

## **Особенности расчета налогов, надбавок, наценок на предприятиях общественного питания**

Предприятия общественного питания - отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей.

В Украине общественное питание должно получить значительное развитие и являться одной из наиболее совершенных форм организации потребления, обусловленной рыночными отношениями с широкой сетью хорошо оборудованных столовых, ресторанов, чайных, буфетов, кафе, шашлычных, сосисочных, пельменных с высоким качеством приготавливаемых блюд, расширением их ассортимента и повышением культуры обслуживания потребителей.

Организация общественного питания дает возможность наиболее правильно и экономно по сравнению с домашним хозяйством использовать продовольственные ресурсы, пищевые отходы, экономить топливо, электроэнергию и значительно облегчить домашний труд любой хозяйки. Значительную роль играет общественное питание в организации лечебного питания, питания студентов, учащихся, работающих коллективов, в благотворительных целях. Общественное питание является одним из факторов повышения материального благосостояния многих жителей Украины.

Предприятия общественного питания различаются между собой по объему хозяйственной деятельности, степени механизации и соотношению функций производства и торговли. Так, в столовых, ресторанах, фабриках-кухнях пища готовится и реализуется, т.е. совмещаются функции производства и торговли. Буфеты же в основном являются исключительно торговыми предприятиями.

Предприятия общественного питания оснащены различным механическим тепловым оборудованием, а также оборудованием торговых помещений. На предприятиях общественного питания осуществляются:

холодная (первичная) обработка сырья, тепловая (вторичная) - собственно приготовление пищи, отправка в пункты непосредственного потребления и оформление ее до полной готовности к употреблению.

Холодная обработка производится механически и включает следующие операции: мойку сырья (моечные машины и ванны); сортировку (калибровочные машины); очистку овощей от кожуры и рыбы от чешуи (картофелечистки, рыбочистки); нарезание (овощерезки, мясорубки, куттера, хлебрезки, колбасорезки); измельчение (протирочные машины, кофемолки, мельницы и машины для тонкого измельчения вареных овощей); перемешивание (фаршемешалки, тестомесильные, взбивальные машины); формовку котлет и пельменей; разрыхление кусков мяса (рыхлители); деление теста, масла на порции (тестоделители и маслоделители).

Тепловая аппаратура подразделяется по источникам тепла на электротепловую, газовую, пароварочную и огневую; по технологическому назначению - на варочную и жарочную. К варочной аппаратуре относятся

открытые и закрытые пище- варочные котлы, автоклавы, вакуумаппараты, пароварочные шкафы, кофеварки, соковарки, кипятильники; к жароч- ной - плиты, сковороды, фритюрницы, жаровни, жарочные и пекарные шкафы. Тепловая обработка производится как традиционными способами (поверхностный нагрев путем "переноса" тепла), так и с использованием интенсифицированных методов, которые позволяют повысить коэффициент теплопередачи. К такому оборудованию относятся различные аппараты с инфракрасным и комбинированным нагревом, с принудительной циркуляцией горячего воздуха, варочные и паровые аппараты, функционирующие при высоких температурах и давлениях, печи, обогреваемые парами высокотемпературных органических промежуточных теплоносителей. Для сохранения готовой пищи в горячем состоянии используют тепловые шкафы (мармиты), низкие электроплиты, электростойки, термосы.

Помимо технологического оборудования, существует оборудование торговых и складских помещений и цехов (включая холодильную технику), посудомоечные машины, оборудование для уборки помещений и др.

Отправным моментом в деятельности предприятия общественного питания является цена, по которой предприятие приобретает сырье, товары у предприятия-поставщика.

В соответствии с постановлением Кабинета Министров Украины № 1548 от 26.12.96 г. по большинству товарных групп, а в предприятиях общественного питания - в целом на их продукцию и покупные товары действует свободное ценообразование.

Предприятия общественного питания ежедневно, накануне дня приготовления пищи, составляют план выпуска готовых изделий, называемый планом-меню (см. таблицу 1), который является ежедневной производственной программой работы кухни. При составлении плана-меню учитывают наличие и возможность получения соответствующих продуктов и необходимость разнообразия блюд в соответствии со спросом потребителей (см. таблицу 1).

План-меню, утвержденный директором (зав. столовой) предприятия, не позднее 15 часов накануне дня приготовления пищи передается в бухгалтерию предприятия для выписки требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой в производство ОПРЕДЕЛЕНИЯ продажных цен на подлежащие изготовлению блюда.

В ресторанах отпуск продуктов из кладовой на производство (кухню) может производиться по мере надобности без составления специального расчета расходов продуктов в пределах однодневного запаса продуктов на кухне.

*Таблица 1*

НА 25 МАЯ 1998 Г.

№ блюда по сборнику раскладок	Наименование блюда	Количество блюд	Краткая характеристика блюда и гарнира
	<b>Закуски</b>		
69	Сельдь с гарниром	35	гарнир № 609
3	Бутерброды с колбасой буковинской и т.д.	40	
	<b>Первые блюда</b>		
95	Борщ с мясом	60	
119	Рассольник с мясом и т.д.	80	
	<b>Вторые блюда</b>		
689	Котлеты мясные с картофелем и т.д.	140	гарнир № 556, соус № 611
	<b>Сладкие блюда</b>		
	Кисель вишневый и т.д.	100	
		Зав. производством	_____
		План-меню утверждаю:	
		Директор (зав. Столовой)	-----

Товары, реализуемые предприятиями общественного питания, в зависимости от порядка установления на них продажных цен могут быть разделены следующим образом:

1) товары, реализуемые по розничным ценам (хлеб, хлебобулочные изделия и др.);

2) товары, реализуемые по розничным ценам с установленными размерам/ наценок для предприятий общественного питания соответствующих категорий (фрукты, ягоды, кофе, кондитерские изделия, пирожные и др.);

3) товары (готовая продукция), на которые цены исчисляются самими предприятиями общественного питания путем составления калькуляций (вся кухонная и буфетная продукция, кроме указанных выше товаров, реализуемых предприятиями общественного питания по утвержденным розничным ценам или же с установленными наценками на розничные цены).

Продажные цены на всю кухонную и буфетную продукцию складываются из двух частей:

- стоимость сырья;
- наценки предприятий общественного питания.

Наценка на продукцию общественного питания складывается из двух частей.

Первой частью наценки являются суммы разницы между покупной стоимостью сырья и оценкой его при включении в калькуляцию продажных цен готовых изделий. В большинстве случаев эти наценки равны сумме торговой скидки с розничных цен. По незерновым сельскохозяйственным продуктам эта часть наценки равна сумме разницы между стоимостью продуктов в той оценке, в какой они включаются в калькуляцию, и их фактической стоимости, включающей расходы по закупкам (заготовкам), хранению и транспортировке.

Вторая часть наценки по своим размерам является основной и исчисляется в процентах к стоимости сырья (сырьевого набора). Обе указанные части наценок предприятий общественного питания предназначаются на покрытие:

**а)** затрат производства (кроме стоимости сырья) и издержек обращения;

**б)** отчислений, уплачиваемых предприятиями общественного питания базам своих вышестоящих организаций на покрытие их расходов по отпуску продуктов;

**в)** накоплений, предусмотренных своим планом.

Размер наценок для предприятий общественного питания устанавливается в зависимости от того, к каким категориям они относятся. Кроме категории предприятия, размер наценок зависит также и от вида изделий (**см.** таблицу 2).

В соответствии с приказом № 127 от 04.09.91 г.:

**1.** Реализация в школьных столовых молока, молочнокислых продуктов, свежих фруктов и ягод, винограда, бахчевых, ананасов, бананов и цитрусовых как в натуральном, так и в переработанном виде производится по розничным ценам без наценки.

**2.** Продукция, изготавливаемая в предприятиях общественного питания и передаваемая для реализации подведомственным им филиалам или предприятиям, имеющим другую наценочную категорию, реализуются с наценкой, установленной для предприятий, реализующих эту продукцию.

**3.** Полуфабрикаты реализуются во всех предприятиях общественного питания при всех формах обслуживания по таким ценам, как в кулинарных магазинах.

**4.** При разработке продажных цен на продукцию, вырабатываемую предприятиями общественного питания, реализуемую через магазин, кулинарию и мелкорозничную сеть, применяются следующие размеры наценки:

- на полуфабрикаты, вырабатываемые по рецептам общественного питания, в т.ч. и на тесто, изготавливаемое по промышленным рецептурам, - **25%;**

- на мучные кондитерские изделия, вырабатываемые по рецептурам общественного питания и по рецептурам промышленности, - **45%;**

- на мучные сдобные изделия, вырабатываемые по промышленным рецептурам и рецептурам общественного питания, - **45%;**

- на мучные изделия, вырабатываемые по промышленным рецептурам и рецептурам общественного питания, - **30%**;

- на кулинарные изделия, вырабатываемые по рецептурам общественного питания, - **30%**.

**5.** Покупные товары реализуются в розничной сети общественного питания по ценам, предусмотренным действующими прейскурантами розничных цен, или по протоколам согласования свободных отпускемых цен с учетом торговой надбавки в размере до 20%.

**6.** При организации выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий предприятиями третьей оценочной категории как в буфетах и залах предприятия, так и в отдельных выделенных для этой цели помещениях на территории обслуживаемого промышленного предприятия, учебного заведения, учреждения применяются цены как при обычном обслуживании по третьей наценочной категории.

Предприятиями общественного питания второй наценочной категории при организации ими выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий в буфетах и залах предприятия применяются цены как при обычном обслуживании.

При организации выставок-продаж в залах ресторанов кулинарные и кондитерские изделия реализуются через официантов по ценам, действующим в основном зале ресторана.

При выставках-продажах кулинарных изделий и кондитерских, организуемых всеми предприятиями общественного питания на улицах и площадях, продукция реализуется по ценам магазинов кулинарии.

**Таблица наценок**  
(согласно приказу № 127 от 04.09.91 г.)

Наименование продукции	Наценочная категория предприятий общественного питания										
	Люкс	Высшая	Первая	Первая само-обсл.	Буфеты в неторговых залах, кафе: "Детское", "Молодежное", "Мороженое"		Вторая	Третья			
					высшая	первая		Для пром. предпр., учрежд., студ.сети	СПТУ	Школьные столовые	
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
Все виды сырья, используемого для изготовления продукции собственного производства (в т.ч. фрукты, ягоды свежие и субтропические) в натуральном или переработанном виде, кофе и кофейные напитки, дрожжи, хлеб, мороженое промышленного производства (весовое, отпускаемое с наполнителями)	60	60	110	60	160	60	5	23	6	2	26
Фирменные, порционные, заказные блюда, изготовленные по индивидуальному заказу посетителя	300	200	150	100	200	100	35	23		—	—
Рыбные деликатесы	100	100	100	100	100	100	100	100	00	1	100
Вино-водочные изделия	100	100	100	100	100	100	100	100		—	—
Пиво	100	100	70	70	100	70	50	50		—	—
Комплексные обеды (завтраки)	50	100	60	60	—	—	35	23	6	2	26
Кондитерские изделия (покупные) и мучные кондитерские изделия промышленного производства	50	50	50	50	20	20		Без дополнительной наценки			
Мучные кондитерские изделия, вырабатываемые по рецептурам общественного питания и по рецептурам промышленности	50	50	50	50	20	20	10	По продажной цене магазина кулинарии без дополнительной наценки			
Мучные сдобные изделия, вырабатываемые по рецептурам общественного питания и по рецептурам промышленности	50	50	50	50	20	20	10	По продажной цене магазина кулинарии без дополнительной наценки			
Мучные изделия, вырабатываемые по рецептурам общественного питания и по рецептурам промышленности	20	20	20	20	20	20	35	23	26	26	По калькуляции с учетом соответствующих уровней наценок
Мороженое в пачках и стаканчиках, поступающее от промышленности	Без наценки										
Фруктовые и минеральные воды и соки	50	50	50	50	30	30	18	10	Без наценки		

При организации обслуживания выездными буфетами в местах массового отдыха предприятиями общественного питания всех наценочных категорий производится реализация:

- продукции собственного производства, исчисленной с применением уровней наценки второй наценочной категории и с дополнительной наценкой, - 20%;
- покупных продовольственных товаров с дополнительной наценкой, - 20%;
- промышленных товаров - **3%**.

**7.** Заказы на обслуживание праздничных договоров, банкетов, свадеб и других торжеств как в предприятиях общественного питания, так и на дому, обслуживаются предприятиями всех наценочных категорий на уровне ресторанов.

При таком обслуживании на покрытие дополнительных расходов осуществляется дополнительная наценка на продукцию собственного производства в размере 10% в предприятиях второй наценочной категории к действующим продажным ценам.

**Примечание:** предприятия третьей наценочной категории при таком обслуживании на продукцию собственного производства и покупные товары устанавливают цены на уровне второй наценочной категории.

**8.** Продукция, приготовленная предприятиями общественного питания по индивидуальным заказам, отличающаяся по оформлению и содержанию от обычных изделий, вырабатываемых в этих предприятиях общественного питания, может реализовываться как в самих предприятиях, так и через отделы (столы) заказов при магазинах кулинарии по ценам калькуляции с применением установленных размеров наценок.

Торты высокого художественного оформления по заказам населения, согласованным с отделом цен исполкома, реализуются по ценам калькуляции с применением наценок, установленных для предприятий общественного питания первой наценочной категории в размере 150% при условии, что оформление их значительно сложнее обычных и они упакованы в красочные коробки.

В соответствии с распоряжением Киевской городской государственной администрации № 95 от 29.01.97 г. установлены торговые надбавки на отдельные производственные товары. Предельный размер торговых надбавок установлен для всех субъектов предпринимательской деятельности независимо от форм собственности в % к закупочной цене (*см.* табл. 3).

**Предельные торговые надбавки на отдельные продовольственные  
товары**

№ п/п	Название	Предельный размер торговой надбавки
1.	Масло сливочное	25
2.	Масло растительное	30
3.	Молоко	20
4.	Яйца	30

В предельные торговые надбавки включены транспортные расходы в пределах города и расходы по уплате процентов за пользование банковским кредитом.

Документами, которые обосновывают сформированные и установленные цены на товары, поступившие на предприятия розничной торговли и общественного питания, являются счета-фактуры, накладные, квитанции о принятии товаров на комиссию, заборные листки, калькуляционные карточки, другие сопроводительные документы, книги поступления товаров, акты последней инвентаризации, описи-акты уценки, дооценки, оформленные в установленном порядке.

На предприятиях общественного питания, в розничных торговых организациях могут применяться только продажные цены.

Если предприятие осуществляет разные виды торговли, то на **счете 41 Товары** выделяются три субсчета:

**41/1** "Товары на складах",

**41/2** "Товары в магазинах",

**41/3** "Товары и продукты в общественном питании".

Если предприятие осуществляет два или три вида торговой деятельности, то товарные надбавки необходимо учитывать на отдельных субсчетах **счета 42 "Торговая наценка"**:

**42/1** "Товарные надбавки на товары в оптовых складах",

**42/2** "Товарные надбавки на товары в розничной торговле",

**42/3** "Товарные надбавки предприятий общественного питания".

Предприятия общественного питания и розничной торговли в конце месяца по итогам торговых операций за отчетный месяц определяют и отражают в учете суммы торговых надбавок, относящиеся к реализованным товарам.

С 01.01.97 г. (в соответствии с Законом Украины "О налоге на добавленную стоимость") на **счете 42 "Торговая наценка"** субсчетах 2 "Товарные надбавки на товары в розничной торговле" и 3 "Товарные надбавки предприятий общественного питания", кроме торговой наценки, учитываются также налог на добавленную стоимость, входящий в продажную стоимость товаров, а также суммы НДС, уплаченные при предоплате товаров (*см.* схему 1). В связи с этим отражение в учете товарных надбавок, относящихся к реализованным товарам (реализованным товарным надбавкам), существенно изменилось.

Суммы товарных надбавок, относящиеся к реализованным товарам (см. пункт 5), определяются как сумма остатка товарных надбавок на начало месяца и товарных надбавок за отчетный месяц, уменьшенная на сумму товарных надбавок, которые приходятся на остаток нереализованных товаров на конец отчетного месяца по формуле:

$$\sum \text{ТН}_{\text{РТ}} = \sum \text{ТН}_{\text{ОН}} + \sum \text{ТН}_{\text{М}} - \sum \text{ТН}_{\text{ОК}}, \quad (1)$$

где  $\sum \text{ТН}_{\text{РТ}}$  - суммы товарных надбавок, относящиеся к реализованным товарам;

$\sum \text{ТН}_{\text{ОН}}$  - сумма остатка товарных надбавок на начало месяца;

$\sum \text{ТН}_{\text{М}}$  - сумма товарных надбавок за отчетный месяц;

$\sum \text{ТН}_{\text{ОК}}$  - сумма товарных надбавок, приходящаяся на остаток нереализованных товаров на конец отчетного месяца.

Товарные надбавки, начисленные на товары за отчетный месяц, должны быть уменьшены на суммы товарных надбавок, списанных на уменьшение в отчетном месяце.

**Пример. 1.** Остаток товарных надбавок на начало месяца на остаток товаров в столовой по продажным ценам составил 14980 грн. ( $2\text{ТН}_{\text{ОН}}$ ).

2. Товарные надбавки на товары, поступившие за месяц, на сумму 19560 грн. ( $2\text{ТН}_{\text{М}}$ ).

3. Сумма товарных надбавок на остаток нереализованных товаров на конец месяца составила 1164 грн. ( $\sum \text{ТН}_{\text{ОК}}$ ).

Используя приведенные данные, можно определить суммы товарных надбавок, относящиеся к реализованным товарам.

$$\sum \text{ТН}_{\text{РТ}} = 14980 + 19560 - 1164 = 33376 \text{ грн.}$$

Средний процент товарных надбавок определяется делением суммы товарных надбавок на остаток товаров на начало отчетного месяца и товарных надбавок по приобретенным товарам за отчетный месяц за вычетом суммы оборота по дебету счета 42 "Торговая наценка" субсчет 1 "Товарные надбавки" (на другие списания) на сумму реализованных в отчетном месяце товаров и остатка товаров на конец отчетного месяца по формуле:

$$\text{ПТН} = \frac{\sum \text{ТН}_{\text{ОН}} + \sum \text{ТН}_{\text{М}} - \sum \text{ТН}_{\text{ОК}}}{\text{Т}_{\text{РМ}} + \text{Т}_{\text{ОК}}} \times 100, \quad (2)$$

где  $\text{Т}_{\text{РМ}}$  - сумма реализованных товаров в отчетном месяце;

$\text{Т}_{\text{ОК}}$  - остаток товаров по продажным ценам на конец месяца.

4. Реализовано товаров по продажным ценам за месяц на сумму 64560 грн.

5. Остаток товаров по продажным ценам на конец месяца на сумму 54470 грн.

Средний процент надбавок составит:

$$14980 + 19560 - 1164$$

$$\text{ПТН} = \frac{\quad}{64560 + 54470} \times 100 = 28,04\%$$

Суммы товарных надбавок, которые приходятся на остаток нереализованных товаров на конец отчетного месяца, определяются как

произведение стоимости нереализованных товаров на средний процент товарных надбавок по формуле:

$$\sum \frac{T_k \times ПТН}{100} = ТН_{ок}, \quad (3)$$

где  $T_k$  - нереализованные товары на конец отчетного месяца;

$ПТН$  - средний процент товарных надбавок, %.

Товарные надбавки на остаток товаров на конец месяца:

$$54470 \times 28,04$$

$$\sum \frac{ТН_{ок}}{100} = 15274 \text{ (грн.)}$$

Торговые надбавки на товары, реализованные за месяц:

$$ТН_M = ТН_{рт} - ТН_{ок}, \text{ отсюда: } (4)$$

$$ТН_M = 33376 - 15274 = 18102 \text{ (грн.)}$$

В таблице 4 приведен расчет товарных надбавок, относящихся к реализованным товарам.

После получения и оприходования сырья, товаров и других материальных ценностей от поставщиков в сумму определенных по расчету реализованных товарных надбавок входит сумма налога на добавленную стоимость, начисленная на покупную стоимость товаров.

Сумма налога на добавленную стоимость с реализованных за месяц товаров определяется по итогу кассовых аппаратов.

В нашем примере сумма НДС составляет 10760 грн., а сумма реализованной наценки:

$$18102 - 10760 = 7342 \text{ (грн.)}$$

При условии, если в столовой все товары будут реализованы и соответственно будут объектом налогообложения, то по итогу кассовых аппаратов сумму НДС можно проверить путем умножения суммы розничного товарооборота ( $T_p$ ) за отчетный месяц на 20% и делением на 120%.

В результате получим:

$$64560 \times 20$$

$$\frac{НДС}{120} = 10760 \text{ (грн.)}$$

На основании данных расчета (см. табл. 4) бухгалтерские проводки будут следующими:

1. Товарные надбавки на товары, реализованные за месяц (методом красного сторно):

Дт 80 "Прибыли и убытки" - 18102 грн.

Кт 42 "Торговая наценка" субсчет 1 "Товарные надбавки" - 18102 грн.

2. На сумму начисленного НДС:

Дт 80 "Прибыли и убытки" - 10760 грн.

Кт 68 "Расчеты с бюджетом" - 10760 грн.

3. На сумму реализованной наценки:

Дт 42 "Торговая наценка" субсчет 1 "Товарные надбавки" - 7342 грн.

Кт 80 "Прибыли и убытки" - 7342 грн.

В соответствии с Инструкцией по бухгалтерскому учету НДС № 141 от 01.07.97 г. (с изменениями и дополнениями согласно приказу Минфина № 218 от 31.10.97 г.) отображаются в учете предприятий общественного питания:

**1.** Суммы налоговых обязательств по уплате НДС:

**а)** в случаях реализации продуктов питания (товаров, других материальных ценностей, работ, услуг) в продажных ценах:

**Дт 46** "Реализация"

**Кт 68** "Расчеты с бюджетом" субсчет 1 "Расчеты по НДС";

**б)** в случаях зачисления на счета предприятия в учреждениях банков средств от покупателей в оплату продуктов питания (товаров, других материальных ценностей, работ, услуг):

**Дт 67** "Налоговые расчеты" субсчет 1 "Расчеты по налоговым обязательствам"

Таблица 4

**Расчет товарных надбавок, относящихся к реализованным товарам**

Товарные надбавки			Товары по продажным ценам			Средний % надбавок (гр. 3 x 100 %)	Товарные надбавки	
Остаток на начало месяца	Поступление товарной надбавки минус списание на уменьшение	Всего (гр. 1+ гр. 2)	Реализовано за месяц	Остаток на конец месяца	Всего (гр. 4+гр. 5)		Гр. 6	На остаток товаров на конец месяца (гр. 5x гр.7) 100 %
$\Sigma$ ТН <sub>ОК</sub>	$\Sigma$ ТН <sub>М</sub> - $\Sigma$ ТН <sub>ОК</sub>	$\Sigma$ ТН <sub>РТ</sub>	Т <sub>РМ</sub>	Т <sub>ОК</sub>	Т	ПТН	$\Sigma$ ТН <sub>ОК</sub>	$\Sigma$ ТН <sub>М</sub>
1	2	3	4	5	6	7	8	9
14980	18396	33376	64560	54470	119030	28,04	18102	

**Кт 68** "Расчеты с бюджетом" субсчет 1 "Расчеты по налогу на добавленную стоимость";

**в)** после обслуживания потребителей и предварительной оплаты: **Дт 46** "Реализация"

**Кт 67** "Налоговые расчеты" субсчет 1 "Расчеты по налоговым обязательствам".

**2.** Суммы налогового кредита по НДС, на которые предприятие имеет право уменьшить налоговое обязательство:

**а)** в случаях получения сырья, товаров, других материальных ценностей до оплаты их стоимости:

**Дт 68** "Расчеты с бюджетом" субсчет 1 "Расчеты по налогу на добавленную стоимость" **Кт 60, 63, 64, 76;**

**б)** в случаях предварительной до получения сырья, продуктов питания, товаров, других материальных ценностей оплаты их стоимости:

**Дт 68** "Расчеты с бюджетом" **Кт 51, 52, 55, 90.**

Одновременно на сумму налогового кредита: **Дт 60, 61, 64, 76**

**Кт 67** "Налоговые расчеты" субсчет 2 "Расчеты по налоговому кредиту";

**в)** после получения сырья, продуктов питания, товаров и других материальных ценностей, стоимость которых оплачена ранее:

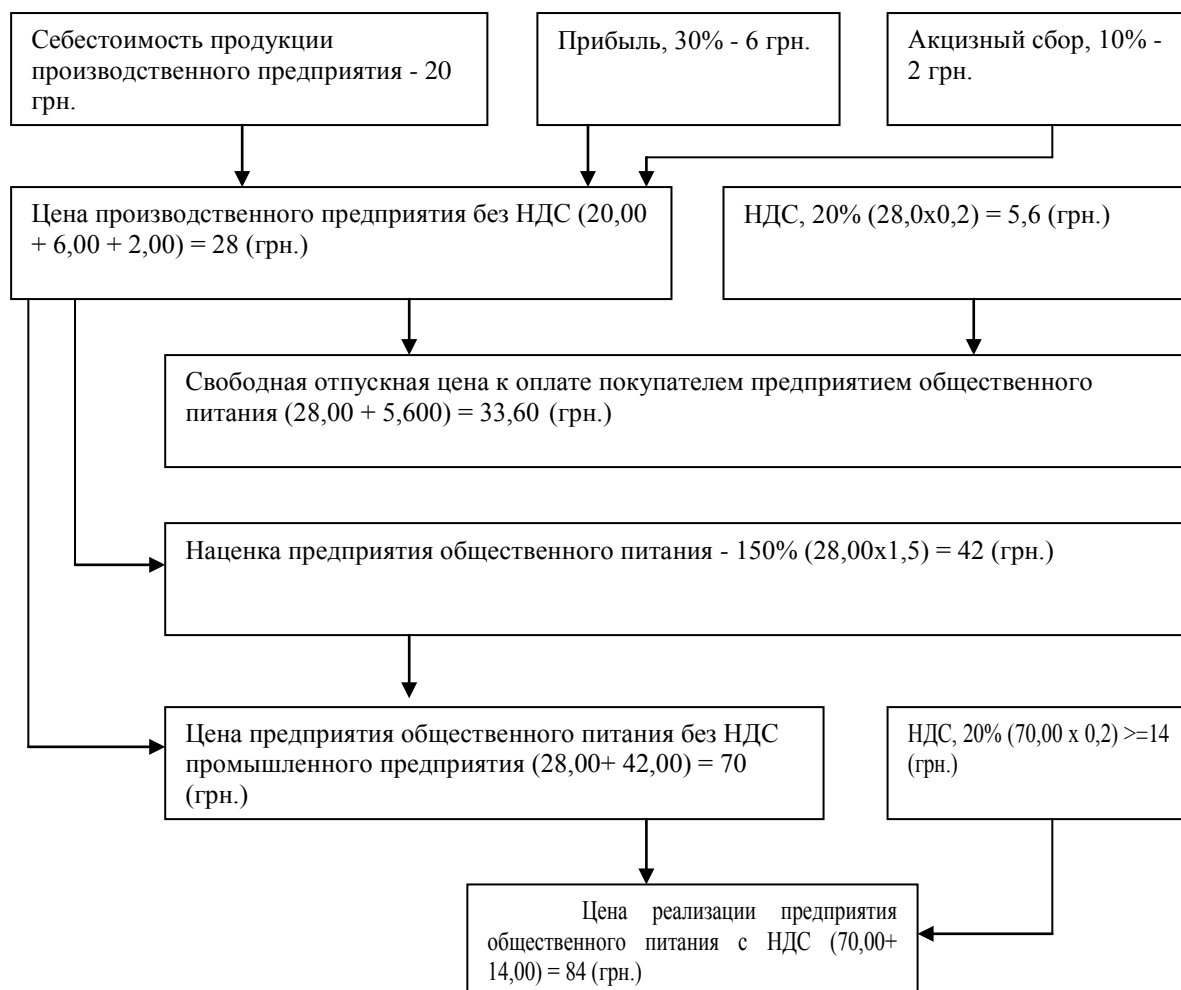
Дт 67 "Налоговые расчеты" субсчет 2 "Расчеты по налоговому кредиту"  
Кт 60, 64, 76.

3. Суммы налоговых обязательств и налогового кредита по НДС:

Схема 1

### Структура цены реализации предприятия общественного питания

#### Структура формирования цены реализации на предприятиях общественного питания



а) в случае получения сырья, продуктов питания, товаров и других материальных ценностей по бартерному контракту до отгрузки товарно-материальных ценностей сумма НДС с полученных ценностей:

Дт 67 "Налоговые расчеты" субсчет 2 "Расчеты по налоговому кредиту"  
Кт 60, 76.

Одновременно (такая же сумма отражается): Дт 67 "Налоговые расчеты" субсчет 1 "Расчеты по налоговым обязательствам"

**Кт 68** "Расчеты с бюджетом" субсчет 1 "Расчеты по налогу на добавленную стоимость";

б) после отгрузки сырья, продуктов питания, товаров и других материальных ценностей по бартерному контракту, по которому были ранее получены товарно-материальные ценности, сумма НДС с операции по отгрузке товарно-материальных ценностей:

**Дт 46** "Реализация"

**Кт 67** "Налоговые расчеты" субсчет 1 "Расчеты по налоговым обязательствам".

Одновременно отображается сумма НДС, на которую предприятие приобрело право уменьшить налоговое обязательство:

**Дт 68** "Расчеты с бюджетом" субсчет 1 "Расчеты по налогу на добавленную стоимость"

**Кт 67** "Налоговые расчеты" субсчет 2 "Расчеты по налоговому кредиту".

Одновременно на сумму НДС с приобретенных продуктов питания, товаров: **Дт 41** "Товары"

**Кт 42** "Торговая наценка" субсчет 1 "Товарные надбавки". Такой же корреспонденцией отображается сумма торговой наценки, которая определяется предприятием в установленном порядке.

Суммы товарных надбавок, относящиеся к реализованным продуктам питания, товарам, отображаются способом "сторно": **Дт 80** "Прибыли и убытки"

**Кт 42** "Торговая наценка" субсчет 1 "Товарные надбавки". На предприятиях общественного питания в соответствии с пп.7.4.2 Закона Украины № 168/97-ВР от 03.04.97 в налоговый кредит не включаются суммы налога, уплаченные (начисленные) в связи с приобретением сырья для приготовления блюд и других продуктов питания, стоимость которых относится в состав валовых расходов производств блюд и продуктов питания учеников в средних учебных заведениях и профессионально-технических училищах.

В столовых средних учебных заведений и профессионально-технических училищ продажа готовых блюд и продуктов питания за наличные средства не освобождается от обложения налогом на добавленную стоимость.

В налоговый кредит разрешается включать суммы налога на добавленную стоимость, уплаченные (начисленные) предприятиями общественного питания в связи с приобретением сырья для приготовления горячих блюд и других блюд, а также продуктов питания, стоимость которых относится в состав их производства.

Предприятие общественного питания ведет отдельный учет операций, связанных с приобретением сырья, продуктов питания (товаров, работ, услуг), продаж, предоставлением услуг по питанию при условии одновременного предоставления услуг по питанию, которые облагаются налогом на добавленную стоимость, и освобожденных от такого налогообложения.

*Надежда ТКАЧЕНКО, профессор*