

РЕВИЗИЯ В МЕСТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Шеянова М.Д., студент 5 курса экономического факультета
Научный руководитель – Банникова Е.В.,
кандидат экономических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: *ревизия, общественное питание, контроль, качество продуктов, обслуживание.*

В статье рассматривается важность и особенности проведения ревизий в местах общественного питания. Обсуждаются основные цели ревизий в данных заведениях, такие как обеспечение качества продукции, соблюдение санитарных норм и правил, а также проверка их финансовой отчетности.

Ревизия в местах общественного питания – это неотъемлемая часть управления качеством и безопасностью обслуживания клиентов. В условиях современного рынка, где конкуренция становится все более жесткой, а требования потребителей – более высокими, проведение регулярных ревизий приобретает особое значение. Они направлены не только на контроль за соблюдением санитарных норм и стандартов приготовления пищи, но и на оценку эффективности работы персонала, финансовой прозрачности и безопасности процессов.

Необходимость в повышении уровня обслуживания и поддержании репутации заведения делает ревизию важным инструментом для владельцев и управляющих ресторанами, кафе и другими предприятиями общественного питания.

К задачам ревизии в местах общественного питания можно отнести следующее:

- контроль за соблюдением стандартов качества продуктов: проверка свежести и качества поставляемых ингредиентов, соответствие их требованиям санитарных норм и стандартов;
- оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм: анализ санитарного состояния помещений, оборудования и инвентаря, а также

соблюдение правил личной гигиены персоналом;

- инвентаризация товарно-материальных запасов: определение наличия и состояния запасов продуктов и напитков, выявление потерь и недостач, что позволяет оптимизировать запасы и снизить издержки;

- анализ финансовой отчетности: проверка правильности ведения учета и отчетности, выявление возможных злоупотреблений или неэффективного использования ресурсов;

- оценка эффективности работы персонала: анализ производительности и дисциплины сотрудников, выявление проблем в работе команды и области для оптимизации;

- выявление рисков и проблем: определение потенциальных рисков, связанных с безопасностью продуктов или услуг, и разработка рекомендаций по их устранению;

- оптимизация расходов: исследование себестоимости блюд, выявление нецелевых трат и предложения по их уменьшению, что значительно влияет на рентабельность бизнеса;

- соблюдение норм законодательства: проверка соответствия работы заведения действующим законам и нормативным актам в области общественного питания, включая лицензирование, налогообложение и трудовое законодательство.

Эти задачи помогают поддерживать высокий уровень качества обслуживания и гарантировать безопасность клиентов, что в свою очередь способствует успешной деятельности заведения.

Проведение ревизий в местах общественного питания является важным аспектом обеспечения качества обслуживания и безопасности пищевых продуктов. Существует несколько методов, которые могут быть использованы для эффективной проверки и оценки состояния подобных заведений. Рассмотрим основные из них ниже.

Визуальный аудит. При проведении данного метода производят проверку чистоты и порядка в помещениях, оценку состояния оборудования, мебели и инвентаря, а также анализ оформления меню и соответствия предложенных блюд стандартам.

Проверка документации. Это метод подразумевает анализ лицензий, сертификатов, санитарных книжек сотрудников, оценку наличия и актуальности регистров инвентаризации продуктов и товаров, также проверку документов на соответствие стандартам

безопасности пищевых продуктов.

Инспекция процессов приготовления пищи. При данном методе проводится наблюдение за этапами приготовления и сервировки блюд, оценка соблюдения технологических процессов, соблюдение норм гигиены и анализ хранения продуктов, и соблюдение сроков годности.

Проверка качественных показателей продуктов. Данный метод подразумевает органолептическую оценку (внешний вид, запах, вкус) блюд и лабораторное тестирование образцов пищи на наличие патогенных микроорганизмов.

Сравнительный анализ. Во время данного метода ревизии происходит сравнение с аналогичными заведениями (конкурентами) по ключевым показателям и изучение практик, применяемых в лучших заведениях.

Применение этих методов в сочетании позволяет более комплексно оценить работу заведения общественного питания, выявить слабые места и разработать рекомендации по улучшению качества обслуживания и безопасности продуктов.

Негативные результаты ревизии мотивируют заведения принимать меры по улучшению качества обслуживания, включая обучение персонала и внедрение новых стандартов сервиса. Также результаты проверки часто выявляют нарушения в области гигиены и санитарии, а это подталкивает руководителей кафе и ресторанов к улучшению условий, что важно не только для сохранения лицензии, но и репутации заведения. Это может заставить владельцев пересмотреть свои бизнес-процессы и оптимизировать расходы. Также в результате ревизий заведения могут пересмотреть свои предложения, отказавшись от некачественных или дорогостоящих ингредиентов и добавив более востребованные блюда, ориентируясь на требования клиентов и тенденции рынка. Еще, ревизии служат основой для составления стратегий по развитию бизнеса, позволяя выявить слабые места и определиться с ключевыми направлениями для оптимизации работы заведения.

Таким образом, результаты ревизий в местах общественного питания могут кардинально изменить подходы к управлению и стратегии развития заведений, способствуя их росту и повышению стандартов качества в отрасли.

В заключении следует определить практические рекомендации по внедрению эффективного контроля и обеспечения высокого качества обслуживания в местах общественного питания. Рассмотрим их ниже.

1. Обучение персонала. Регулярные тренинги для сотрудников по стандартам обслуживания, продуктам и техникам продаж. Важно формировать культуру обслуживания, где каждый работник понимает свою роль в процессе удовлетворения потребностей клиентов.

2. Контроль качества продуктов. Установление строгих правил по выбору и хранению ингредиентов. Регулярные проверки на соответствие стандартам качества помогут избежать использования некачественных продуктов.

3. Использование современных технологий. Внедрение систем автоматизации управления заказами, учета времени обслуживания и мониторинга клиентских предпочтений. Это позволит сократить время ожидания и повысить уровень удовлетворенности клиентов и т.д.

Важно отметить, что ревизия — это не просто формальная процедура, а важный инструмент для постоянного улучшения качества услуг. Инвестиции в обучение персонала, внедрение современных технологий и строгое соблюдение санитарных норм становятся ключевыми факторами успешной работы заведения. Таким образом, регулярная ревизия не только защищает интересы потребителей, обеспечивая их безопасность и комфорт, но и значительно повышает имидж и конкурентоспособность самого заведения.

Библиографический список:

1. Хамзина, О. И. Оценка потенциально возможных угроз финансовой безопасности сельскохозяйственного предприятия по данным бухгалтерской отчетности / О. И. Хамзина, А. А. Навасардян, Е. В. Банникова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: Материалы XII Международной научно-практической конференции, посвященной 160-летию со дня рождения П.А. Столыпина, Ульяновск, 14–15 апреля 2022 года. Том 2022. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2022. – С. 630-636. – EDN MCVSYI.

2. Хамзина, О.И. Анализ уровня экономической безопасности сельскохозяйственных организаций Ульяновской области / О.И.

Хамзина, А.А. Навасардян, Е.В. Банникова // Экономика сельского хозяйства России. - 2021. - № 5. - С. 20-23.

3. Навасардян, А. А. Прогнозирование форм расчетов с поставщиками и подрядчиками методом экстраполяции / А. А. Навасардян, Е. В. Банникова, О. И. Хамзина // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: Материалы X Международной научно-практической конференции. В 2-х томах, Ульяновск, 23 июня 2020 года. Том 2020-2. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2020. – С. 89-95. – EDN JOYFHA.

4. Банникова, Е.В. Оценка экономической безопасности сельскохозяйственной организации / Е.В. Банникова Е.В., Н.Е. Климушкина // Экономика сельского хозяйства России. - 2023. - № 3. - С. 34-38.

5. Навасардян, П.А. Порядок оформления кредитных сделок банка с юридическими лицами и анализ кредитоспособности этих клиентов / П.А. Навасардян, А.А. Навасардян // Экономика и предпринимательство. - 2013. - № 12-4 (41). - С. 376-379.

6. Навасардян, А. А. Банкротство предприятий: сущность, проблемы и меры воздействия на примере Ульяновской области / А. А. Навасардян, Е. М. Болтунова // Молодежь и наука XXI века: материалы Международной научно-практической конференции, Ульяновск, 21–23 марта 2006 года / Редколлегия: А.В. Дозоров главный редактор, М.А. Багманов, В.И. Костин, В.И. Курдюмов, Д.А. Васильев, М.В. Постнова, А.В. Бушов, В.А. Исайчев, Ю.Б. Никульшина. Том Часть 2. – Ульяновск: Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия им. П.А. Столыпина, 2006. – С. 52-56. – EDN RYZLGB.

INSPECTION OF PUBLIC FOOD PLACES

Sheyanova M.D.

Scientific supervisor – Bannikova E.V.

Ulyanovsk SAU

Keywords: *audit, catering, control, product quality, service.*

The article discusses the importance and features of conducting audits in public catering establishments. The main purposes of audits in these establishments are discussed, such as ensuring product quality, compliance with sanitary standards and regulations, and checking their financial statements.