

БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ РЕЗЕРВОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

А.Е. Шевелев, Т.В. Левкутняя

Статья посвящена резервной системы предприятий общественного питания в условиях риска и неопределенности. Показан процесс создания резервов на предприятии. Рассмотрены различные подходы к резервированию, модели резервной системы предприятий.

Ключевые слова: предприятия общественного питания, неопределенность, риск, резервы, резервная система предприятия.

Деятельность предприятий общественного питания подвержена влиянию внешних и внутренних факторов, которые могут сыграть существенную роль в принятии управленческих решений и повлиять на непрерывность деятельности организации. Для того чтобы деятельность предприятий была непрерывна, создается резервная система, то есть совокупность резервов, направленная на поддержание нормальной деятельности компании. Данная система разрабатывается в соответствии с условиями внешней среды, особенностями деятельности, поэтому ее создание на предприятиях сейчас особенно актуально.

Понятие «резервная система» тесно связано с методом резервирования. В экономической литературе отсутствует единый подход к определению понятия «резервирования». Основные определения понятия приведены в таблице.

Из определений, представленных в таблице, видно, что все специалисты в области бухгалтерского учета по-разному понимают цель резервирования: одни считают его способом уточнения оценки отдельных статей бухгалтерского учета,

забывая о возможности с помощью резервов покрыть предстоящие расходы; другие относятся только как методу повышения надежности.

По нашему мнению, резервная система – это комплекс создаваемых на предприятии резервов с целью обезопасить деятельность организации от всякого рода отрицательных явлений, обеспечить выполнение принципа непрерывности деятельности организаций.

На предварительном этапе исследования была проведена оценка резервной системы 25 предприятий общественного питания различной организационно-правовой формы собственности, расположенных на территории Челябинской области. Как свидетельствует результат, в настоящее время только единицы предприятий общественного питания стараются обезопасить свою деятельность от неблагоприятных факторов, создавая резервы. Это говорит о том, что руководители не хотят отвлекать финансовые активы и идут на риск, не задумываясь о его масштабах. Поэтому очень часто предприятия общественного питания, немного просуществовав на рынке, закрываются либо меняют свою политику.

Содержание понятия «резервирования активов»

№ п/п	Определение	Автор
1	Резервирование – это эффективный метод повышения надежности технического устройства посредством введения дополнительного числа элементов и связей по сравнению с минимально необходимым для выполнения заданных функций в данных условиях работ	Романова С.В. Организация учета и анализа резервной системы предприятия: дис. канд. экон. наук. Шахты, 2000
2	Резервирование как прием регулирования финансового результата деятельности хозяйственного субъект. По его мнению, резервирование предполагает регистрацию расходов и доходов, вероятных для будущих периодов, в отчетном.	Соколов Я.В. Основы теории бухгалтерского учета. М.: Финансы и статистика, 2005
3	Резервирование предполагает уточнение оценки отдельных статей бухгалтерского учета и покрытия предстоящих расходов и платежей	Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет / под ред. Ю.А. Бабаева М.: Велби, Проспект, 2005. – 392 с.
4	Резервирование предполагает уточнение оценки ценностей, показанных в балансе	Рудановский А.П. Принципы общественного счетоведения. М., 1913
5	Резервирование понимается как методологический прием, как процесс создания счетов резервов и как способ регулирования финансовых результатов	Попова Е.А. Бухгалтерский учет формирования и использования резервов в сельскохозяйственных организациях: на материалах Калужской области: дис. ... канд. экон. наук. М., 2007

На основании анализа исследования можно делать вывод, что резервная система российских предприятий общественного питания находится на начальном этапе своего развития. Этому способствует отсутствие четкой нормативной базы по бухгалтерскому учету формирования и использования финансовых резервов. Действующие нормативные документы, касающиеся финансовых резервов, нуждаются в совершенствовании. Отсутствуют единые форма для расчета финансовых резервов и их инвентаризации. Руководители и главные бухгалтера предприятий общественного питания называют еще и такие причины нежелания создавать резервы: стремление сблизить бухгалтерский и налоговый учет, увеличение трудоемкости учетных процедур.

Деятельность предприятий общественного питания, как и всех хозяйствующих субъектов, осуществляется в условиях рыночной экономики. При этом они функционируют под воздействием как внешних, так и внутренних факторов.

К внешним факторам предприятий общественного питания можно отнести экономическую ситуацию в стране в целом, спрос на продукцию и услуги предприятия на рынке, изменение цен на закупаемое сырье, сбои в поставках продуктов питания, непроданные в срок годности блюда и полуфабрикаты и т. д.

К внутренним факторам предприятий общественного питания относят уровень квалификации специалистов, технологии приготовления блюд и полуфабрикатов, оснащенность необходимым оборудованием, качество используемого сырья, выполнение санитарных норм и др.

Поскольку результаты деятельности хозяйствующего субъекта в значительной степени определяются средой его функционирования, постольку ему необходимы знание этой среды и умение адекватно реагировать на ее изменения. Основными характеристиками финансово-хозяйственной среды являются взаимосвязанность ее факторов, сложность, подвижность и неопределенность [1, с. 55].

Неопределенность является основной чертой финансово-хозяйственной среды, влияющей на возникновение риска. В экономической теории под неопределенностью понимается неполнота и неточность информации об условиях реализации бизнес-плана, невозможность точного прогнозирования изменений в окружающей среде бизнеса, непредсказуемость в действиях конкурентов, партнеров, невозможность предугадать прорывы в научных открытиях и т. д.

Причины возникновения неопределенности могут быть самыми разнообразными: нестабильность экономической и политической ситуации; неопределенность действий контрагентов; неопределенность спроса на товары; неточность информации и т. д.

Функционируя в условиях неопределенности предприятиям общественного питания сложно

принимать управленческие решения. С возможностью получения различных результатов при реализации принятого решения связано понятие «риск».

Причем риск связан не только с потерями, но и с возможными дополнительными доходами и прибылью. В специальной литературе отсутствует единый подход к понятию «риск».

Существуют следующие его основные трактовки [1, с. 72]:

- «...1) опасность возможных потерь;
- 2) явление, связанное с хозяйственной деятельностью, ориентированной на получение максимальной прибыли на основе удовлетворения потребностей и запросов покупателей в соответствии с требованиями рынка;
- 3) неопределенность (изменчивость доходов) отдачи на вложенный капитал;
- 4) рискованная деятельность, совершаемая в надежде на удачный исход;
- 5) вероятность ошибки или успеха того или иного выбора в ситуации с несколькими альтернативами...».

Таким образом, риск – это ни что иное, как отклонение ожидаемого результата от фактического, который может быть как положительный, так и отрицательный.

В связи с усложнением финансово-хозяйственной деятельности участников рынка возрастает риск как опасность возникновения непредусмотренных материальных и финансовых потерь, убытков от различного рода сделок. Деятельность предприятий общественного питания особенно подвержена воздействию рисков, среди них особое место занимают производственные риски, связанные с работой с продуктами питания.

Процедура создания резерва на предприятиях общественного питания имеет несколько этапов (рис. 1).

На первом этапе (1) подразделения предприятия, работающие с контрагентами, передают в бухгалтерию информацию о внешней среде. Производственные отделы передают в бухгалтерию информацию о внутренней среде.

На следующем этапе (2) происходит оценка выявленных рисков с качественной и количественной стороны работниками бухгалтерии. Затем данные анализа передаются руководству предприятия.

Далее руководство предприятием на основе аналитических данных принимает решение о методе снижения риска (3). Методы оценки хозяйствующий субъект выбирает сам. После проведения оценки рисков переходят к выбору методов управления рисками: избежание риска; передача риска; снижение риска; принятие риска. Основными методами снижения риска являются страхование, хеджирование, диверсификация деятельности и вложений, формирование резервов и др. Существуют также неэкономические методы, такие как предварительная проверка контрагентов, контроль за соблюдением технологии приготовления про-

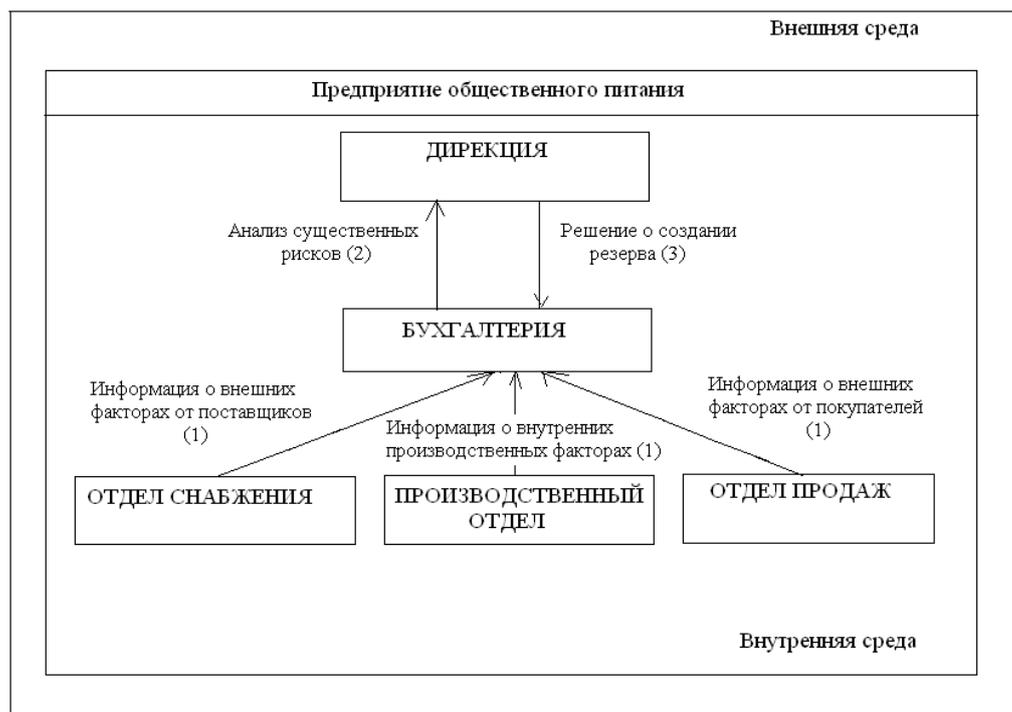


Рис. 1. Процесс принятия решения о создании резервной системы на предприятии

дуктов собственного производства, проверка сроков годности сырья и т. п.

Целью формирования резервов на предприятии является минимизация рисков, перевод из неприемлемой их формы в приемлемую, создание источника компенсации неблагоприятных последствий. Данный способ снижения риска целесообразен в том случае, если затраты на резервирование средств меньше, чем стоимостная оценка последствий рискованного действия.

На следующем этапе происходит сам процесс создания резервов в бухгалтерском учете (рис. 2). Он включает в себя регистрацию первичных документов, если в них нет информации о рисках, то эти документы регистрируются дальше на счетах бухгалтерского учета и в сводных регистрах, затем в отчетности. Если же документы несут некоторую информацию о рисках, то тогда выполняются следующие действия:

1) идентификация рисков на предприятии общественного питания. Основной целью идентификации риска является формирование у лиц, принимающих решение, полной информации о рисках и их влиянии, угрожающих деятельности предприятий общественного питания и т. д.;

2) количественная и качественная оценка риска;

3) принимается решение о создании резервной системы. Если руководство решает не отвлекать ресурсы на создание резервов, то дальше следуют такие же действия, что и при регистрации документов, не содержащих информацию о рисках;

4) определение необходимых резервов, их размера, отражение на счетах бухгалтерского уче-

та и в отчетности, затем осуществляется контроль за использованием резервов.

Во всех вариантах регистрации информации о внешней и внутренней среде, содержащейся в первичных документах, конечным этапом будет представленный руководству отчет о проделанной работе.

Существуют различные концепции представления резервной системы предприятия. Так, Рудановским А.П. было введено понятие нормирования баланса, которое предполагает фондирование, резервирование и бюджетирование. Романова С.В. представляет резервную систему как пять блоков: бухгалтерские принципы резервной системы, источники формирования, определяющие цели резервной системы предприятия, основной результат действий резервной системы, тип бухгалтерии.

Зимакова Л.А. предлагает следующие агрегаты резервной системы, которые могут быть поставлены на учет [2]:

1) переоценка активов, если она не производится, может быть создан резерв под уменьшение (увеличение) стоимости активов;

2) учет изменения стоимости денег во времени;

3) создание резервов под обесценение вложений в ценные бумаги;

4) создание резерва по сомнительным долгам;

5) страхование операций (отражение стоимости страхования).

Разрабатываемая нами учетная резервная система предприятий общественного питания представляет собой комплекс создаваемых резервов, принципов их построения, источников формиро-

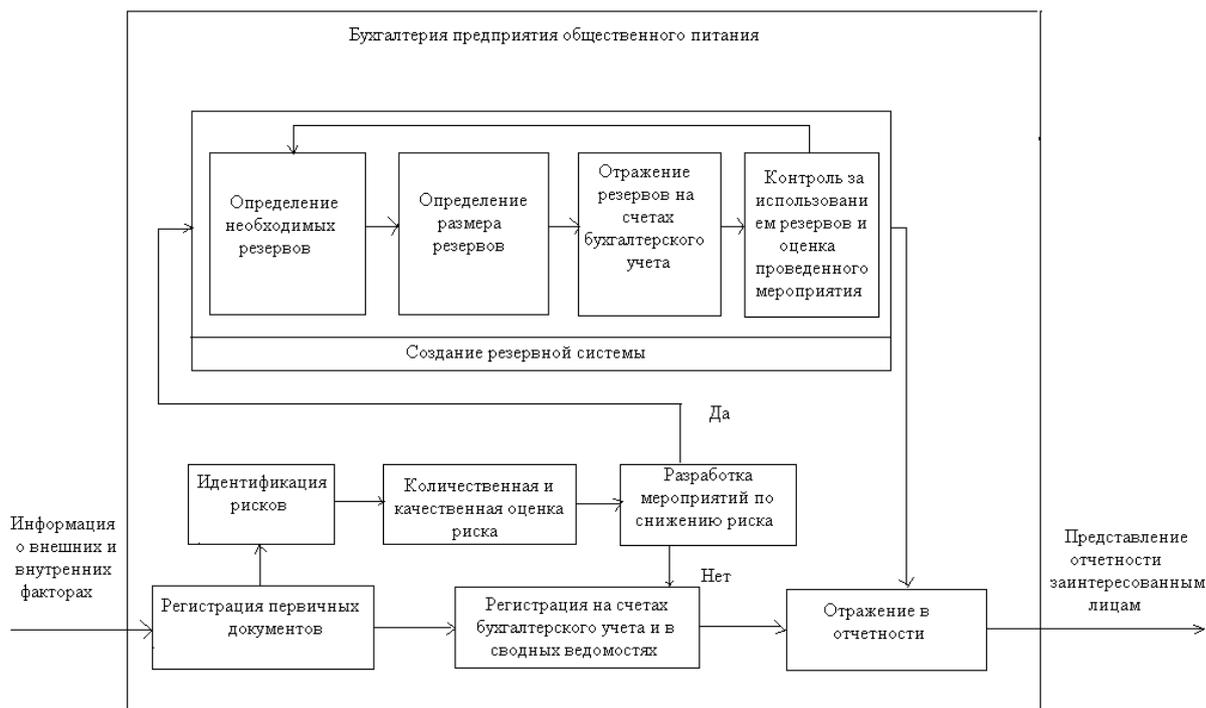


Рис. 2. Этапы обработки информации о внешних и внутренних факторах

вания, отражения на счетах бухгалтерского учета, а также контроль за их использованием. Резервная система предполагает рассмотрение следующих агрегатов:

- регламентируемые уставные резервы;
- оценочные резервы;
- резервы предстоящих расходов.

Таким образом, правильно оцененные риски и вероятность наступления неблагоприятных событий позволяют рационально направить имеющиеся свободные активы в резервы на определенные цели, что способствует повышению инвестиционной привлекательности предприятий.

Рискованность деятельности предприятий общественного питания обуславливает необходимость создания финансовых резервов для покрытия возможных потерь с целью поддержания непрерывной деятельности.

Литература

1. Шевелев, А.Е. *Риски в бухгалтерском учете: учебное пособие* / А.Е. Шевелев, Е.В. Шевелева. – М.: КНОРУС, 2009. – 280 с.
2. Зимакова, Л.А. *Управление резервной системой предприятия* / Л.А. Зимакова // *Проблемы современной экономики*. – 2009. – № 1(29) / <http://www.m-economy.ru/>

Поступила в редакцию 14 ноября 2011 г.

Шевелев Анатолий Евгеньевич. Доктор экономических наук, профессор кафедры «Бухгалтерский учет и финансы», Южно-Уральский государственный университет (г. Челябинск). Область научных интересов – учет и налогообложение, анализ и управление бухгалтерскими рисками, финансовая отчетность. Контактный телефон: (8-351) 267-93-91.

Anatoly E. Shevelev. Doctor of Economic Sciences, professor of «Accounting and Finance» South Ural State University, Chelyabinsk. Research interests – accounting and taxation, analysis and management accounting risk, the financial statements.

Левкутняя Тая Виталиевна. Ассистент кафедры «Бухгалтерский учет и финансы» Южно-Уральского государственного университета (г. Челябинск). Область научных интересов – резервная система на предприятиях общественного питания. Контактный телефон: (8-351) 267-93-91.

Levkutnaya Taya Vitalievna. Assistant department of «Accounting and Finance» South Ural State University, Chelyabinsk. Research interests – accounting and taxation, reserve for catering.