

ОСОБЕННОСТИ ПОСТРОЕНИЯ СИСТЕМЫ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ РЕЗЕРВОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Т.В. Левкутняя

Южно-Уральский государственный университет, г. Челябинск

Статья посвящена созданию системы внутреннего контроля на предприятиях общественного питания в условиях риска и неопределенности для обеспечения непрерывности деятельности. Рассмотрены основные подходы к понятию «система внутреннего контроля», предложено авторское понятие «система внутреннего контроля резервов». Рассмотрены элементы системы внутреннего контроля, которыми являются контрольная среда; процесс оценки рисков предприятием; информационная система, в том числе связанная с подготовкой финансовой (бухгалтерской) отчетности; контрольные действия; мониторинг средств контроля. Автором предложена процедура проведения внутреннего контроля резервов на предприятиях общественного питания, методика оценки эффективности формирования резервного комплекса. По результатам проверки руководство предприятия принимает решение об эффективности или неэффективности резервного комплекса. Если руководитель принял неверное решение по минимизации рисков предприятия, то контрольные процедуры покажут недостаток формирования резервного комплекса. 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. Для организации и проведения внутреннего контроля резервов на предприятиях общественного питания необходимо правильно организовать документооборот на каждом этапе этой процедуры. При организации внутреннего контроля резервов на предприятии формируется приказ о проведении внутреннего контроля резервов, в котором назначается комиссия, ответственная за проведение, сроки проведения проверки.

Ключевые слова: предприятия общественного питания, риск, резервы, система внутреннего контроля.

При формировании резервного комплекса на предприятии общественного питания очень важно проверять его состав, оценку и эффективность. Для этого необходимо построить систему внутреннего контроля резервов, которая бы это отслеживала. Поэтому задача сотрудников предприятия – построение системы внутреннего контроля, в том числе и резервов, которая предполагает внедрение в текущую деятельность предприятия контрольных процедур, позволяющих снизить вероятность возникновения риска и увеличить эффективность использования резервного комплекса [1, 13, 14].

На основании предложенных трактовок понятия «внутренний контроль» [2, 3, 4, 10, 12] автором под *системой внутреннего контроля резервов* понимается совокупность процедур, принятых руководством предприятий общественного питания, направленных на упорядоченное и эффективное ведение хозяйственной деятельности, верное определение необходимых резервов, предотвращение и обнаружение ошибок в оценке резервов, точность и полноту бухгалтерских записей по учету, проверку эффективности использования резервного комплекса, а также своевременную подготовку достоверной финансовой информации.

По мнению Зыряновой Т.В., Тереховой О.Е. слабый внутренний контроль может привести к существенным убыткам для предприятия. Недос-

татки контроля, обычно присущие российским предприятиям, можно разделить на пять категорий [5, 6].

На основании требований к системе внутреннего контроля, в том числе и резервов, можно выделить основные принципы ее построения [7]:

- 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.

Элементами системы внутреннего контроля являются контрольная среда; процесс оценки рисков предприятием; информационная система, в том числе связанная с подготовкой финансовой (бухгалтерской) отчетности; контрольные действия; мониторинг средств контроля [8, 9].

Контрольная среда включает позицию, осведомленность и действия представителей собственника и руководства относительно системы внутреннего контроля предприятия, а также понимание значения такой системы для деятельности предприятия.

Контрольная среда включает следующие элементы:

- а) доведение до всеобщего сведения и поддержание принципа честности и других этических ценностей;
- б) профессионализм (компетентность сотрудников);
- в) участие собственника или его представителей;
- г) компетентность и стиль работы руководства;
- д) организационная структура;
- е) наделение ответственностью и полномочиями;
- ж) кадровая политика и практика.

Оценка рисков предприятием представляет собой процесс выявления и, по возможности, устранения рисков хозяйственной деятельности, а также их возможных последствий.

Для целей бухгалтерской отчетности важен вопрос, каким образом в процессе оценки рисков предприятием руководство:

- выявляет риски, имеющие отношение к финансовой отчетности;
- определяет их значение;
- принимает решение относительно того, как управлять ими;
- если принято решение о создании резервного комплекса, то какие элементы будут в него входить;
- определяет их оценку;
- принимает решение об их использовании.

Информационные системы, связанные с подготовкой бухгалтерской отчетности, состоят из процедур:

- а) отражения в учете (регистрация включает выявление и сбор надлежащей информации об операциях или событиях);
- б) обработки данных и ведения учета соответствующих активов, обязательств и капитала (обработка включает функции редактирования и проверки, произведения расчетов, измерений, оценки, группировки и согласования, осуществляемых автоматически либо вручную);
- в) включения в отчетность информации об операциях, а также о событиях и условиях (отчетные функции подразумевают подготовку на бумажных носителях или в электронном виде финансовой (бухгалтерской) отчетности либо обобщение другой полезной информации, которая может быть использована при оценке хозяйственной деятельности предприятия в управленческих или иных целях.

Контрольные действия включают политику и процедуры, которые помогают удостовериться, что распоряжения руководства выполняются.

Группировка контрольных действий по категориям методов и процедур:

- а) проверка выполнения;

- б) обработка информации;
- в) проверка наличия и состояния объектов;
- г) разделение обязанностей.

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.

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) избегание риска (происходит при высокой величине риска);
- 3) снижение риска (представляет собой комплекс процедур).

При выборе стратегии по снижению риска необходимо определить, какими методами это будет 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. Автором рекомендована величина резерва, равная 10 % от выручки предприятия предшествующего периода, так как данный показатель утвержден в Налоговом кодексе РФ по формированию резервов по сомнительным долгам и может применяться относительно резервного комплекса предприятий общественного питания. Но сумма создаваемых резервов определяется руководством предприятия самостоятельно, поэтому рекомендуемая величина должна быть не более 10...30 % от выручки за

предшествующий период, тогда создание резервов будет эффективным.

После проведения контрольных процедур проводится контроль мероприятий и оценка результатов.

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

$$K_{др} = \frac{P}{ПР}, \quad (1)$$

где P – сумма резервов; $ПР$ – расходы, под которые создавались резервы.

Для оценки эффективности формирования резервного комплекса комиссией рассчитывается показатель достаточности резервов. Если показатель достаточности находится в пределах 0,5...1, то созданный резервный комплекс считается эффективным, если менее 0,5, то считается недостаточным, если более 1, то считается избыточным.

Для организации и проведения внутреннего контроля резервов на предприятиях общественного питания необходимо правильно организовать документооборот на каждом этапе этой процедуры.

По итогам проведения внутреннего контроля резервов на предприятиях общественного питания комиссией в произвольной форме составляется отчет. В него включаются все объекты проверки, а также описание выявленных недостатков и нарушений. На основании отчета разрабатывается план мероприятий по устранению выявленных недостатков и нарушений, назначаются сроки и ответственные лица.

При организации внутреннего контроля резервов на предприятии формируется приказ о проведении внутреннего контроля резервов, в котором назначается комиссия, ответственная за проведение, сроки проведения проверки.

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. Бенцман, Б.Л. Использование резервов производства / Б.Л. Бенцман. – Саратов: Сарат. кн. изд., 1953. – 163 с.

2. Бурцев, В.В. Внутренний контроль: основные понятия и организация проведения / В.В. Бурцев // Менеджмент в России и за рубежом. – 2002. – № 4.

3. Бурцев, В.В. Организация системы внутреннего контроля коммерческой организации / В.В. Бурцев. – М.: Экзамен, 2000. – 319 с.

4. Дивинский, Б.Д. Внутренний контроль в организации / Б.Д. Дивинский // *Налоговый вестник*. – 2004. – № 11. – С. 119–122.
5. Зырянова, Т.В. Внутренний аудит как оценка надежности и эффективности системы внутреннего контроля / Т.В. Зырянова, О.Е. Терехова // *Экономический анализ: теория и практика*. – 2006. – № 16.
6. Зырянова, Т.В. Концептуальные подходы к формированию системы внутреннего контроля / Т.В. Зырянова, О.Е. Терехова // *Экономический анализ: теория и практика*, 2005. – № 22.
7. Коптелов, А. Подходы к построению системы внутреннего контроля / А. Коптелов // *Финансовая газета*. – 2007. – № 39.
8. Международные стандарты аудита МСА 400 «Оценка рисков и система внутреннего контроля».
9. Правило (стандарт) аудиторской деятельности № 8 «Оценка аудиторских рисков и внутренний контроль, осуществляемый аудируемым лицом», утвержденное Постановлением Правительства РФ от 04.07.2003 № 405
10. Ришар, Ж. Аудит и анализ хозяйственной деятельности предприятий / Ж. Ришар; пер. с франц. под ред. Л.П. Бельх. – М.: Аудит, ЮНИТИ, 1997. – 375 с.
11. Современный финансово-кредитный словарь / под общ. ред. М.Г. Лапусты, П.С. Никольского. – М.: ИНФРА-М, 1999. – 526 с
12. Шеремет, А.Д. Аудит: учебник / А.Д. Шеремет, В.П. Суйц. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2006. – 448 с. – (Высшее образование)
13. Knight, F.H. (1921) *Risk, Uncertainty and Profit*, Chicago: Houghton Mifflin Company.
14. Vanoli, A. *Une histoire de la comptabilite nationale*, La Decouverte, 2002.

Левкутная Тая Виталиевна. Кандидат экономических наук, доцент кафедры «Бухгалтерский учет и финансы», Южно-Уральский государственный университет (г. Челябинск), lev-taya@mail.ru.

Поступила в редакцию 20 мая 2015 г.

PECULIARITIES OF CONSTRUCTING THE SYSTEM OF RESERVES INTERNAL CONTROL IN CATERING ENTERPRISES

T.V. Levkutnaya

South Ural State University, Chelyabinsk, Russian Federation

The article considers creation of the internal control system in catering enterprises in the context of risk and uncertainty for provision of business continuity. The main approaches to the concept of “internal control system” are considered, a concept of “system of reserves internal control” is offered. The elements of the internal control system, which are control environment; process of risk assessment by an enterprise; information system, including related to preparation of financial (accounting) statements; control activities; monitoring of control tools are considered.

The author suggests a procedure of internal control in catering enterprises, methods of estimating the efficiency of reserve complex formation. Based on the inspection results the company’s management team decides on effectiveness or ineffectiveness of the reserve complex. If the manager has made a wrong decision on minimization of the enterprise risks, control procedures will show a lack of the reserve complex formation. The proposed method of reserves internal control in catering enterprises makes it possible to check the compliance of identified risks and formed reserves, determine the correctness of the reserve value calculation, their use, as well as the effectiveness of the formed reserve complex.

For organization of the reserves internal control in catering enterprises it’s necessary to organize workflow at every stage of this procedure. When organizing the reserves internal control the order about conducting the reserves internal control, where the commission responsible for conducting and timing for the inspection are mentioned.

Keywords: catering enterprise, risk, reserves, internal control system.

References

1. Bentsman B.L. *Ispol'zovanie rezervov proizvodstva* [The Use of Production Reserves]. Saratov, Sarat. kn. izd., 1953. 163 p.
2. Burtsev V.V. [Internal Control: Main Notions and Organization of Carrying out]. *Menedzhment v Rossii i za rubezhom* [Management in Russia and abroad], 2002, no. 4. (in Russ.)
3. Burtsev V.V. *Organizatsiya sistemy vnutrennego kontrolya kommercheskoy organizatsii* [Organization of the System of Internal Control of a Commercial Organization]. Moscow, Ekzamen Publ., 2000. 319 p.
4. Divinskiy B.D. [Internal Control in the Organization]. *Nalogovyy vestnik* [Tax Bulletin], 2004, no. 11, pp. 119–122. (in Russ.)
5. Zyryanova T.V., Terekhova O.E. [Internal Audit as Evaluation of Reliability and Efficiency of the Internal Control System]. *Ekonomicheskyy analiz: teoriya i praktika* [Economic Analysis: Theory and Practice], 2006, no. 16. (in Russ.)
6. Zyryanova T.V., Terekhova O.E. [Conceptual Approaches to the Internal Control System Formation]. *Ekonomicheskyy analiz: teoriya i praktika* [Economic Analysis: Theory and Practice], 2005, no. 22. (in Russ.)
7. Koptelov, A. [Approaches to Construction of the Internal Control System]. *Finansovaya gazeta* [Financial Newspaper], 2007, no. 39. (in Russ.)
8. *Mezhdunarodnye standarty audita MSA 400 «Otsenka riskov i sistema vnutrennego kontrolya»* [International Standards of Audit ISA 400 “Evaluation of Risks and the Internal Control System”].
9. *Pravilo (standart) auditorской deyatel'nosti № 8 «Otsenka auditorских riskov i vnutrenniy kontrol', osushchestvlyаемый аудируемым litsom», utverzhdennoe Postanovleniem Pravitel'stva RF ot 04.07.2003 № 405* [Rule (Standard) of Auditing Activity No. 8 “Evaluation of Audit Risks and Internal Control, Conducted by an Auditee”, approved by the Order of the Government of the Russian Federation of 04.07.2003 No. 405].
10. Rishar Zh. *Audit i analiz khozyaystvennoy deyatel'nosti predpriyatiy* [Audit and Analysis of the Enterprise Economic Activities]. Moscow, Audit, YuNITI Publ., 1997. 375 p.
11. Lapusta M.G., Nikol'skiy P.S. (Eds.) *Sovremennyy finansovo-kreditnyy slovar'* [Modern Financial and Credit Dictionary]. Moscow, INFRA-M Publ., 1999. 526 p.
12. Sheremet A.D., Suyts V.P. *Audit* [Audit]. 5th ed. Moscow, INFRA-M Publ., 2006. 448 p.
13. Knight, F.H. (1921) *Risk, Uncertainty and Profit*, Chicago: Houghton Mifflin Company.
14. Vanoli, A. *Une histoire de la comptabilite nationale*, La Decouverte, 2002.

Levkutnaya Taya Vitalievna. Candidate of Science (Economics), associate professor of the Department of Accounting and Finance, South Ural State University, Chelyabinsk, lev-taya@mail.ru

Received 20 May 2015

БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ СТАТЬИ

Левкутняя, Т.В. Особенности построения системы внутреннего контроля резервов на предприятиях общественного питания / Т.В. Левкутняя // Вестник ЮУрГУ. Серия «Экономика и менеджмент». – 2015. – Т. 9, № 2. – С. 105–109.

REFERENCE TO ARTICLE

Levkutnaya T.V. Peculiarities of Constructing the System of Reserves Internal Control in Catering Enterprises. *Bulletin of the South Ural State University. Ser. Economics and Management*, 2015, vol. 9, no. 2, pp. 105–109. (in Russ.)