

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНА МЕТАЛУРГІЙНА АКАДЕМІЯ УКРАЇНИ**

**Ю.О. РАСПОПОВА
А.О. БЕЗГОДКОВА**

**ОБЛІК У ГАЛУЗЯХ ЕКОНОМІКИ.
ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Друкується за Планом видань навчальної та методичної літератури,
затвердженим Вченою радою НМетАУ
Протокол № 2 від 05.02.2018р.

Дніпро НМетАУ 2018

УДК 657: 338(075.8)

Распопова Ю.О., Безгодкова А.О. Облік у галузях економіки. Особливості обліку на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. – Дніпро: НМетАУ, 2018. – 34 с.

Містить матеріал за змістом четвертого модуля робочої програми дисципліни «Облік у галузях економіки». Розкриті методичні засади обліку на підприємствах ресторанного господарства.

Наведені завдання для самоперевірки знань, отриманих при вивченні теми дисципліни.

Призначений для студентів спеціальності 071 – облік і оподаткування (бакалаврський рівень).

Лл. 1. Табл. 9. Бібліогр.: 23 найм.

Друкується за авторською редакцією.

Відповідальний за випуск В.Д. Зелікман, канд. техн. наук, доц.

Рецензенти О.М. Губарик, канд. екон. наук, доц.

(Дніпропетровський державний агроекономічний університет)

О.О. Квактун, канд. екон. наук, доц.

(ДВНЗ «Придніпровська державна академія будівництва та архітектури»)

© Національна металургійна академія України, 2018

© Распопова Ю.О., Безгодкова А.О., 2018

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1. ОСОБЛИВОСТІ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	5
1.1. Основні поняття та особливості роботи підприємств ресторанного господарства.....	5
1.2. Облік запасів в умовах підприємств ресторанного господарства	11
1.3. Ціноутворення та калькулювання собівартості страв на підприємствах ресторанного господарства.....	19
1.4. Облік виробництва та реалізації страв і купівельних товарів.....	21
1.5. Завдання для самоперевірки.....	26
1.5.1. Контрольні запитання.....	26
1.5.2. Практичні завдання.....	27
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА.....	30
Додаток А Бланк «Калькуляційної карти».....	33

ВСТУП

Підприємства ресторанного господарства до набуття чинності [1] мали статус «підприємств громадського харчування». Такі підприємства здійснюють виробничо-торгову діяльність, тобто виготовляють власну продукцію та реалізують її разом з покупними товарами. Облік на підприємствах ресторанного господарства ґрунтується на єдиних засадах організації і ведення бухгалтерського обліку в Україні [2], але має певні специфічні особливості, оскільки ці підприємства одночасно здійснюють виробничу та торговельну діяльність.

У даній частині навчального посібника наведений матеріал, що розкриває зміст четвертого модуля «Особливості обліку на підприємствах ресторанного господарства» дисципліни «Облік у галузях економіки», що входить до циклу дисциплін навчального плану бакалаврів спеціальності 071 – облік і оподаткування.

Опанування студентом матеріалу, викладеному в даному навчальному посібнику, сприятиме формуванню в нього системи знань щодо особливостей ведення бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанного господарства. В результаті це дозволить студенту-обліковцю:

- ознайомитися з нормативно-правовими засадами функціонування підприємств ресторанного господарства;
- усвідомити методичні засади обліку руху запасів на підприємствах ресторанного господарства;
- отримати необхідну інформацію про ціноутворення та калькулювання собівартості страв і купівельних товарів;
- використати набуті знання на практиці.

Розглянута в навчальному посібнику тема «Особливості бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанного господарства» дисципліни «Облік у галузях економіки» базується на знаннях студентів, отриманих при вивченні теми «Особливості бухгалтерського обліку на підприємствах торгівлі» цієї дисципліни та раніше опанованих дисциплін «Бухгалтерський облік», «Фінансовий облік I», «Фінансовий облік II», «Оподаткування підприємств».

1. ОСОБЛИВОСТІ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Основні поняття та особливості роботи підприємств ресторанного господарства

Правила роботи підприємств ресторанного господарства (далі – ПРГ) визначені наказом № 219 від 24.07.2002р. [1]. Даний нормативно-правовий документ містить основні поняття, усвідомлення яких, дозволить студентам визначити характерні особливості діяльності таких підприємств.

Ресторанне господарство – вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього.

Підприємство ресторанного господарства (ПРГ) – організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність:

- виробляє і (або) доготовляє;
- продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів;
- організовує дозвілля споживачів.

Страва – кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам. Страви виготовляються за рецептурою відповідних Збірників за встановленими стандартами.

Фірмова страва – страва, яку готують у конкретному ПРГ за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності

Закупний (купівельний, сунутний) товар – товар, що його купує суб'єкт господарської діяльності сфери ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без видозмінення (порціювання, нарізання, додаткового оформлення).

Отже, ПРГ виконують такі взаємопов'язані функції: виробництво страв (кулінарної продукції); реалізацію цих страв та купівельних товарів з організацією їх споживання. Особливості господарювання таких підприємств можна простежити у зіставленні з іншими видами діяльності (таблиця 1.1).

Таблиця 1.1

Визначення спільних та відмінних ознак господарювання підприємств різних видів діяльності

Порівняльна ознака	Підприємства різних видів діяльності		
	промислово-виробниче	ПРГ	торгівельне
Сфера економіки	матеріальне виробництво	сфера обслуговування	сфера обслуговування
Виробнича структура	виробничі цехи	кухня, бар	Немає
Калькулювання собівартості продукції	Повна собівартість виробництва продукції	Скорочена собівартість приготування страв (тільки собівартість продовольчої сировини)	Ні
Мета калькулювання	Контроль витрат виробництва, обчислення ціни	Обчислення роздрібною ціни	Ні
Продаж власної продукції	Готова продукція	Готова продукція (страви та напої власного виробництва)	Ні
Продаж купівельних товарів	Ні	Так	Так
Вид договору з реалізації продукції (товару)	Договір постачання	Договір роздрібною купівлі-продажу	Договір роздрібною купівлі-продажу, договір постачання
Вид розрахунків за реалізовану продукцію (товари)	Безготівкові розрахунки	Готівкові та безготівкові розрахунки	Готівкові та безготівкові розрахунки

Як видно з таблиці, підприємства ресторанного господарства мають багато спільних рис з виробничими й торговими, зокрема здійснюють і виробничу і торгівельну діяльність в процесі обслуговування споживачів.

Відповідно до [1, 3] ПРГ розрізняються за типами, наведеними на рисунку 1.1.

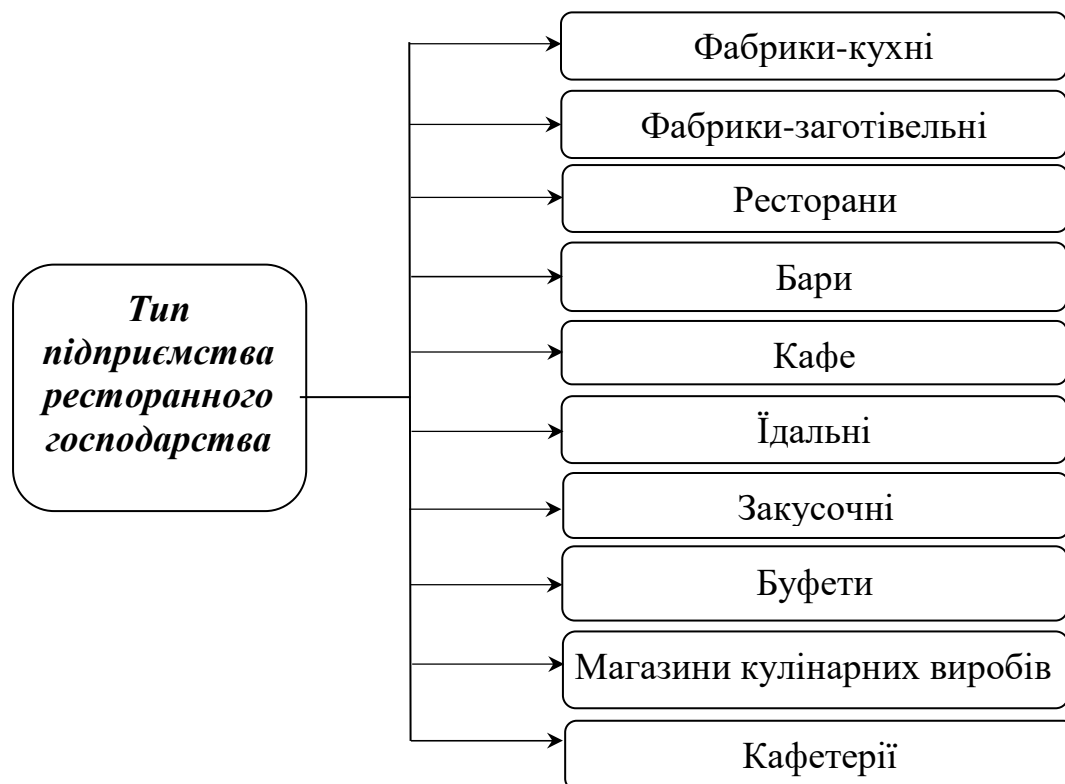


Рис.1.1 – Типи підприємств ресторанного господарства

Розглянемо в таблиці 1.2 призначення типів ПРГ, що визначені [3].

Таблиця 1.2

Призначення типів ПРГ

Тип ПРГ	Особливості господарювання ПРГ
1	2
Фабрика-кухня	призначений централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця.
Фабрика-заготівельня	призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечування нею інших ПРГ та об'єктів роздрібної торгівлі

1	2
Ресторан	заклад з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.
Бар	заклад, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стійку.
Кафе	заклад із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.
Їдальня	заклад для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування. Функціонує, як правило, за місцем роботи споживачів, у навчальних закладах, військових підрозділах, лікувальних та оздоровчих закладах, відділеннях лікарень, закладах соціальної підтримки малозабезпечених верств населення тощо. В їдальнях можуть розташовуватися зали оздоровчого, лікувального та лікувально-профілактичного призначення.
Закусочна	заклад самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.
Буфет	заклад із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос.

1	2
Магазин кулінарних виробів	реалізує кулінарну продукцію, напівфабрикати, булочні і кондитерські вироби також деякі інші продовольчі товари.
Кафетерій	заклад самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.

В залежності від ступеня комфорту, рівня обслуговування та обсягу послуг, що надаються, **ресторани і бари** поділяють на три класи: **люкс, вищий і перший**.

Суб'єкти господарської діяльності у сфері ресторанного господарства при облаштуванні закладу (підприємства) згідно з обраним типом (класом) повинні мати необхідні виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також обладнання для приготування й продажу продукції.

Відкриття ПРГ узгоджується з органами місцевого самоврядування, установами державної санітарно-епідеміологічної служби в установленому законодавством порядку. На фасаді приміщення закладу повинна розміщуватися вивіска із зазначенням його типу (класу), назви, найменування суб'єкта господарської діяльності та режиму роботи.

Режим роботи ПРГ встановлюється суб'єктом господарювання самостійно, а у випадках, передбачених законодавством, за погодженням з органами місцевого самоврядування. Для закладу ресторанного господарства, який обслуговує споживачів на підприємствах (установах, організаціях), режим роботи встановлюється суб'єктом господарювання за домовленістю з їх адміністрацією.

Суб'єктами господарської діяльності повинен забезпечуватися належний санітарний стан виробничих, торговельних і складських приміщень а також прилеглої до підприємства території, упорядкування та озеленіння. На ПРГ повинні використовуватися миючі і дезінфікувальні засоби, що дозволені Міністерством охорони здоров'я України, згідно з інструкцією, затвердженою в установленому порядку.

На торговельно-технологічне обладнання, інвентар та посуд, що підлягають обов'язковій сертифікації, суб'єкт господарської діяльності повинен мати сертифікат відповідності, а ті їх види, що не підлягають сертифікації, повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених Головним державним санітарним лікарем України.

Працівники, які займаються виробництвом, зберіганням, а також продажем харчових продуктів і продовольчої сировини, зобов'язані мати професійну спеціальну освіту (підготовку). Усі працівники, зайняті в ресторанному господарстві, проходять медичне обстеження в установленому законодавством порядку, результати якого відображаються в їх особових медичних книжках. Особова медична книжка пред'являється для контролю на вимогу представників установ державної санітарно-епідеміологічної служби.

На ПРГ використовуються такі методи обслуговування, як:

- самообслуговування;
- обслуговування офіціантами;
- комбінований тощо.

При всіх методах обслуговування персоналом здійснюється попереднє сервірування столів залежно від типу (класу) підприємства. Розрахунки за продукцію й надані послуги на ПРГ здійснюються за готівку та/або в безготівковій формі (платіжні картки, платіжні чеки тощо) із застосуванням реєстраторів розрахункових операцій (електронний контрольний-касовий апарат, електронний контрольний-касовий реєстратор, комп'ютерно-касова система тощо) або зареєстрованих у встановленому порядку розрахункових книжок.

На підприємствах самообслуговування й магазинах кулінарних виробів розрахунковий документ (касовий чек, розрахункова квитанція тощо) видається споживачеві після оплати вартості продукції готівкою. У закладах з обслуговуванням офіціантами оплата вартості продукції здійснюється споживачем безпосередньо офіціанту відповідно до рахунка, який виписується на бланку встановленої форми. Після розрахунку офіціантом споживачеві надається розрахунковий документ (касовий чек, розрахункова квитанція).

Інформування споживачів про асортимент продукції чи товарів на ПРГ здійснюється через меню та преїскурант.

У *меню* зазначається перелік страв, кулінарних, борошняних кондитерських, булочних виробів та напоїв власного виробництва, вихід і ціна однієї порції.

У *прейскуранті* зазначається перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, пива, тютюнових, кондитерських виробів та інших закупних товарів, маса, об'єм і ціна на відповідну одиницю продукту, крім того, для алкогольних напоїв – ємність пляшки, ціна за пляшку, за 50 та 100 мілілітрів.

Меню і прейскурант мають бути підписані керівником, бухгалтером (калькулятором) та матеріально-відповідальною особою (завідувач виробництва, бригадир, буфетник, бармен тощо) і скріплені печаткою суб'єкта господарської діяльності.

Поруч з основною діяльністю ПРГ можуть надаватися додаткові послуги (музичне обслуговування, забезпечення газетами, журналами, більярдом, чищення взуття, реалізація сувенірів тощо) перелік і вартість яких визначаються суб'єктом господарської діяльності та указуються в прейскуранті на послуги.

Згідно [4] питання організації бухгалтерського обліку у сфері ресторанного господарства вирішується власником або уповноваженим органом (посадовою особою) відповідно до [2] та установчих документів. ПРГ самостійно визначає облікову політику, форму бухгалтерського обліку, затверджує правила документообігу і технологію обробки облікової інформації, додаткову систему рахунків і реєстрів аналітичного обліку, об'єкти і періодичність проведення інвентаризації активів і зобов'язань. Малі підприємства самостійно обирають варіант ведення спрощеної форми бухгалтерського обліку: просту або з використанням реєстрів обліку майна малого підприємства.

1.2. Облік запасів в умовах підприємств ресторанного господарства

Методологічні засади формування у бухгалтерському обліку інформації про запаси підприємства і розкриття її у його фінансовій звітності визначає П(С)БО 9 «Запаси» [5] та Методичних рекомендацій [4]. Згідно до яких, запаси це активи, що утримуються для подальшого продажу за умов звичайної господарської діяльності; перебувають у процесі виробництва з метою подальшого продажу продукту виробництва; утримуються для споживання під час виробництва продукції, виконання робіт та надання послуг, а також управління підприємством.

На ПРГ значна частка запасів припадає на *покупні (супутні) товари* та *продовольчу сировину*, що використовується для приготування страв.

Відповідно до вимог [5] придбані товари, продовольча сировина або вироблені страви (кулінарні вироби) зараховуються на баланс підприємства за *первісною вартістю*. Такою вартістю запасів в ресторанному господарстві може бути;

- собівартість запасів (фактичні витрати), що придбані за плату;

- собівартість виготовлених власними силами запасів;

- справедлива вартість запасів, одержаних від засновників як внесок до статутного капіталу чи безоплатно або в результаті обміну на подібні за умови, що балансова вартість переданих запасів перевищує їх справедливу вартість одержаних запасів;

- балансова вартість переданих запасів, придбаних у результаті обміну на подібні.

Вартість придбаних (отриманих) запасів складається з таких фактичних витрат:

- сум, що сплачуються згідно з договором постачальнику (продавцю), за вирахуванням непрямих податків;

- сум ввізного мита;

- сум непрямих податків у зв'язку з придбанням запасів, які не відшкодовуються підприємству;

- транспортно-заготівельних витрат (затрати на заготівлю запасів, оплата тарифів (фрахту) за вантажно-розвантажувальні роботи і транспортування запасів усіма видами транспорту до місця їх використання, включаючи витрати зі страхування ризиків транспортування запасів);

- інших витрат, які безпосередньо пов'язані з придбанням запасів і доведенням їх до стану, в якому вони придатні для використання у запланованих цілях (прямі матеріальні витрати, прямі витрати на оплату праці, інші прямі витрати підприємства на доробку і поліпшення якісно-технічних характеристик запасів).

Не включаються в первісну вартість продовольчої сировини, покупних товарів та інших запасів:

- наднормативні збитки і нестачі запасів;

- витрати за користування позиками;

- витрати на збут;

– загальногосподарські й інші подібні витрати, що безпосередньо не пов'язані з придбанням і доставкою запасів і доведенням їх до стану, в якому вони придатні для використання в запланованих цілях.

Такі витрати належать до витрат того звітного періоду, в якому вони були здійснені.

Перелік витрат, які включаються в первісну вартість товарів чи продовольчої сировини, містить транспортно-заготівельні витрати (далі – ТЗВ), пов'язані з придбанням таких запасів. Облік ТЗВ може бути організований на підприємстві таким чином:

– ТЗВ або безпосередньо включатися в собівартість придбаних запасів при їхньому надходженні;

– ТЗВ загальною сумою відбиватися на окремому субрахунку рахунка обліку запасів з щомісячним розподілом між залишками запасів на кінець звітного періоду та запасами, що вибули у звітному періоді.

На дату балансу запаси товарів відображають в бухгалтерському обліку та звітності за найменшою з двох оцінок: **первісною вартістю** і **чистою вартістю реалізації** (якщо на дату балансу їх ціна знизилась або вони зіпсовані, застаріли, або іншим чином втратили первісно очікувану економічну вигоду). Купівельні товари та продовольча сировина на ПРГ обліковують у місцях зберігання в натурально-вартісному вираженні, а в бухгалтерії – у вартісному.

Облік покупних товарів на ПРГ згідно з [6] здійснюється на субрахунку 281 «Товари на складі», а продовольчої сировини може здійснюватися на субрахунку 201 «Сировина й матеріали» або на субрахунку 281 «Товари на складі». Про це зазначається підприємством в Наказі про облікову політику.

Отже, вартість відповідних запасів на ПРГ при їх оприбуткуванні може відображатися за одним з таких способів:

а) супутні товари обліковуються на субрахунку 281, а продовольча сировина на субрахунку 201;

б) супутні товари та продовольча сировина обліковуються на субрахунку 281.

Типова кореспонденція з відображення в обліку надходження товарів, продовольчої сировини чи інших запасів наведена в таблиці 1.3 та в раніше вивчених темах дисципліни «Облік у галузях економіки» [7].

Таблиця 1.3

Типові проведення з надходження купівельних товарів і продовольчої сировини
(далі – запаси)

№	Зміст господарської операції	Дебет	Кредит	Сума, грн
1	Внесення запасів до статутного фонду			
1.1	Отримані від засновника ПРГ запаси в якості внеску в статутний фонд	201, 281	46	5000
1.2	Відображений податковий кредит на вартість отриманих запасів (підприємства платники ПДВ)	641	46	1000
2	Придбання запасів у постачальника за передплатою			
2.1	Перерахована постачальнику передплата	371	311	6000
2.2	Відображена сума податкового кредиту з ПДВ	641	644	1000
2.3	Оприбутковані запаси, що були раніше оплачені	201, 281	631	5000
2.4	Відображені розрахунки з ПДВ	644	631	1000
2.5	Відображено взаємозалік заборгованостей	631	371	6000
3	Придбання запасів у постачальника з наступною оплатою			
3.1	Оприбутковані від постачальника запаси	201, 281	631	5000
3.2	Відображена сума податкового кредиту з ПДВ	641	631	1000
3.3	Перерахована постачальнику вартість запасів	631	311	6000
4	Придбання запасів підзвітною особою			
4.1	Видана підзвітній особі готівка з каси	372	301	6000
4.2	Оприбутковані запаси відповідно авансового звіту	201, 281	372	5000
4.3	Відображена сума податкового кредиту з ПДВ	641	372	1000
5	Безоплатне отримання запасів			
5.1	Оприбутковані за справедливою вартістю запаси, що отриманий без оплати	201, 281	745	6000
5.2	Списується вартість безоплатно отриманих запасів на фінансовий результат	745	793	6000

На продовольчу сировину та покупні товари, що поступили на ПРГ повинні бути відповідні документи, які умовно поділяють на документи:

– *першої групи*, що є підставою для оприбуткування й обліку відповідних запасів (накладні або товарно-транспортні накладні, супровідні документи описи, пакувальні ярлики і т.д.);

– *другої групи*, що підтверджують відповідність продуктів та товарів установленим нормам і стандартам (сертифікація харчової продукції за ISO тощо).

На підприємствах ресторанного господарства запаси купівельних товарів та продовольчої сировини зберігаються на *складах* або у *коморах*.

Вимоги щодо якості продовольчої сировини, купівельних товарів, харчових продуктів та напівфабрикатів, їх упаковки, маркування, транспортування, приймання, умов реалізації, строків придатності до споживання чи дат закінчення строків придатності до споживання, методів лабораторного контролю регламентуються законодавством України.

Зокрема, приймання по кількості та якості продовольчої сировини і товарів здійснюється відповідно до положень Інструкції № П-6 [8] та Інструкції № П-7 [9]. Якщо при прийманні запасів виявлені розбіжності між кількістю, зазначеною у супровідних документах та фактичною, чи при наявності невідповідності якості, таке приймання припиняється і складається акт приймання матеріалів за формою № М-7 [10]. Такий акт складається приймальною комісією в двох екземплярах, оскільки він потрібний як бухгалтерії для правильного оприбуткування запасів, так і як підстава для направлення претензії постачальнику. Якщо при прийманні ніяких розбіжностей не виявлено, то уповноважена особа підприємства-покупця розписується на супровідних документах, підтверджуючи тим самим, що претензій до постачальника немає.

Розглянемо на прикладі відображення в обліку ПРГ господарської ситуації з узгодження розбіжностей при прийомці супутніх товарів або продовольчої сировини.

Приклад 1. Ресторан «Імперія» придбав за передплатою у постачальника супутні товари на суму 3600 грн (у тому числі ПДВ). При прийомці товарів виявлена невідповідність за кількістю на суму 240 грн (у тому числі ПДВ). У результаті частина передоплати була повернута постачальником. Кореспонденція рахунків наведена в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Журнал господарських операцій (фрагмент) ресторану «Імперія»

Зміст господарської операції	Дебет	Кредит	Сума, грн
Перерахована передплата постачальнику	371	311	3600
Нараховано податковий кредит з ПДВ	641	644	600
Отримані за фактом супутні товари від постачальника	281	631	2800
Відображені розрахунки з ПДВ	644	631	560
Складено акт приймання супутніх товарів і пред'явлена претензія постачальнику	374	631	240
Зменшено податковий кредит на вартість недопоставлених супутніх товарів («червоне сторно»)	641	644	(40)
Повернута постачальником частина передплати за недопоставлені супутні товари	311	374	240
Взаємозалік заборгованостей	631	371	3600

Слід зазначити, що при прийманні продовольчої сировини чи товарів можуть утворюватися нестачі, щодо яких передбачені норми природного убутку при транспортуванні. Такі норми втрат установлені наказами № 88 [11] та № 339 [12]. В бухгалтерському обліку відповідну ситуацію відображають таким чином.

Приклад 2. Ресторан «Імперія» придбав за передплатою у постачальника 30 кг м'яса птиці за ціною 48 грн (в тому числі ПДВ) за 1 кг (без ПДВ 40 грн/кг). При прийманні виявлена нестача 1,2 кг м'яса, що визнана природним убутком. Кореспонденція рахунків наведена в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Журнал господарських операцій (фрагмент) ресторану «Імперія»

Зміст господарської операції	Дебет	Кредит	Сума, грн
1	2	3	4
Перерахована передплата постачальнику	371	311	1440
Нараховано податковий кредит з ПДВ	641	644	240
Оприбутковано за накладною м'яса птиці (за повною кількістю: 30кг x 40,00 грн/кг = 1200грн)	201, 281	631	1200

Продовження таблиці 1.5

1	2	3	4
Відображені розрахунки з ПДВ	644	631	240
Відображена нестача м'яса птиці при оприбуткуванні (1,2кг x 40,00 грн/кг = 48,00грн)	374	201, 281	48
Включена нестача в межах норм природного убутку в первинну вартість м'яса птиці	201, 281	374	48
Взаємозалік заборгованостей	631	371	1440

В результаті оприбуткування в комору ресторану «Імперія» фактично надійде не 30 кг м'яса птиці, а 28,8 кг за первинною вартістю 1200 грн. Зарахування природного убутку при оприбуткуванні м'яса вплине на первинну вартість 1 кг м'яса, яка складе не 40 грн/кг, а 41,67 грн/кг ($1200 : 28,8 = 41,67$ грн/кг).

У разі вибуття запасів з комори до структурних підрозділів (у виробництво, до буфетів, кіосків, кафе) їх оцінюють відповідно до методів, обумовлених ПБО 9 «Запаси» [5], а саме:

- ідентифікованої собівартості відповідної одиниці запасів;
- середньозваженої собівартості;
- собівартості перших за часом надходження запасів (ФІФО);
- нормативних затрат;
- ціни продажу.

Для документування операцій з руху запасів, зокрема товарів та продовольчої сировини, на ПРГ застосовуються типові форми, регламентовані [4, 10, 13].

У коморах матеріально відповідальні особи ведуть облік купівельних товарів та продовольчої сировини в натуральному вираженні за найменуванням, кількістю і обліковими цінами на *картках кількісно-сумового обліку* або в *товарній книзі комірника*. Картки (книги) кількісно-сумового обліку видаються матеріально відповідальним особам у бухгалтерії для ведення аналітичного обліку і після використання повертаються до бухгалтерії для зберігання. Записи до цих карток (книг) здійснюють матеріально відповідальні особи на підставі прибуткових і видаткових документів за кількістю.

Для оприбуткування вантажів, перевезених автомобільним транспортом, суб'єкт господарювання у сфері ресторанного бізнесу застосовує **товарно-транспортну накладну** (типова форма № 1-ТН). Підставою для списання товарно-матеріальних цінностей ПРГ, що здійснив їх відпуск, для оприбуткування їх підприємством-одержувачем і для дозволу на вивіз з території підприємства-постачальника, а також для їх складського, оперативного і бухгалтерського обліку є **накладна на відпуск товарно-матеріальних цінностей за формою № М-20** [13]. Прибутковим документом є також і **закупівельний акт**, який оформляється згідно з рекомендаціями [4].

Всі прибуткові та видаткові документи матеріально відповідальні особи здають до бухгалтерії разом з **товарним звітом**, зразок якого наведено в [4], в якому відображено рух товарів (продовольчої сировини) і тари в коморі за звітний період. Товарні звіти здаються до бухгалтерії щодня або не менше ніж один раз на три дні.

Товарний звіт складається у двох примірниках:

– перший примірник з документами, що додаються до нього, здається до бухгалтерії;

– другий залишається в матеріально відповідальній особі.

Обидва примірники підписуються матеріально відповідальною особою.

В умовах автоматизованого обліку прибуткові та видаткові документи, що свідчать про рух товарів (продовольчої сировини) в коморі, можуть здаватися до бухгалтерії за **реєстром**, на підставі якого складається товарний звіт на комп'ютері.

Правильність записів у картках (книгах) кількісно-сумового обліку контролюється бухгалтерією не менше ніж один раз на тиждень і підтверджується підписом працівника бухгалтерії у товарному звіті.

Після закінчення місяця або на дату інвентаризації за даними карток (книг) кількісно-сумового обліку складається **відомість про залишки товарів (продовольчої сировини) на складі (у коморі)**, правильність виведення залишків у якій перевіряється бухгалтерією і підтверджується підписом матеріально відповідальній особі. Загальна вартість товарів на кінець місяця (або на день інвентаризації) за цією відомістю звіряється з даними бухгалтерського обліку, відомість підписується матеріально відповідальною особою і бухгалтером підприємства. Відомості про залишки товарів (продовольчої сировини) на складі (у коморі) відкриваються на звітний період.

1.3. Ціноутворення та калькулювання собівартості страв на підприємствах ресторанного господарства

На підприємствах ресторанного господарства собівартість і кінцева продажна ціна страви розраховуються за допомогою *«Калькуляційної картки»*, форма якої наведена в додатку А. При цьому одиницею вимірювання обідньої продукції вважається одна страв. Продажна ціна на обідню продукцію визначається з розрахунку вартості сировини на 100 страв або на 10 кг гарніру чи соусу.

У калькуляційній картці відображається така основна інформація:

- порядковий номер картки;
- номер страви за Збірником рецептур страв та кулінарних виробів;
- найменування продуктів (продовольчої сировини);
- норма продовольчої сировини на 100 порцій страви (кг);
- облікова ціна 1 кг продовольчої сировини;
- загальна вартість набору продуктів на 100 порцій страви;
- продажна ціна однієї порції страви;
- вихід у готовому вигляді однієї страви у грамах.

Необхідно усвідомити, що норма продовольчої сировини для виготовлення конкретної страви в калькуляційній картці приймається за Збірниками рецептурних став та кулінарних виробів. При калькулюванні фірмової страви норми закладення продовольчої сировини визначаються та затверджуються безпосередньо на підприємстві. Вартість продовольчої сировини в калькуляції визначається за обліковою ціною: первісною вартістю або ціною продажу. Облікова ціна продовольчої сировини та купівельних товарів, рівень націнки і ціна продажу визначаються підприємством самостійно і обумовлюються в наказі про облікову політику підприємства.

Розрахована в калькуляційній картці продажна ціна страви зберігається до зміни компонентів у сировинному наборі або до зміни ціни на продовольчу сировину. Суб'єкти ресторанного господарства при користуванні Збірниками рецептур страв та кулінарних виробів мають право:

- заміняти (виключати) у рецептурах відсутні види продовольчої сировини та харчових продуктів (крім основних складників страви) або додатково включати їх у необхідних кількостях, не погіршуючи смакових властивостей страв (виробів), при цьому не допускати порушення Санітарних

правил, технологічного режиму виробництва продукції, погіршення споживних властивостей та якості страв (виробів). Зміни до рецептур в обов'язковому порядку вносяться в технологічні і калькуляційні карти;

– з урахуванням попиту споживачів змінювати норми відпускання страв (виробів), у тому числі соусів та гарнірів, там, де дозволяє технологія приготування.

ПРГ можуть самостійно розробляти та затверджувати фірмові страви та вироби з урахуванням вимог нормативно-правових актів.

Слід зазначити, що засоби вимірювальної техніки, що використовуються в ресторанному господарстві, повинні бути у справному стані та мати чіткий відбиток перевірного тавра і проходити перевірку в установленому законодавством порядку.

Розглянемо на прикладі (таблиця 1.6) особливості складання калькуляції страви «Бутерброд з сиром» за розкладкою № 3 «Збірника рецептур» [14] та визначення її реалізаційної ціни за різних методів оцінювання продовольчої сировини (первісна вартість або ціна продажу).

Таблиця 1.6

Калькулювання страви «Бутерброд з сиром» за різних методів оцінювання продовольчої сировини

Назва продукту	Норма витрат сировини (брутто), кг на 100 порцій	За первинною вартістю		За ціною продажу (націнка 75 %)	
		ціна, грн/кг	сума, грн	ціна, грн/кг	сума, грн
Сир голландський	2,1	180	378	378	794
Масло вершкове	0,5	150	75	315	157
Хліб	3	8	24	17	51
Загальна вартість набору продуктів на 100 страв	x	x	477	x	1002
Ціна продажу однієї страви (націнка 75%)	x	x	10,0	x	10,0
Вихід у готовому вигляді однієї страви (нетто), г	x	x	55,0	x	55,0

1.4. Облік виробництва та реалізації страв і купівельних товарів

На підприємствах ресторанного господарства реалізується продукція власного виробництва (виготовлені страви, кулінарні вироби тощо) та купівельні товари.

Синтетичний облік продовольчої сировини у виробництві згідно [6] ведуть на рахунку 23 «Виробництво». За дебетом рахунка 23 «Виробництво» відображають вартість продовольчої сировини, що надійшла у виробництво, а за кредитом – вартість сировини, що використана на виготовлення продукції власного виробництва, вартість поверненої сировини до комори, вартість нестачі сировини.

Дебетове сальдо рахунка 23 «Виробництво» показує вартість залишків продовольчої сировини, що не пройшла кулінарне оброблення, сировини в напівфабрикатах і готових виробів, які не реалізовані та знаходяться у виробництві. Тобто, на *рахунку 23* обліковці ПРГ відображають тільки *вартість сировинної складової*, що використовується у виробництві в процесі приготування страв.

Інші витрати, пов'язані з виготовленням страв (заробітна плата виробничого персоналу, нарахування на заробітну плату, амортизація обладнання, вартість енергетичних ресурсів тощо) та їх реалізацією відображають *на рахунку 93 «Витрати на збут»*, як і при реалізації товарів.

На ПРГ факт реалізації страв чи купівельних товарів в обліку відображають проведенням «дебет 301 – кредит 702» як і при обліку в роздрібній торгівлі, тільки собівартість реалізованих страв списується проведенням «дебет 902 – кредит 23».

Аналітичний облік купівельних товарів і продовольчої сировини ведуть щодо кожного виробництва та матеріально відповідальної особи.

Продовольчу сировину та купівельні товари на виробництві обліковують матеріально відповідальні особи підприємства ресторанного господарства: завідувач виробництва або бригада матеріально відповідальних осіб. До складу бригади можуть входити завідувач виробництва (шеф-кухар), його заступник, кухарі, помічник кухаря, роздавальниці, контролери-касири та інші працівники.

Кореспонденцію рахунків з обліку виробництва готових страв та їх реалізації наведено в таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Типові проведення з обліку виробництва та реалізації готових страв на підприємствах ресторанного господарства

№	Зміст господарської операції	Дебет	Кредит	Сума, грн
1	<i>Продовольча сировина обліковується за первісною вартістю</i>			
1.1	Передана з комори у виробництво продовольча сировина	23	201, 281	100
1.2	Відображено доход від реалізації страви (націнка 70%); $(100 \times 1,7 \times 1,2 = 204 \text{ грн})$	301	702	204
1.3	Нараховані податкові зобов'язання з ПДВ	702	641	34
1.4	Списується доход від реалізації страви на фінансовий результат	702	791	170
1.5	Відображена собівартість реалізованої страви	902	23	100
1.6	Списується собівартість реалізації на фінансовий результат	791	902	100
2	<i>Продовольча сировина обліковується за ціною продажу</i>			
2.1	Передана з комори у виробництво продовольча сировина за первісною вартістю	23	281	100
2.2	Нарахована торгова націнка (70%) при передачі продовольчої сировини у виробництво	23	285	104
2.3	Відображено доход від реалізації страви	301	702	204
2.4	Нараховані податкові зобов'язання з ПДВ	702	641	34
2.5	Списується доход від реалізації страви на фінансовий результат	702	791	170
2.6	Відображена собівартість реалізованої страви	902	23	100
2.7	Списується торгова націнка реалізованої страви («червоне сторно»)	23	285	(104)
2.8	Списується собівартість реалізації на фінансовий результат	791	902	100

Кореспонденцію рахунків з реалізації купівельних товарів на підприємствах ресторанного господарства наведено в таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Типові проведення з обліку реалізації купівельних товарів на підприємствах
ресторанного господарства

№	Зміст господарської операції	Дебет	Кредит	Сума, грн
1	Купівельні товари обліковуються за первісною вартістю			
1.1	Передані з комори в бар купівельні товари	282	281	150
1.2	Відображено доход від реалізації товарів (націнка 70%); $(150 \times 1,7 \times 1,2 = 306 \text{ грн})$	301	702	306
1.3	Нараховані податкові зобов'язання з ПДВ	702	641	51
1.4	Списується доход на фінансовий результат	702	791	255
1.5	Відображена собівартість реалізованих товарів	902	282	150
1.6	Списується собівартість реалізації на фінансовий результат	791	902	150
2	Купівельні товари обліковуються за ціною продажу			
2.1	Передані з комори в бар купівельні товари	282	281	150
2.2	Нарахована торгова націнка на передані товари $((150 \times 1,7 \times 1,2) - 150 = 156 \text{ грн})$	282	285	156
2.3	Відображено доход від реалізації товарів	301	702	306
2.4	Нараховані податкові зобов'язання з ПДВ	702	641	51
2.5	Списується доход на фінансовий результат	702	791	255
2.6	Відображена собівартість реалізованих товарів	902	282	150
2.7	Списується торгова націнка реалізованого товару («червоне сторно»)	282	285	(156)
2.8	Списується собівартість реалізації на фінансовий результат	791	902	150

Слід зазначити, що облік купівельних товарів і продовольчої сировини у виробництві ведуть за цінами продажу в грошовому вираженні (за сумою) щодо кожної матеріально відповідальної особи. Товари і сировину оприбутковують матеріально відповідальні особи за масою бруто (масою необробленої сировини), напівфабрикати – за масою нетто.

Організація документування в процесі виробництва страв та реалізації купівельних товарів на ПРГ згідно з [4] здійснюється таким чином.

Продовольчу сировину оприбутковуюють на підставі **накладної на відпуск товарів** з комори, **товарно-транспортної накладної** та інших документів. Оприбуткування здійснюють за кількістю і вартістю. Облік продовольчої сировини на виробництві ведеться матеріально відповідальними особами у вартісному вираженні.

Добова потреба в продовольчій сировині визначається на підставі **плану-меню** (план роботи кухні на наступний робочий день), який є підставою для складання меню для споживачів і вимоги до комори на одержання сировини. В плані-меню вказується найменування та номер блюда за Збірником рецептур, характеристика блюд та гарнірів, кількість блюд, що плануються до випуску на наступний день. Розробляється такий документ наприкінці робочого дня завідувачим виробництва (шеф-кухарем) з урахуванням фактичної наявності сировини, виробничих можливостей, попиту покупців.

Страви з кухні відпускаються споживачам за умови наявності **касових чеків, жетонів, талонів-абонементів**, що підтверджують оплату виробів. За одним касовим чеком (талоном, абонементом) можна відпустити декілька страв (скомплектованих обідів). Касові чеки в момент їх приймання в роздавальні від відвідувачів і офіціантів сортують за видами страв і використовують для складання акта про реалізацію готових виробів кухні за готівку.

Акт про реалізацію і відпуск виробів кухні використовується на ПРГ, де форма розрахунку зі споживачами дозволяє одержати дані про реалізацію виробів кухні за найменуваннями, кількістю та їх вартістю. Реалізовані й відпущені вироби кухні групуються в акті за найменуваннями виробів, які реалізовані за готівку та відпущені структурним підрозділам. Акт про реалізацію і відпуск виробів кухні складається завідувачем виробництва і є додатком до **звіту завідувача про рух продуктів на кухні**.

Якщо форма розрахунків із споживачами не дозволяє одержати дані про реалізацію виробів кухні за найменуваннями, кількістю та їх вартістю, то в закладах (на підприємствах) громадського харчування використовують **акт про продаж і відпуск виробів кухні**.

Відпуск готових виробів у роздавальню, якщо вона відокремлена від основного виробництва, оформлюють **денними забірними листами**. Такий документ використовується для оформлення відпуску виробів кухні в буфети, дрібнороздрібну торговельну мережу. Денні забірні листи на підприємствах ресторанного господарювання оформлюються у двох

примірниках щодня окремо на кожну матеріально відповідальну особу. Бланки забірних листів нумеруються і видаються в бухгалтерії кожній матеріально відповідальній особі після того, як вона ставить особистий підпис у спеціальному журналі. Після закінчення робочого дня на кухні підбиваються підсумки натуральних показників і визначається вартість відпущеної продукції за кожним забірним листом. У забірному листі також відображається повернення нереалізованої продукції на виробництво.

Матеріально відповідальні особи дрібнороздрібної торговельної мережі після реалізації першої партії готових виробів повинні здати виручку до каси підприємства за **прибутковим ордером** (форма № КО – 1), в якому зазначається номер денного забірної листа.

Відпуск готових виробів іншим підприємствам оформлюється **накладними на відпуск товарно-матеріальних цінностей** (форма № М – 20).

Перші примірники денних забірних листів і накладних матеріально відповідальні особи буфетів та іншої торговельної мережі здають разом з товарним звітом до бухгалтерії підприємства, а другі примірники здають завідувачі виробництва разом зі **звітом про рух продуктів по кухні**.

У разі коли обслуговують ювілейні свята, банкети та інші спеціальні замовлення, відпуск готових виробів оформлюють випискою **замовлення-рахунка за окремим меню**.

Відпуск страв на харчування працівників ПРГ здійснюється відповідно до **меню на відпуск продуктів працівникам підприємства** із зазначенням загальної кількості страв і згідно з кількістю працюючих у цей день. Цю форму використовують і для відображення реалізації страв за абонементом.

Щодня завідувач виробництва звітує перед бухгалтерією за реалізовану продукцію і відпущені товари та витрачання продовольчої сировини на виробництві. **Звіт про рух продуктів і тари по кухні** складається у двох примірниках. Перший примірник з прибутковими і видатковими документами, що додаються до нього, подається до бухгалтерії. На другому примірнику, що залишається у матеріально відповідальній особі, бухгалтер, який прийняв звіт, ставить підпис. До звіту також додається план-меню і один примірник меню.

Прибуткова частина звіту заповнюється згідно з даними прибуткових документів на одержання купівельних товарів і продовольчої сировини з комори, а також від постачальників за обліковими цінами виробництва. Видаткова частина звіту заповнюється згідно з даними документів про відпуск і

реалізацію готових виробів: актами про реалізацію за готівку, денними забірними листами, меню на відпуск харчування за безготівковим розрахунком, актами на псування, накладними на повернення товарів до комори та іншими первинними документами.

Акт про реалізацію і відпуск виробів кухні за готівку містить інформацію щодо обсягів реалізації за готівку за видами. Загальна сума реалізованої продукції у звіті повинна збігатися з показниками реалізації в касовому апараті.

У меню на відпуск харчування за безготівковим розрахунком вказується вартість реалізованої продукції в цінах реалізації. У накладних, забірних листах відпуск готової продукції підрозділам підприємства відображають за цінами продажу і в облікових цінах виробництва, з якого відпущено продукцію.

Оприбуткування товарів і сировини, а також списання реалізованих готових виробів з-під звіту матеріально відповідальних осіб здійснюється за обліковими цінами сировини. Облікові ціни сировини проставляються в калькуляційних картах. Відповідно до облікових цін контролюється списання вартості використаної сировини у виробництві. Якщо облікові ціни комори і виробництва не збігаються, то при надходженні продовольчої сировини у виробництво в накладній зазначають обидва види облікових цін і вартість сировини за ними.

1.5. Завдання для самоперевірки

1.5.1. Контрольні запитання

1. Які нормативні документи регламентують організацію обліку запасів у ресторанному господарстві?
2. Охарактеризуйте особливості виробничо-торгової діяльності у сфері ресторанного господарювання.
3. Охарактеризуйте особливості документального оформлення приймання купівельних товарів і продовольчої сировини ПРГ.
4. Наведіть приклади бухгалтерських проведень з обліку виробництва та реалізації страв за різних методах оцінки продовольчої сировини в коморі.
5. Які основні завдання організації обліку продовольчої сировини та купівельних товарів?
6. Яким чином організувати аналітичний облік запасів? Як ведеться первинний облік запасів?

7. Який порядок формування первісної вартості продовольчої сировини та купівельних товарів?
8. Які витрати не включаються до первинної вартості запасів?
9. Які методи оцінки запасів використовують при їх вибутті на ПРГ?
10. Як здійснюють облік транспортно-заготівельних витрат?
11. Які рахунки використовують на ПРГ для обліку придбаних продовольчої сировини і купівельних товарів?
12. Яка інформація щодо продовольчої сировини та купівельних товарів повинна бути зазначена в наказі про облікову політику ПРГ?
13. Якими документами оформлюють рух продовольчої сировини при виробництві страв?
14. Як слід оцінювати готову продукцію ПРГ — за собівартістю чи за продажними цінами?
15. Визначте особливості калькулювання страв?
16. Наведіть проведення з обліку процесу виробництва та реалізації страв на підприємствах ресторанного господарства.
17. Якими документами оформлюють рух товарів та готової продукції у буфетах?
18. Який порядок ціноутворення товарів в роздрібній мережі ресторанного господарства?
19. Які рахунки використовують для обліку списання реалізованих товарів, використаних для приготування страв?
20. Як розраховують торгову націнку, що приходить на реалізовані супутні товари?

1.5.2. Практичні завдання

Завдання 1.1. Навести бухгалтерські проведення до господарської ситуації.

Кафе за передплатою придбало у постачальника супутні товари у кількості 20 одиниць на суму 540 грн. (у т.ч. ПДВ). При прийомі товарів виявлена нестача у кількості 4 одиниць. У результаті, постачальник визнав вину та повернув кошти.

Завдання 1.2. Навести бухгалтерські проведення до господарської ситуації.

Підприємство ресторанного господарства видало підзвітній особі 300 грн. для придбання в магазині продуктів харчування. Вартість продуктів склала 240 грн.(в т.ч. ПДВ). Облік продуктів на складі ведеться за цінами придбання. Підзвітна особа за результатами авансового звіту повернула невикористані кошти.

Завдання 1.3. Навести бухгалтерські проведення до господарської ситуації. Визначити первинну собівартість одиниці товару та ціну його реалізації.

Ресторан отримав 240 одиниць товару від постачальника на суму 9000 грн. (в т.ч. ПДВ). Товари оприбутковані, при цьому витрати на їх доставку від постачальника склали 420 грн. (в т.ч. ПДВ). Кредиторську заборгованість погашено. Всі товари були реалізовані через бар з націнкою 125% (метод ціни продажу).

Завдання 1.4. Навести бухгалтерські проведення до господарської ситуації.

Кафе за умови передплати придбало у постачальника супутні товари загальною вартістю 9000 грн. (в т.ч. ПДВ). Транспортно-заготівельні витрати склали 180 грн. (в т.ч. ПДВ). При оприбуткуванні товарів виявлені надлишки на суму 240 грн. (в т.ч. ПДВ). За взаємною згодою з постачальником кафе їх оприбуткувало, кредиторську заборгованість погашено. Супутні товари реалізовані з націнкою 70% (застосований метод ціни продажу).

Завдання 1.5. Навести бухгалтерські проведення до господарської ситуації.

ТОВ «Троянда» (власник ресторану) з наступною оплатою придбало у постачальника 80кг риби за ціною 63грн/кг (в т.ч. ПДВ). Послуги АТП з транспортування склали 120грн (в т.ч. ПДВ). При прийомці риби була виявлена нестача у 1,3 кг, яка була визнана як природний убуток. У звітному періоді 56 кг риби було використано для виготовлення фірмової страви.

Завдання 1.6. Підприємство ресторанного господарства (ПРГ) отримало від замовника банкету передплату в сумі 18000 грн (в т.ч. ПДВ). Собівартість реалізованих страв та супутніх товарів (визначена методом ціни продажу) склала 10000 грн. Відобразити в обліку ПРГ операції з обслуговування банкету.

Завдання 1.7. Для страви «Суп-локшина» (таблиця 1.9) за розкладкою № 235 «Збірника рецептур» [14] з виходом однієї порції у готовому вигляді –

350г та націнкою при її реалізації – 65%, скласти калькуляційні картки за різних умов:

а) списання продовольчої сировини здійснюється за методом ФІФО (списується за первісною собівартістю);

б) списання продовольчої сировини здійснюється за методом ціни продажу (списання за цінами реалізації).

Таблиця 1.9

Вихідні дані

Назва продукту	Норма витрат, кг (на 100 порцій)	Вартість без ПДВ*, грн/кг
Локшина	4,0	12,37
Морква	2,8	6,10
Цибуля ріпчаста	1,2	7,25
Олія рослинна	1,0	24,00
Бульйон	45,0	3,60
Окорока курячі	9,1	50,00
Зелень	0,3	90,40
Сіль	0,4	2,20

Примітка*: вартість продуктів може змінюватися.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 24.07.2002р. зі змін. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.
2. Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» № 996 – XIV від 16.07.1999 р., зі змін. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/996-14>.
3. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. - [Чинний від 2004-07-01]. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>.
4. Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами, затверджені наказом Міністерства економіки України № 157 від 17.06.2003р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0157569-03>.
5. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 9 «Запаси» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0751-99>.
6. Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджена наказом Міністерства фінансів України № 291 від 30.11.1999 р. із змін. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=z0893-99>.
7. Білова О.С. Бухгалтерський облік у галузях народного господарства: Навч. посібник / О.С. Білова, І.С. Білова, О.Л. Єр'оміна та ін. – Дніпропетровськ: НМетАУ, 2007. – 56 с.
8. Інструкція про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю, затверджена постановою Держарбітражу СРСР № П-6 від 15.06.1965 р. із змін. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/va006400-65>.
9. Інструкція про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за якістю, затверджена

- постановою Держарбітражу СРСР № П-7 від 25.04.1966 р. із змін. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/va007400-66>.
10. Про затвердження типових форм первинних облікових документів з обліку сировини та матеріалів, затверджені наказом Міністерства статистики України № 193 від 21.06.1996 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0193202-96>.
11. Про затвердження норм природного убутку продовольчих товарів у торгівлі та інструкцій з їх застосування, затверджено наказом Міністерства торгівлі СРСР № 88 від 02.04.1987р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v0088400-87>.
12. Про норми природного убутку і відходів продовольчих товарів у торгівлі, затверджені наказом Міністерства торгівлі СРСР № 339 від 29.12.1984р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v0339400-84>.
13. Інструкція про порядок виготовлення, зберігання і застосування типових форм первинного обліку № КО-1 і № М-20, затверджена наказом Державного комітету статистики України № 263 від 27.07.1998 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/z0508-98>.
14. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К. 2005. – 848с.
15. Данків Й.Я. Бухгалтерський облік у галузях економіки: Навч. посібник / Й.Я. Данків, М.Р. Лучко, М.Я. Остапук. – К.: Знання-Прес, 2003. – 206 с.
16. Лень В.С. Бухгалтерський облік у галузях економіки: Навч. посібник / В.С. Лень, В.В. Гливенко. – К.: Знання-Прес, 2005. – 491 с.
17. Кузнецов В. Все об учете и организации общественного питания / В. Кузнецов. — Х.: Фактор, 2006. — 298 с.
18. Максимова В.Ф. Облік у галузях економіки: Навч. посібник / В.Ф. Максимова, З.В. Козіна, Л.М. Стиренко та ін. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 496 с.
19. Нападовська Л.В. Облік на підприємствах торгівлі та ресторанного господарства: Навч. посібник / Л.В. Нападовська, А.В. Алексеєва,

О.А. Бакурова та ін. – К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2006. – 378 с.
[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-55/ua/>

20. Нестеренко М. Облік за торговельним методом / М. Нестеренко // Податки та бухгалтерський облік. – № 48. – 2017. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://i.factor.ua/ukr/journals/nibu/2017/june/issue-48/article-28154.html>

21. Ткаченко Н.М. Бухгалтерський фінансовий облік, оподаткування і звітність: Підручник / Н.М. Ткаченко. – 6-е вид. допов. і перероб. – К.: Алерта, 2013. – 982 с.

22. Бухгалтер 911 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://buhgalter911.com/>

23. Бухгалтер 24 – Інформаційний бізнес портал. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.buh24.com.ua/>

Також рекомендується регулярно ознайомлюватись з матеріалами періодичних видань для бухгалтерів-практиків: «Все про бухгалтерський облік»; «Баланс-бюджет»; «Податки та бухгалтерський облік»; «Дебет-Кредит» та ін.

Додаток А
Бланк «Калькуляційної карти»

Код за ЗКУД

0903102

Заклад (підприємство) _____

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТА № _____
"___" _____ 200_ р.

Найменування страви _____

Номер за збірником рецептур ____

№ п/п	Порядковий номер калькуляції і дата її затвердження	№ 1 "___" _____ 20__ р.			№ 2 "___" _____ 20__ р.			№ 3 "___" _____ 20__ р.			№ 4 "___" _____ 20__ р.			№ 5 "___" _____ 20__ р.		
		норма	ціна	сума	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума
	Найменування продуктів															
	Загальна вартість набору продуктів на 100 страв															
	Ціна продажу однієї страви															
	Вихід у готовому вигляді однієї страви, г															
	Завідувач виробництва															
	Калькуляцію склав															
	ЗАТВЕРДЖУЮ Керівник закладу (підприємства)															

Навчальне видання

Распопова Юлія Олександрівна
Безгодкова Аліна Олександрівна

Облік у галузях економіки.
Особливості обліку на підприємствах ресторанного господарства

Навчальний посібник

Тем. план 2018, поз. 165

Підписано до друку 07.11.2018. Формат 60x84 1/16. Папір друк. Друк плоский.
Облік.-вид. арк. 2,0. Умов. друк. арк. 1,97. Замовлення № 275.

Національна металургійна академія України
49600, м. Дніпро, пр. Гагаріна, 4

Редакційно-видавничий відділ НМетАУ