

## ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ РЕВИЗИИ В РЕСТОРАНЕ

**Смирнов П.П., студент 5 курса, экономического факультета  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**  
**Замальдинова Ю. М., студентка 5 курса, факультета физико-  
математического и технологического образования  
ФГБОУ ВО Ульяновского ГПУ**  
**Научный руководитель – Банникова Е.В.,  
кандидат экономических наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** ревизия, контроль, ресторан, хищения, обслуживание, нарушения.*

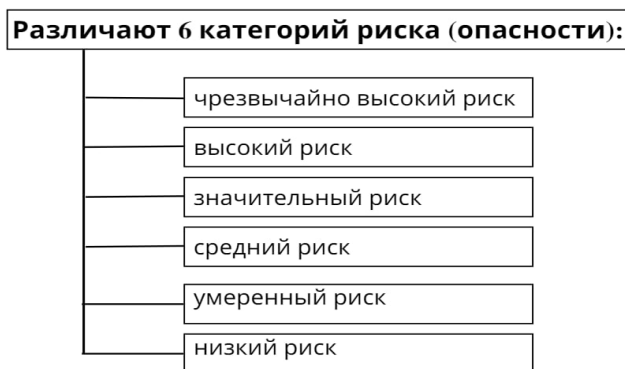
*В статье рассмотрены особенности и основные этапы проведения ревизии в ресторанах. Раскрыта важность проведения внезапных ревизий; приведены примеры часто выявляемых нарушений.*

Предприятия общественного питания характеризуются отдельными особенностями обслуживания, особым ассортиментом реализуемой кулинарной продукции и номенклатурой предоставляемых потребителям услуг, где могут иметь место различные нарушения и злоупотребления.

Ревизия общественного питания в целом является важной формой контроля, которая позволяет оценить ведение отчетности предприятия, а также качество предоставляемых услуг. Контроль предприятий общественного питания сосредоточен преимущественно на проверке следующих областей:

- документов и финансовых операций;
- методов и качества услуг, предоставляемых персоналом;
- чистоты в местах приготовления пищи и хранения продуктов;
- соблюдение свежести и качества продукции, ее безопасность для потребителя;
- отражение в бухгалтерском учете найма внешних дезинсекторов, клиринговых услуг и т.д.

В настоящее время Роспотребнадзор и другие контролирующие органы применяют «риск-ориентированный подход», который подразумевает разделение всех предприятий, подлежащих проверкам, на разные категории риска в соответствии с уровнем опасности. Это можно рассматривать как «рейтинг предприятий» по степени соблюдения требований: компании с более низким рейтингом (и, следовательно, более низкой категорией риска) подвергаются меньшему количеству проверок. С другой стороны, чем выше категория риска, тем больше вероятность возникновения отравлений, поэтому такие компании могут быть проверены чаще и более тщательно.



**Рис. 1 – Категории риска**

Наиболее распространенной категорией риска для предприятий общественного питания является третья категория, которая подразумевает значительный риск. Однако не все предприятия попадают в эту категорию – некоторые из них могут относиться к первой или второй категориям, а также возможно встречаются компании, попавшие в четвертую категорию риска.

Рассмотрим подробнее проведение ревизии в ресторане. При осуществлении ежемесячной проверки учитываются продукты, расходные материалы, дезинфицирующие средства и прочие хозяйственные товары. При еженедельной ревизии проверяются только продукты, а в ежедневной – пересчитываются остатки на баре, после чего бармен закрывает смену и приводит в порядок рабочее место.

Следует отметить важность проведения внеплановых проверок, т.к. внезапные ревизии мотивируют обеспечивать и поддерживать качество услуг, а также состояние финансовой и бухгалтерской документации на необходимом уровне. Ревизия проводится в несколько этапов:

1 этап. Проводится внезапная инвентаризация продуктов на кухне, желательно перед началом закладки продуктов. Данные сопоставляются с накладными на отпуск продуктов со склада. Установленные отклонения являются недостаточей у заведующего производством. Мероприятие рекомендуется проводить регулярно – чем чаще, тем лучше. Многие заведения общественного питания пересчитывают наименования продуктов ежедневно. Такой подход позволит своевременно выявить неточности в документации, воровство и пр.

2 этап. Проводится инвентаризация на складе. Особое внимание обращается на категории качества продуктов. Например, ревизии предъявлено 10 кг мяса по виду обрезь мяса (субпродукт первой категории), а по документам – свинина высшей категории. Здесь имеет место серьезная разница в стоимости продукции. Также, при проверке, ревизор может обнаружить неучтенную тару.

3 этап. Проверяется обоснованность калькуляции готовых блюд. На основе сборника рецептов проверяется закладка продуктов на 100 блюд, на основе нормативов и средних цен определяется стоимость готовых блюд, к которой добавляется наценка, покрывающая расходы общепита и включающая прибыль.

4 этап. Проверяется соблюдение нормы закладки продуктов и общего веса порций методом контрольной закупки. Путем пробы у независимого покупателя и вторая на кухне. Это позволяет выявить недовложение продуктов и обвес. То же самое относится к барам – администратор считает продукцию во время закрытия смены. Что касается заведений, работающих на вынос или с доставкой, рекомендуется вести учет как по продукции, так и по расходным материалам. Они должны содержаться в калькуляционной карте и быть включены в себестоимость. Заведения, ведущие самостоятельное производство, должны иметь остатки – это показатель правильного использования технологических карт и рациональных закупок.

По итогам совершенной проверки можно выявить факты хищения и недостачи. Чаще всего хищение происходит с помощью многократного использования одного и того же стола с «постоянным» заказом. Способ реализует персонал заведений с небольшим меню. Как правило, используются основные «топовые» позиции. После взятия заказа в работу сотрудник печатает чек для посетителя, но позже отменяет его, а стол остается открытым. При следующем заказе этот же чек распечатывается повторно – то есть по одному столу проходит несколько заказов.

Чтобы не допускать такого рода хищений в заведении необходимо контролировать «висящие» столы, которые долго находятся в открытом состоянии. Так же необходимо следить за средней продолжительностью обслуживания. При каком-либо отклонении нужно проанализировать смены и сотрудников, при работе которых наблюдаются задержки в обслуживании. В некоторых ситуациях может потребоваться глубокий анализ столов с учетом всех заказов. Это позволит выявить закономерность и наказать виновных.

#### **Библиографический список:**

1. Банникова, Е.В. Организация внутреннего финансового контроля на малом предприятии в целях обеспечения его экономической безопасности / Е.В. Банникова, О.И. Хамзина, А.А. Навасардян // Финансовая экономика. – 2019. – № 11. – С. 639-642.
2. Архипова, С.А. Государственный финансовый контроль: его сущность и значение / С.А. Архипова С.А. // Материалы VI Международной студенческой научной конференции «В мире научных открытий». – Ульяновск, 2022. – С. 4582-4587.
3. Банникова, Е.В. Внутренний аудит в системе экономической безопасности / Е.В. Банникова, О.И. Хамзина О.И., А.А. Навасардян // Материалы Национальной научно-практической конференции «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения». – Ульяновск, 20-21 июня 2019 г. – Ульяновск: УлГАУ, 2019. – С. 225-229.
4. Хамзина, О.И. Учетно-аналитическое обеспечение экономической безопасности предприятия / О.И. Хамзина, Е.В. Банникова // Материалы IX Международной научно-практической

конференции «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения», посвященной 75-летию Ульяновского государственного аграрного университета имени П.А. Столыпина. – Ульяновск, 20-21 июня 2018 г. – Ульяновск: УлГАУ, 2018. – С. 369-374.

5. Банникова, Е.В. Аудит правильности начисления амортизации основных средств / Е.В. Банникова, О.И. Хамзина, А.А. Навасардян // Материалы X Международной научно-практической конференции «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения». – В 2-х томах. – Ульяновск, 2020. – С. 77-83.

6. Банникова, Е.В. Проведение аудита финансовой отчетности по требованиям МСФО / Е.В. Банникова, О.И. Хамзина // Modern Economy Success. – 2017. – № 5. – С. 91-94.

## **FEATURES OF AN AUDIT IN A RESTAURANT**

**Smirnov P.P., Zamaldinova Yu.M.**

**Keywords:** *revision, control, restaurant, theft, maintenance, violations.*

*The article discusses the features and main stages of the audit in restaurants. The importance of sudden revisions is revealed; examples of frequently detected violations are given.*