

УДК 657

ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ РЕВИЗИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тухфатуллова Э.И., студентка 5 курса экономического факультета
Научный руководитель – Свешникова И.В., к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: *ревизия, общественное питание, нарушения, ревизор, сертификация, направления, меры.*

Работа посвящена изучению особенностей проведения ревизии в сфере общественного питания. Авторами выявлены основные нарушения в ходе проведения ревизии и приоритетные направления общественного питания.

Одной из важнейших отраслей хозяйственной деятельности является сфера общественного питания. Учет товарных операций в сфере общественного питания регламентируется общими нормативными документами по организации бухгалтерского учета, также и специальными, которые отражают особенности данной сферы деятельности.

Проверяющие лица обязаны знать, что в соответствии с постановлением Правительства РФ от 13 августа 2000 г. № 1013 «Об утверждении перечня товаров, подлежащих обязательной сертификации, и перечне работ, услуг, подлежащих обязательной сертификации» обязательной сертификации подлежат услуги питания; услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий; услуги по реализации кулинарной продукции [1].

В ходе ревизии могут быть выявлены такие нарушения, как:

- допуск реализации пищевых продуктов с истекшим сроком годности;
- отсутствие маркировки разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции, кухонной посуды;
- обнаружение продукции с инородными предметами;
- отсутствие наименования ингредиентов, входящих в состав продукта;
- неудовлетворительное санитарно-техническое состояние подсобных, складских, производственных помещений;
- на замороженной продукции отсутствуют этикетки с указанием срока годности;
- нет необходимой вентиляции помещения;

- не проводятся лабораторные исследования продукции, инструментальные замеры параметров микроклимата, освещённости;
- в меню отсутствует информация о пищевой ценности блюд, его калорийности;
- готовые продукты хранятся рядом с полуфабрикатами, а грязная посуда с чистой;
- на рабочих поверхностях нет гигиенического покрытия;
- нет персонала и инструментов для полноценной уборки.

За выявленные нарушения виновные лица могут быть привлечены к административной и уголовной ответственности. При оказании услуг общественного питания исполнители обязаны соблюдать требования Правил, которые являются актом, содержащим нормы, направленные на защиту прав потребителей. Нарушение требований этих Правил может для исполнителя обернуться необходимостью возмещения причиненных потребителю убытков, имущественного вреда, также компенсации морального вреда [2].

В Ульяновской области в 2016 году были проведены проверки в сфере общественного питания и были выявлены нарушения такие, как плохое качества продуктов питания, ведения журналов бракеража готовой продукции, недостаточного медицинского контроля, использования ненадлежащей посуды. В 88 % случаях обнаружены нарушения обязательных санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях в сферах общественного питания, производства и торговли пищевыми продуктами. В рамках надзора за деятельностью по производству пищевых продуктов, в сферах общественного питания и торговли пищевыми продуктами в первом полугодии ведомством проведены 189 проверок, обследованы 239 объектов надзора. Нарушения санитарного законодательства выявлены на 193 объектах (80,7%), в среднем, на одном объекте выявляется 4,4 нарушения санитарно-эпидемиологических требований.

В целом в 2016 году органами прокуратуры Ульяновской области в сфере организации питания региона выявлено более 100 нарушений законов, для устранения которых внесено свыше 30 представлений, инициировано привлечение к административной ответственности 37 должностных лиц, принесено 7 протестов.

Среди респондентов Ульяновской области в 2016 году был проведен опрос по качеству услуг в различных предприятиях общественного питания. Исследования показали, что большинство людей считают, что качество услуг неудовлетворительное (49%); 28 % считают, что качество услуг удовлетворительное и 23 % - хорошее (рисунок 1).

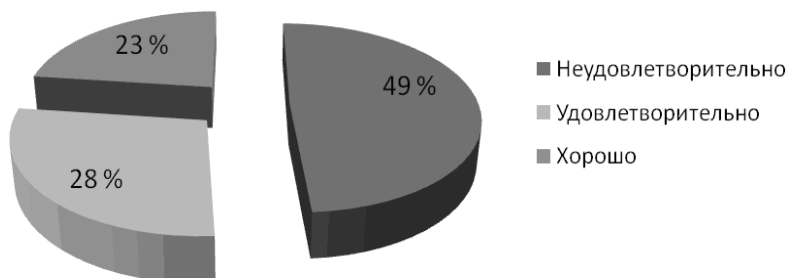


Рисунок 1 – Оценка респондентами качества услуг на предприятиях общественного питания

Ревизия это система обязательных контрольных действий по документальной и финансовой проверке законности и обоснованности совершенных в ревизуемом периоде хозяйственных и финансовых операций ревизуемой организации, правильности их отражения в бухгалтерском учете и отчетности, также законности действий руководителя и главного бухгалтера (бухгалтера) и других лиц, на которых в соответствии с РФ и нормативными актами установлена ответственность за их осуществление [3].

По мнению Васюковой А.Т., можно отметить следующие приоритетные направления развития общественного питания [2]:

- санитарное состояние объектов общественного питания, функционирование туалетов в помещениях, возможность помыть руки, оснащённость моющими средствами должны быть организованы в первую очередь. Уборка и техническое обслуживание туалета обязаны проводиться вовремя в соответствии с разработанным графиком;
- качество приготовленных блюд должно соответствовать их стоимости;
- информация об услугах, оказываемых на объекте должна быть доступна и удобна для восприятия;
- расширение ассортимента, улучшение качества продукции;
- упрощение бухгалтерского учета и документооборота.

В результате реализации данных мероприятий можно повысить эффективность своей деятельности, что будет способствовать дальнейшему успешному развитию в сфере общественного питания. Расширит-

ся ассортимент блюд, улучшится качество обслуживания, качество продукции, которое приведет к привлечению новых клиентов. Благодаря дополнительному стимулированию сотрудников повысится качество обслуживания и стремление к достижению более высоких качественных и количественных показателей [4].

Проверка это единичное контрольное действие или изучение состояния дел на конкретном участке деятельности проверяемой организации.

Проверка в сфере общественного питания имеет свои особенности, которые мы рассмотрели в данной работе. Приступая к ревизии предприятий общественного питания, ревизор должен знать не только особенности учета товаров, по и типы предприятий общественного питания, и общие требования к ним.

Библиографический список:

1. Постановление Правительства РФ от 13 августа 2000 г. № 1013 «Об утверждении перечня товаров, подлежащих обязательной сертификации, и перечня работ, услуг, подлежащих обязательной сертификации» // СПС «Консультант ПЛЮС». - 2017
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М., 2015. – 416 с.
3. Фридман, П. Аудит. Контроль затрат и финансовых результатов при анализе качества продукции / П. Фридман. - М.: Аудит, 2016. - 286 с.
4. Свешникова, И.В. Контроль и анализ деятельности предприятия в современных условиях / И.В. Свешникова, Л.Т. Татарова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы VIII Международной научно-практической конференции. - Ульяновск, УГСХА, 2017. – Часть II . - С. 160-165.
5. <http://referatbox.com>

FEATURES OF AUDIT IN THE SPHERE OF PUBLIC CATERING

Tukhfatullova E. I.

Key words: *audit, food, violations, auditor, certification, directions and measures*

The work examines the characteristics of the audit, in the sphere of public catering. The authors identified the major violations of the course of the audit and the priorities for public nutrition.