма N ОП-20 "Заказ-счет" применяется ресторанами гостиниц при организации торжеств и банкетов. Необходимо отметить, что в данной форме максимально подробно предусмотрены необходимые реквизиты для отражения полной информации о проведенном банкете. Например, указывается наименование блюда, его стоимость и количество, а также из какого цеха оно было подано. Более того, заказ-счет служит расчетным документом, в котором фиксируется поступление аванса и окончательный расчет. В получении денег расписывается кассир ресторана.

Однако в настоящее время в ресторанах при гостиницах достаточно высокого уровня стоимость банкета включает не только стоимость блюд. Организовывая банкеты, рестораны предлагают своим клиентам дополнительные услуги, например транспортное обслуживание, аренду зала, музыкальное сопровождение и т.п. В этом случае уже не обойтись только формой N ОП-20. Как правило, в такой ситуации заказ-счет заменяется договором или каким-либо другим документом, который содержит информацию как о самом банкете, так и о дополнительных услугах, которые оказываются в рамках банкета. Договор должен быть подписан двумя сторонами и содержать порядок расчетов за банкет. Информация о заказанных блюдах и о дополнительных услугах должна быть подробной. Необходимо отметить, что если гостиница оформляет банкет не по унифицированной форме, тогда этот первичный документ должен быть утвержден приказом в приложении к учетной политике гостиницы.

Итак, применение или неприменение того или иного документа в общественном питании должно быть обусловлено его необходимостью с точки зрения формирования достоверной информации в бухгалтерском учете и отчетности, подтверждения произведенных расходов в налоговом учете с учетом трудозатрат производимых на создание этого первичного документа.

В то же время есть формы, неприменение которых может существенно исказить данные о себестоимости списываемого сырья при реализации блюд как для целей бухгалтерского учета, так и для налогообложения. К таким формам в первую очередь относятся:

Калькуляционная карточка по форме N ОП-1;

Акт о реализации и отпуске изделий кухни по форме N ОП-10;

Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) по форме N ОП-14;

Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни по форме N ОП-15;

Дневной заборный лист по форме N ОП-6 и др.

Сразу хотелось бы отметить, что отсутствие в указанном списке остальных форм, утвержденных Госкомстатом России, вовсе не означает, что они не являются обязательными к применению и их составление - это лишняя трата времени. Как уже было сказано выше, обязанность по ведению этих форм возникает с момента появления в учете той или иной операции.

Форма N ОП-1 "Калькуляционная карточка". Согласно Указаниям по применению и заполнению форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании, утвержденным постановлением Госкомстата России от 25 декабря 1998 года N 132 (далее - Указания), данная форма применяется для определения цены продажи отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции.

В то же время на практике именно данные калькуляционной карточки являются основанием для правильного определения фактической себестоимости израсходованных в процессе производства продуктов (сырья). Дело в том, что сама форма калькуляционной карточки содержит информацию как о себестоимости блюда, так и о его цене реализации.

Калькулирование продажной цены изделий общепита (блюд) осуществляется на основании нормативов, установленных едиными для предприятий всех форм собственности Сборниками рецептур.

Калькуляционная карточка может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд для наиболее точного определения цены одного блюда (изделия). Это важно, если речь идет о реализации блюда в рамках "шведского стола". Иногда так получается, что одно и то же блюдо может быть предложено как по обычному меню, так и в составе "шведского стола". В таком случае на это блюдо должно быть составлено две калькуляционных карточки: одна обычная, а другая - из расчета выхода 1 кг продуктов для "шведского стола".

Важным моментом является тот факт, что при изменении компонентов в сырьевом наборе блюда и цены на сырье и продукты в калькуляционную карточку вносятся соответствующие изменения на ту дату, по состоянию на которую произошли изменения.

Нельзя не отметить и то, что калькуляционные карточки составляются не только на блюда, но и на напитки (коктейли), без которых не обходится ни один бар или ресторан.

Таким образом, отсутствие калькуляционной карточки на предприятии (или даже наличие калькуляционной карточки, но не по унифицированной форме) может являться основанием для непризнания налоговыми органами себестоимости реализованных блюд в составе расходов, уменьшающих налоговую базу по прибыли.

Форма N ОП-10 "Акт о реализации и отпуске изделий кухни" предназначена для отражения данных об отпуске (реализации) изделий кухни. В указанной форме собирается вся необходимая информация о реализации и о себестоимости реализованных изделий общепита по всем видам обслуживания, например в столовой, в буфете, на "шведский стол", на банкетное обслуживание и т.д. Себестоимость реализованных блюд складывается из учетной цены одного блюда и проданного количества. Учетная цена, в свою очередь, должна соответствовать себестоимости, указанной в калькуляционной карточке реализованного блюда. В результате основанием для списания на расходы для целей бухгалтерского и налогового учета является Акт по форме N ОП-10 и калькуляционная карточка.

Что касается периодичности составления актов по форме N ОП-10 и их количества, то необходимо иметь в виду следующее. Согласно Указаниям такой Акт составляется ежедневно. В настоящее время практически все точки общественного питания при гостиницах работают с использованием программных продуктов, позволяющих формировать первичные документы в электронном виде автоматически. Поэтому ежедневное составление указанного документа не представляет собой никаких трудностей. В то же время в крупных гостиницах, как правило, функционирует не одна, а сразу несколько точек общественного питания, что в результате сказывается на трудоемкости процесса обработки информации и, соответственно, на периодичности отчетности. По нашему мнению, руководством гостиницы может быть принято решение о формировании данных в электронном виде ежедневно, то есть на каждую отчетную дату, а распечатывать на бумажных носителях указанную информацию можно с определенной периодичностью, например раз в неделю.

Количество формируемых за день Актов реализации будет зависеть от того, каким образом построена аналитика в бухгалтерском учете операций в общественном питании. Так например, если в бухгалтерском учете гостиницы информация о доходах и расходах формируется по каждой точке реализации, тогда целесообразно составлять Акты реализации по каждой такой точке. Например, в гостинице функционируют три точки реализации: ресторан "Весна", кафе-кондитерская и рабочая столовая. Учет доходов и расходов ведется в бухгалтерском учете по каждой точке. Тогда в графе "структурное подразделение" формы N ОП-10 указывается наименование каждой точки реализации. В результате в гостинице ежедневно будет составляться три Акта реализации.

Нельзя забывать и том, по какому принципу следует формировать информацию в Акте реализации изделий кухни. Дело в том, что в форме N ОП-10 предусмотрено отражение реализации за наличный расчет буфетам и рабочим столовым. А если расчеты за реализованную продукцию осуществлялись через кредитные карты или по безналичному расчету? Или рестораном ежедневно проводится реализация завтрака по типу "шведский стол", или проводится любое другое крупное мероприятие, цена реализации которого определена не за каждое блюдо отдельно, а общей стоимостью? Как в этом случае включать информацию в Акт реализации?

В соответствии с пунктом 13 Положения по ведению бухгалтерского учета и отчетности в зависимости от характера операции, требований нормативных актов, методических указаний по бухгалтерскому учету и технологии обработки учетной информации в первичные документы могут быть включены дополнительные реквизиты. На этом основании гостиница вправе внести в дополнительную графу информацию о реализации блюд по безналичному расчету или через кредитные карты.

Что касается реализации по типу "шведский стол" или крупного банкета, тогда гостиницам можно порекомендовать составлять Акт реализации отдельно на эти услуги. Это означает, что за одно число по точке реализации, через которую проходит услуга "шведский стол" или банкет, будет составляться два Акта реализации. Связано это с тем, что при реализации блюд через меню в Акте реализации отражается цена реализации и учетная цена реализованного блюда. Реализуя то же самое блюдо, но только через "шведский стол" в Акте реализации следует отражать только информацию об учетной цене этого блюда. В графе же "Цена реализации" информация будет отсутствовать, так как стоимость установлена за весь "шведский стол", а не за каждое блюдо отдельно.

В то же время, если программный продукт позволяет, гостиница может и не составлять второй (дополнительный) Акт реализации, а указать "шведский стол" в основном Акте реализации по данной точке общепита, только в графе "Цена реализации" проставить прочерки. Так же можно поступать при проведении любого банкета или иного крупного мероприятия, по которому цена реализации установлена общая.

Как мы уже отмечали, в Акте реализации отражается и передвижение продукции через бары, буфеты или кафе, отделенные от кухни. В этом случае вся информация о таком передвижении и о реализации формируется на основе данных унифицированной формы N ОП-6 "Дневной заборный лист".

Форма N ОП-6 "Дневной заборный лист" применяется для оформления отпуска продукции (изделий) из производства (кухни) в филиалы, буфеты и мелкорозничную сеть, подчиненные данной организации (столовой, ресторану), а также в раздаточную (в тех случаях, когда она отделена от основного производства).

По мнению некоторых бухгалтеров, заполнение данной формы только лишняя трата времени. Ведь информация о реализации блюда через бар или буфет все равно будет отражена в Акте реализации по форме N ОП-10, составленном в этих точках. Однако заполнение формы N ОП-6 в первую очередь необходимо не столько с точки зрения отслеживания реализации, сколько с точки зрения контроля за передвижением готовых изделий. Ведь при передаче с кухни в бар или буфет происходит смена материально-ответственных лиц. Составление этой формы, несомненно, в интересах самих сотрудников, осуществляющих указанную передачу.

Кроме того, не всегда составление дневного заборного листа может происходить ручным способом. Если в гостинице применяется программа по учету операций в общественном питании, она вполне может позволить автоматизировать этот процесс.

Говоря о заполнении формы N ОП-6 нельзя не отметить ряд ошибок, встречающихся на практике. Например, в дневном заборном листе предусмотрена графа "Отпущено продукции (изделий)". В этой графе указывается количество продукции, переданной из кухни ресторана в бар или буфет. Также в форме есть графа "Возвращено продукции (изделий)". В этой графе указывается количество продукции, не реализованной через бар или буфет и возвращенной обратно на кухню. Так вот, бухгалтерам при проверке заполнения формы N ОП-6 материально-ответственным лицом необходимо обращать внимание на наличие записей в графе "Возвращено продукции (изделий)". При наличии записей в указанной графе необходимо сопоставлять их с данными формы N ОП-14 "Ведомость учета продуктов и тары на кухне (товарный отчет)" по графе "Приход". Ведь если материально-ответственное лицо возвращает продукцию обратно на кухню, то ее поступление должно быть отражено в другом документе, а именно в форме N ОП-14.

Форма N ОП-14 "Ведомость учета продуктов и тары на кухне (товарный отчет)". Акт о реализации изделий кухни и Дневной заборный лист, о которых мы говорили выше, являются основанием для заполнения формы N ОП-14 и прилагаются к ней при сдаче одного экземпляра товарного отчета в бухгалтерию.

Данная форма применяется для контроля за движением и сохранностью сырья и готовых изделий на кухне, в баре, буфете и других точках общественного питания. Согласно Указаниям Товарный отчет составляется ежедневно. По нашему мнению, говоря о периодичности составления формы ОП-14, можно принять во внимание все, что было сказано об этом по отношению к Акту реализации.

Движение продуктов в ведомости отражается по учетным ценам кухни. Остаток на начало дня переносится из предыдущей ведомости или из инвентаризационной описи, если ведомость составляется после проведения инвентаризации.

Приходная часть Товарного отчета заполняется по данным приходных документов (накладных) с указанием их номеров. Так же отражаются данные о возврате на кухню продукции из баров и буфетов (см. выше).

В расходную часть Товарного отчета записываются итоговые данные Актов реализации (продажи) изделий кухни (по каждой точке отдельно), а также данные об отпуске продукции по безналичному расчету (в буфеты, филиалы и др.) и информация из накладных на возврат продуктов и тары в кладовую (склад).

На основании Товарного отчета в бухгалтерском учете гостиницы отражаются записи по списанию себестоимости готовых изделий, а также сверяется остаток товаров, числящихся на кухне по данным бухгалтерского учета с остатком, отраженным в Товарном отчете.

Есть еще одна форма, на которую также хотелось бы обратить особое внимание.

Это форма N ОП-15 "Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни".

Данный документ применяется для учета на кухне остатков продуктов, полуфабрикатов и нереализованных готовых изделий. Согласно Указаниям эта форма составляется и подписывается комиссией при инвентаризации, при смене бригады, если работа кухни производится в две или более смены. Однако есть еще один случай, при котором наличие этой формы просто необходимо гостинице.

Зачастую к бухгалтерам предприятий общественного питания предъявляются претензии со стороны контролирующих органов об отсутствии у них в учете незавершенного производства. Такие претензии основываются на том, что производство полуфабрикатов, которые, по сути, и являются "незавершенкой", не совпадает во времени с их реализацией, особенно если это касается разных отчетных (налоговых) периодов. В результате гостинице могут быть предъявлены требования о доначислении налогов на суммы преждевременно списанной себестоимости готовых, но не реализованных изделий.

Наличие формы N ОП-15 по состоянию на отчетную дату позволит снять указанные налоговые риски. Дело в том, что в Акте о снятии остатков предусмотрены графы о наличии на кухне ресторана как полуфабрикатов, так и готовых изделий и товаров, не подвергшихся обработке. Таким образом, в случае если на предприятии общественного питании отсутствует "незавершенка", то данный факт необходимо отразить в форме N ОП-15, проставив прочерки напротив данных о наличии полуфабрикатов. А заполнить необходимо будет только данные по графе "Продукты". В результате у гостиницы будет документальное подтверждение отсутствия полуфабрикатов, то есть незавершенного производства.

Как мы уже неоднократно говорили, практически все перечисленные в настоящем разделе документы являются основанием для отражения определенных записей на счетах бухгалтерского учета.