

В. А. МАМЫШЕВА

**СБОРНИК
ЗАДАЧ
ПО
БУХГАЛТЕРСКОМУ
УЧЕТУ
В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**



3

9



251 · 67 :

М22

Мамышева В. А.

Сборник задач по бухгалтерскому учету в общественном питании: Учеб. пособие для бух. отд-ний торг. техникумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Экономика, 1984. — 160 с.

В задачнике приводится сквозной пример по организации учета хозяйственной деятельности в централизованной бухгалтерии комбината общественного питания и составлению необходимой отчетности.

Пример включает задачи по ценообразованию и калькуляции, учету товарных операций, денежных средств, труда и заработной платы, издержек и финансовых результатов.

2-е издание (1-е издание — 1979 г.) дополнено новыми задачами по организации учета в условиях централизованных бухгалтерий.

М $\frac{3504000000-023}{011(01)-84}$ 137-84

ББК 65.9(2)424
338Т9

Валентина Александровна Мамышева

**СБОРНИК ЗАДАЧ ПО БУХГАЛТЕРСКОМУ УЧЕТУ
В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Зав. редакцией **В. М. Ковалев**

Редактор **С. Ф. Григорьев**

Мл. редактор **З. Л. Стагис**

Худож. редактор **А. Н. Михайлов**

Техн. редактор **Т. Г. Азаниева**

Корректор **Э. И. Паскалова**

И.Б. № 1966

Сдано в набор 09.08.83. Подписано в печать 30.01.84. А08829. Формат 84×108¹/₃₂. Бумага тип. № 2. Литературная гарнитура. Высокая печать. Усл.-печ. л. 8,4/8,83 усл. кр.-отт. Уч.-изд. л. 9,02. Тираж 20 000 экз. Заказ 556. Цена 30 к. Изд. № 5237.

Издательство «Экономика». 121864.
Москва, Г-59, Бережковская наб., 6.

Ярославский полиграфкомбинат Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 150014, Ярославль, ул. Свободы, 97.

В. А. МАМЫШЕВА

СБОРНИК ЗАДАЧ ПО БУХГАЛТЕРСКОМУ УЧЕТУ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

**ИЗДАНИЕ ВТОРОЕ,
ПЕРЕРАБОТАННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ**

**Допущено Министерством торговли СССР
в качестве учебного пособия
для учащихся бухгалтерских отделений
торговых техникумов**

Рецензент — преподаватель Казанского техникума
советской торговли Х. М. Мирзахметова

М 3504000000—023 137—84
011(01)—84

© Издательство «Экономика», 1979

© Издательство «Экономика», 1984, с изменениями

В Сборнике представлена сквозная задача, которая позволит студентам изучить организацию учета в централизованной бухгалтерии комбината общественного питания (в дальнейшем именуемого «комбинат»), объединяющего 15 хозяйственных предприятий. В заданиях предусматривается осуществление учета хозяйственной деятельности в целом комбината, и в том числе одного из его предприятий — столовой № 1. В состав централизованной бухгалтерии комбината входят следующие отделы:

товарный — по учету сырья, готовой продукции, товаров и тары в кладовых, производствах и буфетах;

инвентарный — по учету основных фондов, инвентаря и хозяйственных материалов;

расчетов с рабочими и служащими по заработной плате и учету расчетов с органами социального страхования;

финансовый — по учету денежных средств и расчетно-кредитных операций, определению результатов хозяйственной деятельности и составлению баланса и отчетности;

Таблица 1

(в тыс. руб.)

	План I квартала		План на март	
	комбинат	столовая № 1	комбинат	столовая № 1
Выпуск блюд, тыс.	5300	220	1780	75
Розничный товарооборот	2130	140	774	45
В том числе оборот по продукции собственного производства	1435	96	527	28
Валовый доход от реализации	521	23,4	190	7,5
% к товарообороту	24,46	16,71	24,54	16,67
Издержки производства и обращения	465	22,9	170	7,4
% к товарообороту	21,83	16,36	21,96	16,44
Прочие доходы	6,8	1,0	3,0	0,3
Прибыль	62,8	1,5	23,0	0,4
% к товарообороту	2,95	1,07	2,97	0,89

Таблица 2

(в руб.)

Шифр счетов и субсчетов	Наименование счетов	Сальдо на 1/1		Сальдо на 1/III	
		дебет	кредит	дебет	кредит
01	Основные фонды . . .	1 579 742		1 579 742	
02	Износ основных фон- дов		677 050		682 046
03	Капитальный ремонт	3 354		3 354	
05-2	Вспомогательные мате- риалы	15 120		26 834	
12	Малоценные и быстро- изнашивающиеся предметы	91 535		80 427	
12-2	Малоценные и быстро- изнашивающиеся предметы в эксплуа- тации	264 715		262 811	
13	Износ малоценных и быстроизнашиваю- щихся предметов . .		186 543		204 664
20	Основное производство	69 156		58 023	
31	Расходы будущих пе- риодов			38 883	
41-3	Товары на предприя- тиях розничной тор- говли	90 210		91 632	
41-4	Товары и сырье в кла- довых предприятий общественного пита- ния	145 227		128 451	
41-6	Тара под товарами и порожня	71 486		83 570	
42-1	Торговая наценка (скидка, наценка)		48 120		43 870
42-3	Отклонения от средне- взвешенных цен . .	1 170		1 727	
44-4	Издержки обращения предприятий общест- венного питания . .			286 043	
46-9	Реализация тары, ма- териалов, выполне- ние работ и оказание услуг			203	252
48-2	Реализация продукции собственного произ- водства предприятия ми общественного питания			669 338	911 108
48-3	Реализация покупных товаров обществен- ного питания			390 954	475 954

Шифр счетов и субсчетов	Наименование счетов	Сальдо на 1/1		Сальдо на 1/III	
		дебет	кредит	дебет	кредит
50	Касса	7 140		4 208	
51	Расчетный счет	114 175		93 739	
56-1	Денежные средства в пути	28 810		28 531	
60	Расчеты с поставщика- ми и подрядчиками		77 354		61 126
63	Расчеты по претензиям			500	
64	Расчеты с покупателя- ми и заказчиками		40 174		42 562
69	Расчеты по социально- му страхованию . . .		10 370		10 912
70	Расчеты с рабочими и служащими		51 450		53 737
75-2	Расчеты по недостаткам и хищениям	1 700		1 700	
76-3	Расчеты с деponentами		6 348		10 087
76-4	Расчеты с прочими де- биторами и кредито- рами		5 862		15 425
80-1	Взносы в бюджет от- числений от прибыли	66 000		4 400	
80-2	Отчисления в поощри- тельные и специаль- ные фонды	150 820			
85	Уставный фонд		1 297 870		1 279 250
86-1	Амортизационный фонд на полное восстанов- ление основных фон- дов за счет отчисле- ний				1 135
86-2	Амортизационный фонд на капитальный ре- монт основных фон- дов за счет отчис- лений				5098
87-1	Фонд материального поощрения		18 678		21 336
87-2	Фонд социально-куль- турных мероприятий и жилищного строи- тельства		4 793		4 794
87-3	Прочие специальные фонды		4 588		4 588
89-1	Резерв предстоящих расходов (платежей)				2 505

Шифр счетов и субсчетов	Наименование счетов	Сальдо на I/I		Сальдо на I/III	
		дебет	кредит	дебет	кредит
96-2	Целевое финансиро- вание и целевые по- ступления на подго- товку кадров . . .				2 798
99-2	Отчисления, уплачен- ные на покрытие административно- управленческих рас- ходов			1 000	
99-4	Отчисления, уплачен- ные на покрытие расходов по отпуску товаров, материалов, работ и услуг . . .			2 981	
99-5	Результаты по опера- циям с тарой . . .			1 426	
99-8	Прочие доходы . . .				7 630
99	Прибыли и убытки . .		271 160		
99-9	Прочие потери			1 400	
Итого . . .		2 700 360	2 700 360	3 840 877	3 840 877

машинной обработки бухгалтерских документов — машиносчетное бюро (МСБ) или машиносчетная станция (МСС).

Столовая № 1 относится ко II категории, имеет одно производство, кондитерский цех, два буфета, кулинарный магазин и филиал — столовую III категории при фабрике. Хозяйственные операции по остальным 14 предприятиям даются общим итогом, за день и за месяц.

По каждой теме в Сборнике приводятся методические указания, первичные документы и регистры бухгалтерского учета. Данные для выполнения задания:

1. Выписка из торгово-финансового плана комбината (табл. 1).

2. Выписка из Главной книги комбината (табл. 2).

3. Расшифровка сальдо по отдельным синтетическим счетам на 1 марта.

К счету 01 «Основные средства»

Наименование	Стоимость основных фондов, руб.	Годовая норма амортизации, %		
		на капитальный ремонт	на полное восстановление	всего
Холодильное оборудование	5 141	3,6	8,4	12,0
Тепловое оборудование	3 935	2,9	10,0	12,9
Механическое оборудование	893	2,5	12,5	15,0
Контрольно-кассовые аппараты	1 814	3,2	12,5	15,7
Здания и сооружения	65 466	1,0	1,5	2,5
Автоматы и полуавтоматы	584	2,5	12,5	15,0
Итого	77 833			
По другим предприятиям комбината	1 501 909	2747—62	4558—09	7305—71
Всего	1 579 742			

К счету 05/2 «Вспомогательные материалы»

Наименование	Количество	Сумма, руб. и коп.
Мыло хозяйственное	83	16—60
Мыло туалетное	42	6—30
Салфетки бумажные	300	96—00
Ленты кассовые	70	13—30
Стиральный порошок	50	26—50
Прочие материалы		119—30
Итого		278—00
По другим предприятиям комбината		26 556—00
Всего		26 834—00

К счету 12 «Малоценные и быстроизнашивающиеся предметы»

Фамилия материально-ответственного лица	Должность	Инвентарь стоимостью до 2 руб. за единицу	Инвентарь стоимостью свыше 2 руб. за единицу
<i>Столовая № 1</i>			
Борисова А. И.	Буфетчица	1 518	1 735
Никитина А. М.	Зав. производством	583	7 681
Рыбалкина И. Н.	Продавец	300	848
Махова И. Б.	Буфетчица	247	1 353
Итого . . .		2 648	11 622
По другим предприятиям комбината		77 779	251 189
Всего . . .		80 427	262 811

К счету 13 «Износ малоценных и быстроизнашивающихся предметов»

	Инвентарь стоимостью до 2 руб. за единицу	Инвентарь стоимостью свыше 2 руб. за единицу
Столовая № 1	2 648	6 423
Другие предприятия комбината . . .	59 648	135 945
Всего . . .	62 296	142 368

К счету 20 «Основное производство»

По столовой № 1 — зав. производством Никитина А. М.	
По производству	2 189
По другим предприятиям комбината	55 834
Всего . . .	58 023

К счету 41-3 «Товары в предприятиях розничной торговли»

<i>Столовая № 1:</i>	
Буфет столовой — буфетчица Борисова А. И.	1 348
Буфет при фабрике — буфетчица Махова И. Б.	502
Кулинарный магазин — продавец Рыбалкина И. Н.	386
Итого . . .	2 236
По другим предприятиям комбината	89 396
Всего . . .	91 632

К счету 41-4 «Товары и сырье в кладовых предприятий общественного питания»

Склад № 1 — кладовщик Яковлев И. С.	62 284
Склад № 2 — кладовщик Макаров Н. И.	66 167
Всего	128 451

К счету 41-6 «Тара под товарами и порожня»

Столовая № 1:

Буфет столовой — буфетчица Борисова А. И.	213
Буфет при фабрике — буфетчица Махова И. Б.	76
Кулинарный магазин — продавец Рыбалкина И. Н.	24
Производство столовой — зав. производством Никитина А. М.	386

Итого 699

Склад № 1 — кладовщик Яковлев И. С.	16 994
Склад № 2 — кладовщик Макаров Н. И.	16 515
По другим предприятиям комбината	49 362
В том числе:	
на производстве	15 200
в буфетах	34 162

Всего 83 570

К счету 64 «Расчеты с покупателями и заказчиками»

	Всего по комбинату	В том числе по столовой № 1
За молоко от фабрики		270
За молоко от промышленных предприятий	27 000	
За реализованные школьные абонементы	15 562	
Итого	42 562	270

К счету 76-3 «Расчеты с депонентами»

	Всего по комбинату	В том числе по столовой № 1
Депонированная заработная плата	2 145	123
Задолженность за товары, купленные в кредит	4 500	115
Задолженность по исполнительным документам	3 442	86
Итого	10 087	324

К счету 76-4 «Расчеты с прочими дебиторами и кредиторами»

	Всего по комбинату	В том числе по столовой № 1
Задолженность за февраль:		
Ленэнерго	5 571	289
Ленгаз	6 373	350
Автобаза	3 481	
Итого	15 425	639
К счету 50 «Касса»	4 208	101—80
К счету 56-1 «Денежные средства в пути»	28 531	2100
К счету 69 «Расчеты по социальному страхованию»	10 912	—
К счету 70 «Расчеты с рабочими и слу- жащими»	53 737	2218
К счету 99-8 «Прочие доходы (по стать- ям)»:		
излишки товарно-материальных ценнос- тей, выявленные при инвентаризации	1 485	198
штрафы, пени, неустойки, полученные за недопоставку товаров	285	—
возмещение хозяйственными организа- циями расходов столовых III категории	5 860	1000
Итого	7 630	1198
К счету 99-9 «Прочие потери (по статьям)»:		
штрафы, пени, неустойки уплаченные	1 400	—

К счету 44-4 «Издержки обращения предприятий общественного питания»

Шифр статей	Наименование статей	Всего по комбинату		В том числе по столовой № 1	
		сумма	плановый уровень за I квар- тал, %	сумма	плановый уровень за I квар- тал, %
2	Расходы по перевозкам автомобильным транс- портом	20 430	1,48	352	0,40
3	Заработная плата (основ- ная и депонированная)	140 135	10,49	10 035	11,31

Шифр статей	Наименование статей	Всего по комбинату		В том числе по столовой № 1	
		сумма	плановый уровень за I квартал, %	сумма	плановый уровень за I квартал, %
4	Расходы на аренду зданий, помещений, сооружений и инвентаря и амортизация основных средств	15 840	1,20	774	0,95
5	Расходы по содержанию зданий, помещений, сооружений и инвентаря	17 812	1,29	146	0,27
6	Расходы на текущий ремонт	11 465	0,97	510	0,57
7	Износ спецодежды, столового белья, малоценных предметов, посуды и обеденных приборов	19 911	1,48	200	0,23
8	Расходы на столовую посуду и приборы	6 385	0,46	315	0,35
9	Топливо, пар, электроэнергия	22 218	1,63	706	0,92
10	Расходы на хранение, подборку, подсортировку и упаковку товаров и на содержание холодильных установок	4 180	0,32	132	0,18
11	Расходы на торговую рекламу	1 206	0,09	20	0,02
13	Недостача товарно-материальных ценностей в пути и при хранении в пределах норм естественной убыли	672	0,05		0,01
15	Расходы по таре	1 196	0,09		
16	Потери по таре	230			
17	Отчисления на подготовку кадров	4 876	0,37		
18	Расходы на охрану труда	690	0,05	30	0,05
19	Прочие расходы	20 223	1,58	986	1,10
Итого		287 469	21,55	14 206	16,36
99/2	Отчисления, уплаченные на покрытие административно-управленческих расходов	1 000	0,05	—	—
99/4	Отчисления, уплаченные на покрытие расходов по отпуску товаров, материалов, работ и услуг	2 981	0,23	—	—
Всего		291 450	21,83	14 206	16,36

**ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ И КАЛЬКУЛЯЦИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ****Методические указания**

На предприятиях общественного питания сырье и товары учитываются по оптовым, розничным, средневзвешенным, расчетным и продажным ценам.

Продажные цены на продукты на предприятиях общественного питания определяются путем добавления наценки к розничным, средневзвешенным или расчетным ценам.

Размер наценки зависит от категории предприятия общественного питания. При определении продажных цен на продукцию собственного производства сырье включают в калькуляцию по продажным ценам. Покупные товары реализуются в основном также по продажным ценам.

Продажные цены на конфеты, реализуемые поштучно, устанавливают следующим образом: взвешивают партию конфет и подсчитывают их фактическое количество. Разделив стоимость партии конфет на их количество, определяют продажную цену одной или двух конфет. Продажные цены на винно-водочные изделия определяются на порцию 100 см³, исходя из розничной цены бутылки емкостью 0,5 л.

Продажные цены на блюда и кулинарную продукцию определяются в калькуляционных карточках на основании плана-меню, Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.

Стоимость гарниров и соусов рассчитывается в отдельных калькуляционных карточках и включается в продажную цену блюда на определенную сумму (на предприятиях II категории на 100 блюд используют гарнира на 7 руб., соуса — на 3 р. 50 к.). При калькуляции сырье берется массой брутто по продажным ценам; если блюдо готовится из полуфабрикатов, то за-

кладка сырья осуществляется по массе нетто и соответствующим продажным ценам.

Стоимость соли включается в калькуляцию на 100 блюд в размере 5 коп., а стоимость специй на предприятиях III категории — 25 коп. на 100 блюд, на остальных предприятиях — 35 к. Соль и специи приходятся на производстве по розничным ценам. Стоимость соли и специй можно включить в цену блюда в определенном проценте к продажной цене блюда. При определении цен на гарниры и соусы стоимость соли и специй не включается.

Средневзвешенные цены на продукты, имеющие разное количество отходов при холодной обработке, определяются с учетом коэффициента выравнивания кондиций этих продуктов. Коэффициент определяется как отношение нормы выхода сырья нетто неосновной кондиции к норме выхода сырья нетто, принимаемой за основную кондицию.

Например, говядина I категории имеет норму выхода (нетто) полуфабриката 74% и является сырьем основной кондиции.

Говядина II категории имеет норму выхода полуфабриката 69,5%.

Коэффициент выравнивания кондиций по говядине равен $0,9392$ ($69,5 : 74$).

Расчетные цены определяют путем умножения средневзвешенной цены на соответствующий коэффициент выравнивания кондиций.

Задание 1

1. Определить средневзвешенные цены на продукты, не имеющие отходов при холодной обработке, по следующим данным:

Наименование продуктов	Розничная цена за 1 кг, руб. и коп.	Удельный вес, %
Сметана высшего сорта	1—70	5
Сметана 1-го сорта	1—50	95
Масло сливочное высшего сорта несоленое	3—60	80
Масло сливочное 1-го сорта несоленое . . .	3—30	5
Масло сливочное высшего сорта соленое . .	3—50	15
Рис 1-го сорта	0—88	20
Рис 2-го сорта	0—78	80

2. Определить средневзвешенные цены на продукты, имеющие различные нормы отходов при холодной обработке, по следующим данным:

Наименование продуктов	Розничная цена за 1 кг, руб. и коп.	Количество, кг	Нормы выхода полуфабрикатов, % к массе брутто	
			основная кондиция	неосновная кондиция
Свинина мясная	1—86	800	86	—
Свинина жирная	2—05	200	—	88
Сом свежий крупный	0—80	4100	52	—
Сом свежий мелкий	0—64	7200	—	50

Задание 2

Определить расчетные цены на картофель и птицу.

1. Средневзвешенная цена 1 кг картофеля — 0—12 коп., отходы при холодной обработке составили: на ранний картофель до 1 сентября — 0,20%; с 1 сентября до 1 ноября — 0,25 (основная кондиция); с 1 ноября до 1 января — 0,30; с 1 января до 1 марта — 0,35%. С 1 марта — 0,40%.

2. Средневзвешенная цена 1 кг курицы — 2 р. 33 к.

Наименование	Нормы выхода полуфабриката, % к массе брутто	
	основная кондиция	неосновная кондиция
Куры I категории полупотрошенные . . .	—	70
Куры II категории полупотрошенные . . .	69	—
Куры II категории потрошенные	—	92

Задание 3

Определить продажную цену винно-водочных изделий.

Розничная цена бутылки портвейна белого (0,5 л) — 2 р. 90 к. (без стоимости посуды), наценка общественного питания — 42%; розничная цена бутылки водки (0,5 л) — 5 р. 10 к. (без стоимости посуды), наценка общественного питания — 83%.

Задание 4

По данным акта от 10 марта 198__ г. определить продажные цены на штучные кондитерские изделия.

от 10 марта 198__г.

На расценку кондитерских изделий, поступивших с базы № 2 9 марта 198__г. по накладной № 7101. Комиссия в составе: экономиста Никоновой А. С., бухгалтера Тимофеевой, кладовщика Фомина И. Д., от общественности Захарова В. И. установили:

№ п/п	Наименование	Масса, кг	Розничная цена за 1 кг, руб. и коп.	Сумма, руб. и коп.	Количество, шт.		Продажная цена за 1 шт.	Сумма, руб. и коп.	Отклонение суммы (+, —)
					в 1 кг	в партии			
1	Конфеты «Карамель»	21	7—55	158—55	68	1420			
2	Конфеты «Белочка»	16	6—55	104—80	64	1024			
3	Конфеты «Весна»	20	4—50	90—00	68	1360			
4	Конфеты «Кис-кис»	26	2—70	70—20	150	3900			

Подписи членов комиссии.

Задание 5

Определить продажные цены на изделия кухни согласно плану меню на 2 марта и норм закладки сырья по Сборнику рецептур блюд (1973 г.).

1. Составить план-меню выпуска блюд по производству (зав. производством Никитина А. И.) на 2 марта 198__г. по следующим данным:

Наименование блюд	Количество порций, шт.	Номер рецептуры	Выход, г
Бутерброд с колбасой украинской	150	8/1	30/40
Салат из лука зеленого	300	23	150
Студень из говядины	500	68/1	160
Суп гороховый с мясом	700	121/2	500/25
Гуляш из говядины с гарниром	600	308/1	175
Гарнир		380	200
Сырники со сметаной	200	257/1	150/20
Компот из свежих яблок	700	493/1	200

2. Определить продажные цены на блюда согласно приведенным ниже нормам закладки сырья. При опре-