

УДК 657

ОСОБЕННОСТИ АУДИТА ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Шакирова Н.Н.

Магистрант,

Пермский государственный национальный исследовательский университет,

Пермь, Россия

Аннотация

Проведение аудита любой организации требует от аудитора не только общих знаний, связанных с осуществлением аудиторской деятельности и ведением бухгалтерского финансового учета, но и специальных, «узких» знаний касательно проверяемой организации. В статье рассматриваются основные особенности аудита организаций общественного питания, такие как: выделение двух основных функций «производство-реализация», которые осуществляются в организациях одновременно, высокая оборачиваемость запасов, наличие значительного количества отраслевых стандартов и особенности применения плана счетов. В статье выделены основные задачи, которые необходимо решить при проведении аудита.

Ключевые слова: обязательный аудит, инициативный аудит, внутренний аудит, организации общественного питания, внутренний контроль, бухгалтерский учет

FEATURES OF AUDIT OF PUBLIC CATERING ORGANIZATION

Shakirova N.N.

Magistrate,

Perm State University,

Perm, Russia

Abstract

Conducting an audit of any organization requires the auditor not only to have general knowledge related to the implementation of audit activities and financial accounting, but also special, “narrow” knowledge regarding the audited organization. The article discusses the main features of the audit of public catering organizations, such as: the allocation of two main functions "production-sale", which are carried out in organizations simultaneously, high inventory turnover, the presence of a significant number of industry standards and features of using the chart of accounts. The article highlights the main tasks that need to be solved during the audit.

Keywords: statutory audit, initiative audit, internal audit, public catering organizations, internal control, accounting

В большинстве случаев проведение аудита бухгалтерской (финансовой) отчетности организации ассоциируется с аудитом промышленных предприятий, в которых имеется собственная специфика касательно калькулирования себестоимости, преобладания характерных для промышленных предприятий операций, а также использования плана счетов, который в большей мере описывает деятельность такого рода организаций. Однако аудит бухгалтерской (финансовой) отчетности не ограничивается организациями, функционирующими исключительно в промышленном секторе. Обязательному аудиту подвергаются все хозяйствующие субъекты, совпадающие с одним из случаев, раскрытых в перечне ст.5 Федерального закона 307-ФЗ «Об аудиторской деятельности» [10]. Поэтому обязательный аудит бухгалтерской отчетности касается так же, к примеру, организаций, осуществляющих свою деятельность в сфере услуг, а именно - общественного питания.

Отраслевая специфика, пронизывающая как организацию и ведение учета на предприятии, так и представление информации о его финансово-хозяйственной деятельности, имеет чрезвычайно важную роль при проведении

Вектор экономики | www.vectoreconomy.ru | СМИ Эл № ФС 77-66790, ISSN 2500-3666

аудита хозяйствующего субъекта и формирования мнения о достоверности отражения в бухгалтерской финансовой отчетности информации о деятельности организации.

Под предприятием общественного питания понимается имущественный комплекс, используемый юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем для оказания услуг общественного питания, в т.ч. изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг. Предприятия общественного питания, согласно межгосударственному Стандарту “Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования” [2], разработанному такими странами как Армения, Казахстан, Киргизия, Молдова, Россия и Узбекистан, могут подразделяться по следующим основаниям:

- организации (объекты), производящие продукцию с возможностью доставки ее конечному потребителю (такими могут выступать цеха по производству и заготовке полуфабрикатов, иные кулинарные цеха);
- организации, осуществляющие производство продукции с возможным потреблением на месте и на вынос с возможностью доставки (например, рестораны, кафе, бары, кулинарии, буфеты);
- организации, которые организуют реализацию продукции общественного питания с возможным потреблением на месте (в данную группу можно отнести мелкорозничные торговые сети, магазины, иные торговые точки)

В области предприятий общественного питания выделяют следующие типы: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин (или отделы) кулинарии.

Кроме того, организации общественного питания делятся по следующим видам (см. рис. 1):



Рис. 1 – классификация организаций общественного питания. Составлено автором на основании [2]

Общественное питание отлично от других отраслей тем, что производство продукции, калькулирование ее себестоимости, а также продажа продукции осуществляется иным образом по сравнению с предприятиями промышленного комплекса. Можно сказать, что, с одной стороны, организация имеет производственную функцию (изготовление продуктов питания, различных блюд), а с другой стороны - функцию реализации произведенной собственными силами продукции, а также приобретенных товаров (например, напитки в таре) как оптом, так и в розницу [9, 4].

Проведение внешнего аудита (в частности, обязательного) в организациях общественного питания встречается достаточно редко, так как организации не попадают зачастую ни под одно условие обязательного аудита. Он имеет место быть в том случае, когда речь идет о сети точек общественного питания, Вектор экономики | www.vectoreconomy.ru | СМИ Эл № ФС 77-66790, ISSN 2500-3666

ресторанных холдингах, крупных ресторанах, основанных на коллективной собственности нескольких учредителей, либо крупнейших ресторанов с внушительными оборотами (и, зачастую, дорогостоящих ресторанах класса люкс). В других случаях организации проводят внутренний аудит объектов в виде инвентаризации остатков продукции на конец дня путем обмера, взвешивания, пересчета [11].

В организациях общественного питания сохраняются основные правила торгового учета, в основе которого — принцип экономической общности затрат независимо от того, имеют ли они место в изготовлении блюд, приобретении товаров для перепродажи или относятся к процессу реализации. В организациях данного формата не калькулируется полная себестоимость производимой продукции, не происходит четкого деления затрат по их экономическим функциям ввиду короткого производственного цикла [1, 4].

Вместе с этим возникает достаточное количество вопросов, связанных с применением плана счетов, так как товары, приобретенные организацией для перепродажи, по различным причинам могут использоваться как сырье в процессе производства (например, при низком спросе на шоколадные изделия, данный товар может использоваться при приготовлении десертов или выпечки) [5]. «Перестановка» с одного счета учета на другой, в случае необходимости, может быть пропущена бухгалтером и трактоваться как ошибка. Кроме того, в бухгалтерском учете вводится достаточно большое количество аналитических позиций, при использовании которых могут возникать ошибки в виде пересортицы и др.

Говоря о нормативном регулировании деятельности организаций общественного питания, следует отметить строгую регламентацию множеством государственных стандартов (ГОСТ), федеральных законов (например, Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1,

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ и др.), а также санитарных норм.

Кроме того, аудит в предприятиях общественного питания сложен многообразием специфической первичной документации, поэтому усложнение в проверке документов происходит не только в количественном аспекте, но и в качественном. Существует достаточно большое разнообразие актов и ведомостей, связанных со списанием продукции, посуды, движением продукции, отпуском сырья, учетом остатков [6, 7, 8]. Все первичные документы определяются организацией самостоятельно и отражаются в положениях учетной политики хозяйствующего субъекта.

Еще одной особенностью таких организаций является большая доля расчетов с покупателями (в т.ч. с физическими лицами) за наличный расчет. Учет кассовых операций строго регламентирован нормами Федерального закона №54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации».

Таким образом, при проведении аудита организации общественного питания, необходимо решить следующие задачи:

1. Оценить систему внутреннего контроля в организации. Аудитор должен получить понимание, осуществляется ли аудируемым лицом данный процесс оценки рисков и какие именно контрольные действия выполняются компанией, как следствие он сможет в значительной степени оценить систему внутреннего контроля;
2. Оценить соответствие оформление первичных документов установленным требованиям, прописанным в учетной политике;
3. Оценить соответствие положений учетной политики в части организации учета сырья и производимой продукции;
4. Оценить достоверность и обоснованность расчетов при калькуляции стоимости изготавливаемых блюд;

5. Определить соответствие требований, установленных нормативными и законодательными актами в части регулирования деятельности, связанной с производством продуктов питания, блюд;
6. Оценить соблюдение нормативно-правовых актов при учете расчетов с контрагентами и клиентами;
7. Оценить достоверность информации в части отдельных объектов, характерных организациям общественного питания;

Таким образом, аудит организаций общественного питания представляет собой сложный процесс, который включает в себя оценку оснащенности оборудованием, инвентарем и иными принадлежностями, необходимыми для бесперебойной работы предприятия. Особое внимание должно быть уделено использованию контрольно-кассовой техники, так как специфика данной отрасли характерна не только производством, но и розничной реализацией, в большинстве случаев, физическим лицам за наличный расчет. Кроме того, при проведении аудита тщательная проверка должна касаться специфической первичной документации, калькуляции себестоимости продукции, а также правильности принятия к учету сырья и необходимого сырья и материалов для производства блюд и напитков. Внешний аудит в подобного рода организациях осуществляется не так часто, как, например, в производственных предприятиях, однако проведение сопряжено с определенными трудностями, возникшими в результате особенностей вида деятельности.

Библиографический список

1. Асланян А. Э., Семенова А.Н. Аудит в организациях общественного питания // Современные проблемы и тенденции развития экономики и управления: сборник статей Международной научно-практической конференции, Казань, 15 января 2018 года. – Казань: Общество с

ограниченной ответственностью "Аэтерна", 2018. – С. 26-29. – EDN YLGEBY.

2. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст) // Справочно-правовая система Консультант Плюс. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/45e9aa89e76b026b419f8ab49a957d01b96bb139/
3. Ивашкевич В. Б. Практический аудит: учеб. пособие / В. Б. Ивашкевич. — М.: Магистр: ИНФРА-М, — 286 с. 2011
4. Ляхницкая Т.Л. Особенности аудита организаций общественного питания // Современные тенденции в экономике и управлении: новый взгляд. 2011. № 11-2. С. 43-47.
5. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания организаций различных форм собственности. Документ Роскомторга от 12.08.1994 г. № 1-1098/32-2).
6. Письмо Минторга РФ от 07.06.1999 г. № 21-9/410 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании.
7. Письмо Роскомторга от 15.07.1996 г. № 1-806/32-9 «О действующей нормативной документации для предприятия общественного питания».
8. Постановления Госкомстата РФ от 25.12.1998 г. № 132. «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций».
9. Рогов Д. А. Анализ особенностей аудита в организациях общественного питания // Молодежь и научно-технический прогресс: Сборник докладов XIV международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. В 2-х томах, Губкин, 08–09 апреля 2021

года / Сост.: Е.Н. Иванцова, В.М. Уваров [и др.]. – Губкин-Старый Оскол: Общество с ограниченной ответственностью "Ассистент плюс", 2021. – С. 210-213. – EDN UQYYGJ.

10. Федеральный закон "Об аудиторской деятельности" от 30.12.2008 N 307-ФЗ.

11. Фоменко Д. Е. Организация внутреннего аудита на предприятиях общественного питания // Учетно-аналитическое и правовое обеспечение экономической безопасности организации: материалы III Всероссийской студенческой научно-практической конференции, Воронеж, 24 апреля 2021 года. – Воронеж: Воронежский государственный университет, 2021. – С. 244-248. – EDN WOH1YL.

Оригинальность 88%