



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.

Рассматривая технологический процесс производства продукции в ресторане, в первую очередь необходимо определиться с тем, что организация такого 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.