

УДК 336

**Головченко Марина Николаевна**

магистрант кафедры Бухгалтерского учёта и налогообложения  
Байкальский государственный университет,  
Иркутск, Россия  
e-mail: [wwwmarmail@mail.ru](mailto:wwwmarmail@mail.ru)

## МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Аннотация.** В статье рассматривается контроль над сохранностью продуктов питания и его методы, используемые на предприятиях общественного питания.

**Ключевые слова:** общественное питание, инвентаризация, бухгалтерский учёт, методы контроля.

**Marina N. Golovchenko**  
graduate student of the Department  
of Accounting and taxation,  
Baikal state University,  
Irkutsk, Russia

## METHODS OF FOOD SAFETY CONTROL IN THE FIELD OF PUBLIC CATERING

**Abstract.** The article discusses the control over the safety of food and its methods used in public catering enterprises.

**Keywords:** public catering, inventory, accounting, control methods.

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 местного 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. Динамика оборота отрасли общественного питания представлена в табл. 1.

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

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

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, их наличием, оприходованием в кладовую. Предприятия при этом используют метод бухгалтерского учёта – инвентаризацию.

Исходя из особенностей отрасли общественного питания актуальным в данной сфере является контроль над затратами, связанными с приобретением и расходованием продуктов питания. Недостаточное внимание уделено вопросу проверки сохранности продуктов в кладовых, на складах, в пищеблоках предприятий общественного питания. Проблема заключается в эффективном использовании методов контроля сохранности продуктов питания. На сегодняшний день конкретных методов контроля сохранности и наличия продуктов питания достаточно много, но используются они недостаточно. В статье предлагается комплекс методов фактического контроля за наличием и сохранностью продуктов питания.

В экономической литературе данный вопрос затрагивали в своих трудах такие авторы как Анохина Д.Г., Бурденко Е.В., Ковалёва О.И., Котлова Ю.А., Максимова Г.В., Мойсова Д.С., Рожкова Н.В., Рудецкая А.А., Соловьёв Г.А., Юсупова Г.В.

Соловьёв Г.А. описывает методы контроля, используемые при ревизии, порядок проверки прихода и расхода продуктов питания, и факты, указывающие на

возможное хищение продуктов питания или неправильное ведение складского учёта. Максимова Г.В. и Юсупова Г.В. рассматривают специальные методы контроля, подразделяя их на методы документального, фактического и смешанного контроля. Бурденко Е.В. и Ковалёва О.Н. также описывают их, но делят методы фактического контроля на три группы: инвентаризацию, экспертную оценку и визуальное наблюдение. Котлова Ю.А. и Рудецкая А.А. в своей статье пишут о товарных потерях, свойственных отрасли общественного питания и торговле. Мойсова Д. рассматривает инвентаризацию, характеризуя её как метод бухгалтерского учёта проверки наличия продуктов питания, но не как метод контроля. Анохина Д.Г. указывает на важный момент ревизии – «проверку правильности составления материально-ответственным лицом отчёта о движении продуктов питания» [14; с.33]. Нельзя не согласиться с Максимовой Г.В. и Юсуповой Г.В. в том, что «в контрольной деятельности все формы экономического контроля широко используют методы фактического контроля».

При осуществлении контроля используются специальные методы. При осуществлении фактического контроля в сфере общепита возникает необходимость проверить реальность операций по наличию, сохранности и по списанию продуктов питания.

В экономической литературе методы фактического контроля включают: контрольный просчёт; контрольный обмер; лабораторный анализ; экспертную оценку; контрольный запуск; личные наблюдения; методы проверки использования рабочего времени; контрольного разложения. В отрасли общественного питания рекомендуется применять из вышеперечисленных такие методы, как контрольный просчёт; лабораторный анализ; контрольный запуск; личные наблюдения.

Метод контрольного просчёта аналогичен по технике проведения и оформления методу бухгалтерского учёта – инвентаризации. Он заключается в определении фактического количества и качества имущества предприятия. В данном случае, инвентаризация шире, т.к. может являться сплошной и выборочной, в то время, как контрольный просчёт выборочен (контролёр выбирает сам объект проверки). В отрасли общепита контролёры применяют такой метод преимущественно к фактической проверке продуктов питания и сырья в кладовых, кухнях, пищеблоках. Усиливается значимость данного метода путём использования хронологической проверки, которая позволяет сопоставлять данные о ежедневном оприходовании готовой продукции по технологическому процессу изготовления и отпуска её в производство.

Контрольный запуск применяется в целях определения реальности существующих норм расхода сырья на выпуск продукции. Спецификой является то, что контролёр привлекает специалистов, в присутствии которых осуществляется контрольное повторение технологического цикла выпуска продукции, в результате которого определяется фактический расход сырья на единицу продукции.

Лабораторный анализ и экспертная оценка подразумевают определение качественного состава сырья, продуктов питания, полуфабрикатов. Также анализ лабораторный используют в целях определения калорийности питания.

Метод личного наблюдения заключается в личном ознакомлении и наблюдением лица, осуществляющего контроль за ходом тех или иных операций. Визуальное наблюдение за процессом выдачи продуктов с кладовой на кухню, за их приготовлением, за расходом и т.д.

Метод контрольного разложения подразумевает проверку правильности расходования продуктов питания. Используя этот метод, можно определить расход продуктов путём умножения норм по рецептуре на количество приготовленных блюд (натуральных). Применение этого метода позволяет определить структуру полных недостатков или излишков продуктов питания.

Возможно использование метода восстановления количественно-суммового учёта, который позволяет выявить злоупотребления, связанные с созданием излишков продуктов питания при помощи пересортицы.

Бурденко Е.Н. и Ковалева О.Н. предлагают делить методы фактического контроля на три группы: «инвентаризацию, экспертную оценку и визуальное наблюдение» [8, с. 58]. Авторы считают, что в ревизионной практике инвентаризация используется как один из приемов фактического контроля сохранности материальных ценностей путем их осмотра в наличии, обмера, взвешивания или пересчета. Однако они рассматривают инвентаризацию как метод бухгалтерского учёта, т.к. отдельно не выделяют методов контроля, упоминая только контрольный обмер. При подготовке к проверке авторы рекомендуют проверить наличие договоров о материальной ответственности, состояние складского хозяйства, соблюдение порядка учёта продуктов питания и т.д. При проверке следует соблюдать правила 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.

Согласно п.1 ст. 11 Закона «О бухгалтерском учёте» №402-ФЗ «активы и обязательства организации подлежат инвентаризации» [2]. 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» [5]. В Методике учёта 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 [6].

Инвентаризация как метод бухгалтерского учёта 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» [12, с. 71]. Максимова Г.В. рассматривает инвентаризацию как форму экономического контроля: «это визуальный осмотр, обмер, взвешивание, пересчёт объекта контроля в натуральном измерении» [9, с. 51].

Особенностью инвентаризации при осуществлении контроля является то, что она направлена на рассмотрение исполнения своих обязанностей материально-ответственным лицом. Цель инвентаризации в данном случае – найти нарушения в исполнении обязанностей материально-ответственного лица, доказать факт, и взыскать за допущенные нарушения.

В п. 7 Методики учёта 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» [6]. Исходя из п. 91 Методических рекомендаций по бухгалтерскому учёту затрат и калькулированию себестоимости продукции и услуг общественного питания «приём, хранение, отпуск и учёт сырья 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» [7]. Таким образом, в результате проведения контроля материально-ответственное лицо за выявленные расхождения и факты неисполнения обязанностей будет нести ответственность.

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 внимания вопросу эффективности проведения проверок в части сохранности сырья и продуктов на крупных предприятиях общественного питания. 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 за сохранностью продуктов питания на складах-пищеблоках, а также в других производственных подразделениях, расположенным зачастую отдельно от местоположения самого комбината. Если у организации общественного питания имеются

подразделения, склады-пищевые блоки, находящиеся отдельно от головного подразделения, то контроль за сохранностью продуктов затруднителен и требует комплексного подхода.

Отрасли общественного питания свойственны товарные потери, которые могут оказать влияние на результаты сохранности продуктов питания. Котлова Ю.А. и Рудецкая А.А. 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, утруски, уморозки при проведении инвентаризации следует определить допустимый процент недостачи продуктов питания. Эти нормы организации определяют самостоятельно на базе отраслевых рекомендаций и сборников рецептур. 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» [11, с. 246]. Сверхнормативные потери относятся на виновных лиц, т.е. на материально-ответственные лица. 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 недостач 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, следует обратить внимание на соблюдение сроков предоставления отчётов и первичных документов, особенно после промежуточных сверок, т.к. материально-ответственное лицо может корректировать за некоторый промежуток времени отпуск продуктов на бумажном носителе, изменяя остаток под данные бухгалтерского учёта.

Соловьев Г.А. отмечает, что при контроле рассматриваются два основных направления: порядок проведения инвентаризаций продуктов питания и правильность проведения их в течение отчётного периода. По его мнению, нужно обратить внимание на объём запасов отдельных ценностей, продуктов питания.

Фактами бесхозяйственности, неправильности использования и нарушений, которые описывает Г.А. Соловьев, являются: неправильное хранение продуктов питания; ненадлежащая приёмка продуктов питания; некорректная работа весоизмерительной техники; бесконтрольный отпуск продуктов без взвешивания, измерения, без учёта фактической потребности; отсутствие правильно-

сти подбора кадров на материально-ответственное лицо (ранее судимые или уличённые в фактах хищений). Контроль «расхода продуктов подразумевает задачи: вскрытие возможных фактов злоупотреблений; факты исправления цифр и итогов в меню-требованиях; включение в меню-требование большего количества питающихся, чем по факту; списание продуктов не по рецептуре; списание продуктов, которых нет в наличии» [10, с. 72].

При проведении контроля за сохранностью продуктов питания, по нашему мнению, следует использовать комплекс методов контроля. Наиболее эффективно использовать совокупность контрольного запуска, хронологической проверки и восстановление количественно-суммового учёта. Рекомендуются использовать данный комплекс методов регулярно (раз в месяц) вместе с инвентаризацией, как указано в п.7 Методики учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности.

#### **Список использованной литературы**

1. Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]: ГОСТ №31985-2013 от 01 янв. 2015 г. // СПС «КонсультантПлюс».
2. О бухгалтерском учёте [Электронный ресурс] : федер. закон № 402-ФЗ от 06 дек. 2011 г. // СПС «КонсультантПлюс».
3. 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 «КонсультантПлюс».
4. Положение по бухгалтерскому учёту «Расходы организации» (ПБУ 10/1999) [Электронный ресурс] : приказ Минфина России № 33н от 06 мая 1999 г.// СПС «КонсультантПлюс».
5. Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств [Электронный ресурс]: приказ Минфина России №49 от 13 июня 1995 г. // СПС «КонсультантПлюс»;
6. 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 «КонсультантПлюс».
7. 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.
8. Бурденко Е.В. Контроль и ревизия : учеб. Пособие / Е.В. Бурденко, О.Н. Ковалева. – М.: Изд-во МГУДТ, 2009. – 157 с.
9. Максимова Г.В. Контроль: ревизия и аудит [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Г.В. Максимова, Г.В. Юсупова. – Иркутск : Изд-во БГУ, 2017. – 279 с. Режим доступа: <http://lib-catalog.bgu.ru>.

