

## ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ РЕЗЕРВОВ В БУХГАЛТЕРСКОМ УЧЕТЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Т.В. Левкутняя, И.И. Просвирина*

Статья посвящена вопросам организации системы внутреннего контроля резервов на предприятиях общественного питания. Рассмотрены этапы проведения процедур внутреннего контроля резервов в бухгалтерском учете.

*Ключевые слова:* внутренний контроль, резервы, предприятия общественного питания.

В деятельности предприятий общественного питания присутствуют риски. Задача сотрудников предприятия – управление этими рисками, построение системы внутреннего контроля, которое предполагает внедрение в текущую деятельность предприятия контрольных процедур, позволяющих снизить вероятность возникновения риска или его последствий.

На основании требований к системе внутреннего контроля можно выделить основные принципы ее построения [1]:

- организация внутренней среды на предприятии;
- установление целей развития предприятия;
- определение методов идентификации рисков и методов их оценки;
- выбор метода управления рисками;
- установление основных принципов организации контрольных процедур;
- определение средств тестирования системы внутреннего контроля.

Элементы системы внутреннего контроля: контрольная среда; процесс оценки рисков предприятием; информационная система, в том числе связанная с подготовкой финансовой (бухгалтерской) отчетности; контрольные действия; мониторинг средств контроля.

Одним из недостатков управления рисками является то, что формируемая в системе бухгалтерского учета информация о рисках и их влиянии на имущественное и финансовое положение деятельности организации не обеспечивает принятие управленческих решений. Это является следствием того, что в большинстве случаев функция управления рисками осуществляется в отрыве от системы бухгалтерского учета.

Задачи управления рисками предполагают, что информационная система бухгалтерского учета не должна ограничивать информацию для заинтересованных пользователей о рисках, сопутствующих деятельности предприятий общественного питания, а должна давать оценку возможных влияний на положение предприятий.

Информация об идентифицируемых рисках и их возможном влиянии на имущественное и финансовое положение предприятий общественного питания должна использоваться в системе бухгалтерского учета на всех этапах деятельности, в том числе при выборе учетной политики в части вида и способа формирования резервов для компенсации или предупреждения негативных последствий влияния рисков, а также их раскрытие в финансовой отчетности.

Система внутреннего контроля предприятий общественного питания начинается с выявления внутренних и внешних факторов, влияющих на деятельность предприятия.

Идентификация риска влечет за собой анализ возможных событий, связанных с риском, выявленных факторов, оценку последствий с качественной и количественной стороны и принятия решений о возможности управления риском либо уклонения от него, выбора метода управления, соответствующего условиям деятельности предприятия.

При этом выбор метода управления риском должен осуществляться с учетом степени влияния предполагаемых последствий риска на деятельность предприятия.

При оценке рисков необходимо исключить методом ранжирования риски, не особо опасные для предприятия, так как управление ими предприятию экономически невыгодно. Далее качественные оценки рисков уточняются с помощью количественных оценок.

После оценки рисков происходит выбор стратегии управления риском:

- 1) принятие риска (происходит при низкой величине риска или действия по его снижению нерентабельны);
- 2) избежание риска (происходит при высокой величине риска);
- 3) снижение риска (представляет собой комплекс процедур).

При выборе стратегии по снижению риска необходимо определиться какими методами это бу-

## Краткие сообщения

дет происходить: экономическими или неэкономическими. К неэкономическим методам относят:

– проверку контрагентов на надежность, ведь от поставщиков зависит наличие исходного сырья, а, следовательно, готовность блюд предприятий общественного питания; а от покупателей (в частности, юридических лиц) зависит своевременное поступление выручки;

– проверку сроков годности продуктов питания (от этого зависит качество приготовленных блюд, а соответственно, отсутствие или наличие судебных разбирательств, претензий Ростехнадзора, Санэпидемстанции и др.);

– контроль технологии приготовления и хранения блюд предприятиями общественного питания, потому что нарушение технологии может повлиять на качество продуктов, а, следовательно, на удовлетворенность покупателя.

К экономическим методам можно отнести хеджирование, страхование, резервирование.

На предприятиях общественного питания важно правильно построить риск-ориентированную систему внутреннего контроля, которая позволит своевременно выявлять риски и снижать их влияние на непрерывность деятельности. Так как мы предлагаем использовать резервы для обеспечения непрерывности деятельности предприятий общественного питания, то рассмотрим внутренний контроль резервов более подробно.

Процедура внутреннего контроля резервов предприятий общественного питания состоит из нескольких этапов:

- 1) проверка выбора резервов;
- 2) проверка оценки резервов;
- 3) проверка бухгалтерского учета резервов;
- 4) оценка эффективности формирования резервного комплекса (способности резервного комплекса снижать риски) и, в случае неэффективности, проведение корректирующих действий.

Информация об идентифицируемых рисках и их возможном влиянии на имущественное и финансовое положение предприятий общественного питания должна использоваться в системе бухгалтерского учета на всех этапах деятельности, в том

числе при выборе учетной политики в части вида и способа формирования резервов для компенсации или предупреждения негативных последствий влияния рисков.

При проверке резервного комплекса очень важно проверить соответствие выявленных рисков и сформированных резервов, определить правильность расчета величины резервов, их использование. Для этого предложено осуществлять контроль с помощью анализа выявленных рисков и сопоставления оценки созданного резерва с рекомендованной максимальной величиной резерва. Максимальная величина резерва рассчитывается как 10 % от выручки предприятия отчетного периода.

После проведения контрольных процедур проводится контроль мероприятий и оценка результата.

Оценку эффективности формирования резервного комплекса предложено проводить как качественным методом с помощью тестов, так и количественным через расчет показателя достаточности резервов:

$$K_{\text{др}} = \frac{P}{\text{ПР}}, \quad (1)$$

где  $P$  – сумма резервов;  $\text{ПР}$  – расходы, под которые создавались резервы.

По результатам проверки принимается решение об эффективности или неэффективности резервного комплекса. Если руководитель принял неверное решение по минимизации рисков предприятия, то контрольные процедуры покажут недостаток формирования резервного комплекса.

Таким образом, предложенная методика внутреннего контроля резервов на предприятиях общественного питания позволит проверять соответствие выявленных рисков и сформированных резервов, определить правильность расчета величины резервов, их использование, а также эффективность сформированного резервного комплекса.

### Литература

1. Контелов, А. Подходы к построению систем внутреннего контроля // Финансовая газета, 2007. – № 39.

**Левкутняя Тая Виталиевна.** Старший преподаватель кафедры «Бухгалтерский учет и финансы», Южно-Уральский государственный университет, г. Челябинск, lev-taya@mail.ru.

**Просвирова Ирина Игоревна.** Доктор экономических наук, доцент, заведующий кафедрой «Оценка бизнеса и конкурентоспособности», Южно-Уральский государственный университет, г. Челябинск, iprosvirina@mail.ru

Поступила в редакцию 17 января 2014 г.

## **ORGANIZATION AND IMPLEMENTATION OF INTERNAL CONTROL FOR RESERVES IN ACCOUNTING FOR CATERING FACILITIES**

**T.V. Levkutnaya**, South Ural State University, Chelyabinsk, Russian Federation

**I.I. Prosvirina**, South Ural State University, Chelyabinsk, Russian Federation

The article deals with internal control system of reserves for catering facilities. The stages of internal control of accounting reserves are considered.

*Keywords: internal control, reserves, catering facilities.*

### *References*

1. Koptelov A. [Approaches to the construction of internal control systems]. *Finansovaya gazeta* [Financial newspaper], 2007, no. 39. (in Russ.)

**Taya Vitalievna Levkutnaya**, senior lecturer of Accounting and Finance Department, South Ural State University, Chelyabinsk, lev-taya@mail.ru

**Irina Igorevna Prosvirina**, Dr.Sc. (Economics), Associate Professor, Head of Business Valuation and Competitiveness Department, South Ural State University (Chelyabinsk), iprosvirina@mail.ru

*Received 17 Januare 2014*