Содержание

Введение

1. Бухгалтерский учет в ресторанах

1.1 Первичный учет в ресторанах

1.2 Аналитический и синтетический учет в ресторане

2. Налогообложение ресторанного бизнеса

Заключение

Список использованной литературы

Введение

Актуальность рассматриваемой темы заключается в том, что бухучет в общепите осложнен тем, что включает в себя учет производства, реализации и организации потребления продукции общепита.

**Калькулирование себестоимости продукции** - является важнейшим аспектом учета на предприятиях общественного питания. Калькуляция – расчетная ведомость удельных затрат организации, т.е. затрат на единицу произведенной продукции общепита.

**Расчет нормативной себестоимости** продукции общественного питания, как правило, осуществляется в типовой калькуляционной карте (форма № ОП-1). На основании этой карты и сведений из отчета по продажам можно рассчитать стоимость проданных блюд.

**Производственная себестоимость** включает стоимость сырья и продуктов для производства, топлива для их доставки и переработки, расход энергии, износ основных фондов, а также затраты трудовых ресурсов. Калькуляционная карточка составляется на каждое наименование готового блюда. Документ заполняется на основе специальной книги Сборник рецептур, в которых вы найдете большинство рецептов блюд и кулинарных изделий. Данная книга разработана специально с целью организации нормирования затрат сырья на предприятиях общественного питания.

**Особенностью при организации учета общепита** является то, что немало рецептов вы не найдете в соответствующих сборниках. В этом случае предприятия вправе самостоятельно разрабатывать рецепты блюд в установленном порядке. В самостоятельно созданной Книге Рецептур указываются: наименование продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто (вес необработанного сырья), нормы вложения продуктов массой нетто (вес сырья в готовом блюде), выход (масса) отдельных готовых компонентов и блюда в целом.

При калькулировании себестоимости, в первую очередь, необходимо разработать систему расчета себестоимости блюд , в которые включаются в качестве компонента овощи . Дело в том, что отходы и потери при холодной обработке овощей изменяются в зависимости от сезона. В приложении к сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания приводятся нормы отходов и потерь при холодной обработке, при очистке вареного картофеля, моркови, свеклы и т.п.

Особое внимание следует уделять обоснованности применяемых в организации норм расходов сырья на производство продукции и их выполнению. С этой целью на предприятиях общественного питания разрабатываются, соответствующим образом оформленные технико-технологические карты. Данный внутрифирменный документ должен составляться на каждое разработанное блюдо и включать следующую информацию: наименование изделия и область применения технико-технологической карты; перечень сырья, применяемого для изготовления блюда ; требования к качеству сырья; нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия; описание технологического процесса приготовления; требования к оформлению, подаче, реализации и хранению; показатели пищевого состава и энергетической ценности.

Следует отметить, что нормы потерь при производстве блюд, рецептура которых разработана на предприятии, в обязательном порядке должны применяться по сборнику рецептур последнего года выпуска . Это позволит обеспечить достоверность норм закладки сырья, предотвратить завышение норм и как следствие, возможность хищения.

На предприятиях общественного питания необходимо вести отдельный учет товаров и сырья, используемого для производства собственной продукции. А также организовать учет возвратных отходов – это остатки конкретных ресурсов, полученные из исходного сырья при производстве готовой продукции. Используемые возвратные отходы – отходы, которые могут быть потреблены самим предприятием для изготовления продукции основного или вспомогательного производства. Неиспользуемые возвратные отходы могут быть потреблены самим предприятием лишь в качестве материалов топлива либо на другие хозяйственные нужды, либо реализованы на сторону.

Применение Контрольно-кассовой техники обязательно, так как в кафе, ресторане или столовой клиентов обслуживают за наличные расчеты.

Одним из важнейших элементов бухгалтерского учета на предприятии является инвентаризация. Инвентаризация проводится через сопоставление фактических остатков товаров или сырья на складах с остатками тех же позиций по данным бухгалтерского учета на момент проведения инвентаризации. В результате инвентаризации определяются товарные потери.

Товарные потери делятся на две категории: нормируемые - естественная убыль продуктов (товаров) в весе или объеме; ненормируемые - бой, лом, порча, хищение продуктов (товаров), которые являются следствием бесхозяйственности конкретных лиц, а также потери в результате стихийных бедствий и хищений неустановленными лицами. Именно недостачи в пределах естественной убыли списываются на издержки производства. Поэтому для того, чтобы не допускать излишних и нерациональных расходов, требуется обеспечение действенного и регулярного контроля над затратами.

Таким образом, целью данной работы является рассмотрение организации бухгалтерского учета и налогообложения на предприятиях общественного питания, в частности – ресторанов.

1. Бухгалтерский учет в ресторанах

1.1 Первичный учет в ресторанах

Все хозяйственные операции, проводимые рестораном, должны оформляться оправдательными документами, которые служат первичной учетной информацией, лежащей в основе ведения бухгалтерского учета, что и определено в ст. 9 Закона РФ "О бухгалтерском учете".

При этом первичные учетные документы принимаются к учету, только если они составлены по форме, содержащейся в Альбомах унифицированных форм первичной учетной документации, если соответствующая форма существует.

Письмом Роскомторга N 1-806/32-9 рекомендовано всем предприятиям общепита независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности руководствоваться единой нормативной и технологической документацией. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании утвержден Постановлением Госкомстата России от 25 декабря 1998 г. N 132.

К нормативной документации относятся, помимо государственных, отраслевые стандарты и стандарты предприятий (СТП), а также сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, которые являются технологическими нормативами.

В настоящее время для выработки кулинарной продукции можно руководствоваться сборниками технологических нормативов, рецептур блюд диетического питания и рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России и стандартами предприятий.

Кроме того, стандарты предприятий на продукцию и услуги могут разрабатываться непосредственно самим предприятием общественного питания и утверждаться его руководителем.

Порядок оформления первичными документами операций по учету движения и остатков сырья материалов и готовой продукции в ресторане представлен в таблице 2.

Таблица 2 Документальное оформление операций по учету движения и остатков сырья материалов и готовой продукции в ресторане

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование документа | Форма | Составитель | Цель | Кол-во экземпляров | Особенности |
| 1 | Калькуляционная карточка  | ОП-1  | Лица, составляющие калькуляцию. Заведующий производством. Утверждается руководителем  | Определение стоимости блюд  | Составляется в одном экземпляре  | На их основании заполняются данные практически всех документов, связанных с реализацией услуг предприятий сферы общественного питания. Калькуляционные карточки регистрируются в специальном реестре |
| 2 | План-меню  | ОП-2  | Заведующий производством (шеф-повар)  | Используется для определения количества блюд и требуемых для их приготовления продуктов  | Составляется ежедневно в одном экземпляре  | Блюда записываются в следующей последовательности: холодные закуски первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, комплексные обеды  |
| 3 | Требование в кладовую  | ОП-3  | Заведующий производством (шеф-повар)  | Служит основанием на отпуск сырья (продуктов) из кладовых  | Выписывается в одном экземпляре  | Составляется с учетом потребности в продуктах на предстоящий день и остатков продуктов на начало дня. Утверждается руководителем предприятия. На основании требования выписывается накладная на отпуск потребного количества из кладовой  |
| 4 | Накладная на отпуск продуктов и сырья  | ОП-4  | Материально- ответственное лицо. Утверждается руководителем  | Оформляет отпуск продуктов (товаров) и тары из кладовой ресторана на кухню  | Выписывается в двух экземплярах  | Выписываются по следующим ценам: а) учетным и продажным в тех случаях, когда учетные цены продуктов в кладовой либо изделий на кухне не тождественны продажным; б) только по продажным, когда учетные и продажные цены одинаковы  |
| 5 | Отчет о движении продуктов и тары на кухне | ОП-14 | Материально- ответственное лицо. Утверждается руководителем  | Используется для контроля за поступлением и расходом продуктов на кухне  | Составляется в двух экземплярах, первый из них вместе с приложенными документами сдается в бухгалтерию  | Составляется в суммарном выражении по учетным ценам производства. Данные о поступлении продуктов, товаров и тары заносятся в отчет на основании документов кладовой, поставщиков и т.д. Расход продуктов определяется на основании актов о реализации готовой продукции, накладных, дневных заборных листов. На обратной стороне отчета может быть отпечатан отчет по таре  |

Рассматривая технологический процесс производства продукции в ресторане, в первую очередь необходимо определиться с тем, что организация такового возлагается на заведующего производством (шеф-повара). Именно он осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью предприятия общественного питания, и от его квалификации зависит стабильная работа ресторана.

Шеф-повар ежедневно составляет план-меню ресторана, причем группировка блюд в плане-меню осуществляется по видам (холодные закуски, первые, вторые, третьи блюда и т.д.). Затем определяется ассортимент блюд, на которые надо составить расчет. В соответствии с нормами расхода сырья, установленными сборниками рецептур, определяется суточная потребность в продуктах, необходимых для изготовления продукции, и выписывается требование на получение продуктов и сырья из кладовой. Указанное требование составляется в одном экземпляре, в обязательном порядке заверяется подписью заведующего производством и утверждается руководителем ресторана. Затем на основании требований в кладовую выписывается накладная на отпуск продуктов и сырья (форма N ОП-4), применяемая для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой организации общепита в производство. Составляется накладная в двух экземплярах, один из которых остается у материально-ответственного лица предприятия общественного питания, а второй вместе с товарным отчетом (форма N ОП-14) сдается в бухгалтерскую службу. Подписывается накладная на отпуск товара материально-ответственным лицом и утверждается руководителем.

Основным первичным документом в сфере общепита является калькуляционная карточка (форма N ОП-1), которая составляется на каждое блюдо; именно на ее основе в любом предприятии общественного питания определяется продажная цена готовой продукции (и ресторан не является исключением).

Расчет продажной цены готового блюда осуществляется с помощью процесса калькуляции. Калькулирование производится в бухгалтерии на основании нормативов, установленных сборниками рецептур.

Указанные сборники являются специальными нормативными документами, используемыми в общественном питании. Сборник рецептур содержит необходимые данные для расчета продажной цены, а именно расход сырья, необходимого для изготовления какого-либо блюда, причем нормы расхода сырья указаны по массе в граммах; кроме того, данный сборник устанавливает и нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных составляющих, приводится общий вес готового блюда в граммах. Если ресторан изготавливает свои фирменные блюда или в приготовлении блюд использует нетрадиционные технологии, то в ресторане должны быть разработаны специальные стандарты, и на их основании - технико-технологические карты.

Калькуляционная карточка заполняется на каждое изготавливаемое блюдо. Определение продажной стоимости на основе калькуляции осуществляется достаточно просто, однако основным недостатком данного способа является большая трудоемкость расчетов. Во-первых, ресторан, конечно же, имеет достаточно большой ассортимент изготавливаемой продукции, а калькуляционная карточка составляется на каждое наименование продукции. Во-вторых, в случае изменения покупных цен хотя бы на один вид сырья или изменения входящих компонентов сырьевого набора бухгалтер-калькулятор должен рассчитать новую продажную цену и указать ее в свободной графе карточки с указанием в заголовке даты изменений. А так как цены в условиях рыночной экономики меняются достаточно часто, бухгалтеру-калькулятору приходится постоянно пересчитывать продажные цены.

Калькуляционная карточка может составляться на одну порцию или на 100 блюд, в последнем случае продажная цена одной порции будет определена более точно.

1.2 Аналитический и синтетический учет в ресторане

Если ресторан ведет учет сырья по покупной стоимости, то торговая наценка показывается в калькуляционной карточке отдельной строкой. Рассчитав продажную цену какого-либо блюда, бухгалтер подтверждает данный расчет своей подписью, кроме того, правильность установленной цены заверяется подписями заведующего производством и руководителя ресторана.

При осуществлении рестораном услуг общественного питания бухгалтер должен организовать раздельный учет доходов и расходов ресторана. Доходы ресторана относятся к доходам от обычных видов деятельности (на основании п. 4 ПБУ 9/99 "Доходы организации"). Предприятия общественного питания самостоятельно выбирают, каким образом отражать в учете затраты, связанные с производством продукции.

Выбранный вариант должен быть закреплен в учетной политике ресторана. Как правило, организации общественного питания выбирают вариант, при котором на счете 20 "Основное производство" отражается только стоимость сырья, а все остальные расходы собираются на счете 44 "Расходы на продажу", где организуется их синтетический учет.

При этом издержки обращения и производства (без стоимости сырьевого набора блюд) на предприятиях общественного питания учитываются на счете 44 "Расходы на продажу".

Стоимость сырьевого набора блюд, являющаяся важной частью общей совокупности издержек при планировании и учете, не относится к издержкам предприятий общественного питания, а отражается в производственно-торговом плане обособленно и учитывается отдельно на счете 20 "Основное производство".

Такое четкое разграничение двух важнейших элементов продажной цены продукции общественного питания позволяет организовать систематический контроль, как за соблюдением сметы издержек, так и за сохранностью сырья, находящегося в производстве (на кухне) в подотчете у материально-ответственных лиц. По дебету счета 20 "Основное производство" отражается стоимость поступившего на кухню сырья (продовольственные товары и полуфабрикаты), а по кредиту - главным образом стоимость сырья, списанного в расход как использованного для производства проданной и отпущенной продукции. Сальдо по счету 20 показывает стоимость нереализованной готовой продукции, остатка необработанного сырья и полуфабрикатов, находящихся в производстве (на кухне).

По окончании процесса производства готовой продукции наступает стадия реализации, которая представляет собой завершающий цикл процесса кругооборота хозяйственных средств предприятий общественного питания.

Ресторан как предприятие общественного питания осуществляет не только производство и реализацию собственной продукции, но и реализует потребителям покупные товары.

Сырье, используемое для производства собственной продукции ресторана, относится к материально-производственным запасам, поэтому учет таких МПЗ должен осуществляться в соответствии с Приказом Минфина России от 9 июня 2001 г. N 44н "Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету "Учет материально-производственных запасов" ПБУ 5/01".

В соответствии с п. 5 указанного бухгалтерского стандарта материально-производственные запасы принимаются к учету по фактической себестоимости, под которой понимается сумма фактических затрат на приобретение материально-производственных запасов, за исключением налога на добавленную стоимость и иных возмещаемых налогов (кроме случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации).

Формирование стоимости сырья может производиться либо непосредственно на счете 10 "Материалы" или 41 "Товары", либо с применением счета 15 "Заготовление и приобретение материальных ценностей" и счета 16 "Отклонение в стоимости материальных ценностей".

В налоговом учете стоимость сырья, используемого для производства продукции ресторана, определяется в соответствии с правилами ст. 254 НК РФ, то есть исходя из цены его приобретения (без учета сумм налогов, подлежащих вычету либо включаемых в расходы в соответствии с правилами налогового законодательства), включая комиссионные вознаграждения, уплачиваемые посредникам, ввозные таможенные пошлины и сборы, расходы на транспортировку и иные затраты, связанные с приобретением.

Если сравнить требования бухгалтерского и налогового законодательства в отношении сырья (продуктов питания), то можно отметить, что оценка МПЗ в обоих видах учета практически одинакова.

В отношении же покупных товаров этого сказать нельзя.

Товары, приобретаемые рестораном для перепродажи, также относятся к материально-производственным запасам, следовательно, и оценка их в бухгалтерском учете должна производиться аналогично оценке сырья, то есть по фактической себестоимости. А вот налоговое законодательство понимает под покупной стоимостью товаров, предназначенных для перепродажи, только контрактную цену товаров, то есть ту, которая указана в договоре с поставщиком. Это следует из ст. 268 НК РФ.

Исходя из этого, в отношении торговых операций рестораном должен быть организован фактически двойной учет товаров.

Кроме того, ведя учет транспортных расходов по доставке товаров, следует помнить, что такие расходы в налоговом учете (на основании ст. 320 НК РФ) подлежат распределению между остатками товаров на складе и покупной стоимостью реализованных товаров. Следовательно, наиболее целесообразным представляется вариант применения одинакового метода учета транспортных расходов по доставке товаров и в бухгалтерском, и в налоговом учете.

Особенности организации бухгалтерского учета в ресторане представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Основные положения по организации бухгалтерского учета в ресторане

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Положение | Описание особенности |
| 1 | Учет производства готовой продукции | Продукты приходуются по массе необработанного сырья (брутто), полуфабрикаты - по массе нетто, а списание реализованных готовых изделий производится по учетным ценам сырья  |
| 2 | Стоимость израсходованного сырья  | Определяется по нормам вложения продуктов, определяемым по зборникам рецептур на фактическое количество проданных блюд и кулинарных изделий  |
| 3 | Учет сырья в производстве  | Может вестись по продажным ценам в разрезе материально-ответственных лиц в стоимостном выражении, при этом никаких отклонений от норм в расходовании сырья не допускается  |
| 4 | Учет сырья, отпускаемого из кладовой ресторана на кухню  | Отражается по дебету счета 20 "Основное производство". По кредиту данного счета отражается списание сырья, израсходованного на изготовление блюд, стоимость возвращенного сырья из производства в кладовую, а также списание недостачи и потерь продуктов (в установленном законодательством порядке)  |
| 5 | Документальное оформление отпуска готовых изделий на раздачу из производства  | Зависит от расположения раздаточной. Когда раздаточная отделена от производства, то отпуск готовых изделий кухни на раздачу оформляют посредством дневных заборных листов. Если же раздаточная совмещена с производством, то допускается составление акта о продаже изделий кухни за наличный расчет  |
| 6 | Документальное оформление списания стоимости продуктов (сырья), израсходованных на приготовление собственной продукции в ресторане  | Основанием для списания служит "Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне" (ОП-14)  |

Товарооборот ресторана фактически состоит из двух частей: одна часть в денежном выражении отражает объем реализации конечному потребителю своей готовой продукции, вторая - объем реализации покупных товаров. Конечно, основную часть в обороте ресторана составляет обеденная и другая продукция собственного производства, покупные товары являются лишь дополнительным ассортиментом к собственной продукции.

Так как реализация продукции осуществляется конечному потребителю и, как правило, за наличный расчет, то реализация продукции собственного производства и покупных товаров в ресторане представляет собой розничный товарооборот.

Учет продаж готовой продукции ресторана и покупных товаров осуществляется на счете 90 "Продажи".

2. Налогообложение ресторанного бизнеса

Рассматривая деятельность хозяйствующих субъектов, оказывающих услуги общественного питания, нельзя не остановиться на едином налоге на вмененный доход. Дело в том, что деятельность по оказанию услуг общественного питания подлежит налогообложению единым налогом на вмененный доход для отдельных видов деятельности.

ЕНВД представляет собой специальным налоговый режим, который регулируется положениями главы 26.3 «Система налогообложения в виде единого налога на вмененный доход для отдельных видов деятельности», вступившей в действие с 1 января 2003 года. До указанного момента, этот налоговый режим также существовал, однако, регулировался он положениями Федерального закона от 31 июля 1998 года №148-ФЗ «О едином налоге на вмененный доход для определенных видов деятельности», действие которого и отменила глава 26.3 Налогового кодекса Российской Федерации (далее НК РФ). То есть, сказать, что данный налоговый режим является чем-то новым и неизвестным, нельзя. Многие организации и частные предприниматели, чья деятельность попадает под действие «вмененки», уже давно работают на этой системе налогообложения.

Отметим сразу одну особенность, что применение данного налогового режима не может быть добровольным, то есть с момента введения субъектом федерации на своей территории данного налога, организации и частные предприниматели, осуществляющие виды деятельности, попадающие под «вмененку», переводятся на уплату ЕНВД в обязательном порядке.

В соответствии с пунктом 2 статьи 346.26 система налогообложения в виде ЕНВД может применяться (по решению) субъекта Российской Федерации в отношении следующих видов деятельности: оказания услуг общественного питания, осуществляемых через объекты организации общественного питания с площадью зала обслуживания посетителей не более 150 квадратных метров по каждому объекту организации общественного питания. Для целей настоящей главы оказание услуг общественного питания, осуществляемых через объекты организации общественного питания с площадью зала обслуживания посетителей более 150 квадратных метров по каждому объекту организации общественного питания, признается видом предпринимательской деятельности, в отношении которого единый налог не применяется;

Статьей 346.27 НК РФ установлено, что: «услуги общественного питания - услуги по изготовлению кулинарной продукции и (или) кондитерских изделий, созданию условий для потребления и (или) реализации готовой кулинарной продукции, кондитерских изделий и (или) покупных товаров, а также по проведению досуга».

Объектом организации общественного питания, имеющим зал обслуживания посетителей, признается здание (его часть) или строение, предназначенное для оказания услуг общественного питания, имеющее специально оборудованное помещение (открытую площадку) для потребления готовой кулинарной продукции, кондитерских изделий и (или) покупных товаров, а также для проведения досуга. К указанной категории объектов организации общественного питания относятся:

- рестораны;

- бары;

- кафе;

- столовые;

- закусочные.

В соответствии со статьей 346.27 НК РФ площадь специально оборудованных помещений (открытых площадок) объекта организации общественного питания, предназначенных для потребления готовой кулинарной продукции, кондитерских изделий и (или) покупных товаров, а также для проведения досуга, определяемая на основании инвентаризационных и правоустанавливающих документов считается площадью зала обслуживания посетителей.

С 1 апреля 2005 года в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2004 года №208-ФЗ «О внесении изменения в статью 346.27 части второй Налогового кодекса Российской Федерации» не признается площадью обслуживания посетителей площадь подсобных, административно-бытовых помещений, а также помещений для приема, хранения товаров и подготовки их к продаже, в которых не производится обслуживание посетителей. Такое же мнение высказали судьи в Постановлении ФАС Центрального округа от 19 ноября 2004 года по делу №А09-10031/04-12.

Никаких оговорок в данном подпункте в отношении того, как именно должно быть организовано оказание таких услуг, не сделано. В отличие от розничной торговли, не важно, как производятся расчеты с покупателями - наличными деньгами, безналичным путем, а важен факт осуществления предпринимательской деятельности по оказанию таких услуг.

Как следует из Письма Минфина Российской Федерации от 20 октября 2004 года №03-06-05-05/12, в случае аренды нескольких помещений для осуществления деятельности в сфере услуг общественного питания, необходимо заключить столько же отдельных договоров аренды помещений. При этом если площадь каждого зала обслуживания посетителей не превышает 150 квадратных метров и в каждом зале предполагается установить отдельный контрольно-кассовый аппарат, в этом случае арендуемые помещения рассматриваются как самостоятельные точки общественного питания и, соответственно, площадь зала обслуживания посетителей в целях применения ЕНВД определяется по каждой точке отдельно.

То есть при наличии нескольких объектов общественного питания можно применять систему налогообложения в виде ЕНВД в отношении тех объектов, площадь которых не превышает 150 кв. м. Данная позиция подтверждена Постановлениями ФАС Уральского округа от 3 ноября 2003 года по делу №Ф09-3664/03-АК, от 15 января 2004 года по делу №Ф09-4850/03-АК.

Налогоплательщики, осуществляющие деятельность в сфере оказания услуг общественного питания одновременно через объекты организации общественного питания с площадью зала обслуживания посетителей не более 150 квадратных метров, и через объекты организации общественного питания с площадью зала обслуживания посетителей свыше 150 квадратных метров, подлежат переводу на систему налогообложения в виде ЕНВД только в отношении деятельности в сфере оказания услуг общественного питания, осуществляемой ими через объекты организации общественного питания с площадью зала обслуживания посетителей не более 150 квадратных метров. Об этом говорится в Письме ФНС Российской Федерации от 9 марта 2005 года №22-1-12/315 «О применении системы налогообложения в виде единого налога на вмененный доход». В нем же указано, что, начиная с 2003 года, налоговые органы и налогоплательщики при решении вопроса о возможности применения системы налогообложения в виде ЕНВД налогоплательщиками, осуществляющими одновременно деятельность в сфере оказания услуг общественного питания через объекты организации общественного питания с площадью зала обслуживания посетителей не более 150 квадратных метров и через объекты организации общественного питания с площадью зала обслуживания посетителей, превышающей 150 квадратных метров, руководствовались Методическими рекомендациями по применению главы 26.3 «Система налогообложения в виде единого налога на вмененный доход для отдельных видов деятельности» НК РФ, утвержденными Приказом МНС Российской Федерации от 10 декабря 2002 года №БГ-3-22/707 (утратил силу). Учитывая это, Минфин России счел возможным осуществлять перевод данных налогоплательщиков в части осуществления деятельности в сфере оказания услуг общественного питания через объекты организации общественного питания с площадью зала обслуживания посетителей не более 150 квадратных метров на систему налогообложения в виде ЕНВД, начиная с 1 января 2005 года без перерасчета налоговых обязательств за период применения ими иных режимов налогообложения.

При отнесении платных услуг к услугам общественного питания следует руководствоваться Общероссийским классификатором услуг населению ОК 002-93, утвержденным Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 28 июня 1993 года №163. В соответствии с Классификатором к услугам общественного питания в целях применения ЕНВД относятся услуги питания и услуги по организации досуга.

Согласно Письму Минфина Российской Федерации от 15 декабря 2004 года №03-06-05-04/72 в целях применения ЕНВД к услугам общественного питания следует относить услуги питания ресторанов, кафе, столовых, закусочных, баров и предприятий других типов, имеющих залы обслуживания посетителей, а также услуги по организации досуга (музыкального обслуживания, проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм, предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярдов), оказываемые организациями общественного питания в залах обслуживания посетителей.

Учитывая вышеизложенное, по мнению Минфина, услуги по изготовлению кулинарной продукции, а также по реализации продукции собственного производства, осуществляемой вне помещения столовой, не подлежат переводу на уплату ЕНВД.

В Постановлении ФАС Западно-Сибирского округа от 15 ноября 2004 года по делу №Ф04-7939/2004(6177-А27-27) указано, что если индивидуальный предприниматель осуществляет деятельность по изготовлению пищевой продукции, то она не является деятельностью, подлежащей обложению ЕНВД, и предприниматель признается плательщиком НДС.

В Письме Минфина Российской Федерации от 11 марта 2005 года №03-06-05-04/55 «О переводе на ЕНВД услуг общественного питания» указано, что услуги питания столовых, буфетов, баров, магазинов кулинарии, а также услуги по реализации продукции собственного производства (в частности, полуфабрикатов, готовой продукции, кондитерских изделий), осуществляемые в указанных объектах организации общественного питания при использовании зала площадью не более 150 квадратных метров, относятся к услугам общественного питания и подлежат налогообложению единым налогом. При этом продажа (перепродажа без видоизменения) готовых товаров в объектах организации общественного питания относится к розничной торговле, осуществляемой через магазины и павильоны с площадью торгового зала по каждому объекту организации торговли не более 150 квадратных метров, палатки, лотки и другие объекты организации торговли, в том числе не имеющие стационарной торговой площади.

Нужно отметить, что возможность использования ЕНВД в сфере общественного питания, является для организаций, оказывающих услуги общепита, палочкой-выручалочкой. Рассматривая вопросы бухгалтерского и налогового учета в этой сфере, мы сумели убедиться в том, что сегодня общепит - это отрасль народного хозяйства, которая во многом законодательно не урегулирована и множество аспектов и бухгалтерского и налогового учета требуют специальной доработки. Возможность использования ЕНВД снимает хотя бы часть вопросов у организаций и индивидуальных предпринимателей, работающих в общепите.

Ведь уплата организациями единого налога предусматривает замену уплаты налога на прибыль организаций, налога на имущество организаций и единого социального налога.

Это правило справедливо только в отношении деятельности хозяйствующего субъекта, оказывающего услуги общественного питания, только в части «вмененки».

Кроме того, плательщики ЕНВД не признаются плательщиками по налогу на добавленную стоимость (в отношении операций, признаваемых объектами налогообложения в соответствии с главой 21 «Налог на добавленную стоимость», осуществляемых в рамках предпринимательской деятельности, облагаемой единым налогом).

Если хозяйствующий субъект, оказывающий услуги общественного питания – плательщик ЕНВД, осуществляет ввоз товаров на таможенную территорию РФ, то в соответствии со статьей 143 НК РФ, указанный субъект будет признаваться налогоплательщиком НДС в части операций по ввозу. Иначе говоря, осуществляя ввоз товаров на территорию Российской Федерации, организация (индивидуальный предприниматель) должна будет уплатить НДС при ввозе этих товаров.

Напомним, что хозяйствующие субъекты, оказывающие какие либо услуги, для определения вида оказываемых ими услуг, руководствуются Общероссийским Классификатором услуг населению ОК 002-93, утвержденным Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 28 июня 1993 года №163. Согласно данному документу к услугам общественного питания относятся платные услуги, квалифицируемые по кодам подгрупп 122000 - 122706.

С 01 января 2006 года в целях применения ЕНВД считается объект организации общественного питания, не имеющий специально оборудованного помещения (открытой площадки) для потребления готовой кулинарной продукции, кондитерских изделий и (или) покупных товаров считается объектом организации общественного питания, не имеющим зала обслуживания посетителей. К указанным объектам относятся киоски, палатки, торговые автоматы и другие аналогичные точки общественного питания (подпункт 9 пункт 2 статьи 346.26. НК РФ введен Федеральным законом от 21 июля 2005 №101-ФЗ «О внесении изменений в главы 26.2 и 26.3 части второй Налогового кодекса РФ и некоторые законодательные акты РФ о налогах и сборах, а также о признании утратившими силу отдельных положений законодательных актов РФ далее Закон 101-ФЗ.

Уплата индивидуальными предпринимателями единого налога предусматривает замену уплаты НДФЛ, налога на имущество физических лиц, единого социального налога, а также налога на добавленную стоимость, за исключением НДС, подлежащего уплате при ввозе товаров на таможенную территорию Российской Федерации.

Как и в случае с организациями, этот порядок действует в отношении доходов, полученных от предпринимательской деятельности, облагаемой единым налогом.

Организации и индивидуальные предприниматели, являющиеся налогоплательщиками единого налога, уплачивают страховые взносы во внебюджетные фонды в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Переход на уплату единого налога на вмененный доход не освобождает налогоплательщиков от исполнения обязанности по предоставлению в общеустановленном порядке в налоговые и иные органы бухгалтерской, налоговой и статистической отчетности, а также от соблюдения порядка ведения расчетных и кассовых операций.

Объектом налогообложения по ЕНВД является вмененный доход налогоплательщика.

Под вмененным доходом или налоговой базой понимается потенциально возможный доход налогоплательщика единого налога, рассчитываемый с учетом совокупности факторов, непосредственно влияющих на получение указанного дохода, и используемый для расчета величины единого налога по установленной ставке.

Для налогоплательщиков, оказывающих услуги общественного питания, он рассчитывается как произведение базовой доходности по услугам общественного питания, величины физического показателя, характеризующего данный вид деятельности, а также значений корректирующих коэффициентов. Именно такой расчет предлагается пунктом 2 статьи 346.29 НК РФ.

Для того чтобы рассчитать налог, нужно величину вмененного дохода умножить на ставку налога. Она равна 15 процентам.

Поскольку Федеральный закон от 21 июля 2005 года №101-ФЗ «О внесении изменений в главы 26.2 и 26.3 части второй Налогового кодекса РФ и некоторые законодательные акты РФ о налогах и сборах, а также о признании утратившими силу отдельных положений законодательных актов РФ» (далее – Закон №101-ФЗ), расширил перечень видов предпринимательской деятельности, подпадающих под налогообложение единым налогом, этот же закон внес изменения и в пункт 3 статьи 346.29 НК РФ, в котором установлены следующие физические показатели и базовая доходность в месяц, характеризующие определенный вид предпринимательской деятельности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды предпринимательской деятельности | Физические показатели | Базовая доходность в месяц (рублей) |
| Оказание услуг общественного питания через объекты организации общественного питания, имеющие залы обслуживания посетителей | Площадь зала обслуживания посетителей (в квадратных метрах) | 1 000 |
| Оказание услуг общественного питания через объекты организации общественного питания, не имеющие залов обслуживания посетителей | Количество работников, включая индивидуального предпринимателя | 4 500 |

Базовая доходность корректируется (умножается) согласно пункту 4 статьи 346.29 НК РФ на коэффициенты К1 и К2.

Корректирующие коэффициенты базовой доходности показывают степень влияния того или иного условия на результат предпринимательской деятельности, облагаемой ЕНВД.

Налоговая база, представляющая собой показатель вмененного дохода за налоговый период, рассчитывается по формуле:

ВД = БД х (N1 + N2 + N3) х K1 x K2

где: ВД - величина вмененного дохода; БД - значение базовой доходности в месяц по определенному виду предпринимательской деятельности (пункт 3 статьи 346.29 НК РФ); N1, N2, N3 - физические показатели, характеризующие данный вид деятельности в каждом месяце налогового периода (показатель за первый месяц квартала, второй месяц и третий месяц квартала); K1, K2 - корректирующие коэффициенты базовой доходности.

Обратим внимание, что от итогов деятельности налогоплательщика сумма вмененного дохода не зависит.

В статье 346.27 НК РФ согласно изменениям, внесенным Законом №101-ФЗ, приведены следующие понятия:

1. «К1 - устанавливаемый на календарный год коэффициент-дефлятор, учитывающий изменение потребительских цен на товары (работы, услуги) в Российской Федерации в предшествующем периоде. Коэффициент-дефлятор определяется и подлежит официальному опубликованию в порядке, установленном Правительством Российской Федерации».

В 2011 году коэффициент-дефлятор равен 1,372 согласно Приказу Минэкономразвития РФ от 27.10.10 №519 «Об установлении коэффициента-дефлятора К3 на 2011 год». Коэффициент-дефлятор публикуется в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

2. «К2 - корректирующий коэффициент базовой доходности, учитывающий совокупность особенностей ведения предпринимательской деятельности, в том числе ассортимент товаров (работ, услуг), сезонность, режим работы, фактический период времени осуществления деятельности, величину доходов, особенности места ведения предпринимательской деятельности, площадь информационного поля электронных табло, площадь информационного поля наружной рекламы с любым способом нанесения изображения, площадь информационного поля наружной рекламы с автоматической сменой изображения, количество автобусов любых типов, трамваев, троллейбусов, легковых и грузовых автомобилей, прицепов, полуприцепов и прицепов-роспусков, речных судов, используемых для распространения и (или) размещения рекламы, и иные особенности».

Значения корректирующего коэффициента К2 определяются для всех категорий налогоплательщиков нормативными правовыми актами представительных органов муниципальных районов, городских округов, законами городов федерального значения Москвы и Санкт-Петербурга на календарный год и могут быть установлены в пределах от 0,005 до 1 включительно.

С 2006 года, в соответствии с Федеральным законом от 18 июня 2005 года №64-ФЗ «О внесении изменений в статью 346.29 части второй Налогового кодекса Российской Федерации», корректирующий коэффициент К2 определяется как произведение установленных нормативными правовыми актами представительных органов муниципальных районов, городских округов, законами городов федерального значения Москвы и Санкт-Петербурга значений, учитывающих влияние на результат предпринимательской деятельности факторов, предусмотренных статьей 346.29 НК РФ.

«При этом в целях учета фактического периода времени осуществления предпринимательской деятельности значение корректирующего коэффициента К2, учитывающего влияние указанных факторов на результат предпринимательской деятельности, определяется как отношение количества календарных дней ведения предпринимательской деятельности в течение календарного месяца налогового периода к количеству календарных дней в данном календарном месяце налогового периода».

То есть, с 2006 года не корректируется базовая доходность на корректирующий коэффициент, учитывающий совокупность особенностей ведения предпринимательской деятельности в различных муниципальных образованиях, особенностей населенного пункта или места расположения, а также места расположения внутри населенного пункта.

Изменениями, внесенными пунктом 16 статьи 1 Закона №101-ФЗ, отменена и формула, по которой рассчитывался коэффициент К1. Кроме того, поскольку корректирующий коэффициент базовой доходности К1 определялся в зависимости от кадастровой стоимости земли по месту осуществления предпринимательской деятельности налогоплательщиком, а земельный кадастр не был принят, напомним, что в 2005 году коэффициент К1 не применялся (Федеральный закон от 24 июля 2002 года №104-ФЗ «О внесении изменений и дополнений в часть вторую Налогового кодекса Российской Федерации и некоторые другие акты законодательства Российской Федерации, а также о признании утратившими силу отдельных актов законодательства Российской Федерации о налогах и сборах») (далее Закон №104-ФЗ)).

Согласно пункту 8 статьи 346.29 НК РФ изменение суммы единого налога, произошедшее вследствие изменения величин корректирующих коэффициентов, возможно только с начала следующего налогового периода. То есть в соответствии с данным пунктом изменения величин корректирующих коэффициентов влекут за собой изменение суммы ЕНВД, которые возможны только с начала следующего квартала. Однако Закон №101-ФЗ внес изменения в статью 346.29 НК РФ, согласно которым, начиная с 2006 года пункт 8 утрачивает силу. Иными словами, в случае изменения величины корректирующих коэффициентов одновременно изменяется и сумма единого налога.

В случае если в течение налогового периода у налогоплательщика произошло изменение величины физического показателя, в пункте 9 статьи 346.29 НК РФ указано, что налогоплательщик при исчислении суммы ЕНВД учитывает указанное изменение с начала того месяца, в котором произошло изменение величины физического показателя.

Арбитражная практика также свидетельствует о том, что когда величина физического показателя (количество работников, количество транспортных средств, количество торговых мест, площадь торгового зала или зала обслуживания посетителей), характеризующая вид деятельности, изменяется в течение налогового периода, изменения физического показателя учитывают при расчете налоговой базы того месяца, в котором произошло изменение (Постановление ФАС Волго-Вятского округа от 28 июня 2004 года по делу №А79-1080/2004-СК1-979).

Налогоплательщики переводятся на уплату ЕНВД с момента государственной регистрации. Но зарегистрироваться они могут не с начала налогового периода. В этом случае на основании вышеуказанного пункта 10 статьи 346.29 НК РФ размер вмененного дохода, а значит, и сумма единого налога рассчитываются исходя из целых месяцев, начиная с месяца, следующего за месяцем государственной регистрации налогоплательщика. Иными словами, если налогоплательщик зарегистрирован в Едином государственном реестре, например, в мае, то исчислять и уплачивать налог за II квартал он должен только за июнь.

Следует отметить, что организация, которая принимает решение о прекращении деятельности, облагаемой ЕНВД, в середине месяца обязана исчислить налог за весь месяц. Об этом говорится в Комментарии к письму Минфина РФ от 19 августа 2004 года №03-06-05-04/07 «Об уплате ЕНВД при прекращении деятельности»: периодом по ЕНВД признается квартал. Но исчислять суммы ЕНВД организация будет только за те месяцы квартала, в которых непосредственно велась деятельность.

Налоговым периодом по единому налогу на вмененный доход согласно статье 346.30 НК РФ признается квартал.

Ставка единого налога согласно статье 346.31 НК РФ устанавливается в размере 15 процентов величины вмененного дохода. То есть размер ставки и налоговый период остались прежними.

Чтобы рассчитать сумму единого налога, нужно величину вмененного дохода умножить на ставку налога. То есть сумме ЕНВД рассчитывается по формуле

ЕНВД = ВД x 15 : 100, где:

ВД - вмененный доход за квартал.

«1. Уплата единого налога производится налогоплательщиком по итогам налогового периода не позднее 25-го числа первого месяца следующего налогового периода» (статья 346.32 НК РФ).

Согласно данному пункту сначала налогоплательщик получает доход, а потом из этого дохода уплачивает налог. Подлежащая уплате сумма ЕНВД уплачивается налогоплательщиком по итогам I, II, III, IV квартала соответственно до 25 апреля, до 25 июля, до 25 октября, до 25 января. Уплата единого налога производится в наличной или безналичной форме.

В течение года сумма страховых взносов в виде фиксированного платежа учитывается индивидуальными предпринимателями в тех налоговых периодах по единому налогу, в которых она была ими фактически уплачена. Такие разъяснения изложены в Письме МНС РФ от 2 марта 2004 года №22-2-14/336@. Предприниматели, уплатившие сумму страховых взносов в виде фиксированного платежа за истекший год после 31 декабря истекшего года, вправе включить указанную сумму страховых взносов в налоговую декларацию по ЕНВД за IV квартал истекшего года. Кроме того, согласно разъяснениям предприниматели вправе уточнить свои налоговые обязательства по единому налогу за указанный налоговый период, представив в налоговый орган в установленном порядке уточненную налоговую декларацию по единому налогу.

Обратим внимание, что Закон №101-ФЗ внес изменения в статью 346.32 НК РФ, которые несколько ухудшают положение налогоплательщика, с 2006 года пункт 2 указанной статьи имеет следующее содержание:

«2. Сумма единого налога, исчисленная за налоговый период, уменьшается налогоплательщиками на сумму страховых взносов на обязательное пенсионное страхование, уплаченных (в пределах исчисленных сумм) за этот же период времени в соответствии с законодательством Российской Федерации при выплате налогоплательщиками вознаграждений своим работникам, занятым в тех сферах деятельности налогоплательщика, по которым уплачивается единый налог, а также на сумму страховых взносов во внебюджетные фонды, уплаченных индивидуальными предпринимателями за свое страхование, и на сумму выплаченных работникам пособий по временной нетрудоспособности. При этом сумма единого налога не может быть уменьшена более чем на 50 процентов».

Налоговая декларация представляется в налоговый орган по месту учета налогоплательщика по установленной законодательством форме.

Согласно Федеральному закону от 29 июня 2004 года №58-ФЗ «О внесении изменений в некоторые законодательные акты Российской Федерации и признании утративших силу некоторых законодательных актов Российской Федерации в связи с осуществлением мер по совершенствованию государственного управления» форма налоговой декларации и порядок ее заполнения утверждаются Министерством финансов Российской Федерации с 1 июля 2004 года (до 1 июля 2004 года форму декларации и порядок ее заполнения утверждало МНС РФ).

Приказом Минфина РФ от 1 ноября 2004 года №96н «Об утверждении формы налоговой декларации по единому налогу на вмененный доход для отдельных видов деятельности и инструкции о порядке ее заполнения» (далее – Приказ №96н) утверждена форма налоговой декларации по единому налогу на вмененный доход для отдельных видов деятельности, и инструкция по заполнению налоговой декларации согласно приложению №2. Приказ применяется, начиная с расчетов за IV квартал 2004 года.

Налоговая декларация может быть представлена на бумажном носителе самим налогоплательщиком, направлена по почте или в электронном виде в соответствии с Порядком представления налоговой декларации в электронном виде по телекоммуникационным каналам связи, утвержденным Приказом МНС РФ от 2 апреля 2002 года №БГ-3-32/169 «Об утверждении порядка представления налоговой декларации в электронном виде по телекоммуникационным каналам связи».

При отправке декларации по почте, днем ее представления считается дата отправки почтового отправления с описью вложения. При передаче декларации по телекоммуникационным каналам связи днем ее представления считается дата ее отправки.

«Налоговые декларации по итогам налогового периода представляются налогоплательщиками в налоговые органы не позднее 20-го числа первого месяца следующего налогового периода» (пункт 3 статьи 346.32 НК РФ).

Таким образом, декларацию за I квартал необходимо представить в налоговые органы не позднее 20 апреля (по итогам следующих налоговых периодов в течение года - соответственно не позднее 20 июля, 20 октября и 20 января).

Заключение

Несмотря на экономический кризис, общественное питание играет все большую роль в жизни современного общества. И с каждым годом роль общепита в жизни нашего современного общества неуклонно возрастает, т.к. повышение уровня жизни людей изменяет традиционную культуру их питания. Различные группы населения с той или иной периодичностью пользуются услугами предприятий общественного питания. Так, высокообеспеченные слои населения предпочитают посещать заведения с ассортиментом сложных блюд и, соответственно, высокой стоимостью. Население со средними и низкими доходами выбирают предприятия с традиционной кухней и средним уровнем цен.

Как тенденцию нашего времени можно отметить увеличение общего количества предприятий общепита. Например, в настоящее время широкое распространение получила система быстрого обслуживания населения, в новом качестве возрождаются столовые. Массово развивается сеть общественного питания в зонах комплексного торгового, гостиничного обслуживания, вдоль автомагистралей, на заправочных станциях, вокзалах. Появляется все большее число предприятий общепита, применяющих индустриальные методы приготовления пищи и доставляющих ее по заказам потребителей на дом, в офис, организацию или учреждение.

Также надо отметить, что в последнее время идет процесс активной коммерциализации данной отрасли, что вполне понятно. Ведь **общественное питание – одна из немногочисленных сфер бизнеса, где скорость оборачиваемости вложенных средств позволяет использовать их наиболее эффективно для первичного накопления капитала.**

**Необходимо сказать, что организация хозяйственной деятельности предприятий общественного питания имеет ряд особенностей.** Все предприятия общепита независимо от типа входят в систему общественного питания, которая должна соответствовать определенным требованиям и подчиняться специальным правилам.

Хотя на продукцию общественного питания не оформляется удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, тем не менее, это не снимает с предприятий общепита обязанности строго соблюдать установленные Госстандарты, многочисленные санитарные нормы и правила. Требованиях к качеству и безопасности используемых продуктов питания достаточно жесткие. В частности, от предприятий общепита требуется своевременное и точное проведение необходимых санитарно-гигиенических мероприятий, что в конечном итоге предупреждает и снижает риск изготовления недоброкачественной продукции.

Специфика сферы общественного питания накладывает определенный отпечаток на ведение бухгалтерского учета и процесс налогообложения предприятиями общепита. Например, что касается бухгалтерского учета, то бухгалтеру нужно знать такие нюансы, как ценообразование и калькуляция, отражение в учете операций по приобретению продуктов, их хранению, отпуску в производство, расчет себестоимости и т.д.

Налогообложение предприятий общепита также имеет некоторые особенности. Причем надо сказать, что организации общественного питания наряду с общей системой налогообложения могут применять и специальные режимы налогообложения в виде УСН и ЕНВД. В частности, на территории Московской области применение ЕНВД является обязательным в отношении оказания услуг общественного питания, осуществляемых через объекты организации общепита с площадью зала обслуживания посетителей не более 150 кв. м по каждому объекту организации общественного питания либо осуществляемых через объекты организации общественного питания, не имеющие зала обслуживания посетителей.

ресторан бухгалтерский учет налог

Список использованной литературы

1. Налоговый кодекс Российской Федерации 2ч. – с изменениями и дополнениями
2. О бухгалтерском учёте: Федеральный закон от 21.11.96 № 129-Ф3; в редакции от 23.07.98 // Нормативные акты для бухгалтера. - 2008. - № 9. - с. 4-13.
3. Об утверждении программы реформирования бухгалтерского учёта в соответствии с международными стандартами финансовой отчётности: постановление Правительства Российской Федерации от 06.03.98 № 283.
4. Методические рекомендации по бухгалтерскому учёту затрат, включаемых в издержки обращения и производства, и финансовых результатов на предприятиях торговли и общественного питания от 20.04.95 № 1-550/32-2 // Бухгалтерский учёт в нормативных документах. - М.: Финансы и статистика, 1997. -176с.
5. Правила оказания услуг общественного питания, утверждённые Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 № 1036 // Бухгалтерский учёт в нормативных документах. - М.: Финансы и статистика, 1997. - 176 с.
6. Инструкция по определению розничного товарооборота и товарных запасов юридическими лицами, их обособленными подразделениями независимо от формы собственности, осуществляющими розничную торговлю и общественное питание от 01.04.96 № 25 // Нормативные акты для бухгалтера. - 1996.- №5. - с. 17-29.
7. Вещунова Н.Л., Фомина Л.Ф. Бухгалтерский учёт в торговле и общественном питании. - М.: Магис, 1996. - 235 с.
8. Власова В.М. Бухгалтерский учёт в торговле. - М.: Финансы и статистика, 2008. - 189 с.
9. Жминько С.И. Финансовый учёт на предприятиях. - Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2008. - 448 с.
10. Кондраков Н.П. Бухгалтерский учёт: Учебное пособие. -2-е изд.. - М.: ИНФРА - М., 2009. - 584 с.
11. Козлова Е.П., Парашутин Н.В., Бабченко Т.Н., Галанина Е.Н. Бухгалтерский учёт. - 2-е изд., доп. - М.: Финансы и статистика, 1996. - 432 с.
12. Морозова Л.Л. Анализ типичных ошибок руководителями и бухгалтерами предприятий при ведении бухгалтерского учёта. Рекомендации по устранению ошибок. Практическое руководство. - СПб: Издательство ИЧП «Актив», 1996. - 320 с.
13. Николаева Г.А., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учёт в общественном питании. - М.: Издательство «Приор», 2009. - 240 с.
14. Расулов Н.Д. Бухгалтерский учёт в общественном питании. 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Книжный мир, 2009. - 528 с.
15. Главбух, № 9, май. 2008 г. - с. 19-23. Калькулирование на предприятиях общественного питания.
16. Главбух № 11, июнь. 2008 г. с. 19-31. Определение результата от реализации кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.
17. Консультант № 5, 2009. - с. 51-54. Особенности исчисления налогов на предприятиях общественного питания.