

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет
Экономики и управления

Кафедра
«Бухгалтерский учет,
налогообложение и аудит»

Направление подготовки

38.03.01 «Экономика»

Профиль

«Бухгалтерский учет, анализ и аудит»

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

на тему:

Организация учета и анализ деятельности ресторанов и кафе
(на примере ООО «Рич»)

Студент группы 13ЭЭ1

Кердяшова 06.06.17
(подпись, дата)

Кердяшова Ольга Николаевна
(ФИО полностью)

Руководитель

Бадеева 07.06.17
(подпись, дата)

Бадеева Е.А.
(фамилия, инициалы)

Нормоконтролер

Бадеева 07.06.17
(подпись, дата)

Бадеева Е.А.
(фамилия, инициалы)

Работа допущена к защите (протокол заседания кафедры от 05.06.2017 № 11)

Заведующий кафедрой

Свиридова
(подпись)

Свиридова Н.В.
(фамилия, инициалы)

Работа защищена с оценкой отлично

(протокол ГЭК от 21.06.2017 № 18)

Секретарь ГЭК

Сазонова
(подпись)

Сазонова И.В.
(фамилия, инициалы)

Пенза 2017

Отзыв
на бакалаврскую работу студента
Факультета экономики и управления
обучающегося по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика»
профиль подготовки: «Бухгалтерский учет, анализ и аудит»
Кердяшовой Ольги Николаевны
на тему: «Организация учета и анализ деятельности ресторанов и кафе
(на примере ООО «Рич»)»

В процессе выполнения выпускной квалификационной работы студентка ФГБОУ ВО ПГУ Кердяшова Ольга Николаевна показала высокую степень готовности к самостоятельной профессиональной деятельности, соответствие качества полученных знаний в университете требованиям подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика».

Следует отметить, что подбор документов для выполнения выпускной квалификационной работы, а также учебной и научной литературы выполнялся самостоятельно автором работы. Незначительная помощь была оказана в разработке плана выпускной квалификационной работы, формулировке целей и задач исследования.

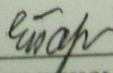
Теоретическая часть выпускной квалификационной работы написана с использованием большого материала нормативной и научной литературы по вопросам бухгалтерского и налогового учета на предприятиях общественного питания. Особое место в работе отведено анализу деятельности ресторанов и кафе.

Кердяшовой О.Н. исследована организация ведения учета и анализа деятельности ресторанов и кафе на примере ООО «Рич», выявлены проблемы и предложены рекомендации по их совершенствованию.

Характер выпускной квалификационной работы позволяет судить об умении автора отстаивать собственную точку зрения, делать аргументированные и обоснованные предложения. Необходимо отметить способность выпускницы организовать работу в соответствии с планом и поставленной целью работы. Автор выпускной квалификационной работы проявил добросовестное и прилежное отношение к ее выполнению. Стиль, качество исполнения работы отвечают предъявляемым требованиям.

По результатам выполнения выпускной квалификационной работы можно сделать вывод, что автор работы умеет работать с литературой, делать выводы и предложения, и подготовлен к практической работе по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» профилю подготовки: «Бухгалтерский учет, анализ и аудит». Работа допускается к защите в ГЭК и заслуживает оценки «отлично».

Руководитель дипломной работы
к.т.н, доц. кафедры «БУНиА»


(подпись)

Е.А. Бадеева

Содержание

Введение.....	5
1 Теоретические основы учета и анализа деятельности ресторанов и кафе.....	7
1.1 Сущность, задачи и организация учета деятельности ресторанов и кафе	7
1.2 Основы анализа деятельности ресторанов и кафе	18
2 Анализ организации учета и деятельности	
__ресторанов и кафе (на примере ООО «Рич»)	25
2.1 Организационно-экономическая характеристика ООО «Рич»	25
2.2 Особенности организации учета и анализ деятельности	
__ресторанов и кафе на примере ООО «Рич»	30
2.3 Информационные технологии обеспечения учета	
__деятельности ресторанов и кафе	46
2.4 Направления совершенствования процесса организации учета и	
__анализа деятельности ресторанов и кафе на примере ООО «Рич»	58
Заключение.....	61
Список использованных источников	64
Приложения	67

Введение

Для успешного осуществления деятельности ресторанов и кафе любого типа и класса требуется рационально организовать бухгалтерский учёт и контроль, обеспечивающий получение точных данных по выпуску готовой продукции и данных о товарообороте по видам реализации в натуральных и денежном изменениях.

В основе хозяйственной деятельности ресторанов и кафе лежат процессы приобретения, хранения и реализации товаров, а так же изготовления собственной продукции. Исходя из этого, основными целями бухгалтерского учёта в ресторанах и кафе являются: контроль за сохранением товаров, своевременное представление руководству предприятия информации о товарообороте и валовом доходе, о состоянии товарных запасов и эффективности их использования.

Целью настоящей работы является исследование организации и видения бухгалтерского учёта в ресторанах и кафе.

Поставленная в работе цель обуславливает решение следующих задач:

- изучить теоретические основы учета и анализа деятельности ресторанов и кафе;
- раскрыть сущность, задачи организации учета деятельности ресторанов и кафе;
- рассмотреть основы анализа деятельности ресторанов и кафе;
- провести анализ организации учета и деятельности ресторанов и кафе (на примере ООО «Рич»);
- изучить информационные технологии обеспечения учета деятельности ресторанов и кафе;
- предложить рекомендации по совершенствованию учета деятельности ресторанов и кафе на примере ООО «Рич».

Объектом исследования в данной работе является одно из предприятий общественного питания г. Пензы – ООО «Рич».

Предметом исследования является изучение организации и ведения бухгалтерского учёта в ООО «Рич».

Методической и методологической основой дипломной работы является Постановление Правительства Российской Федерации, инструктивные материалы, методические рекомендации, учебная и справочная литература.

1 Теоретические основы учета и анализа деятельности ресторанов и кафе

1.1 Сущность, задачи и организация учета деятельности ресторанов и кафе

Общественное питание – это самостоятельная отрасль экономики, которая включает в себя предприятия различных форм собственности и организационно-управленческой структуры и занимается организацией питания населения, а также производством и реализацией готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг [3].

Предприятие общественного питания – это объект хозяйственной деятельности, который предназначен для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в том числе пищевых продуктов промышленного изготовления), как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации досуга потребителей [3].

Типы предприятий общественного питания:

1) Заготовочное предприятие питания (цех общественного питания) – это предприятие (цех) общественного питания, которое занимается изготовлением продукции общественного питания, снабжением доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставкой потребителям по их заказам. Предприятие (цех) общественного питания может функционировать в составе

(структуре) предприятия торговли и реализовывать продукцию общественного питания по месту изготовления и вне предприятия.

2) Доготовочное предприятие питания – это предприятие общественного питания, которое осуществляет изготовление, реализацию блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий и организацию потребления по месту их приготовления.

3) Специализированное предприятие общественного питания – это предприятие общественного питания любого типа, которое вырабатывает и реализует однородную по ассортименту продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.

4) Комбинат общественного питания – это предприятие общественного питания, которое включает в свой состав заготовочные и доготовочные предприятия общественного питания с единым технологическим процессом изготовления продукции, а также магазины кулинарии и вспомогательные службы.

5) Магазин (отдел) кулинарии – это магазин (отдел), предназначенный для реализации населению продукции общественного питания в виде кулинарных изделий, полуфабрикатов, кондитерских и хлебобулочных изделий. Магазин (отдел) кулинарии может быть расположен как в предприятии питания, так и самостоятельно вне предприятия питания.

6) Ресторан – это предприятие общественного питания, которое предоставляет потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, обладает широким ассортиментом блюд сложного изготовления, в том числе фирменные блюда и изделия, алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, кондитерские и хлебобулочные изделия, покупные товары, в том числе табачные изделия.

7) Кафе – это предприятие общественного питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, которое обладает ограниченным, по сравнению с рестораном, ассортиментом продукции и услуг, реализует фирменные, заказные блюда, кондитерские и

хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в том числе табачные изделия.

8) Бар – это предприятие питания, которое оборудовано барной стойкой и реализует, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в том числе табачные изделия.

9) Кофейня – это предприятие питания, которое в основном специализируется на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, а также хлебобулочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, а также алкогольных напитков, покупных товаров, в том числе табачных изделий.

10) Предприятие быстрого обслуживания – это предприятие питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

11) Закусочная – это предприятие общественного питания, которое использует ограниченный ассортимент блюд и изделий несложного изготовления и предназначено для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров, в том числе табачных изделий.

12) Буфет – это предприятие общественного питания, находящееся в общественных зданиях, которое реализует с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в том числе табачные изделия.

13) Кафетерий – это предприятие общественного питания, которое оборудовано буфетной или барной стойкой и реализует с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления, и покупные товары.

14) Столовая – это предприятие общественного питания, которое является общедоступным или обслуживает определенный контингент потребителей, производит и реализует блюда и кулинарные изделия в соответствии с разнообразным по дням недели меню [3].

В основе деятельности предприятий общественного питания осуществляются такие процессы, как приобретение, хранение и реализация товаров, в том числе изготовление собственной продукции. Исходя из этого, на первый план можно выдвинуть следующие цели бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания:

- контроль за сохранностью товаров;
- своевременное представление руководству предприятия информации о товарообороте и валовом доходе, о состоянии товарных запасов и эффективности их использования.

Для достижения вышеперечисленных целей необходимо решение следующих бухгалтерских задач:

- проверка правильности документального оформления товарных операций, а также правильное и своевременное отражение их в учете;
- контроль за товарными запасами, выявление недоброкачественных товаров;
- контроль за финансовыми показателями (такими как размер прибыли, источники поступления средств и порядок их расходования, оборотные средства, капитальные вложения, отчисления от прибыли), за правильностью расчетов с поставщиками и покупателями, за своевременным поступлением платежей в бюджет, за правильностью использования банковских кредитов;

– учет расходования фонда заработной платы, выявление соотношения между ростом эффективности труда и средней заработной платой;

– выявление возможности для снижения издержек обращения и повышения рентабельности производства (издержки обращения покрываются за счет торговых наценок, включаемых в цену товара, но за счет наценки образуется и прибыль; поэтому, чем ниже уровень издержек обращения, тем большая часть торговой наценки идет на образование прибыли);

– контроль за наличием и движением материальных ценностей и денежных средств.

Для правильного и своевременного учета должны быть установлены четкие разграничения материальной ответственности должностных лиц за вверенные им ценности, а также своевременно и качественно необходимо проводить инвентаризации и ревизии.

Готовой продукцией в кафе, ресторанах и закусочных являются готовые блюда, продукты питания, приобретенные у поставщиков для дальнейшей перепродажи в качестве дополнительных элементов оказания услуг общественного питания. Организации для привлечения клиентов вместе с изготавливаемыми изделиями перепродают соки, газированные напитки, алкогольные напитки, минеральную воду, шоколад и другие пищевые продукты. Поэтому готовой продукцией признаются и товары, проданные через объекты стационарной и нестационарной торговой сети вместе с производимыми блюдами.

Продукция, не прошедшая к отчетной дате всех технологических операций и приемки в состав готовой продукции, не включается, а подлежит учету как незавершенное производство.

Производство готовой продукции в организациях общепита осуществляется в специальных помещениях – кухнях, для готовки используются продукты питания, сами производственные цеха подлежат обеспечению электроэнергией, водоснабжением и другими составляющими.

Фактический расход топлива и электроэнергии списывается на производство на основе показателей измерительных приборов. Электроэнергию и топливо (природный газ) организации анализируемой отрасли потребляют со стороны. Организация отправляет поставщикам показатели своих измерительных приборов, на основании которых они делают соответствующие расчеты и выписывают товарно-транспортные накладные в конце каждого месяца.

Данные счета–фактуры служат основанием для составления Ведомости фактического расхода топлива и Ведомости фактического расхода электроэнергии, где отражаются данные о фактическом расходе топлива и энергии, а также бухгалтерские записи с указанием суммы затрат, отнесенной на основное производство или общехозяйственные расходы. Данные суммы затрат находят свое отражение в итоговой себестоимости, а также в производственном отчете по соответствующим статьям и в дальнейшем подлежат распределению.

Приобретение продуктов, работ, услуг, вспомогательных материалов для деятельности организаций общепита осуществляется на основании заключенных с поставщиками и подрядчиками договоров поставки на передачу материальных ценностей, выполнение работ, оказание услуг. В договоре поставки материальных ценностей отражается предмет договора, цена и порядок расчетов, права и обязанности сторон, срок действия договора и другие условия.

После оказания соответствующих работ и услуг подрядчики выставляют акты на оказание услуг с указанием их наименования, количества, цены и общей стоимости. К акту прикладываются счета–фактуры на оказанные услуги с выделением отдельной графой величины НДС. В акте приводится перечень работ, услуг, их стоимость, сумма начисленного НДС. Акт составляется в двух экземплярах: один остается у покупателя, второй – подписанный и заверенный печатью возвращается продавцу.

Движение товаров от поставщика к потребителю фиксируется в товаросопроводительных документах, предусматривающих условия поставки и правила перевозки грузов.

Поступление от поставщиков продуктов питания и других материальных ценностей для производства готовых блюд оформляется товарными накладными, если груз доставлен самим поставщиком — еще и товарно-транспортной накладной, а также счетами— фактурами.

Товарная накладная, составленная продавцом без каких-либо искажений и ошибок, является основным первичным документом, подтверждающим затраты анализируемой организации. В этом документе отражаются реквизиты поставщика и покупателя, наименование товаров, их количество, стоимость за единицу, величина НДС, общая стоимость приобретения с учетом НДС, выделенного отдельной строкой. Документ заверяется подписью руководителя и главного бухгалтера.

Величина поставок, образующая кредиторскую задолженность перед поставщиками и подрядчиками, отражается в учетных регистрах, формируемых бухгалтерией организации общепита по счету 60 «Расчеты с поставщиками и подрядчиками» [14, с. 160].

Отпуск материальных ценностей со складов в основное производство — кухни и бары осуществляется на основании требований — накладных. Накладная—требование на отпуск (внутреннее перемещение) материальных ценностей используется для учета движения запасов на территории самого предприятия. Выписывается в двух экземплярах — один экземпляр вручается получателю, второй — складу, который впоследствии сдается в бухгалтерию. При перемещении внутри предприятия накладную оформляет материально ответственное лицо склада, сдающего ценности. Один экземпляр является основанием при списании ценностей для кладовщика, а второй — при оприходовании ценностей для подотчетного лица [16, с. 70].

Учет материальных запасов на складах ведет кладовщик, он же и материально—ответственное лицо. Приемку документов, отражающих движение

материальных запасов, бухгалтер осуществляет на складе посредством составления Реестра приемки–передачи документов в одном экземпляре. При этом работник бухгалтерии информирует главного бухгалтера о выявленных недостатках в работе материально ответственных лиц, а также о результатах выборочных проверок и проведенном инструктаже.

За каждый день из производственных цехов (кухня, кулинария, бар) в бухгалтерию передают Отчет по списанию рецептуры, где указывается стоимость товаров и сырья, полученных от поставщиков и использованных для производства блюд, приводятся ежедневные списки ингредиентов, начисляется наценка и определяется расчетная стоимость готовых блюд.

По алкогольной продукции за каждый месяц составляется сводная ведомость по видам продукции, числящейся на складе, по ее изготовителям. В разрезе по каждому наименованию продукции указываются реквизиты поставщиков.

Выпуск готовой продукции и сдача ее на склад оформляется приемосдаточными накладными, которые составляются на каждую смену и служат основанием для заполнения отчета о работе смены.

На основе приемо–сдаточных накладных заполняются накопительные ведомости выпуска готовой продукции за месяц, данные из которых (в общих суммах по каждому виду готовых изделий) переносятся в документ произвольной формы – Свод выработки и реализации готовых блюд в натуральном и денежном выражении.

Счет 43 «Готовая продукция» используется для отражения стоимости готовой продукции, производимой цехами предприятия. По дебету счета отражается фактическая себестоимость изготовленной продукции, а по кредиту – списывается себестоимость переданной на реализацию продукции.

Реализация готовой продукции оптовым покупателям в обязательном порядке оформляется счетом–фактурой с указанием реквизитов организации общественного питания, покупателя, наименования товаров, количества,

стоимости и величины НДС. Ежемесячно бухгалтерская служба организации анализируемой сферы формирует следующие отчеты по отгрузке продукции:

1. Отчет по продажам – по каждому виду готовых блюд отражается проданное количество, средняя цена продажи и общая стоимость, исходя из фактических затрат и использованная при продаже, торговая наценка и сумма прибыли.

2. Расчеты с покупателями и поставщиками – наличие и изменение долга по поставщикам и покупателям предприятия за каждый месяц. В основном, информация отражает кредиторскую задолженность организации перед поставщиками запасов [20, с. 203].

Реализация продукции осуществляется через специально оборудованные стационарные места, имеющие прилавки, весы, оформленные витрины с приложенным ценником на каждый вид товаров. При этом в торговом ценнике отражено наименование товара, его вес, производитель и розничная цена. Отпуск товаров населению осуществляется с использованием контрольно-кассового аппарата, с помощью которого выбивается чек. В чеке содержится наименование продавца, его ИНН, сумма, дата и время покупки.

Переданная покупателям продукция по ценам реализации отражается по дебету счета 50 «Касса» и кредиту счета 90 «Продажи», который применяется для обобщения информации о доходах и расходах, связанных с обычными видами деятельности организации, а также для выявления финансового результата по ним. К счету 90 открываются два субсчета: 90/1 — выручка от продаж, 90/2 — себестоимость продаж, 90/7 — расходы на продажу, 90/9 — Прибыли и убытки [15, с. 100].

Продажа готовых блюд в организациях общественного питания осуществляется населению за наличный расчет, поэтому вся оплата проходит через кассу. При этом НДС обычно не начисляется, поскольку предприятия общественного питания, как правило, применяют специальный налоговый режим в виде ЕНВД.

Для отражения информации о расходах, связанных с продажей продукции, предназначен счет 44 «Расходы на продажу». С его помощью, в частности, учитываются расходы на: упаковку изделий при передаче покупателям; погрузку в автомобили и доставку продукции в торговые точки; содержание помещений для хранения готовой продукции в местах ее реализации; оплату труда продавцов с отчислениями во внебюджетные фонды; рекламу; представительские расходы; другие аналогичные расходы.

По дебету счета 44 «Расходы на продажу» учитываются суммы произведенных фирмой расходов, связанных с продажей готовой продукции, товаров. Эти суммы ежемесячно списываются в дебет счета 90 «Продажи». Аналитический учет по счету 44 «Расходы на продажу» формируется по видам и статьям расходов. Синтетический учет ведется в анализе счета 44. Представим корреспонденции по учету выпуска и реализации готовой продукции таблице 1.1

Таблицы 1.1 – Корреспонденции по учету выпуска и реализации готовой продукции организации общественного питания

Корреспонденция счетов		Хозяйственная операция
Дебет	Кредит	
43	20	Оприходованы готовые блюда из производства
44	43	Списана стоимость готовой продукции по отделу кулинарии, по которой истек срок реализации
44	43	Списаны на расходы на продажу стоимость блюд с истекшим сроком реализации или пришедших в негодность
44	43	Списана стоимость готовых изделий, не реализованных вовремя, по отделу кулинарии
44	02	Начислена амортизация по основному имуществу
44	10	Списаны производственные запасы на содержание и текущий ремонт основных средств предприятия
44	70	Начислена заработная плата работникам фирмы
44	69	Отражены отчисления во внебюджетные фонды
44	71	Списаны командировочные расходы
90.7	44	Списаны коммерческие расходы при продаже готовой продукции
90.2	43	Списана готовая продукция по мере реализации
50	90.1	Отражена выручка от реализации готовых изделий за наличный расчет
90.1	90.9	Закрытие субсчета 90.1
90.9	90.2	Закрытие субсчетов 90.2
90.9	99	Отражена прибыль от реализации готовых блюд

Интересным является разграничение затрат на производство готовой продукции во многих организациях общественного питания: затраты на изготовление блюд учитываются по счету 20 «Основное производство» (прямые расходы), а их продажа и содержание — по счету 44 «Расходы на продажу» (косвенные расходы).

Обобщение информации по счетам 43 «Готовая продукция», 90 «Продажи» осуществляется в учетных регистрах. Детализация себестоимости готовых изделий и выручки по торговым точкам по счету 90 отражается также в анализе счета 90, себестоимость детализируется по производственным цехам (кухня, бар и кулинария) и отделениям (различные населенные пункты или торговые точки).

Конечный финансовый результат предприятия включает прибыль (убыток) от обычных видов деятельности, а также сальдо прочих доходов и расходов. Он отражается на счету 99 «Прибыли и убытки». По его дебету учитываются убытки, а по кредиту — прибыли хозяйствующего субъекта.

Некоторые субъекты малого бизнеса, функционирующие в сфере общественного питания, применяют сокращенный рабочий план счетов. В результате, вместо счетов 41, 43 они используют счет 41, вместо счетов 90, 99 — счет 99 [21, с. 434].

Около 20% малых предприятий общественного питания используют сокращенный план счетов, остальные фирмы применяют полный план счетов. Заключительным регистром, на основе которого формируется бухгалтерская отчетность организации общественного питания, является оборотно–сальдовая ведомость по счетам и субсчетам за месяц. В ней в разрезе по субсчетам приводятся начальные и конечные остатки, а также дебетовые и кредитовые обороты за месяц. Данный регистр является сводной ведомостью, позволяющей определять движение активов и формирование обязательств на предприятии [24, с. 45]. Следовательно, организация учета выпуска и реализации готовой продукции на предприятиях общественного питания имеет особенности, обусловленные такими факторами, как отраслевая специфика, размеры деятельности и как следствие — используемый налоговый режим.

1.2 Основы анализа деятельности ресторанов и кафе

Общественное питание — это самостоятельная отрасль экономики, которая включает в себя предприятия различных форм собственности и организационно-управленческой структуры и занимается организацией питания населения, а также производством и реализацией готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.

В его функции входит: приготовление обеденной и прочей продукции; реализация продукции собственного производства и не подвергнутых кулинарной обработке товаров; организация потребления [10, с.14].

В ходе развития общественного питания совершенствуется механизм хозяйствования, осуществляется переход к экономическим методам управления, внедряются новые прогрессивные формы организации труда, расширяются права и повышается ответственность низового звена отрасли за конечные результаты работы.

В новых условиях экономики возрастает роль экономического анализа как одной из важнейших функций управления организацией. Повышение ответственности и расширение прав предприятий требует более глубокого изучения их хозяйственной деятельности.

Значение экономического анализа можно свести к содействию ходу изменения общественного питания, особенно к изменению работы организации, повышению социально-экономической эффективности деятельности организации, внедрению достижений науки и техники, прогрессивных форм организации труда [4, с. 55].

Экономический анализ деятельности организации общественного питания в новых условиях хозяйствования нацелен на решение следующих задач:

- изучение хода перестройки и обновление всех сторон деятельности предприятия общественного питания;

- разработка объективной и всесторонней оценки выполнения плана, динамики развития оборота, степени удовлетворения потребителей в продукции общественного питания, социально-экономической эффективности хозяйственной деятельности организации;

- исследование результативных показателей деятельности предприятий, выявление имеющихся резервов и использование их в действии;

- мобилизация работников общественного питания для повышения эффективности хозяйственной деятельности и культуры обслуживания

населения, содействие развитию активности коллектива, отдельного работника в обеспечении выполнения планов;

– содействие разработке научно обоснованных плановых показателей предприятия [31, с. 101].

Деятельность предприятия общественного питания характеризуется следующими основными показателями: товарооборот (валовой и розничный), выпуск блюд, численность работников, производительность труда, фонд оплаты труда, состояние материально-технической базы, эффективность ее использования, доходы, расходы, прибыль.

Эти и другие показатели финансовой деятельности организации общественного питания взаимосвязаны и непрерывно изменяются. Они выступают в качестве объекта экономического анализа [6, с. 105].

Стоящие перед бухгалтерским учетом на предприятиях общественного питания задачи выполнимы только при правильной его организации. Недостатки в организации бухгалтерского учета вызывают отставание учета, запаздывание представления отчетности и другой информации. Наличие больших разрывов во времени между моментом возникновения учетно-экономической информации и моментом ее использования препятствует повышению экономической эффективности деятельности предприятий. Недостатки в организации учета приводят к его запутанности, созданию условий для хищения материальных ценностей и других злоупотреблений, увеличению расходов на содержание ответственного персонала [10, с. 311].

Также при организации бухгалтерского учета необходимо понимать сущность таких понятий, как предмет и метод бухгалтерского учета.

Предметом изучения бухгалтерского учета является финансово-хозяйственная деятельность предприятия. При этом в ходе работы предприятия, осуществления финансово-хозяйственной деятельности происходит кругооборот хозяйственных средств. Можно выделить процессы снабжения, производства и реализации, представленные в учете отдельными хозяйственными операциями. Объекты изучения бухгалтерского учета можно

рассматривать с двух сторон: первая – хозяйственные средства и их источники, вторая – хозяйственные процессы и их результаты.

К хозяйственным средствам предприятия относятся денежные средства и товарно-материальные ценности, принадлежащие предприятию и временно или постоянно находящиеся вне его собственности. Они образуют актив предприятия и по составу и функциям делятся на основные, оборотные и отвлеченные.

К основным средствам относятся здания, машины, оборудование, транспортные средства. Они используются в хозяйственной деятельности длительное время, не изменяя своей формы, изнашиваются постепенно, что и позволяет их стоимость включать в расходы производства продукции частями, по мере износа, через амортизационные отчисления.

Оборотные средства включают сырье, материалы, топливо и другие ценности, которые используются в одном производственном цикле, поэтому вся их стоимость сразу относится на затраты (расходы) предприятия. К данной группе относятся готовая продукция и незавершенное производство.

Денежные средства – это денежная наличность, находящаяся в кассе предприятия, а также свободные денежные средства на расчетном счете и прочих счетах в банке, обеспечивающие возможность расчетов с персоналом по заработной плате, с бюджетом и прочими кредиторами [27, с. 124].

Средства в расчетах включают дебиторскую задолженность различных организаций и лиц перед предприятием.

Получение и распределение дохода (прибыли) и использование его части на целевые мероприятия (плата в бюджет, платежи за пользование кредитами) образуют отвлеченные средства.

Помимо хозяйственных средств объектами бухгалтерского учета являются источники их формирования (пассивы предприятия), которые подразделяются на источники собственных и заемных средств [6, с. 225].

К источникам собственных средств относится уставный капитал предприятия (стоимость основных и оборотных средств, внесенных

учредителями в счет своего вноса в момент образования предприятия). Уставный капитал создается за счет паевых взносов, взносов учредителей, проданных акций. Кроме того, источниками собственных средств являются нераспределенная прибыль и капитал, образуемый за счет нее после уплаты налогов (добавочный капитал, переоценка внеоборотных активов, резервный капитал).

Совокупность способов и приемов, позволяющих осуществлять функции контроля, анализа и управления деятельностью предприятия, называется методом бухгалтерского учета, который состоит из нескольких элементов [31, с. 163]:

- документация;
- инвентаризация;
- оценка и калькуляция;
- счета и двойная запись;
- баланс и отчетность.

Документация позволяет организовать сплошной и непрерывный учет оборота средств предприятия, источников их формирования и операций, проводимых с ними.

Как элемент метода бухгалтерского учета, инвентаризация через проверку наличия материальных ценностей, основных и денежных средств позволяет выявить их фактическое состояние. Данные инвентаризации могут подтвердить данные бухгалтерского учета, или выявить неучтенные ценности, допущенные потери, хищения, недостатки.

Оценка необходима для получения обобщающих показателей о различных средствах, их источниках, операциях с ними. Такая оценка осуществляется в денежном выражении. Основные принципы оценки устанавливаются правительством. Например, основные средства и нематериальные активы оцениваются по первоначальной стоимости с включением в нее расходов по доставке, доведению до состояния, пригодного к использованию; готовая продукция оценивается по производственной или

нормативной себестоимости; материалы – обычно по заготовительной себестоимости с включением транспортно-заготовительных расходов; товары – по оптовым или розничным ценам [31, с. 168].

Калькуляция – это себестоимость единицы продукции. Она необходима для установления цен и осуществления контроля. Для определения себестоимости единицы продукции необходимо все произведенные затраты по данному виду продукции разделить на количество единиц выпущенной продукции. На предприятиях общественного питания калькуляция используется для определения цены, по которой будет продаваться готовой продукции.

Счета бухгалтерского учета предназначены для группировки и текущего учета однородных хозяйственных операций. С помощью них производится вторичная регистрация средств и операций с ними. На счетах операции фиксируются в денежном измерителе, а при необходимости используются натуральные и трудовые измерители.

Хозяйственные операции отражаются на счетах с помощью двойной записи, показывающей взаимную связь объектов учета. Двойная запись подразумевает отражение каждой операции в одной сумме на двух счетах: по дебету одного счета и по кредиту другого.

Составление бухгалтерского баланса предназначено для определения величины средств и их экономической оценки в определенный момент времени [9, с. 110]. Таким образом, бухгалтерский баланс представляет собой систему показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность предприятия, состояние его средств и источников формирования данных средств на определенную дату в единой денежной оценке.

Однако вследствие необходимости сведений о других сторонах деятельности предприятия составляют ряд других форм отчетности. Таким образом, отчетность представляет собой систему обобщающих экономических показателей операций организации. Она предназначена намного шире раскрывать деятельность предприятия и поэтому, кроме баланса, включает в

свой состав ряд таблиц и сведений о движении средств, о структуре доходов, себестоимости, налогах и платежах. Входящие в ее состав показатели должны в большей степени удовлетворять требованиям обеспечения информацией для осуществления управления, анализа и контроля за экономической деятельностью предприятия и создания базы для последующего планирования его деятельности.

2 Анализ организации учета и деятельности ресторанов и кафе (на примере ООО «Рич»)

2.1 Организационно-экономическая характеристика ООО «Рич»

Общество с ограниченной ответственностью «Рич» является юридическим лицом и зарегистрировано администрацией октябрьского района г. Пензы 25.11.2015 г., регистрационный номер (ОГРН) 1155835004665.

В ООО «Рич» уставный капитал составляет 10000,00 рублей, который принадлежит одному учредителю (руководитель юридического лица, директор Ясинецкая Людмила Викторовна).

Основной целью ООО «Рич» является извлечение прибыли.

Основным видом деятельности является деятельность ресторанов и кафе (код по ОКВЭД – 55.30).

К дополнительным видам деятельности в ООО «Рич» относятся:

- Прокат инвентаря и оборудования для проведения досуга и отдыха (код по ОКВЭД – 71.40.4).
- Деятельность баров (код по ОКВЭД – 55.40).
- Поставка продукции общественного питания (код по ОКВЭД – 55.52).
- Дополнительное образование детей (код по ОКВЭД – 80.10.3).
- Образование для взрослых и прочие виды образования, не включенные в другие группировки (код по ОКВЭД – 80.42).
- Деятельность спортивных объектов (код по ОКВЭД – 92.61).
- Прочая деятельность в области спорта (код по ОКВЭД – 92.62).

ООО «Рич» не только осуществляет свою деятельность в сфере общественного питания, но и позиционирует себя как бильярдный клуб.

БК «RICH» - это федеральный спортивный центр по бильярдному спорту, в котором работают высоко квалифицированные тренеры и действует школа для детей и проводятся групповые тренировки среди взрослых. Так же в клубе регулярно (еженедельно суббота-воскресенье) проходят областные, региональные и всероссийские соревнования.

ООО «Рич» осуществляет свою деятельность в г. Пенза по адресу пр-т Строителей 9, ТЦ Олимп, 4 этаж.

Органом управления ООО «Рич» является директор (единоличный исполнительный орган).

Бухгалтерский учет осуществляется специализированным структурным подразделением предприятия – бухгалтерией, возглавляемой главным бухгалтером. Структура бухгалтерии утверждается Положением о бухгалтерии и штатным расписанием, права и обязанности работников – действующим законодательством и должностными инструкциями ООО «Рич».

Бухгалтерия является самостоятельным структурным подразделением предприятия, создается и ликвидируется приказом генерального директора одновременно с созданием или ликвидацией предприятия. Бухгалтерия ООО «Рич» подчиняется непосредственно генеральному директору предприятия.

В своей деятельности бухгалтерия руководствуется:

- Законом Российской Федерации «О бухгалтерском учете»;
- положениями по бухгалтерскому учету;
- иными нормативными правовыми документами по бухгалтерскому учету и налогообложению;
- уставом предприятия;
- положением о бухгалтерии ООО «Рич».

На бухгалтерию возлагаются следующие задачи:

- организация бухгалтерского учета хозяйственно-финансовой деятельности предприятия.

– контроль за экономным использованием материальных, трудовых и финансовых ресурсов, сохранностью собственности предприятия;

– участие в пределах своей компетенции в подготовке и исполнении управленческих решений руководства предприятия.

В ООО «Рич» бухгалтерский учет ведется автоматизированным способом с использованием типовых регистров программного обеспечения 1С.

Требования главного бухгалтера в части порядка оформления операций и представления в бухгалтерию необходимых документов и сведений являются обязательными для всех подразделений предприятия.

В его основные задачи входит обеспечение постановки и организации экономического контроля на предприятии, соответствия производимых хозяйственных операций законодательству Российской Федерации, разработки учетной политики на предприятии как для целей бухгалтерского учета, так и для налогообложения, а также финансовый контроль.

Эффективность работы любого предприятия можно проанализировать с помощью использования набора стандартных экономических показателей.

Прежде всего, необходимо оценить итоги разделов актива и пассива баланса. Баланс ООО «Рич» за 2015 г., 2016 г. представлен в Приложении А, Б соответственно. Как известно, в активе баланса в обобщенном денежном выражении показаны состояние и размещение средств предприятия (таблица 2.1), в пассиве - источники образования или целевое назначение этих средств (таблица 2.2).

Таблица 2.1 – Состав и структура имущества

Состав имущества	На 31.12.2015		На 31.12.2016	
	сумма	% к итогу	сумма	% к итогу
Внеоборотные активы	0	0	34	1
Оборотные активы	773	100	2276	99
Запасы	512	66	1940	84
Дебиторская задолженность	156	20	0	0
Денежные средства	105	14	336	15
Всего имущества	773	100	2310	100

Рассмотренные показатели структуры имущества ООО «Рич» (Приложения А, Б) позволяют сделать вывод о том, что стоимость имущества за анализируемый период увеличилась. В 2016 г. она составила 2310 тыс. руб., по сравнению с 2015 г. увеличение составило 1537 тыс. руб. или 198,8 %. Это связано с поступлением денежных средств, а также с увеличением запасов.

Наибольшая доля в структуре имущества принадлежит запасам (84 %).

Также за 2016 г. произошло уменьшение дебиторской задолженности.

Таблица 2.2 – Состав и структура источников имущества

Состав источников	На 31.12.2015		На 31.12.2016	
	сумма	% к итогу	сумма	% к итогу
Капитал и резервы	413	53	1559	67
Уставный капитал	10	1	10	0
Нераспределенная прибыль	403	52	1549	67
Краткосрочные обязательства	360	47	751	33
Заемные средства	220	29	220	10
Кредиторская задолженность	136	18	531	23
Всего источников	773	100	2310	100

По данным таблицы 2.2 можно сделать вывод о том, что организация не характеризуется зависимостью от заемных источников, так как их доля в общей структуре занимает на конец 2016 года 33 %. Причем по сравнению с началом года их доля уменьшилась, что является положительным моментом. Существенно увеличилась задолженность перед кредиторами с 136 тыс. руб. в 2015 г. до 531 тыс. руб. в 2016 г., т.е. на 395 тыс. руб. (или на 290,4 %), что отрицательно характеризует состояние организации.

Положительным также является увеличение нераспределенной прибыли.

В целом можно сделать вывод о том, что финансовое состояние организации находится в удовлетворительном состоянии.

В таблице 2.3 (Приложения В, Г) рассмотрим состав и динамику прибыли (убытка) в ООО «Рич».

Таблица 2.3 – Состав и динамика прибыли (убытка), тыс. руб.

Показатели	2015 г.	2016 г.
Выручка от реализации продукции	360	5959
Себестоимость проданной продукции	(131)	(1929)
Валовая прибыль	229	4030
Коммерческие расходы	-	(39)
Управленческие расходы	(66)	(2538)
Прибыль от продаж	163	1453
Прочие доходы	-	32
Прочие расходы	(29)	-
Прибыль до налогообложения	134	1485
Текущий налог на прибыль	(4)	(58)
Чистая прибыль отчетного года	130	1427

Как видно из таблицы 2.3, рассматриваемая организация является прибыльной, размер чистой прибыли за 2016 год составил 1427 тыс. руб., причем по сравнению с прошлым годом сумма прибыли увеличилась на 1297

тыс. руб., что является положительным моментом. Основная часть прибыли получена от основной деятельности – 4030 тыс. руб. От прочей деятельности организация также получила прибыль в сумме 32 тыс. руб.

За анализируемый период наблюдается рост по всем показателям в 2016г. Минимальная сумма валовой прибыли была получена в 2015 г. (229 тыс. руб. при уровне рентабельности 36,11 %), а максимальная – в 2016 г. (4030 тыс. руб. при уровне рентабельности 23,95 %).

В целом можно охарактеризовать финансовое состояние ООО «Рич» как удовлетворительное, так как организацией по результатам производственно-финансовой деятельности была получена прибыль и ряд других показателей также дали положительные результаты.

Таким образом, ООО «Рич» является прибыльным.

Бухгалтерский учет в организации ведется в соответствии с принятой учетной политикой, разработанной для целей бухгалтерского учета и для целей налогообложения. Организация находится на упрощенной системе налогообложения «Доходы, уменьшенные на сумму расходов».

2.2 Особенности организации учета и анализ деятельности ресторанов и кафе на примере ООО «Рич»

Предприятия общественного питания могут осуществлять свою деятельность на основании устава как в торговых залах предприятия, так и за его пределами. Они подразделяются на следующие типы: ресторан, кафе, бар, столовая, закусочная, а рестораны и бары - также и на классы (люкс, высший, первый), которые определяются собственником. Подтверждение соответствия предприятий выбранному типу и классу производится органами по сертификации, аккредитованными Комитетом Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации в установленном порядке.

Для успешного функционирования предприятий общественного питания любого типа и класса требуется рационально организовать бухгалтерский учет

и контроль, обеспечивающий получение точных данных о выпуске готовой продукции и данных о товарообороте по видам реализации в натуральном и денежном выражениях.

ООО «Рич» можно считать рестораном, поскольку оно является предприятием общественного питания, предоставляющим потребителю услуги по организации питания и досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, покупных товаров.

В состав товарооборота ООО «Рич» входит:

- продажа населению изготовленной кулинарной продукции (блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов) для потребления непосредственно на месте через обеденный зал;
- продажа покупных товаров без кулинарной обработки для потребления непосредственно на месте через обеденный зал;
- продажа горячего питания работающим с последующим удержанием его стоимости из заработной платы.

Особенность товарооборота предприятий общественного питания, в частности ООО «Рич», состоит в том, что в организации процессы производства, реализации и потребления продукции тесно связаны между собой. Они происходят ежедневно и совершаются в одном месте – ресторане. Реализуемая продукция общественного питания включается в состав розничного товарооборота.

Бухгалтерский учет в ООО «Рич», с одной стороны, отражает процессы производства, а с другой – процессы торговли.

Обеспечение сохранности выпускаемой продукции, запасов сырья, других материальных и денежных ресурсов является одной из задач бухгалтерского учета в ООО «Рич». Для этого в ресторане должен быть организован строгий контроль за движением сырья и продуктов в кладовых и в производстве, правильным установлением торговой наценки и продажных цен

на продукцию кухни и кулинарные изделия, своевременным оприходованием выручки и сдачей ее в банк.

В ООО «Рич» изготавливается готовая продукция (первые, вторые и третьи блюда, горячие и холодные закуски, кулинарные изделия), мясные, овощные и другие полуфабрикаты. Все готовые изделия и полуфабрикаты, выработанные в основных и подсобных производственных цехах предприятия, носят название продукции собственного производства.

Наряду с изготовлением и реализацией продукции собственного производства ресторан продаёт покупателям продукты питания без технологической (горячей и холодной) обработки – покупные товары.

Непосредственно в обеденном зале потребляется значительная часть продукции. Поэтому в первичных документах выпуск продукции не отражается, а оформление ее реализации происходит с использованием кассовых чеков. Указанные особенности общественного питания создают необходимость учета объема розничного товарооборота и объема производства.

Издержки обращения и производства (без стоимости сырьевого набора блюд) в ООО «Рич» учитываются на счете 44 «Издержки обращения».

Важной частью общей совокупности издержек является стоимость сырьевого набора блюд, однако, при планировании и учете в издержки предприятий общественного питания она не включается и обособленно отражается в производственно-торговом плане. Исходя из этого, стоимость сырьевого набора блюд учитывается отдельно на счете 20 «Основное производство». Таким образом, четкое разграничение двух важнейших элементов цены, по которой продается продукция общественного питания, позволяет ООО «Рич» организовать систематический контроль и за соблюдением сметы издержек, и за сохранностью сырья, находящегося в производстве (на кухне) в подотчете у материально ответственных лиц.

На дебете счета 20 «Основное производство» отражается стоимость поступившего на кухню сырья (продовольственные товары и полуфабрикаты), а на кредите счета – главным образом стоимость сырья, списанного в расход,

как использованного для производства проданной и отпущенной продукции. Сальдо по счету 20 «Основное производство» показывает стоимость нереализованной готовой продукции, остатка необработанного сырья и полуфабрикатов, находящихся в производстве (на кухне).

Следом за процессом производства готовой продукции идет процесс ее реализации, который завершает цикл кругооборота хозяйственных средств в ООО «Рич». В процессе реализации возмещаются затраты, связанные с производством готовой продукции.

Учет продажи собственной продукции и покупных товаров в ООО «Рич» осуществляется в денежном выражении. В количественном выражении (в блюдах) учитывается только обеденная продукция. Этот учет ведется оперативным путем по видам блюд на основании чеков, дневных заборных листов и других документов.

Для анализа деятельности ООО «Рич» данные счетов в определённом порядке группируют в бухгалтерский баланс.

Бухгалтерский баланс – это разновидность бухгалтерской отчетности, в которой группируются и отражаются в денежной оценке хозяйственные средства и их источники. В бухгалтерском балансе отражают все средства предприятия, сгруппированные по составу и источникам образования.

Бухгалтерский баланс составляют с целью определения величины средств и выявления их экономической оценки в определенный момент времени.

Сравнение статей бухгалтерского баланса за 2015, 2016г. приведено в таблице 2.4 (Приложения А, Б).

Таблица 2.4 – Сравнение статей бухгалтерского баланса за 2015, 2016г.

Данные бухгалтерского баланса (тыс.руб.)	Код	2015	2016	Изменение
Актив				
I. Внеоборотные активы				
Основные средства	1150	0	34	+34
Итого по разделу I	1100	0	34	+34
II. Оборотные активы				
Запасы	1210	512	1940	+1428
Дебиторская задолженность	1230	156	0	-156
Денежные средства	1250	105	336	+231
Итого по разделу II	1200	773	2276	+1582
Баланс	1600	773	2310	+1537
Пассив				
III. Капитал и резервы				
Уставный капитал	1310	10	10	0
Нераспределенная прибыль	1370	403	1549	+1146
Итого по разделу III	1300	413	1559	+1146
IV. Долгосрочные обязательства				
Итого по разделу IV	1400	0	0	0

Из данных, представленных в таблице 2.4, видно, что ООО «Рич» - развивающаяся организация: происходит рост валюты, приобретаются основные средства, но без привлечения долгосрочных обязательств.

При помощи горизонтального анализа сравниваются показатели бухгалтерского баланса по отчетным датам (таблица 2.5).

Таблица 2.5 – Горизонтальный анализ бухгалтерского анализа

Статья баланса	На 31.12.2015	На 31.12.2016	Отклонение	
			сумма	%
Внеоборотные активы	0	34	+34	0
Оборотные активы	773	2276	+1582	+194
Запасы	512	1940	+1428	+278
Дебиторская задолженность	156	0	-156	0
Денежные средства	105	336	+231	+220
Капитал и резервы	413	1559	+1146	+277
Уставный капитал	10	10	0	0
Нераспределенная прибыль	403	1549	+1146	+284
Краткосрочные обязательства	360	751	+391	+108
Заемные средства	220	220	0	0
Кредиторская задолженность	136	531	+395	+290

Горизонтальный анализ, представленный в таблице 2.5, показал следующее: за отчетный период внеоборотные активы выросли, что может свидетельствовать о расширении деятельности и росте экономического потенциала организации. При этом увеличились оборотные активы на 194%. Произошел рост оборотных средств в запасах на 278%, что может снизить ликвидность баланса и повлиять на платежеспособность организации.

С помощью вертикального анализа (таблица 2.6) баланса исследуется структура показателей в динамике.

Вертикальный анализ бухгалтерского баланса показал, что в отчетном периоде произошли следующие изменения: рост внеоборотных активов на 1%, увеличение запасов на 18% и денежных средств на 1%, однако произошло снижение дебиторской задолженности на 20%. Удельный вес заемных средств в валюте баланса составил на конец периода 10%, а сдвиг в структуре по данному показателю уменьшился на 19%. Сдвиг в структуре по строке кредиторская задолженность составил 5%.

Таблица 2.6 – Вертикальный анализ бухгалтерского баланс

Статья баланса	На 31.12.2015		На 31.12.2016		Сдвиг в структуре, %
	сумма	% к итогу	сумма	% к итогу	
Внеоборотные активы	0	0	34	1	+1
Оборотные активы	773	100	2276	99	-1
Запасы	512	66	1940	84	+18
Дебиторская задолженность	156	20	0	0	-20
Денежные средства	105	14	336	15	+1
Капитал и резервы	413	53	1559	67	+14
Уставный капитал	10	1	10	0	-1
Нераспределенная прибыль	403	52	1549	67	+15
Краткосрочные обязательства	360	47	751	33	-14
Заемные средства	220	29	220	10	-19
Кредиторская задолженность	136	18	531	23	+5

Объем и структура собственного капитала позволяет развиваться без внешних источников, так как организация обходится без долгосрочных кредитов и займов.

Из рисунка 2.1 видно, что по отчетным датам характер изменений величины краткосрочной задолженности соответствует изменению объема денежных средств, однако свободных денег организации недостаточно для погашения этих долгов.



Рисунок 2.1 – Динамика краткосрочной задолженности и денежных средств

Анализ платежеспособности и ликвидности организации проводится с использованием специальных коэффициентов.

1) Коэффициент текущей ликвидности (таблица 2.7) рассчитывается как отношение суммы денежных средств, дебиторской задолженности, запасов, финансовых вложений и прочих оборотных активов к краткосрочным обязательствам.

Таблица 2.7 – Расчет коэффициента текущей ликвидности

Показатели	2015 г.	2016 г.
Денежные средства	105	336
Дебиторская задолженность	156	0
Запасы	512	1940
Финансовые вложения	0	0
Прочие оборотные активы	0	0
Краткосрочные обязательства	356	826
Коэффициент текущей ликвидности	2,171	2,755

Коэффициент текущей ликвидности в 2016 г. увеличился по сравнению с 2015г. и составил $2,755 \geq 2$. Это значит, что организация обладает высокой платежеспособностью, которая увеличилась по сравнению с предыдущим годом. Значение коэффициента показывает, что оборотные активы (денежные средства, задолженность контрагентов, запасы), которые могут быть обращены в деньги, значительно больше обязательств на ближайший год.

2) Коэффициент быстрой ликвидности (таблица 2.8) рассчитывается как отношение суммы денежных средств, дебиторской задолженности и финансовых вложений к краткосрочным обязательствам.

Таблица 2.8 – Расчет коэффициента быстрой ликвидности

Показатели	2015 г.	2016 г.
Денежные средства	105	336
Дебиторская задолженность	156	0
Финансовые вложения	0	0
Краткосрочные обязательства	356	826
Коэффициент быстрой ликвидности	0,733	0,500

Коэффициент быстрой ликвидности в 2016г. уменьшился по сравнению с 2015г. и составил $0,5 < 0,8$. Это означает, что состояние организации

соответствует средней финансовой устойчивости. Значение коэффициента показывает, что денежные средства и другие наиболее ликвидные оборотные активы, которые могут быть обращены в деньги, меньше краткосрочных обязательств. Чем больше оборотных активов по сравнению с краткосрочными обязательствами, тем больше уверенности у кредиторов, что задолженность будет уплачена. В данном случае значение коэффициента говорит о средней платежеспособности.

3) Коэффициент абсолютной ликвидности (таблица 2.9) рассчитывается как отношение денежных средств к краткосрочной кредиторской задолженности.

Таблица 2.9 – Расчет коэффициента абсолютной ликвидности

Показатели	2015 г.	2016 г.
Денежные средства	105	336
Краткосрочные обязательства	356	826
Коэффициент абсолютной ликвидности	0,295	0,407

Коэффициент абсолютной ликвидности в 2016г. составил $0,407 \geq 0,2$. Это означает, что организация обладает высокой финансовой устойчивостью. Значение коэффициента показывает долю дебиторской задолженности, которую можно погасить за счет имеющихся денежных средств. Текущее значение коэффициента говорит о высокой платежеспособности организации.

4) Коэффициент наличия собственных средств (таблица 2.10) рассчитывается как отношение собственных средств к пассивам.

Таблица 2.10 – Расчет коэффициента наличия собственных средств

Показатели	2015 г.	2016 г.
Собственный капитал	417	1559
Пассивы	773	2310
Коэффициент наличия собственных средств	0,539	0,674

Коэффициент наличия собственных средств по сравнению с 2015г. увеличился и в 2016г. составил $0,674 \geq 0,25$. Такое значение коэффициента отражает высокую финансовую устойчивость и показывает, что доля собственных средств в источниках финансирования составляет 67,4%, остальное – заемные средства. Высокая доля собственных средств является признаком хорошей финансовой устойчивости и позволяет привлекать заемные средства.

Также при проведении анализа деятельности организации используется такой показатель как рентабельность.

Рентабельность – это относительный показатель экономической эффективности. Рентабельность комплексно отражает степень эффективности использования материальных, трудовых и денежных и других ресурсов.

Коэффициент рентабельности является ключевой численной характеристикой эффективности использования ресурсов при экономическом анализе деятельности организации.

1) Рентабельность продукции (таблица 2.11) рассчитывается как отношение прибыли от продаж к выручке.

Таблица 2.11 – Расчет рентабельности продукции

Показатели	2015 г.	2016г.
Прибыль от продаж	163	1453
Выручка	360	5959
Рентабельность продукции, %	45,27	24,38

Рентабельность продаж в 2016г. сократилась по сравнению с 2015 г. и составила 24,38%. Данное значение показывает высокую деловую активность организации.

2) Рентабельность организации (таблица 2.12) рассчитывается как отношение чистой прибыли к выручке.

Рентабельность организации в 2016г. была ниже чем в 2015г. и составила 23,95%. Значение данного показателя считается высоким.

Таблица 2.12 – Расчет рентабельности организации

Показатели	2015 г.	2016г.
Чистая прибыль	130	1427
Выручка	360	5959
Рентабельность организации, %	36,11	23,95

3) Рентабельность активов (таблица 2.13) рассчитывается как отношение чистой прибыли к активам организации.

Таблица 2.13 – Расчет рентабельности активов

Показатели	2015 г.	2016г.
Чистая прибыль	130	1427
Активы	773	2310
Рентабельность активов, %	16,82	61,77

Рентабельность в 2016г. увеличилась по сравнению с предыдущим годом и составила 61,77%. Этот показатель является показателем способности эффективно получать прибыль.

4) Рентабельность продаж (таблица 2.14) рассчитывается как отношение прибыли от продаж к себестоимости продаж.

Таблица 2.14 – Расчет рентабельности продаж (средняя рентабельность приведена по данным Росстата для вида деятельности «Деятельность ресторанов и кафе»)

Показатели	2015 г.	2016г.
Прибыль от продаж	163	1453
Себестоимость продаж (с учетом коммерческих и управленческих расходов)	197	4506
Средняя рентабельность продаж по отрасли, %	5,80	5,80
Предельная рентабельность (90% от средней), %	5,22	5,22
Рентабельность продаж, %	82,74	32,24

Рентабельность продаж в 2016г. по сравнению с предыдущим годом уменьшилась и составила 32,24% (таблица 2.11), однако значение данного показателя выше среднего показателя рентабельности продаж по отрасли. Рентабельность проданных товаров, работ, услуг является индикатором способности контролировать издержки. Сравнение рентабельности продаж по отрасли позволяет сделать вывод о конкурентоспособности и успешности на рынке. Низкие показатели рентабельности (ниже 90% от средней рентабельности по отрасли) являются одним из критериев для назначения выездной налоговой проверки. В данном случае, рентабельность продаж превышает данный критерий ($32,24\% > 5,22\%$).

Анализ деятельности организации также включает в себя анализ потенциального риска банкротства.

Для оценки риска банкротства используется четырехфакторная модель Альтмана для непроизводственных видов деятельности. В рамках этой модели показателем риска банкротства является значение индекса Альтмана (Z), который определяется по следующей формуле:

$$Z = 6,56 * T1 + 3,26 * T2 + 6,72 * T3 + 1,05 * T4 \quad (1.1)$$

где T1 – отношение оборотного капитала к активам;

T2 – отношение нераспределенной прибыли к активам;

T3 – отношение прибыли до вычета процентов и налогов к активам;

T4 – отношение собственного капитала к заемному капиталу

Расчет риска банкротства приведен в таблице 2.15.

Таблица 2.15 – Расчет риска банкротства

Показатели	2015г.	2016г.
T1	0,534	0,643
T2	0,521	0,653
T3	1,173	0,544
T4	1,147	1,902
Индекс Альтмана Z	14,28	12,000

Индекс Альтмана Z в 2016г. уменьшился по сравнению с предыдущим годом и равен $12 \geq 2,6$ (таблица 2.15). Это означает, что организация имеет устойчивой финансовое состояние, вероятность банкротства низка.

Анализ деятельности организации также включает такой показатель, как кредитоспособность.

Для определения финансового состояния и кредитоспособности заемщика используется анализ отчетности по методике Сбербанка РФ (утверждена Комитетом Сбербанка России по предоставлению кредитов и инноваций от 30 июня 2006г. № 285-5-р).

По данным отчетности определяются финансовые коэффициенты и рентабельность. Итоговый показатель кредитоспособности (таблица 2.13) заемщика определяется путем суммирования значений категорий отдельных показателей, взятых с весами категорий показателей.

Расчет кредитоспособности приведен в таблице 2.16.

Таблица 2.16 – Расчет кредитоспособности

Показатели	2015г.		2016г.		Вес
	Значение	Категория	Значение	Категория	
Коэффициент абсолютной ликвидности	0,295	1	0,407	1	0,05
Коэффициент быстрой ликвидности	0,733	2	0,500	2	0,10
Коэффициент текущей ликвидности	2,171	1	2,755	1	0,40
Коэффициент наличия собственных средств	0,539	1	0,674	1	0,2
Рентабельность продукции, %	0,452	1	0,243	1	0,15
Рентабельность организации, %	0,361	1	0,239	1	0,10
Показатель кредитоспособности S	1,3		1,7		

Показатель кредитоспособности S (таблица 2.16) рассчитывается как сумма значений категорий по всем показателям, умноженных на веса. При этом рентабельность продукции первоклассного заемщика должна соответствовать 1 категории, второго класса – 2 категории.

Если $S \leq 1,25$ – кредитоспособность заемщика не вызывает сомнений.

Если $1,25 < S \leq 2,35$ – кредитование заемщика требует взвешенного подхода.

Если $S > 2,35$ – кредитование связано с повышенным риском.

В данном случае, показатель кредитоспособности S в 2016г. увеличился по сравнению с предыдущим годом и составил $1,25 < 1,7 \leq 2,35$ (таблица 2.13). Таким образом, можно сделать вывод о том, что кредитование ООО «Рич» требует взвешенного подхода. Окончательное решение об отнесении заемщика к определенному классу кредитоспособности, а также о выдаче кредита принимается банком.

Проведенный анализ деятельности показал, что:

1) ООО «Рич» является развивающейся организацией, поскольку происходит рост валюты, приобретаются основные средства, но без привлечения долгосрочных обязательств.

2) Происходит рост внеоборотных активов, что может свидетельствовать о расширении деятельности и росте экономического потенциала организации. При этом увеличились оборотные активы. Произошел рост оборотных средств в запасах, что может снизить ликвидность баланса и повлиять на платежеспособность организации.

3) Объем и структура собственного капитала позволяет развиваться без внешних источников, так как организация обходится без долгосрочных кредитов и займов.

4) Организация обладает высокой платежеспособностью. Оборотные активы (денежные средства, задолженность контрагентов, запасы), которые могут быть обращены в деньги, значительно больше обязательств на ближайший год.

5) Коэффициент наличия собственных средств показал высокую финансовую устойчивость и то, что доля собственных средств в источниках финансирования составляет 67,4%, остальное – заемные средства. Высокая доля собственных средств является признаком хорошей финансовой устойчивости и позволяет привлекать заемные средства.

6) Рентабельность организации в 2016г. была ниже чем в 2015г. и составила 23,95%. Значение данного показателя считается высоким.

7) Рентабельность продаж превышает среднюю рентабельность продаж по отрасли, что свидетельствует о конкурентоспособности и успешности на рынке.

8) Индекс Альтмана Z равен 12. Это означает, что организация имеет устойчивой финансовое состояние, вероятность банкротства низка.

9) Показатель кредитоспособности показал, что кредитование ООО «Рич» требует взвешенного подхода. Окончательное решение об отнесении заемщика

к определенному классу кредитоспособности, а также о выдаче кредита принимается банком.

Таким образом, ООО «Рич» – развивающаяся организация, которая обладает высокой платежеспособностью и кредитоспособностью, в целом характеризуется устойчивым финансовым положением и имеет высокие показатели ликвидности и рентабельности, вероятность банкротства данной организации низка.

2.3 Информационные технологии обеспечения учета деятельности ресторанов и кафе

Организация эффективного управления в ресторанном бизнесе заключается в повышении качества производства и предоставляемых услуг [28, с. 25]. Эффективность деятельности ресторанов и кафе зависит от степени внедрения в организации различных информационных автоматизированных программ, инновационных и компьютерных технологий. На современном этапе развития рынка информационных и компьютерных технологий наблюдается большое количество компьютерных программ, выполняющих разнообразные управленческие функции. Исходя из этого рестораторы заинтересованы в исследовании рынка программных технологий. Выбрав наиболее эффективную для их организации программу, они смогут провести оптимизацию технологического процесса своей деятельности.

Информационное пространство деятельности организации включает информационные возможности [18, с. 45], в состав которых входят: информационные ресурсы, процедуры, технологии, пользователи данной информации, оборудование и перечень программных технологий. Вся информация сосредотачивается в программном обеспечении и накапливается в процессе приобретения и использования новых программ для принятия эффективных управленческих решений [22, с. 46] в конкретной организации (рисунок 2.5).

Исходя из главной цели – проведения контроля с применением специальных компьютерных информационных программ, применяемых организациями общественного питания, – произведен анализ сферы учета (рисунок 2.5). В первую очередь были рассмотрены нормативно-правовые ресурсы и программы, которые повышают эффективность работы отделов организации. Актуальностью в практическом применении обладают следующие популярные информационно-справочные системы [7, с. 67]:

- «Консультант Плюс» (фирмы «Консультант Плюс»);
- «Гарант» (адаптированная на гражданские цели НПП «Гарант-Сервис»);
- «Кодекс» (научно-производственная компания «Центр компьютерных разработок»);
- «Референт» (фирма «Референт- Сервис»);
- «Юридический мир» (издательская компания «Дело и право»);
- «Ваше право» и «Юрисконсульт» (компания «Информационные системы и технологии»);
- Система «1С: Кодекс», «1С: Гарант», «1С: Эталон» (фирма «1С»);
- «ЮНИС» (компания «Нитралекс»).

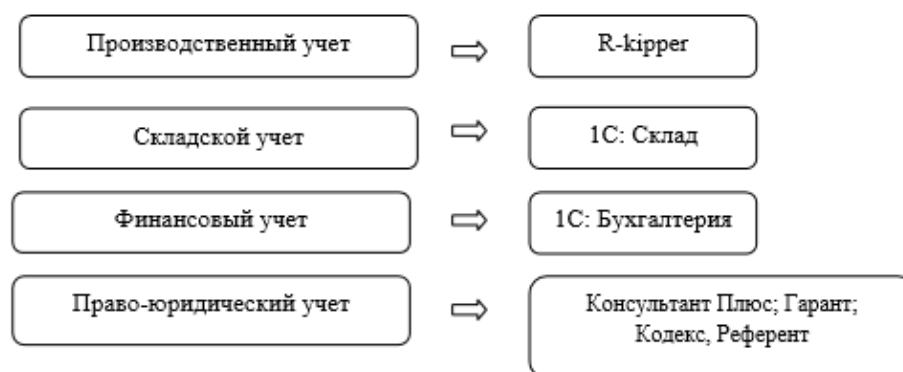


Рисунок 2.5 – Классификация компьютерных программ по сферам их применения

В условиях риска и неопределенности на российском рынке сфера распространенности и интенсивность программных систем в структуре

информатизации бизнеса имеет широкий диапазон. Качественно оценить каждую из предложенных программ невозможно, а имеющиеся данные достаточно субъективны. Исходя из анализа деятельности ресторанов и кафе в области применения современного автоматизированного программного обеспечения, владельцам ресторанов необходимо ознакомиться с нюансами, возникающими при внедрении данных систем, такими как [5, с. 54]:

- существует ложное мнение о том, что после получения доступа к ресурсам автоматизации, произойдет уменьшение затрат на рабочую силу, материальные затраты на обновление программного продукта и т. д.;
- экономически необоснованно размещение сервисных служб в рамках шаговой доступности от предприятия;
- необходимость дополнительно при нововведении закупать оборудование современного образца, которое поддерживает приобретенную программу;
- наличие на рынке похожих аналогов информационных, компьютерных IT-программ.

На современном этапе развития и совершенствования правовой информации значимым является интегрирование (взаимосвязь) правовых баз и специализированных бухгалтерских программ (таблица 2.17).

Таблица 2.17 – Сравнительная характеристика информационных справочно-правовых систем на российском рынке

Название справочно-правовых систем	Достоинство системы	Недостаток системы	Стоимость системы, руб.
«Консультант Плюс»	<ul style="list-style-type: none"> – большой функционал; – мобильность; – не высокие требования к ресурсам аппарата; – качественная база; – удобные инструменты; – заказ документов; – бесплатная версия 	<ul style="list-style-type: none"> – отсутствие образцов договоров в бесплатной версии; – дороже чем у конкурентов; – платное обслуживание 	8 500
«Гарант»	<ul style="list-style-type: none"> – большая правовая база – дополнительная база «Архив» – отслеживание и предупреждение об изменениях – еженедельное пополнение базы – правовые вопросы для бухгалтеров 	<ul style="list-style-type: none"> – в случае сбоя нужно переустановить систему; – долгий поиск по контексту, поисковый инструмент 	5 000
«Кодекс»	<ul style="list-style-type: none"> – большое количество ГОСов, СНиПов и т.д.; – технология автоматизированного хранения документов в процессе создания; – высокая скорость доступа 	<ul style="list-style-type: none"> – локальная сеть; – слишком большой объем баз данных, что снижает функционал ПК; – бесплатной версии нет; – работает в комплекте «Кодекс», «Кодекс-Сервер»; – покупка компакт-диска с обновлением; – плата за сетевое использование (отдельными пользователями) [30, с 1078] 	4 500

Лидирующую позицию в этом направлении занимает фирма «Гарант», которая создала три совместимых программных продукта [25, с. 132]:

- «Турбо-Бухгалтер» с правовой поддержкой «Гарант» (ДИЦ);
- «Инфро - Бухгалтер» с правовой поддержкой «Гарант» (информатик);
- «1С: Гарант правовая поддержка» (совместимо с 1С).

Данный перечень программ характеризует качество информационного накопления консалтинговых систем, которые обладают следующими характеристиками:

- надежность источников и корректный характер информационного ресурса;
- полный перечень информационных элементов;

- оперативный характер экспресс информации;
- юридическая чистота информационного ресурса.

Программные системы учетной политики предприятия имеют следующую классификацию [26, с. 156]:

- АРМ-бухгалтер;
- интегрированные бухгалтерские операции (проводки);
- бухгалтерский инноватор;
- бухгалтерский комплекс;
- блейк-офис;
- международные системы учета;
- бухгалтерское дело.

Современный российский рынок программного обеспечения включает в себя огромное количество программ различных производителей. Проведенный анализ функционирования деятельности отечественных разработчиков позволил выявить, что большая часть программных продуктов занимается инновационным внедрением автоматизированных систем «1С: Бухгалтерия» различных модификаций в отраслях общественного питания.

Популярными компьютерными программами для российских разработчиков бухгалтерских автоматизированных систем считаются [26, с. 265]:

- 1С: бухгалтерия (фирма «1С»);
- БЭСТ (компания «Интеллект-сервис»);
- Турбо-Бухгалтер (компания «ДИЦ»);
- Флагман (компания «Инфосорт»);
- Инфро-Бухгалтер (компания «Информатик»);
- Гектор: бухгалтер (фирма «Гектор»);
- «Галактика» и «Парус» (фирма «ГалактикаПарус»);
- ABACUS (фирма «Омега»).

Сфера применения этих программ идентична, однако между ними существует ряд различий (таблица 2.18).

Таблица 2.18 – Сравнительная характеристика разработанных автоматизированных систем, адаптированных для нужд бухгалтерии

Название модифицированной системы	Достоинство программного продукта	Недостаток программного продукта	Стоимость системы, руб.
«1С: Бухгалтерия» (все версии, в т. ч. Программы 1С)	<ul style="list-style-type: none"> – наличие готовых настроек; – за небольшой период времени, возможно получение необходимых документов с использованием определенных форм; – отсутствие необходимости в высокой квалификации специалистов; – получение программы, в определенный момент максимально отвечающей поставленным задачам 	<ul style="list-style-type: none"> – невозможность ведения учета в динамике; – относительно невысокая скорость проведения вычислений; – для определенной деятельности используют определенную версию, т.е. программа «1С» не является универсальной; – программа «1С» лишена возможности работать с графикой; – достаточно сложна для усвоения новичками 	<p>3 000 – 3 300 руб. за рабочее место;</p> <p>1С: ПРОФ: 13 000 – 16 200 руб. за рабочее место [35]</p>

	<p>изменения в деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – простота и удобство; – имеет сильный финансовый модуль и высокую гибкость при адаптации к бизнес процессам компании; – переход на новые версии (релизы) программных продуктов производится автоматизированным образом и, как правило, не вызывает никаких затруднений 	<p>архитектуре и к конфигурации сервера при работе в трехуровневой архитектуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> – низкий уровень технической поддержки в основном офисе компании; – переход на новую платформу потребует организационных и ресурсных затрат; – дорогая («галактика»); – документы проводятся медленно; – отчеты формируются долго, особенно сводные 	
«БЭСТ»	<p>обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оперативный, бухгалтерский, налоговый учет и аудит в едином информационном пространстве; – организацию и ведение бухгалтерского учета по общей и 	<ul style="list-style-type: none"> – является эндогенной системой и не может быть подвергнута изменению со стороны пользователя самостоятельно; –компания-разработчик сама проводит 	<p>4000 руб. за рабочее место; БЭСТ 5 «Питание» – 15 000 руб. за рабочее место [32]</p>

	упрощенной схеме налогообложения; – широкие возможности адаптации к учетным потребностям отдельно взятого предприятия; – полное соответствие общепринятой практики учета хозяйственной деятельности; – максимальную простоту освоения, сопровождения и обслуживания; – доступную стоимость приобретения; – интуитивно-понятный интерфейс; – наличие встроенной среды разработки; – работу горячей линии консультаций: электронной «Ваш вопрос» и телефонной многоканальной линии	модификацию базовых модулей, приспособлявая их к специфике конкретного предприятия, это дорогостоящий процесс, который нередко вызывает трудности сопровождения и обновления версий	
--	--	---	--

Наиболее эффективной считается программа – «1С», а самой дешевой и распространенной в сфере деятельности ресторанов и кафе – «БЭСТ». Автоматизированные системы управления компании «Парус» хорошо подойдут и для государственных предприятий, и для малого бизнеса. С точки зрения оперативного и управленческого учета нецелесообразно использовать «Парус» на крупных предприятиях.

Если сравнить программы 1С, решения БИТ и БЭСТ [8, с. 145], то у них достаточно много общего, в зависимости от наполняемости блоков. Сравнительная характеристика блоков и ценовой составляющей представлена на рисунках 2.6, 2.7.

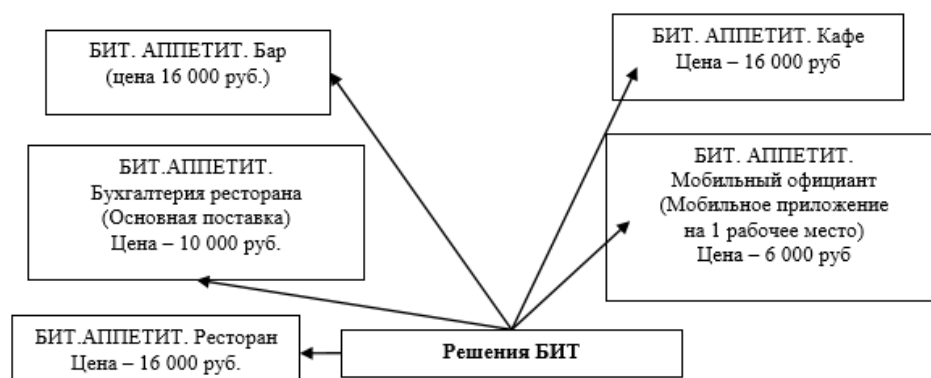


Рисунок 2.6 – Решения Бит программы 1С

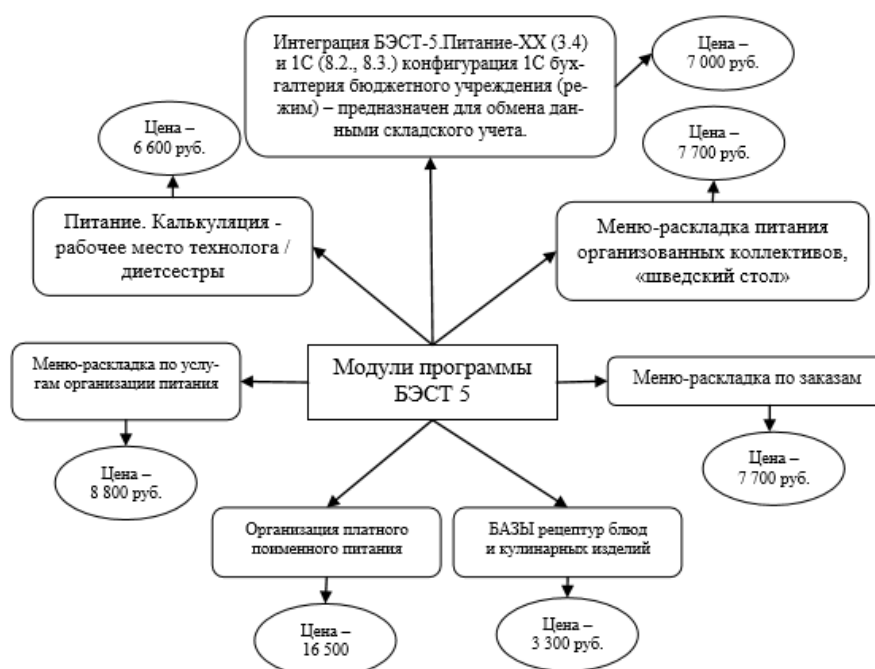


Рисунок 2.7 – Составные модули программы БЭСТ 5

Складской учет на предприятиях общественного питания в использовании информационных автоматизированных систем представлен программой 1С: Склад. Данная программа имеет положительные и отрицательные стороны, которые приведены в таблице 2.19.

Таблица 2.19 – Анализ программы 1С: Склад [17, с. 56]

Название системы	Достоинство системы	Недостаток системы	Стоимость системы, руб.
1С: Склад	<ul style="list-style-type: none"> – удобно вести ежедневный учет отгрузки и поступления товаров на складе; – удобство эксплуатации; – разумная цена; –квалификационная техническая поддержка; – единая технологическая платформа; – упрощение приема и размещения товара на складе; – печать и отправка складских документов 	<ul style="list-style-type: none"> – базовая программа ориентирована в первую очередь на совместимость с 1С бухгалтерией, предприятием, управлением торговлей; – настройка, внедрение, осуществляется квалифицированными 1С программистами; – необходимость заказывать услуги 1С; – платные обновления услуг; – низкая безопасность и защищенность информации, используемой 1С 	4 300 – 4 600 руб. за рабочее место

Из таблицы 2.19 видно, что положительные стороны программы 1С: Склад преобладают над ее отрицательными сторонами, в том числе ценовая составляющая данной программы доступна большому кругу практических пользователей.

Деятельность ресторанов и кафе подвергается как высокой конкуренции, так и различным кризисам. Например, 2014–2015 годы были достаточно тяжелыми для предпринимательской деятельности, многие предприятия были закрыты, имеющие капиталы организаций в основном направлялись в торговую

деятельность. Кризисное положение влияет на деятельность ресторанов и кафе не только отрицательно, но и положительно: так рестораторы, преодолевшие кризисный период, стали обращать внимание не только на приобретение нового оборудования и помещений, но и на внедрение современных автоматизированных технологий управления, в том числе и на автоматизацию деятельности ресторанов и кафе. Внедрение современного программного обеспечения намного выгоднее, чем многие считают: сокращаются издержки, повышается качество обслуживания потребителей. Автоматизация затрагивает не только отдельные части бизнес-процессов, но и всю производственно-обслуживающую цепь. Именно благодаря автоматизированной системе управления происходит повышение согласованности между отделами, цехами, сотрудниками, клиентами, сокращается время на обработку заказа, что приводит к повышению эффективности работы всей организации.

При организации деятельности ресторанов и кафе большое внимание при выборе той или иной программной технологии уделяется: ценовой составляющей системы, дополнительному обслуживанию, удобству эксплуатации, наличию дополнительных модулей и совместимостью с имеющимся оборудованием.

Владельцам ресторанов и кафе не стоит экономить на компьютеризации и автоматизации заведений, закупая оборудование низкого качества, поскольку под влиянием большого объема информации, температурных показателей в помещении и отсутствия бесперебойной работы оборудования, могут произойти сбои в системе, и вся информация за несколько месяцев потеряется, без возможности ее восстановления.

Заниматься автоматизацией деятельности любого уровня должны только профессионалы. Они смогут подобрать не только удобную автоматизированную компьютерную систему под конкретное предприятие общественного питания, но и учтут все специфические стороны деятельности организации: сезонность продуктов с различным содержанием влаги,

географическое расположение заведения, особенности местности и предпочтений потребителей.

Проводя анализ деятельности ресторанов и кафе, стоит обратить внимание на специфические условия, обусловленные региональными особенностями. К условиям, негативно отражающимся на деятельности предприятий общественного питания, относится неблагоприятная демографическая ситуация, низкий уровень и качество жизни населения, высокий уровень безработицы [29, с. 470]. Отсутствие государственного регулирования инновационной и информационной инфраструктуры приводит к негативным последствиям в сфере услуг [13, с. 57].

Таким образом, развитие ресторанного бизнеса опирается на развитие информатизации бизнес-процессов, которые подразумевают использование информационной инфраструктуры. Для внедрения автоматизированных программ требуется их комплексный, подробный анализ, для проведения которого требуются профессиональные знания и организационные навыки в сфере программного обеспечения.

Применение автоматизированного программного обеспечения на предприятиях общественного питания, в частности в ресторанах и кафе, обеспечивает переход на новый этап в развитии общества и новому технологическому укладу, в связи с этим данная тема нуждается в более детальном рассмотрении и исследовании. Внедрение современных автоматизированных информационных программных систем требует дополнительные финансовые вложения, однако, не каждый владелец предприятия общественного питания способен вывести свой бизнес на новый уровень без дополнительных источников.

Современная структура информационных компьютерных автоматизированных технологий позволяет поднять российский бизнес и предпринимательство на новый уровень в развитии индустрии общественного питания.

2.4 Направления совершенствования процесса организации учета и анализа деятельности ресторанов и кафе на примере ООО «Рич»

Для успешного функционирования предприятий общественного питания любого типа и класса требуется рационально организованный бухгалтерский учет и контроль, обеспечивающий получение точных данных выпуска продукции и товарооборота по видам реализации в натуральном и денежном измерениях.

Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания, с одной стороны, отражает процессы производства, а с другой – процессы торговли.

Обеспечение сохранности выпускаемой продукции, запасов сырья, других материальных и денежных ресурсов является одной из задач бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Для этого в ООО «Рич» должен быть организован строгий контроль за движением сырья и продуктов в кладовых и в производстве, правильным установлением торговой наценки и продажных цен на продукцию кухни и кулинарные изделия, своевременным оприходованием выручки и сдачей ее в банк.

Организация эффективного управления в инфраструктуре бизнеса и предпринимательства немыслима без повышения качества производства и услуг [28, с. 25] в ресторанном бизнесе. Эффективность ресторации во многом зависит сейчас от внедренных в её деятельность различных информационных компьютерных программ и инновационных технологий.

Руководству ООО «Рич» не стоит экономить на компьютеризации и автоматизации заведения, закупать оборудование низкого качества, поскольку под влиянием большого объема информации, температурных показателей в помещении и отсутствия бесперебойной работы оборудования, в один

прекрасный день могут случиться сбои, и вся информация за несколько месяцев потеряется, без возможности ее восстановления.

Автоматизировать бизнес любого уровня должны только профессионалы своего дела. Они подберут не только удобную автоматизированную систему под конкретный ресторан, но и смогут учесть все нюансы бизнеса: сезонность продуктов с различным содержанием влаги, географического расположения заведения, особенности местности и предпочтений потребителей.

Исходя из особенностей учета и проведенного анализа деятельности ресторанов и кафе (на примере ООО «Рич») и данных, полученных при прохождении преддипломной практики, были сформулированы следующие рекомендации по совершенствованию учета и анализа деятельности ресторанов и кафе на примере ООО «Рич»:

1) Проверять персонал на знание состава меню и тех их наименований, под которыми они внесены в R-kipper (кассовое оборудование), данные из которого импортируются в складскую программу бухгалтерии, поскольку из-за таких ошибок происходят различные несоответствия, которые усложняют ведение бухгалтерского учета в организации.

2) Усилить контроль за ответственными лицами, имеющими доступ к материалам, предназначенным для производства готовой продукции, и товарам, которые предназначены для перепродажи и находятся в открытом доступе для этих лиц, поскольку вероятность злоупотребления служебным положением в корыстных целях с их стороны довольно высока. Сделать это можно с помощью добавления в обязанности ответственных за смену составления в начале и в конце смены инвентаризационной описи по товарам и материалам, которые будут передаваться в бухгалтерию, где сотрудник бухгалтерии проверит предоставленные данные с данными, которые находятся в складской программе организации.

3) Провести обучение персонала, в частности главного бухгалтера, касающееся программного обеспечения деятельности ресторана, поскольку в связи с установкой обновленных версий программ, действующих в

организации, имеется недостаток профессиональных навыков в сфере ведения учета с использованием компьютерных технологий, касающихся программного обеспечения, связанных с использованием данных программ.

4) Сократить время работы ресторана, поскольку он востребован в основном в обеденные и вечерние часы. Это позволит сократить прямые расходы (в частности на оплату труда) и уменьшить величину косвенных расходов (в частности затраты на электроэнергию).

5) При прохождении преддипломной практики была изучена учетная политика организации (Приложение Д). Рекомендации по ее изменению следующие:

- Так как ООО «Рич» ведет учет по упрощенной системе налогообложения, то можно применить сокращенный план счетов.

- Можно не создавать резервы предстоящих расходов (на гарантийный ремонт, отпуск и т.д.)

- Проценты по кредитам и займам можно списывать единовременно, отразив их в прочих расходах (п. 1 ПБУ 15/2008).

- Учитывать сырье и материалы можно по цене поставщика. Транспортные расходы, плату посредникам и прочие расходы в стоимость можно не включать.

- Материально-производственные запасы можно списывать единовременно (п.13.2 ПБУ 5/01).

- Организация может не создавать резерв под снижение стоимости материально-производственных запасов (п. 25 ПБУ 5/01).

- Стоимость основных средств можно формировать по цене поставщика, с учетом затрат на монтаж.

- Амортизацию по основным средствам можно начислять раз в год – 31 декабря. По производственному и хозяйственному инвентарю амортизацию можно списать единовременно (п.19 ПБУ 6/01).

- Нематериальные активы можно списывать единовременно, без амортизации (п. 3,1 ПБУ 14/2007, п. 14 ПБУ 17/02).

Заключение

Для правильного руководства деятельностью ресторана или кафе необходимо располагать полной, точной, объективной, своевременной и достаточно детальной экономической информацией. Это достигается ведением учета и проведение анализа деятельности.

В основе хозяйственной деятельности предприятия общественного питания лежат процессы приобретения, хранения и реализации товаров, а также изготовления собственной продукции. Поэтому основными целями бухгалтерского учета являются:

- контроль за сохранностью товаров;
- своевременное представление руководству предприятия информации о товарообороте и валовом доходе;
- о состоянии товарных запасов и эффективности их использования.

Проведенный анализ деятельности позволяет сделать следующие выводы:

1) ООО «Рич» - развивающаяся организация: происходит рост валюты, приобретаются основные средства, но без привлечения долгосрочных обязательств.

2) Происходит рост внеоборотных активов, что может свидетельствовать о расширении деятельности и росте экономического потенциала организации. При этом увеличились оборотные активы. Произошел рост оборотных средств в запасах, что может снизить ликвидность баланса и повлиять на платежеспособность организации.

3) Объем и структура собственного капитала позволяет развиваться без внешних источников, так как организация обходится без долгосрочных кредитов и займов.

4) Организация обладает высокой платежеспособностью. Оборотные активы (денежные средства, задолженность контрагентов, запасы), которые

могут быть обращены в деньги, значительно больше обязательств на ближайший год.

5) Организация обладает высокой финансовой устойчивостью.

6) Коэффициент наличия собственных средств показал высокую финансовую устойчивость и то, что доля собственных средств в источниках финансирования составляет 67,4%, остальное – заемные средства. Высокая доля собственных средств является признаком хорошей финансовой устойчивости и позволяет привлекать заемные средства.

7) Рентабельность организации в 2016г. была ниже чем в 2015г. и составила 23,95%. Значение данного показателя считается высоким.

8) Рентабельность продаж превышает среднюю рентабельность продаж по отрасли, что свидетельствует о конкурентоспособности и успешности на рынке.

9) Индекс Альтмана Z равен 12. Это означает, что организация имеет устойчивой финансовое состояние, вероятность банкротства низка.

10) Показатель кредитоспособности S показал, что кредитование ООО «Рич» требует взвешенного подхода. Окончательное решение об отнесении заемщика к определенному классу кредитоспособности, а также о выдаче кредита принимается банком.

Исходя из особенностей учета и проведенного анализа деятельности ресторанов и кафе (на примере ООО «Рич») и данных, полученных при прохождении преддипломной практики, были сформулированы следующие рекомендации по совершенствованию учета и анализа деятельности ресторанов и кафе на примере ООО «Рич»:

1) Проверять персонал на знание состава меню и тех их наименований, под которыми они внесены в R-kipper (кассовое оборудование), данные из которого импортируются в складскую программу бухгалтерии, поскольку из-за таких ошибок происходят различные несоответствия, которые усложняют ведение бухгалтерского учета в организации.

2) Усилить контроль за ответственными лицами, имеющими доступ к материалам, предназначенным для производства готовой продукции, и товарам, которые предназначены для перепродажи и находятся в открытом доступе для этих лиц, поскольку вероятность злоупотребления служебным положением в корыстных целях с их стороны довольно высока. Сделать это можно с помощью добавления в обязанности ответственных за смену составления в начале и в конце смены инвентаризационной описи по товарам и материалам, которые будут передаваться в бухгалтерию, где сотрудник бухгалтерии проверит предоставленные данные с данными, которые находятся в складской программе организации.

3) Провести обучение персонала, в частности главного бухгалтера, касающееся программного обеспечения деятельности ресторана, поскольку в связи с установкой обновленных версий программ, действующих в организации, имеется недостаток профессиональных навыков в сфере ведения учета с использованием компьютерных технологий, касающихся программного обеспечения, связанных с использованием данных программ.

4) Сократить время работы ресторана, поскольку он востребован в основном в обеденные и вечерние часы. Это позволит сократить прямые расходы (в частности на оплату труда) и уменьшить величину косвенных расходов (в частности затраты на электроэнергию).

Список использованных источников

1. Федеральный закон от 06.12.2011 № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» // «Собрание законодательства РФ». 12.12.2011. № 50, ст. 7344.
2. Приказ Минфина РФ от 02.07.2010 № 66н «О формах бухгалтерской отчетности организаций» (ред. от 06.04.2015) // Инф. система «Консультант Плюс» – 2015 – 20 окт.
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс] URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/(дата обращения: 11.05.17).
4. Агеева О.А., Шахматова Л.С. Бухгалтерский учет и анализ: учебник для бакалавров. М.: Издательство Юрайт, 2014. 365 с.
5. Автоматизированные информационные технологии в экономике: Учебник / Под ред. проф. Г. А. Титоренко. М. : ЮНИТИ, 2010. 399 с.
6. Астахов В.П. Бухгалтерский (финансовый) учет: учебник для бакалавров. 11-е изд., перераб и доп. М.: Издательство Юрайт, 2014. 332 с.
7. Архипенков С., Голубев Д., Максименков О. Хранилища данных: от концепции до внедрения. М. : ДИАЛОГ-МИФИ, 2009. 476 с.
8. Богачева Т. Н. 1С: Предприятие 8. Управление торговлей в вопросах и ответах. Спб. : «1С» 2010. 270 с.
9. Бухгалтерский учет и отчетность (для бакалавров и магистров): учебное пособие / под ред. Ендовицкого Д.А. 7-е изд., перераб. и доп. М.: КноРус, 2015. 354 с.
10. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с.
11. Венделева М. А. Вертакова Ю. В. Информационные технологии в управлении : учеб. пособие для бакалавров. М. : Юрайт, 2013. 462 с.

12. Годин В. В., Корнеев И. К. Управление информационными ресурсами. М. : ИНФРА-М. 2010. 198 с.
13. Горбунова Ю. И., Горбунова О. Н. Информационная инфраструктура : современная сущность, подотрасли ее составляющие // Журнал «Социально-экономические явления и процессы». 2014. № 2 (9). С. 67.
14. Дворецкая Ю. А. Практика организации бухгалтерского учета: актуальные вопросы и современные тенденции // Вестник Брянского государственного университета. 2013. №3. С. 177–181.
15. Дедова О.В. Принципы формирования и учета финансовых результатов // Вестник Брянского государственного университета. 2010. №3. С. 97–102.
16. Ермакова Л. В. Проблемы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции в системе управленческого учета // Интеграл. 2011. №1. С. 78–79.
17. Зверева Т. А., Михайлов А. Г., Кириленко А. О. 1С: Предприятие 8.1. Руководство по установке и запуску. М. : Фирма «1С», 2011. 96 с.
18. Ильина О. П. Информационные технологии бухгалтерского учёта. СПб. : Питер, 2015. 267 с.
19. Информационные технологии управления : учеб. пособие для вузов / под ред. проф. Г. А. Титоренко. 2-е изд., доп. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. 439 с.
20. Ковалева Н. Н. Признание дохода по российским и международным стандартам учета // Вестник Брянского государственного университета. 2010. №3. С. 202–204.
21. Кузнецова О. Н. Организация управленческого учета на малых предприятиях // Молодой ученый. 2015. №3 (83). С. 433–436.
22. Лысенко С. Легко искать. Удобно работать //Журнал «Бухгалтер и компьютер», Москва. Январь. 2013. С. 98
23. Марусин В. В. Информатика систем управления : метод. пособие. Н-сиб., НГУ. 2010. 210 с.

24. Преобразование учетно–финансовой системы предприятий в условиях экономического кризиса / межрегиональный сборник научных трудов / М–во образования и науки Российской Федерации, Брянский гос. ун-т им. акад. И. Г. Петровского, Социально-экономический ин-т; [ред. совет: А. Э. Мельгуй и др.]. Брянск, 2010. 155 с.
25. Радченко М. Г. 1С: Предприятие 8.2 .Коротко о главном. Спб. : «1С Пабблишинг» 2012. 270 с.
26. Рязанцева Н. А., Рязанцев Д. Н. 1С: Предприятие. Комплексная конфигурация. Секреты работы. СПб. : БХВ-Питербург, 2014. 624 с.
27. Сапожникова Н.Г. Бухгалтерский учет (для бакалавров): учебное пособие. 7-е изд., перераб. и доп. М.: КноРус, 2014. 305 с.
28. Смагина И. Н., Смагин Д. А. Организация коммерческой деятельности в общественном питании: учеб. пособие. М. : ЭКСМО, 2014. 336 с.
29. Управление качеством : учебник для бакалавров / А. Г. Зекунов [и др.] (серия: Бакалавр. Углубленный курс). М. : Издательство Юрайт. 2015. 475 с.
30. Хорошилов А. В., Селетков С. Н., Днепровская Н. В. Управление информационными ресурсами. М. : Финансы и статистика, 2014. 272 с.
31. Чувикова В.В. Бухгалтерский учет и анализ: учебник для бакалавров. М., 2015. 524 с.
32. Апрель Софт. Больше чем автоматизация [Электронный ресурс] URL: <http://www.aprsoft.ru/1cv8/>(дата обращения: 26.05.17).
33. Корпорация «Галактика» [Электронный ресурс] URL: www.galaktika.ru/(дата обращения: 25.05.17).
34. Корпорация Парус. Инновационные технологии управления [Электронный ресурс] URL: <http://www.parus.ua/>(дата обращения: 26.05.17).
35. Первый БИТ. IT-решения для учета и управления [Электронный ресурс] URL: <http://nizhniy.1cbit.ru/company/about/>(дата обращения: 25.05.17)

Приложения