

УДК 657.3



**Головченко Марина Николаевна**  
магистрант, кафедра бухгалтерского учёта и налогообложения,  
Байкальский государственный университет,  
e-mail: [www.marina\\_zik.ru@mail.ru](mailto:www.marina_zik.ru@mail.ru)

## ОСОБЕННОСТИ КОНТРОЛЯ НАД СОХРАННОСТЬЮ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Аннотация.** В статье рассматриваются некоторые особенности инвентаризации продуктов питания, сырья и товаров на предприятиях общественного питания. Уделено внимание видам инвентаризации, проводимые на предприятиях общественного питания и совокупность теоретических и методических вопросов по особенностям контроля над сохранностью продуктов

**Ключевые слова:** общественное питание, инвентаризация, ревизия, бухгалтерский учёт.

**Golovchenko Marina Nikolaevna**  
Undergraduate, Department of accounting and taxation,  
Baikal state University  
[www.marina\\_zik.ru@mail.ru](mailto:www.marina_zik.ru@mail.ru)

## FEATURES OF CONTROL OVER SAFETY OF RAW MATERIALS AND PRODUCTS IN THE SPHERE OF PUBLIC CATERING

**Abstract.** The article discusses some features of the inventory of food, raw materials and goods in public catering enterprises. Attention is paid to the types of inventory carried out at public catering enterprises and a set of theoretical and methodological issues on the peculiarities of control over the safety of products

**Keywords:** public catering, inventory, audit, accounting.

Организации, оказывающие услуги общественного питания, выполняют социально значимую функцию. Они организуют питание населения, занимаются производством готовой продукции и полуфабрикатов, их реализацией. Крупные предприятия, такие как комбинаты питания, оказывают услуги образовательным учреждениям (детским садам, школам и т.п.), частично возмещаемые за счёт финансирования из бюджета.

На основании ГОСТа №31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», введённого в действие 01.01.2015 дадим характеристику отрасли общественного питания: это «самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии

общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг» [1; пп.1 п.2].

Предприятия общественного питания по данным Росстата имеют оборот среди прочих отраслей по данным 2018 года около 1 520,1 млрд. руб. Предприятия данной отрасли в Иркутской области располагают по состоянию на конец 2018 года оборотом в 15 580,1 млн. руб. среди регионов России. Динамика оборота отрасли общественного питания представлена в табл. 1.

Исходя из анализа темпов роста за 2017–2016 гг. и 2018–2017 гг. динамика оборота по отрасли положительна, как в целом по России, так и по Иркутской области в частности.

Таблица 1

## Динамика оборота отрасли общественного питания

| № п/п | Показатель   | 2016     | 2017     | Темп роста, % | 2017     | 2018     | Темп роста, % |
|-------|--|----------|----------|---------------|----------|----------|---------------|
| 1     | Оборот по отрасли в целом, млрд. руб.                          | 1 351,9  | 1 427,3  | 105,58        | 1 427,3  | 1 520,1  | 106,50        |
| 2     | Оборот по предприятиям общепита в Иркутской области, млн. руб. | 12 920,8 | 14 093,1 | 109,07        | 14 093,1 | 15 580,1 | 110,55        |

Предприятия отрасли общественного питания являются преимущественно материалоёмкими, т.е. затраты материальные преобладают над другими элементами затрат, представленными в ПБУ 10/99 п. 8[4]. Ввиду указанного факта существует необходимость поддержания контроля над расходом сырья и продуктов питания. Данный вид контроля возможен при использовании такого метода бухгалтерского учёта как инвентаризация.

Согласно п.1 ст. 11 Закона «О бухгалтерском учёте» №402-ФЗ «активы и обязательства организации подлежат инвентаризации» [3]. В п. 1.3. Приказа Минфина РФ №49 от 13.06.1995 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств» указывается, что «инвентаризации подлежит все имущество организации независимо от его местонахождения и все виды финансовых обязательств» [6]. В Методике учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности, утверждённой Отраслевым центром повышения квалификации работников торговли Комитета РФ по торговле №1-1098/32-2 от 12 августа в п.7 также указывается на необходимость проведения инвентаризации [7].

Инвентаризация является неотъемлемой составляющей деятельности предприятий общественного питания, поскольку она позволяет сверять фактические остатки товаров и сырья на складах с данными бухгалтерского учёта. Как отмечает Мойсова Д.С.: «чем чаще проводятся инвентаризации, тем большим количеством информации будут располагать управляющие и все управленческие решения, которые принимаются ими будут более обоснованные» [11, с. 71]. Максимова Г.В. подчеркивает контрольный аспект инвентаризации, отмечая ее значимость в контрольной работе организаций [9].

Необходимость постоянного контроля над сохранностью и расходом продуктов питания обусловлена, прежде всего, их скоропортящимися свойствами, а также социальной функцией отрасли общепита – обеспечение питанием населения.

По нашему мнению, в настоящее время недостаточно уделяется внимание вопросу эффективности проведения проверок в части сохранности сырья и продуктов на крупных предприятиях общественного питания. Как правило, комбинаты питания занимаются поставками продукции детским образовательным учреждениям. В связи с этим к продукции таких предприятий общественного питания предъявляются повышенные требования к качеству продукции, а значит и к качеству исходного сырья.

К сожалению, крупным предприятиям этой отрасли присущи частые хищения продуктов. В связи с этим необходимо совершенствовать контроль над сохранностью продуктов питания на складах-пищеблоках, а также в других производственных подразделениях, расположенным зачастую отдельно от местоположения самого комбината.

Организация общественного питания самостоятельно решает вопросы проведения инвентаризации и отражает это в приказе по учетной политике исходя из требований действующего законодательства. В частности, устанавливает периодичность, сроки проведения плановых инвентаризаций, объекты проверки.

Основными целями проверки наличия и сохранности товаров в ходе инвентаризации на комбинатах общественного питания, по нашему мнению, являются следующие:

- обстоятельное изучение условий сохранности товарных ценностей;
- выявление фактов искажения учетных и отчетных данных;
- избежание ошибок в системе учёта в номенклатуре и единицах учёта;
- выявление больших остатков на складах и продукции с истекающим сроком годности;
- выявление нарушений товароведения материально-ответственным лицом или шеф-поваром, выполняющим обязанности кладовщика;
- устранение недочётов в используемых технологических картах (технологических условиях) приготовления блюд, а также в целях контроля за нормой отпуска ингредиентов в блюда;
- сопоставление указанного прайса утверждённому в организации;
- сопоставление цены продажи блюда по ценам, утверждённым в перечне для льготных категорий питающихся детей;
- выявление фактов хищений;
- разработка мероприятий по предотвращению хищений и порчи имущества.

В табл. 3 представлена классификация инвентаризаций, рассматриваемая в экономической литературе [9, с. 48], [11, с. 72].

Таблица 3

## Виды инвентаризации

| Критерий                     | Вид инвентаризации                 | Отличительные особенности инвентаризации  |
|------------------------------|------------------------------------|---|
| По обязательности проведения | Обязательная                       | Проводится в обязательном порядке в соответствии с законодательством Российской Федерации;  |
|                              | Инициативная                       | Проводится по решению руководителя;   |
| По периодичности             | Плановая                           | Проводится в установленные порядком проведения инвентаризации сроки;  |
|                              | Внеплановая                        | Проводится по решению руководителя организации вне утвержденного плана для обеспечения дополнительного контроля над сохранностью отдельных видов имущества, либо необходимость ее проведения предусмотрена законодательством; |
| По степени охвата            | Полная                             | Проводится комплексно и подразумевает пересчёт всех товарно-материальных ценностей, инвентаря, объектов основных средств и т.д.   |
|                              | Частичная                          | Проводится в случаях обнаружения нарушения порядка и сроков проведения инвентаризации, а также в случаях установления фактов списания материальных ценностей по незаконным операциям или неправильно оформленным документам   |
| По методу проведения         | Натуральная                        | Состоит в непосредственном наблюдении объектов и определении их количества путем подсчета, взвешивания, обмера и прочее.  |
|                              | Документальная                     | Состоит в проверке документального подтверждения наличия объектов.  |
| По субъекту проведения       | Собственными силами                | Проводится собственными силами организации, когда все члены инвентаризационной комиссии состоят в штате сотрудников организации.  |
|                              | Привлечение сторонних специалистов | Проводится с привлечением сторонних специалистов, в том числе аудиторов, экспертов, сотрудников правоохранительных и налоговых органов.   |

На предприятиях общественного питания чаще всего проводятся ревизии. Они направлены на защиту интересов собственника в сохранности имущества организации. Максимова Г.В. и Юсупова Г.В. дают следующую трактовку данного понятия: «ревизия – это форма контроля, которая, как правило, носит фискальную направленность и заключается в том, чтобы установить недостатки в производственной и финансово-хозяйственной деятельности контролируемого объекта, доложить о выявленных нарушениях контрольному органу, а в отдельных случаях – передать следственным органам» [9, с. 53].

На рис. 1 приведена классификация ревизий, предлагаемая авторами.

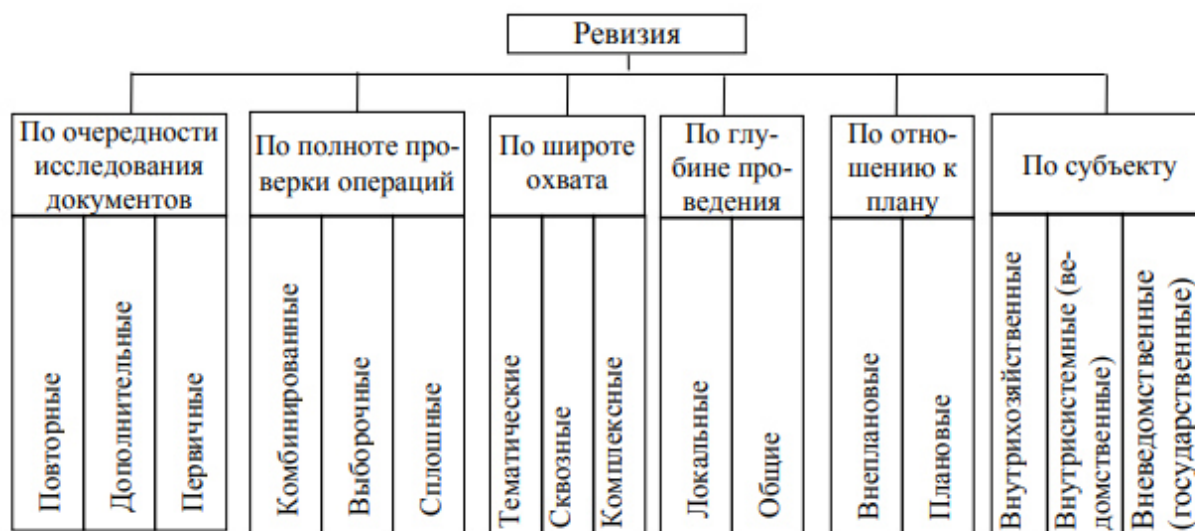


Рис. 1. Классификация ревизий

Ревизия также широко использует инвентаризацию, как один из приёмов фактического контроля. Характерной особенностью инвентаризаций, проводимых в ходе ревизии, является их внезапный и не сплошной характер.

Внутри организации может быть создан контрольный орган – ревизионный отдел. В организационной структуре он должен напрямую подчиняться директору, являясь независимым от других служб. На крупных предприятиях общественного питания, таких как производящие комбинаты, имеющие несколько цехов, пищеблоков и складов, данный отдел необходим. Работники данного отдела вправе проводить ревизии не только в плановом порядке, но и внезапно. При регулярных проверках и контроле в некоторых подразделениях, в которых наблюдается ненадлежащее исполнение обязанностей по складскому учёту продуктов питания, ревизионный отдел может повысить качество надзора над сохранностью товарно-материальных ценностей.

В п. 7 Методики учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности указаны рекомендуемые сроки проведения инвентаризаций продуктов питания (сырья) и готовых изделий в цехах, в основном производстве:

- «в кладовых – не реже одного раза в квартал;
- на кухнях и в производственных цехах – не реже одного раза в месяц;
- в буфетах – не реже двух раз в квартал» [7].

Согласно п.91 Методических рекомендаций по бухгалтерскому учёту затрат и калькулированию себестоимости продукции и услуг общественного питания «на предприятиях общественного питания приём, хранение, отпуск и учёт сырья по каждому складу (кладовой) осуществляет заведующий складом или кладовщик. С указанными лицами в обязательном порядке должны быть заключены письменные договоры о полной материальной ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ» [8]. Таким образом, за выявленные расхождения в ходе инвентаризации несет ответственность материально-ответственное лицо.

Также, при проверке следует выявить соблюдения правил использования весоизмерительных приборов. Исходя из этого, не допускаются к измерению приборы (весы), которые имеют просроченное клеймо или не имеют клейма, повреждены или используются не по назначению, вызывают подозрение в правильности показаний.

В ходе проведённой проверки выявляются излишки и недостатки, а также пересортица сырья, продуктов питания, товаров.

В случае выявления расхождений мы предлагаем следующие мероприятия:

- пересмотреть калькуляционные и технических карты, сборник рецептов, технические условия приготовления;
- проверить применяемые в системе единицы учёта;
- ввести дополнительный контроль тех позиций, недостатки по которым фиксируются чаще;
- провести дополнительное обучение поваров с целью рационального расхода продуктов на приготовление блюд;
- проверить первичные документы по поступлению товаров и продуктов питания, сырья на склады пищеблоков и свериться с поставщиком на предмет расхождений по поступившим ТМЦ;
- проверить соблюдение норм расхода продуктов по планам-меню и фактическим расходом продуктов.

Если у организации общественного питания имеются подразделения, склады-пищеблоки, находящиеся отдельно от головного подразделения, например, в разных районах города, их больше сотни (как правило, это крупные комбинаты питания), то контроль над сохранностью продуктов затруднителен. Поэтому при организации ревизии важен комплексный подход. Так, на ревизии могут ходить как бухгалтер-ревизор, описывающий товарно-материальные ценности на складе, проверяющий денежные средства в кассе подразделения, так и другие специалисты. Также это могут быть товароведы, осуществляющие проверку правильности хранения продуктов на складе и их отпуск на кухню; технологи, контролирующие расход продуктов по нормам отпуска и рецептов на кухне и их отражение в первичном документе (правильность прописанного веса ингредиентов в соответствии с нормой). Технологом может быть осуществлена последующая проверка путём запроса первичных документов (планов-меню, требований-накладных на дополнительный отпуск продуктов со склада, актов списания продукции на обработку). Подобным образом может быть проведена проверка на складе-пищеблоке.

Проводить ревизию можно не только комплексно, но и тематически (см. табл. 4.)

Таблица 4

#### Виды ревизий на предприятиях общественного питания

| № п/п | Вид         | Характеристика   |
|-------|-------------|--|
| 1     | Комплексная | Проводится комплексно бухгалтером-ревизором, товароведом, технологом или двумя специалистами одновременно из указанных. Охватывает сохранность продуктов питания, проверку норм расходов, товарную дисциплину. |

|   |              |  |
|---|--------------|--|
| 2 | Тематическая | Проводится одним специалистом. Направлена либо на описание фактического наличия продуктов и денежных средств в кассе подразделения, либо на проверку товарной дисциплины, либо на проверку выполнения технологических условий приготовления блюд и соблюдения цикличного меню. |
|---|--------------|--|

Отрасли общественного питания свойственны товарные потери. Классификация товарных потерь в общественном питании, предлагаемая Котловой Ю.А. и Рудецкой А.А, приведена на рис. 2 [10, с. 246].



Рис. 2. Классификация товарных потерь в общественном питании

Авторы выделяют нормируемые и ненормируемые потери товаров. Нормируемые характеризуются потерями в пределах норм естественной убыли (усушка, утруска, уморозка). Потери веса происходят также вследствие уварки, ужарки и потери веса сырья вследствие первичной обработки (чистка овощей) возможно учесть при разработке технологических карт приготовления блюда путём определения нормы первой потери и второй. В случае усушки, утруска, уморозки при проведении инвентаризации следует определить допустимый процент недостачи продуктов питания. Эти нормы организации определяют самостоятельно. Как правило, определением данного процента занимаются технологи предприятия. Под ненормируемыми следует подразумевать потери от брака, порчи и боя продуктов питания, а также вследствие хищения, растраты и недостачи.

В своей статье Котлова Ю.А. и Рудецкая А.А пишут, что «товарные потери, не превышающие нормы естественной убыли списываются по требованию руководителя организации на расходы» [10, с. 246]. Сверхнормативные потери относятся на виновных лиц, т.е. на материально-ответственные лица. Ими являются кладовщики, шеф-повара. Иногда данные должности совмещаются, как,

например, на пищеблоках в детсадах, школах, больницах, ресторанах. В том случае, если судом отказано во взыскании ущерба с материально-ответственных лиц, убыток от порчи и недостачи списывается в прочие расходы организации.

При обнаружении ненормируемых недостатков и больших излишков, вызванных вследствие фактов хищения, ненадлежащего учёта продуктов питания, сырья и товаров, а также нарушения условий хранения продуктов, рекомендуется усилить контроль в подразделении.

По нашему мнению, повышению эффективности проведения контроля будут способствовать следующие мероприятия:

- провести внеплановую инвентаризацию (выборочную или полную) продуктов питания и сырья на складе, пищеблоке, кухне-кладовой, проверить нормы списания, условия хранения продуктов;
- при выявлении факта ненадлежащего учёта продуктов на складе, их постоянных недостатков и излишков, повторяющихся систематически, работодатель в соответствии с ст. 192 «Дисциплинарные взыскания» ТК РФ может сделать замечание, выговор и затем уволить работника;
- смена материально-ответственного лица;
- проведение инструктажа материально-ответственного лица в целях соблюдения товарной дисциплины и ведения складского учёта;
- снизить размер стимулирующей выплаты, опираясь на прописанный в Положении о премировании и стимулировании пункт о качестве исполнения обязанностей ответственного за хранение продуктов на складе предприятия;
- заинтересовать проверяющего в сохранности продуктов (стимулировать за отсутствие недостатков товаров, сырья и продуктов питания при проведении инвентаризации процентом от оклада).

В заключение статьи следует отметить, что в данной отрасли причиной недостатков чаще всего является человеческий фактор. Усиление контроля путем проведения инвентаризаций и ревизий, реализация предложенных мероприятий может снизить размер недостатков по продуктам питания, сырья и товарам на предприятиях общественного питания.

#### **Список использованных источников**

1. Трудовой Кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] : принят Государственной Думой № 197-ФЗ от 30 дек. 2001 г. // СПС «Консультант Плюс».
2. Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]: ГОСТ №31985-2013 от 01 янв. 2015 г. // СПС «Консультант Плюс».
3. О бухгалтерском учёте [Электронный ресурс] : федер. закон № 402-ФЗ от 06 дек. 2011 г. // СПС «Консультант Плюс».
4. Концепция бухгалтерского учёта в рыночной экономике России [Электронный ресурс]: одобрена Методологическим советом по бухгалтерскому учёту при Минфине РФ, Президентским советом ИПБ РФ от 29 дек. 1997г. // СПС «Консультант Плюс».
5. Положение по бухгалтерскому учёту «Расходы организации» (ПБУ 10/1999) [Электронный ресурс] : приказ Минфина России № 33н от 06 мая 1999 г. // СПС «Консультант Плюс».



6. Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств [Электронный ресурс]: приказ Минфина России №49 от 13 июня 1995 г. // СПС «Консультант Плюс»;
7. Методика учёта сырья товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности [Электронный ресурс]: утв. Отраслевым центром повышения квалификации работников торговли Комитета РФ по торговле №1-1098/32-2 от 12 авг. 1994 г. // СПС «Консультант Плюс».
8. Методические рекомендации по бухгалтерскому учёту затрат и калькулированию себестоимости продукции и услуг общественного питания: учеб. пособие. – М. : Некоммерческое партнёрство «Институт профессиональных бухгалтеров Московского региона», 2014. – 88 с.
9. Максимова Г.В. Контроль: ревизия и аудит [Электронный ресурс] 6 учеб. пособие / Г.В. Максимова, Г.В. Юсупова. – Иркутск : Изд-во БГУ, 2017. – 279 с. Режим доступа: <http://lib-catalog.bgu.ru>.
10. Котлова Ю.А. Особенности учёта товарных потерь на предприятиях общественного питания // Ю.А. Котлова, А.А. Рудецкая. //Фундаментальные и прикладные научные исследования: актуальные вопросы, достижения и инновации, – 2016, – С. 245-247;
11. Мойсова Д.П. Особенности проведения инвентаризации и учёта её результата в сфере общественного питания / Д.П. Мойсова // Вестник научных конференций, – 2016. – №14. – С. 71–75.
12. Рожкова Н.В. Инвентаризация продуктов питания в учреждениях как элемент внутреннего контроля // Н.В. Рожкова, А.А. Скворцов // Экономическая безопасность: правовые, экономические, экологические аспекты, – 2016. – С. 377–382.
13. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gks.ru>.
14. Консультант Плюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru).

