

УДК 657.6:642

ОСОБЕННОСТИ РЕВИЗИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Елисеева А.В., студентка 5 курса экономического факультета
Научный руководитель – Банникова Е.В., кандидат
экономических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

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

В данной работе рассмотрены основные особенности и проблемы проведения ревизии в сфере общественного питания. Также выделены основные аспекты деятельности, подлежащие обязательной проверке, и описан порядок проведения инвентаризации.

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.

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.

Существует много нарушений, которые могут быть обнаружены в ходе ревизии:

- допуск к реализации пищевых продуктов со сроком годности, который истек;
- отсутствие маркировки разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции, а также для кухонной посуды;
- 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;
- готовые продукты хранятся рядом с полуфабрикатами, а грязная посуда с чистой;
- нет персонала и инструментов для полноценной уборки.

За выявленные нарушения виновные лица могут быть привлечены к административной и уголовной ответственности. Нарушение требований правил может для исполнителя обернуться необходимостью возмещения причиненных потребителю убытков, имущественного вреда, также компенсации морального вреда [1].

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 [2].

В Ульяновской области в 2019 г. были проведены проверки в сфере общественного питания и были выявлены такие нарушения как плохое качество продуктов питания, ведение журналов бракеража готовой продукции, недостаточный медицинский контроль, использование ненадлежащей посуды. Отмечено, что практически в 88% случаях обнаружены нарушения обязательных санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях в сфере 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 2019 г. было проведено 189 проверок и обследовано 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 2019 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 2019 г. 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.

Рестораны «Макдоналдс» и большинство поставщиков основного сырья для «Макдоналдс» используют для контроля безопасности пищевой продукции систему HACCP («Система анализа опасных факторов и критических контрольных точек»).

Конечный продукт до его отправки из пищеперерабатывающего и распределительного центра в ресторан «Макдоналдс» проходит лабораторный контроль на соответствие физико-химических, микробиологических и органолептических показателей стандартам «Макдоналдс». Ежедневно также проводится контроль санитарно-гигиенического состояния производственных линий, территории завода и соблюдения работниками стандартов «Макдоналдс».

«Макдоналдс» закупает более 80% всей продукции у 130 российских поставщиков.

Согласно требованиям «Макдоналдс» по качеству и безопасности продукции для поставщиков, у поставщика обязательно должно быть: лицо, отвечающее за безопасность пищи; внедренная и проверенная система безопасности пищи; обучение по безопасности пищи для всех сотрудников; программа отслеживания продукции (возможности идентификации – traceability system); программа санитарного аудита; программа контроля за вредителями и т. д.

В ресторанах «Макдоналдс» такие данные каждую смену заносятся в ежедневный контрольный лист по безопасности, где также контролируется соблюдение санитарно-гигиенических требований. Контроль осуществляется персоналом – менеджерами, прошедшими курс по безопасности продукции и подписавшими документ, где они принимают на себя ответственность за безопасность пищи. На производстве и в ресторанах «Макдоналдс» работает план профилактического осмотра и ремонта оборудования. Рестораны «Макдоналдс» снабжены специальными водоочистительными системами.

Следует отметить, что в рестораны «Макдоналдс», география закупок мяса охватывает почти 80% территории Приволжского федерального округа. Наибольший удельный вес по закупке приходится на Пензенскую, Саратовскую, Самарскую области и Республику Татарстан. Животные закупаются в благополучных хозяйствах, где в обязательном порядке прививаются от различных заболеваний.

Последняя проверка мясосырья проводится микробиологами в лаборатории, а также отделом контроля качества. Проверяются следу-

ющие показатели: микробиология, кислотность (рН) и прочие отклонения от норм. Вся продукция маркируется. По требованию, назвав код на упаковке, любой ресторан может в течение трех часов получить по телефону всю информацию по поступившему мясу.

Также, следует заметить, что рестораны «Макдоналдс» направляют на вторичную переработку более 300 тыс. тонн жира, так как на производстве установлены специальные жиρούловители; более 350 тыс. тонн картона; более 0,5 тонны ламп. Около 20% упаковки производится из вторичного сырья.

Проверка в сфере общественного питания имеет свои особенности. Приступая к ревизии предприятий общественного питания, ревизор должен знать не только особенности учета товаров, но и общие требования к ним.

Библиографический список:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. - Москва, 2017. – 416 с.
2. Фридман, П. Аудит. Контроль затрат и финансовых результатов при анализе качества продукции / П. Фридман. – Москва : Аудит, 2018. - 286 с.
3. Хамзина, О. И. Особенности организации бухгалтерского учета в крестьянском (фермерском) хозяйстве / О. И. Хамзина, Е. В. Банникова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения : материалы III Международной научно-практической конференции. – Ульяновск : ГСХА, 2011. - С. 260-263.
4. Банникова, Е. В. Основные проблемы развития регионального рынка молока Ульяновской области / Е. В. Банникова, О. И. Хамзина, Т. В. Филичкина // Столыпинские чтения. Агробизнес в устойчивом развитии сельской местности : материалы Всероссийской научно-практической конференции. - Ульяновск : ГСХА, 2013. – С. 11-17.
5. Хамзина, О. И. Особенности оценки животных на выращивании и откорме как вида биологических активов / О. И. Хамзина, Е. В. Банникова // Бухгалтерский учет, анализ, аудит и налогообложение: проблемы и перспективы : материалы II Всероссийской научно-практической конференции. – Пенза : ПГСХА, 2014. - С. 158-161.
6. Свешникова, И. В. Роль системы учетно-аналитического и контрольного обеспечения для экономической безопасности предприятия / И. В. Свешникова, Н. Е. Климушкина, Е. А. Лешина // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения, посвя-

щенной 75-летию Ульяновского государственного аграрного университета им. П.А. Столыпина : материалы IX Международной научно-практической конференции. – Ульяновск : УлГАУ, 2018. - С. 331-336.

7. Банникова, Е. В. Методика комплексного анализа влияния способов регулирования на состояние рынка молока Ульяновской области / Е. В. Банникова, О. И. Хамзина, И. И. Хамзин // Экономика, труд, управление в сельском хозяйстве. – 2014. - № 1 (18). - С. 66-69.

FEATURES OF THE REVISION IN THE FIELD OF PUBLIC FOOD

Eliseva A.V.

Key words: *audit, catering, violations, auditor, certification, directions, measures.*

In this paper, we consider the main features and problems of conducting an audit in the field of public catering. Also highlighted are the main aspects of the activity that are subject to mandatory verification, and an inventory procedure is described.