

Отже, працюючі пенсіонери, навіть якщо вони платять внески до Фонду страхування від безробіття, у разі звільнення з роботи не зможуть реєструватися як безробітні і отримувати допомогу з безробіття.

Проте при зверненні в Центр зайнятості за допомогою в працевлаштуванні матимуть право на соціальні послуги з пошуку відповідної роботи, перенавчання і підвищення кваліфікації, а також на інформаційні і консультаційні послуги пов'язані з трудовлаштуванням.

Слід також відмітити, якщо підприємства знаходяться на спрощеній формі оподаткування (тобто на Єдиному штаті відсотковому податку) нараховують внесок тільки в пенсійний фонд страхування, а в інші фонди не нараховують, але утримання з заробітної плати відбуваються усі фонди [2].

З перерахованої суми єдиного податку відділення Державного казначейства України наступного дня після надходження коштів перераховують суми єдиного податку у таких розмірах:

- до Державного бюджету України – 20 відсотків;
- до місцевого бюджету – 23 відсотки;
- до Пенсійного фонду України – 42 відсотки;
- на обов'язкове соціальне страхування – 15 відсотків (у тому числі до Державного фонду сприяння зайнятості населення – 4 відсотки) для відшкодування витрат, які здійснюються відповідно до законодавства у зв'язку з тимчасовою втратою працездатності, а також витрат, зумовлених народженням та похованням.

Література:

1. Журнал « Все про бухгалтерський облік» – № 5 від 19.01.2009р.
2. Ткаченко Н.М. Бухгалтерський фінансовий облік. – Київ: АСК, 2009р.

Філонцева А.Ю., Кірсанова В.В.

Особливості обліку товарів та сировини у громадському харчуванні

Громадське харчування – сфера виробничо-торговельної діяльності, в якій виробляють і продають продукцію власного виробництва та закупні товари, як правило, призначенні для споживання на місці.

Продукція на підприємствах громадського харчування враховується:

- у місцях їхнього зберігання – у натуральному і грошовому вираженні;
- у бухгалтерії – у вартісному вираженні за обліковими цінами.

Підприємство громадського харчування оприбутковує товари по первісній вартості на склад чи у комору і обліковує їх на субрахунку 281 "Товари на складі" (для комори вводимо субрахунок другого порядку – 2811), а продовольчу сировину – на рахунку 20 "Виробничі запаси". Слід зазначити, що порядок обліку сировини і товарів повинен бути чітко визначений у наказі про облікову політику підприємства.

Облік у громадському харчуванні має багато спільного з обліком у торгівлі – використання рахунку 28 "Товари", встановлення торгових націонок, реалізація через

касу з використанням РРО та інше. Проте є цілий ряд особливостей, характерних саме для цього виду діяльності.

1. У громадському харчуванні можна виділити такі виробничі процеси:
 - заготівля;
 - виробництво;
 - реалізація;
 - організація споживання. Останній процес є характерним тільки для цього виду діяльності.

2. На підприємствах громадського харчування здійснюється і виробництво, і торгівля одночасно, тому для визначення собівартості продукції використовується кілька методів.

Дореформений метод полягає в наступному:

- 1) у складі собівартості продукції на рахунку 23 "Виробництво" враховується винятково вартість сировини, використованої для виробництва продукції (тобто на цьому рахунку враховується лише вартість продуктів, з яких готовиться страва);
- 2) всі інші витрати, пов'язані з виробництвом і реалізацією випущеної продукції (включаючи зарплату кухарів і амортизацію виробничого устаткування), вважаються витратами обігу і враховуються на відповідних рахунках витрат (як правило, на рахунках 92 "Адміністративні витрати" і 93 "Витрати на збут").

При цьому підприємства не поділяють в обліку покупні товари і сировину, призначену для подальшої переробки, обліковуючи їх на одному рахунку 28 "Товари". Більш того, у випадку використання методу ціни продажу, на сировині робиться торгова націнка (так само, як і на товари) і вже в цінах реалізації сировина списується у виробництво.

Варто помітити, що "старий" метод не стикається з вимогами П(С)БО, зокрема, з П(С)БО 16 "Витрати", що чітко регламентує склад виробничої собівартості продукції. Не стикається також і з Інструкцією № 291 у частині правил застосування рахунків 23 і 28.

Згідно п. 11 П(С)БО 16 у виробничу собівартість продукції (робіт, послуг) включаються:

- 1) прямі матеріальні витрати;
- 2) прямі витрати на оплату праці;
- 3) інші прямі витрати;
- 4) змінні загальновиробничі і постійні розподілені загальновиробничі витрати.

Однак не завжди підприємства громадського харчування в змозі організувати облік праці, заробітної плати й амортизації, що відповідає перерахованим вимогам. Зокрема, це стосується невеликих кафе, барів, і інших суб'єктів малого підприємництва, що працюють у сфері громадського харчування.

Малим підприємствам громадського харчування можна запропонувати "спрощений новий" метод, при якому на рахунок 23 "Виробництво" прямо відноситься тільки вартість використовуваних продуктів по їх первісній (переоціненій) вартості, сформованій відповідно до вимог П(С)БО 9 "Запаси". Інші витрати, пов'язані з виробництвом продукції (зарплата кухарів, нарахування в фонд

*Матеріали Третьої Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції
"Обліково-аналітичне забезпечення інноваційної трансформації економіки України", Одеса, ОНІУ, 2009.*
оплати їхньої праці, амортизацію кухонного устаткування), які неможливо вірогідно співвіднести з кожним конкретним видом продукції, враховуються на рахунку 91 "Загальновиробничі витрати", а по закінченні місяця розподіляються по видах продукції в порядку, представлена в додатку 1 до П(С)БО 16 (тобто, включаються в їхню виробничу собівартість).

Утім, який із двох методів обрати – справа кожного конкретного підприємства. Важливо, щоб цей метод був закріплений наказом про облікову політику підприємства.

3. Велике внутрішнє переміщення цінностей, неоднорідність ТМЦ, велика кількість матеріально відповідальних осіб призводять до збільшення обсягу документів, які супроводжують рух товарів, і збільшення кількості субрахунків рахунку 28.

Специфічні первинні документи – dennі забірні листи, якими оформляється відпуск (забір) товарів, сировини, напівфабрикатів із комори до кухні тощо. У разі потреби відкриваються субрахунки третього порядку.

4. Специфічне ціноутворення.

Відсоток торгової націнки визначається, як і в роздрібній торгівлі, але за всіма підрозділами (націнки на складі, в кухні, в буфеті можуть бути різними); націнка громадського харчування встановлюється у відсотках до роздрібної ціни без ПДВ і залежить від категорії закладу та виду товару чи сировини. Існують обмеження на хліб, сіль, овочі, муку, продукти дитячого харчування, макаронні вироби. Ціни бувають звичайні та банкетні; банкетні ціни визначаються шляхом встановлення певного відсотка націнки до звичайних цін.

5. Продукція власного виробництва не списується на склад, а відразу передається до торгового залу, кіоску й тощо; тому в обліку немає моменту завершення виробництва, випуску готової продукції.
6. Вартість готової продукції визначається шляхом складання калькуляції на основі плану – меню, збірника рецептур, встановлених цін; вартість кожної складової обчислюється за власною ціною.

Калькуляція звичайно розраховується на 100 порцій на калькуляційних картах типової форми.

7. Реалізація оформляється такими документами:

- чеки;
- розрахункові квитанції;
- рахунки офіціанта;
- накладні;
- абонементи з обов'язковим оформленням реалізації через РРО або розрахункові книжки.

При реалізації поза торговим залом необхідно мати посвідчення про якість, де вказуються назва підприємства, його адреса, найменування продукції, дата виготовлення, строк придатності, умови реалізації і зберігання, маса одиниці розфасування і ціна за одиницю розфасування або ваги продукції.

З урахуванням останніх змін у п. 5.9 Закону про податок на прибуток у випадку убытку запасів, оцінка їх вартості здійснюється тільки по двох методах:

- вартості перших за часом надходжень (ФІФО);
- ідентифікованої вартості відповідної одиниці запасів, що визначається платником податку згідно національним П(С)БУ.

Облік за цінами продажу передбачає, що приданий товар відображається в бухгалтерського обліку за ціною їх реалізації покупцям. По цьому методу облікова ціна товарів формується з урахуванням торгової націнки первісної вартості продукції. Торгова націнка забезпечує покриття витрат підприємства громадського харчування, одержання ним прибутку, а також включає суми ПДВ у складі ціни продажу. Торгова націнка нараховуватися, як правило, безпосередньо при передачі товарів зі складу в місця реалізації (ресторан, кафе, бар й тощо).

Чепорська О.В., Кірсанова В.В.

Проблеми обліку готової продукції

Отримання максимально можливого прибутку – це мета будь-якого комерційного підприємства. Прибуток, як правило, залежить від ціни на продукцію та витрат на її виробництво і реалізацію.

Ціна на продукцію формується внаслідок взаємодії попиту та пропозиції. Вона вирівнюється автоматично, під впливом законів ринкового ціноутворення в умовах вільної конкуренції та не може бути вище або нижче за бажанням виробника або покупця.

Інша справа – витрати, які формують собівартість продукції та можуть змінюватись в залежності від обсягу спожитих матеріальних ресурсів та ресурсів праці, рівня техніки, організації виробництва та інших факторів. Відповідно, основним завданням кожного виробника є правильне визначення та розподіл витрат виробництва для уникнення проблем обліку готової продукції та отримання максимального прибутку.

Готова продукція може мати, а може і не мати кількісні та якісні характеристики (кількість маси, штук, метрів, сорт й тощо). Але у всіх випадках продукція повинна мати вартісну характеристику.

Побудова обліку готової продукції можлива за різними варіантами. Продукція, яка має кількісні та вартісні характеристики, може бути здана на склад, а звідти буде здійснюватися її відвантаження (передача) та реалізація покупцеві.

На окремих підприємствах (фермерських господарствах), готова продукція не передається на склад, а накопичується безпосередньо у виробництві, звідти здійснюється її відвантаження (або передача) покупцеві та реалізація.

Продукція, яка не має кількісних характеристик (робота, послуга або посередництво й тощо), безпосередньо з виробництва передається покупцеві (замовнику).

У бухгалтерському обліку готова продукція має оцінюватися за фактичною собівартістю, яка може бути визначена тільки після зібрання всіх затрат та калькулювання. Разом з тим виникає потреба в щоденному обліку наявності й руху готової продукції та визначення її вартісних характеристик. Тому в поточному обліку