

УДК 336.6

Е.В. Шаповал

Г.М. Гоголишвили

УЧЕТ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ФОРМЕННОЙ ОДЕЖДЫ В ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ

Аннотация. В статье исследуются вопросы учета услуг общественного питания и форменной одежды на предприятиях гостиничного сектора. В настоящее время сфера общественного питания, как одна из самых динамично развивающихся в российской экономике отраслей сферы услуг, имеет свои особенности, так же, как и учет форменной одежды, при соблюдении требований законодательства о защите прав потребителей, в ведении бухгалтерского учета и налогообложения, в организации хозяйственной деятельности, при учете доходов и расходов на предприятиях гостиничного типа. При учете этих услуг очень важно учитывать все тонкости, связанные с государственным регулированием в этой сфере.

Ключевые слова: гостиничная индустрия, гостиничные услуги, общественное питание, учет услуг, выручка, прибыль.

Elena Shapoval

Giorgiy Gogolishvili

ACCOUNTING SERVICES CATERING AND UNIFORMS IN THE HOTEL INDUSTRY

Annotation. This article explores the issues keeping the catering services and uniforms to companies hospitality sector. Currently, the scope of public power, as one of the fastest growing industries in the Russian service sector has its own characteristics, as well as accounting and uniforms, subject to many legislation on consumer protection, in bookkeeping and taxation, the organization of economic activity, taking into account the income and expenses at the enterprises of hotel type. When accounting for these services is very important to consider all the details related to the state regulation in this sphere.

Keywords: hotel industry, hotel services, catering, accounting services, revenue, profit.

Основной проблемой при учете услуг общественного питания и форменной одежды являются особенности и тонкости взаимодействия между законом о бухгалтерском учете и Налоговым кодексом Российской Федерации. В настоящее время гостиничная индустрия очень быстро развивается. Положение гостиницы на рынке определяется за счет ценовых, качественных и других особенностей и преимуществ ее продукта против аналогичных продуктов своих конкурентов.

Активизация экономической деятельности предприятий гостиничного сектора на потребительском рынке и их стремление к росту доходов и увеличению прибыли ставит их в один ряд с другими коммерческими структурами. Однако предприятия гостиничного сектора имеют специфические особенности организации своей производственно-хозяйственной деятельности и ее конечных результатов [5]. Сфера гостиничных услуг как сфера предпринимательской деятельности обладает следующим важным свойством: внешнее содержание услуги может быть определенным образом материализовано, однако внутреннее содержание услуги всегда является нематериальным, а потому индивидуальным и неповторимым [2]. Для управления качеством гостиничных услуг ведется классификация гостиничных предприятий по уровню комфорта, составляющим которой являются [3]: состояние номерного фонда, состояние инвентаря, мебели и т.д.; состояние и наличие предприятий питания; состояние здания гостиницы, обустройство прилегающей к гостинице территорий; состояние информационного обеспечения и технического оснащения; состояние обеспечения дополнительных платных и бесплатных услуг; состояние персонала.

Существует четыре самых распространенных системы классификации гостиниц по уровню комфорта [3]: система “Звезд” – европейская система, которая была основана во Франции. Суть этой системы заключается в делении гостиниц на категории от 1 до 5 звезд; система букв – греческая система, которая делит гостиницы на категории от А до D; система корон, созданная в Великобритании; индийская система. В разных государствах есть разные понимания классификации гостиниц по уров-

ню комфорта, это обстоятельство, а также исторические, культурные, национальные традиции и ряд других факторов, мешают введению в мире единой классификации гостиниц. Также следует отметить, что в каждой стране существует два подхода к оценке соответствия гостиницы к определенному уровню. Первый подход подразумевает, что контролем и оценкой уровня занимаются государственные органы, а при втором подходе такой оценкой и контролем занимаются профессиональные союзы и объединения [3].

В условиях рыночной экономики, особенно в гостиничном деле, большое внимание уделяется количеству и качеству обслуживания, поскольку гостиницы, которые не уделяют внимание постоянному повышению качества и количества гостиничных услуг, обречены на банкротство. Поэтому большинство гостиниц имеют собственные рестораны. Но стоит учитывать и тот факт, что инвестиции в модернизацию гостиниц и в постоянное повышение качества услуг оправданы только в том случае, если это повысит спрос среди потребителей (гостей).

В ресторанах есть особый порядок формирования цены услуг: к прямым затратам относится только стоимость сырья, все остальные затраты – косвенные, которые отражаются в торговой наценке. В бухгалтерском учете на счетах производственных затрат отражается только стоимость продуктов питания и товаров, используемых для изготовления готовых блюд, остальные расходы учитываются в составе издержек обращения на счете 44 «Расходы на продажу». Производственные затраты, по мере приготовления блюд, списываются в дебет 41-1 счета «Товары из кухни», т.е. на этом счете сформируется стоимость товаров в разрезе стоимости потраченного сырья [4].

В ресторанах, которые находятся при гостиницах, исчисление цены на реализацию каждого блюда, так же, как и в ресторанном бизнесе в целом, происходит с помощью калькуляционных карточек следующим образом: по сборнику рецептов в калькуляционную карточку вносят перечень и количество продуктов и сырья, которые необходимы для приготовления этого блюда, по нормам брутто на 10 кг или на 100 порций. Также в калькуляционную карточку вносят учетную продажную цену за 1 кг каждого компонента. Для определения набора сырья для конкретного блюда используется сборник рецептов, в котором на каждое блюдо установлено [4]: наименование продуктов, из которых готовится блюдо (порция); норма вложения сырья по весу брутто; норма вложения по весу нетто; норма выхода – вес отдельной порции (блюда) в целом.

Гостиница вправе выбирать, куда относить выручку от оказания услуг общественного питания. Есть два варианта: либо отнести ее к доходам от обычных видов деятельности, либо к прочим доходам. Важно прописать в учетной политике, какой из этих видов учета доходов будет использовать гостиница. Большинство предпочитают учитывать выручку от оказания услуг общественного питания в прочие доходы, потому что такое разделение доходов лучше показывает рентабельность как основного вида деятельности гостиницы, каковым считается оказание услуг по предоставлению номеров для проживания, так и дополнительных услуг. В целях бухгалтерского учета в гостинице, затраты, которые связаны с производством продукции в ресторане, можно учитывать по-разному [1]: стоимость израсходованного сырья можно учитывать на 20-ом счете «Основное производство», все остальные затраты же на счете 44 «Расходы на продажу», а по второму варианту все затраты, связанные с производством, учитываются на счете 20 «Основное производство». Гостиница должна прописать в учетной политике, какой из этих двух вариантов учета затрат будет использовать.

Обычно гостиница в стоимость номера включает завтрак. В таком случае, в независимости от того, воспользовался гость завтраком или нет, он не предоставляется как дополнительная услуга и его стоимость не возвращается гостю. Это означает, что гостиница включает доход от завтрака в выручку от оказания гостиничных услуг. Если гостиница не включает завтрак в стоимость номера и предоставляет его как дополнительную услугу, то создается учет посещений постояльцев ресторана. Если гость воспользовался завтраком и соответственно оплатил его, такого рода доход включается в про-

чие доходы. В случае, если гость оплатил завтрак и не воспользовался услугой, надо будет отразить аванс на сумму не оказанной гостю услуги. Если же гость не воспользуется этой услугой при въезде или на протяжении трех лет, то по истечении этого времени гостиница внесет сумму аванса, у которого истек срок исковой давности, в прочие доходы, как кредиторскую задолженность [6].

Большая часть персонала гостиницы должна носить униформу в соответствии с системой классификации гостиниц. Форменная одежда, независимо от срока службы и стоимости, в бухгалтерском учете включается в состав материальных запасов. Специально для учета форменной одежды к счету 10 «Материалы» открывают субсчета, к примеру «Форменная одежда в эксплуатации» и т.д. Стоимость выданной персоналу форменной одежды гостиница может включать в расходы на оплату труда. Гостиница может предоставить персоналу форменную одежду [1]: в качестве использования только на работе, в таком случае гостиница оставляет за собой право собственности на эту форменную одежду или в качестве постоянного личного пользования. В этом случае право собственности на форменную одежду переходит к персоналу. На практике работает первый вариант, когда форменная одежда остается в собственности гостиницы и не передается в личное пользование персоналу гостиницы.

Сотрудник может использовать форменную одежду при исполнении служебных обязанностей только в рабочее время, вне рабочего времени он должен хранить ее в гостинице и по окончании срока пользования обязан вернуть форму на склад. Сотрудник должен сдать свою форменную одежду на склад и в других случаях, например, когда его увольняют с работы, или переводят на другую должность, на которой эта форменная одежда не предусмотрена. Гостиница также может передать форменную одежду в личное пользование персоналу без какой-либо дополнительной оплаты, тогда гостиница со стоимости безвозмездно переданного имущества должна исчислить НДС (Налог на добавленную стоимость). В этом случае для целей исчисления налога на прибыль стоимость безвозмездно переданной персоналу гостиницы форменной одежды, а также расходы, которые были связаны с его передачей, не будут учитываться в составе материальных расходов [6].

Выдача персоналу форменной одежды предусмотрена законодательством, поэтому такие расходы можно учитывать при исчислении налога на прибыль. Налоговый кодекс Российской Федерации прямых норм для учета расходов, связанных с выдачей форменной одежды персоналу гостиницы, не содержит, поэтому стоимость выдаваемой форменной одежды гостиница может включить в расходы, которые уменьшают налогооблагаемую базу для исчисления налога на прибыль. Важно отметить, что стоимость форменной одежды, как правило, не превышает 100 000 руб., поэтому она не признается амортизируемым имуществом независимо от срока службы и включается в расходы в полной сумме [6].

В случае если форменная одежда не предусмотрена законодательством и выдается по инициативе гостиницы, то учет таких расходов при исчислении налога на прибыль будет намного проблематичнее, поскольку она должна быть оформлена внутренним приказом гостиницы, которая должна содержать информацию о круге людей, которым она выдается, о порядке ее выдачи и т.д. Затраты на передаваемую в личное пользование персоналу форменную одежду гостиница может включить в расходы на оплату труда, если ее передача предусмотрена законодательством, коллективным соглашением или договором. В случае если такая передача не предусмотрена законодательством, коллективным соглашением или договором, и форменная одежда выдается персоналу бесплатно по инициативе гостиницы, то тогда такие затраты не учитываются при исчислении налога на прибыль [6].

В целом учет услуг общественного питания и форменной одежды на предприятиях гостиничного типа может быть разнообразным, и предприятие может самостоятельно выбрать способы учета услуг в этих пунктах и соответственно зафиксировать их в учетной политике.

Библиографический список

1. Куркина, К. А. Гостиничный бизнес. Особенности бухгалтерского учета и налогообложения / К. А. Куркина. – М., 2006.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа : Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения : 28.07.2016).
3. Планирование деятельности гостиничных предприятий // Учебно-методические указания. – М., 2007.
4. Роглев, Х. Й. Основы гостиничного менеджмента / Х. Й. Роглев. – Красноярск : Кондор, 2009. – 408 с.
5. Соснаускене, О. И. Общественное питание. Организация, учет и налогообложение / О. И. Соснаускене – М. : Юстицинформ, 2005.
6. Финансовый менеджмент гостиничных предприятий // Учебно-методические указания. – М., 2007.