

## ОСОБЕННОСТИ РАСЧЕТА РЕЗЕРВОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Т.В. Денисова*

*Южно-Уральский государственный университет, г. Челябинск*

Статья посвящена созданию резервов на предприятиях общественного питания в условиях риска и неопределенности для обеспечения принципа непрерывности. Каждый вид резерва можно детализировать в соответствии с особенностями деятельности предприятий общественного питания. Автором предложен порядок формирования группы резервов, используемых при построении резервного комплекса, основанный на риск-ориентированном подходе. Выявлено соответствие особенностей деятельности предприятий общественного питания, выявленного риска и создаваемого резерва. Для оценки создаваемых резервов разработан методический подход, включающий расчет процентного и стоимостного показателей, основанных на размере составленной сметы, проценте естественной убыли и порчи продукции. Оценка эффективности формирования резервного комплекса предложено проводить как качественным методом с помощью тестов, так и количественным через расчет показателя достаточности резервов.

**Ключевые слова:** предприятия общественного питания, риск, резервы.

Общественное питание является одной из привлекательных сфер деятельности, в которую выгодно инвестировать средства. Значимость данной отрасли связана с выполнением множества функций для обеспечения современной жизни, в том числе социальной. В связи с неустойчивой экономикой и особенностью деятельности предприятий общественного питания вопрос обеспечения непрерывности их деятельности актуален как выполнение основного принципа бухгалтерского учета [2, 5, 11, 12].

Проанализировав подходы к непрерывности деятельности [1, 4, 6–9], было предложено понятие «непрерывность деятельности предприятия общественного питания», под которым следует понимать способность предприятий общественного питания постоянно и непрерывно поддерживать осуществление хозяйственных операций по обработке и приготовлению продуктов питания и у него должно отсутствовать намерение ликвидации или прекращения деятельности.

Для реализации принципа непрерывности деятельности предприятиями общественного питания ограничено используется такой бухгалтерский инструмент, как создание резервов, направленных на поддержание нормальной деятельности компании, не учитывается специфика деятельности при их создании [3, 10, 13]. В составе резервов особую категорию представляют резервы по текущей деятельности. Поскольку отрасль общественного питания предполагает особый технологический процесс, например, кулинарную обработку пищевых продуктов, то предприятия этой сферы подвержены специфическим видам риска. Данный фактор существенно влияет на непрерывность их

деятельности, и, вследствие этого, требуются специальные резервы, применимые к данным особенностям предприятий.

Для реализации принципа непрерывности деятельности предприятий общественного питания необходимо создавать резервный комплекс, состоящий из группы резервов, отражающих особенности деятельности предприятий общественного питания, для покрытия возможных потерь, связанных с обработкой, приготовлением и хранением продуктов питания и исходного сырья.

Порядок формирования группы резервов, используемых при построении резервного комплекса, должен основываться на риск-ориентированном подходе, так как зависит от факторов соблюдения правил оказания услуг общественного питания, санитарно-гигиенических правил, предъявляемых к предприятию, к продукции, к ее транспортировке и хранению.

Предложенный автором подход включает в себя следующие действия:

1) определение особенностей деятельности предприятий общественного питания (здесь учитывается масштаб предприятия, спецификация предприятия, особенности предоставления услуг клиентам);

2) идентификация и качественная оценка риска, вызванного данными особенностями (на данном этапе необходимо выделить наиболее существенные риски, пренебрежение которыми может нарушить непрерывность деятельности предприятий общественного питания);

3) определение необходимого резерва с использованием классификации резервов.

В табл. 1 представлено соответствие особенно-

Соответствие особенностей деятельности предприятий общественного питания, риска и резерва

| Особенности деятельности предприятий общественного питания               | Риск   | Резерв   |
|--|--|--|
| Технология обработки и производства продукции                            | Риски нарушения технологии обработки и производства продукции          | Резервы предстоящих расходов, связанные с производственной деятельностью предприятий общественного питания |
|  | Риски нарушения сантехнических норм                                    | Резерв под условные факты хозяйственной деятельности   |
| Использование продуктов питания в качестве сырья                         | Риски использования некачественного сырья или просрочки срока годности | Резерв под условные факты хозяйственной деятельности   |
|  | Риск уменьшения исходного сырья  | Резервы на естественную убыль  |
| Короткий срок хранения готовой продукции                                 | Риск порчи продукции   | Резервы под порчу продукции  |
| Принятие на комиссию товаров   | Риск порчи или недостачи полученной на продажу продукции               | Резерв под выданные гарантии   |
| Реализация сразу нескольких способов сбыта продукции (вида деятельности) | Риск неправильного выбора профиля предприятия                          | Резерв, связанный с неправильным выбором профиля предприятия   |
|  | Риск прекращения какого-либо способа реализации (вида деятельности)    | Резерв под продажу или прекращение какого-либо вида деятельности   |

стей деятельности предприятий общественного питания, выявленного риска и создаваемого резерва.

На основе проведенного анализа резервов предприятий общественного питания был сделан вывод о том, что необходима их систематизация для правильного выбора при проведении процедуры обработки учетной информации.

Автором предложена классификация резервов, используемых при построении резервного комплекса для предприятий общественного питания, сгруппированных в зависимости от вида деятельности: текущей, финансовой и инвестиционной, а также от их отношения к группе общеизвестных резервов или учитывающих особенности предприятий общественного питания.

Резервный комплекс формируется из известных и специальных резервов, отражающих особенности деятельности предприятий общественного питания. Для известных резервов порядок бухгалтерского учета и оценки закреплен в нормативных документах. Для предложенной группы специальных резервов нами разработан методический подход к оценке, включающий расчет процентного и стоимостного показателей, основанных на размере составленной сметы, проценте естественной убыли и порчи продукции.

Методика оценки и бухгалтерского учета группы резервов, отражающих особенности деятельности предприятий общественного питания, предполагается для каждого отдельного вида резерва. Это обусловлено необходимостью учета влияния рисков разных видов деятельности и отсутствием единой базы для начисления.

В общем виде формулу для расчета можно представить следующим образом:

$$\text{Резерв} = \sum \text{ПП}_i * \text{СП}_i * k_{\text{знач}}, \quad (1)$$

где  $\text{ПП}_i$  – процентный показатель;  $\text{СП}_i$  – стоимостной показатель;  $k_{\text{знач}}$  – коэффициент значимости.

Для каждого вида резервов определены процентные и стоимостные показатели, представленные в табл. 2.

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

$$\text{Кдр} = \sum P / \sum \text{PP}, \quad (2)$$

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

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

Создание предложенного резервного комплекса на предприятиях общественного питания позволит предприятиям реагировать на специфические для данной отрасли риски, при этом обеспечивать непрерывность деятельности.

### Литература

1. Анищенко, А.В. Резервы: бухгалтерский и налоговый учет / А.В. Анищенко. – М.: Налог-Инфо, 2006 – 172 с.

Таблица 2

Оценка группы резервов, учитывающих особенности деятельности предприятий общественного питания

| № п/п | Вид резерва   | Процентный показатель, %  | Стоимостной показатель, руб.   |
|-------|---|---|--|
| 1     | Резерв под гарантии выданные  | 100   | Стоимость договора комиссии  |
| 2     | Резерв под естественную убыль   | Средний процент товарных потерь в пределах естественной убыли по отношению к товарообороту прошлого периода | Товарооборот отчетного периода   |
| 3     | Резерв под порчу продукции  | Средний процент порчи непроданной продукции по отношению к товарообороту прошлого периода                   | Товарооборот отчетного периода   |
| 4     | Резерв под условные факты хозяйственной деятельности  | Вероятность наступления отрицательного исхода незавершенных разбирательств                                  | Сумма к выплате, при отрицательном исходе незавершенных разбирательств |
| 5     | Резерв предстоящих расходов, связанных с производственной деятельностью предприятий общественного питания | 100   | Сумма сметы прогнозируемых расходов                                    |
| 6     | Резерв, связанный с неправильным выбором профиля предприятия  | 100   | Сумма сметы прогнозируемых расходов                                    |
| 7     | Резерв под продажу или прекращение какого-либо вида деятельности  | 100   | Сумма сметы прогнозируемых расходов                                    |

2. Антони, Р.Н. Основы бухгалтерского учета / Р.Н. Антони. – М.: Триада НТТ совместно с Монтажспецстрой, 1992. – 318 с.

3. Балабанов, И.Т. Риск-менеджмент / И.Т. Балабанов. – М.: Финансы и статистика, 1996. – 192 с.

4. Бенцман, Б.Л. Резервы, качество, эффективность / Б.Л. Бенцман, В.М. Ларин, И.М. Герман. – Саратов: Приволж. кн. изд-во, 1973.

5. Бетге, И. Балансоведение: пер.с нем. / И. Бетге. – М.: Бухгалтерский учет, 2000. – 288 с.

6. Гиляровская, Л.Т. Бухгалтерский учет финансовых резервов предприятия / Л.Т. Гиляровская. – СПб.: Питер, 2003.

7. Елин, А.С. Резервы как один из элементов налогового планирования / А.С. Елин // Главбух, 2005. – № 2.

8. Зимакова, Л.А. Управление резервной системой предприятия / Л.А. Зимакова // Проблемы

современной экономики, 2009. – № 1 (29). – <http://www.m-ecopooty.ru/>

9. Кузьмин, Г.В. Формирование и учет резервов / Г.В. Кузьмин // Бухгалтерское приложение к газете «Экономика и жизнь». – 2005. – № 18.

10. Лапушта, М.Г. Риски в предпринимательской деятельности / М.Г. Лапушта, Л.Г. Шаршукова. – М.: ИНФРА-М, 1996. – 224 с.

11. Мэтьюс, М.Р. Теория бухгалтерского учета / М.Р. Мэтьюс, М.Х.Б. Перера; под ред. Я.В. Соколова, И.А. Смирновой. – М.: Аудит, ЮНИТИ, 1999. – 663 с.

12. Нидлз, Б. Принципы бухгалтерского учета / Б. Нидлз, Х. Андерсон, Д. Колдуэлл; под ред. Я.В. Соколова. – М.: Финансы и статистика, 2000. – 496 с.

13. Шевелев, А.Е. Риски в бухгалтерском учете: учебное пособие / А.Е. Шевелев, Е.В. Шевелева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2009. – 304 с.

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

Поступила в редакцию 10 сентября 2015 г.

**PECULIARITIES OF CALCULATION OF RESERVES  
IN PUBLIC CATERING ENTERPRISES****T.V. Denisova***South Ural State University, Chelyabinsk, Russian Federation*

The article deals with creation of reserves in public catering enterprises in the context of risks and uncertainty for the continuity principle. Each type of reserves may be detailed in accordance with characteristics of the activity of catering enterprises. The author suggests a procedure of forming a group of reserves used in the development of a reserve complex, based on a risk-oriented approach. The correlation of peculiarities of the activity of catering enterprises, the identified risk and the created reserve is revealed. To assess the established reserves the author developed a methodological approach, which involves calculation of interest and value indicators based on the size of prepared estimates, a percentage of natural loss and spoilage of products. It's proposed to evaluate the effectiveness of the reserve complex formation with the help of a qualitative method in the form of tests and quantitative calculation of the adequacy of reserves.

**Keywords:** catering enterprises, risk, reserves.

**References**

1. Anishchenko A.V. *Rezervy: bukhgalterskiy i nalogovyy uchët* [Reserves: accounting and tax accounting]. Moscow, Nalog-Info, 2006. 172 p.
2. Antoni R.N. *Osnovy bukhgalterskogo ucheta* [Basics of accounting]. Moscow, 1992. 318 p.
3. Balabanov I.T. *Risk-menedzhment* [Risk management]. Moscow, Finansy i statistika Publ., 1996. 192 p.
4. Bentsman B.L., Larin V.M., German I.M. *Rezervy, kachestvo, effektivnost'* [Reserves, quality, efficiency]. Saratov, 1973.
5. Betge I. *Balansovedenie* [Accounting study]. Translated from German. Moscow, Bukhgalterskiy uchët Publ., 2000. 288 p.
6. Gilyarovskaya L.T. *Bukhgalterskiy uchët finansovykh rezervov predpriyatiya* [Accounting of financial reserves of the enterprise]. St. Petersburg, Piter Publ., 2003.
7. Elin A.S. *Rezervy kak odin iz elementov nalogovogo planirovaniya* [Reserves as one of the elements of tax planning]. *Glavbukh* [Chief accountant], 2005, no. 2.
8. Zimakova L.A. *Upravlenie rezervnoy sistemoy predpriyatiya* [Management of the reserve system of an enterprise]. *Problemy sovremennoy ekonomiki* [Problems of Modern Economics], 2009, no. 1 (29). Available at: <http://www.m-economy.ru/>
9. Kuz'min G.V. *Formirovanie i uchët rezervov* [Formation and accounting of reserves]. *Bukhgalterskoe prilozhenie k gazete "Ekonomika i zhizn'"* [Accounting supplement to the newspaper "Business and Life"], 2005, no. 18.
10. Lapusta M.G., Sharshukova L.G. *Riski v predprinimatel'skoy deyatel'nosti* [Risks in business activity]. Moscow, INFRA-M, 1996. 224 p.
11. Met'yus M.R., Perera M.X.B. *Teoriya bukhgalterskogo ucheta* [Accounting theory]. Moscow, 1999. 663 p.
12. Nidlz B., Anderson X., Kolduell D. *Printsipy bukhgalterskogo ucheta* [Accounting principles]. Moscow, Finansy i statistika Publ., 2000. 496 p.
13. Shevelev A.E., Sheveleva E.V. *Riski v bukhgalterskom uchete* [Risks in accounting]. 2nd ed. Moscow, 2009. 304 p.

**Taya Vitalievna Denisova.** Candidate of Science (Economics), associate professor, Department of Accounting and Finance, South Ural State University (Chelyabinsk), [lev-taya@mail.ru](mailto:lev-taya@mail.ru)

*Received 10 September 2015*

**ОБРАЗЕЦ ЦИТИРОВАНИЯ**

Денисова, Т.В. Особенности расчета резервов на предприятиях общественного питания / Т.В. Денисова // Вестник ЮУрГУ. Серия «Экономика и менеджмент». – 2015. – Т. 9, № 4. – С. 41–44. DOI: 10.14529/em090406

**FOR CITATION**

Denisova T.V. Peculiarities of Calculation of Reserves in Public Catering Enterprises. *Bulletin of the South Ural State University. Ser. Economics and Management*, 2015, vol. 9, no. 4, pp. 41–44. (in Russ.). DOI: 10.14529/em090406