

7.11. СОВРЕМЕННЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ФОРМИРОВАНИЮ ОБЩЕГО ПЛАНА, ПРОГРАММ И НАПРАВЛЕНИЙ ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВОВ

Некруткина И.А., аспирант, преподаватель, ассистент, кафедра экономики, бухгалтерского учета и аудита

Волгоградский кооперативный институт (филиал), Российский университет кооперации, г. Волгоград

[Перейти на ГЛАВНОЕ МЕНЮ](#)

В статье представлена методика формирования общего плана и программ направлений внутрихозяйственного подхода, классификация возможных видов организации потребительских кооперативов сферы общественного питания, структура построения общего плана и программ внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов в сфере общественного питания. Рассмотрены функции отрасли общественного питания, социально-экономическая направленность классификации показателей внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания. Исследования автора позволили построить процессный подход формирования классификации показателей оценки социально-экономических факторов развития потребительских кооперативов сферы общественного питания.

Исследования показывают, что организации общественного питания предлагают достаточный перечень услуг населению. Однако существенно сокращено количество организаций потребительской кооперации в сфере общественного питания. В зависимости от поставленных целей и задач, используемых организационных технологий, организации потребительской кооперации в сфере общественного питания могут представлять весь спектр услуг, предлагаемых на мировом рынке. Следовательно, организационно-методические подходы к формированию общего плана, программ и направлений внутрихозяйственного контроля в сфере общественного питания для потребительских кооперативов предполагают анализ и оценку социально-экономических факторов их развития.

Совокупность сценарных параметров внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания предполагает построение точечных критериев о положении объектов исследования для выбора наиболее возможно правильных в определенный момент времени действий.

Эффективность применения информационного сопровождения внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания определяется соблюдением нормативно-правовой ба-

зы в процессно-ориентированных подходах сферы общепита. Методика формирования общего плана и программ направлений внутрихозяйственного контроля в сфере общественного питания для потребительских кооперативов представлена в табл. 1.

Эффективность внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания определяется качеством построения исследования, оформлением рабочих документов, регламентирующих технологию плана и программ.

В настоящее время отрасль общественного питания является одной из наиболее динамично развивающихся отраслей экономики страны, которая имеет высокие показатели оборачиваемости капитала, обеспечивает короткий период окупаемости вложений и делает отрасль интересной для инвестиций со стороны иностранных инвесторов. В результате отрасль общественного питания является одной из лидирующих отраслей экономики по привлечению инвестиций. Рынок услуг в сфере общественного питания является привлекательным для инвесторов, поскольку население позитивно воспринимает все новинки и стремится к организации культурного досуга.

Общественное питание является важным структурным элементом социальной инфраструктуры, занимает лидирующее место в инфраструктуре потребительского рынка страны, создает комплекс условий для развития экономики и обеспечения нормальной жизнедеятельности человека.

В настоящее время наметилась устойчивая тенденция развития малых экономических субъектов общественного питания. Растет число новых предприятий, увеличивается их товароборот, следовательно, происходит внедрение новых технологий производства и сервиса.

Развитие организаций общественного питания является одной из важнейших социальных задач, с решением которой связано удовлетворение жизненных потребностей населения.

Основной функцией осуществления фактов хозяйственной жизни потребительских кооперативов в сфере общественного питания является производство собственной кулинарной продукции с последующей ее реализацией и организацией ее потребления. Предлагаются следующие виды услуг:

- организация питания;
- изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- организация потребления и обслуживания;
- реализация кулинарной продукции;
- организация досуга как сопутствующая услуга.

Сфера общественного питания потребительских кооперативов включает многогранные организационные формы массового питания (детские дома, дошкольные учреждения, больницы, экономические субъекты общественного питания различных форм собственности и др.).

Также из представленного исследования видно, что число субъектов сферы общественного питания существенно увеличивается, заметно расширяется диапазон видов деятельности, так как общественное питание – перспективное направление развития пищевой отрасли. Данная сфера деятельности позволяет до-

машным хозяйствам сократить затраты времени и дополнительных усилий на приготовление пищи, обеспечить население сбалансированным питанием, сэкономить материальные и трудовые ресурсы общества, повысить уровень здорового питания для сохранения здоровья, повышения работоспособности.

Таблица 1

МЕТОДИКА ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩЕГО ПЛАНА И ПРОГРАММ НАПРАВЛЕНИЯ ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Этапы	Процедуры
Предварительный	Входящее информационное сопровождение
Этап 1 – формирование норм и регламентов методики контроля	1.1. Формирование алгоритма контроля, учитывающего специфику кооперативов сферы общественного питания. 1.2. Определение специфики реестра нормативных законодательных и частных регламентов контроля.
Этап 2 – процесс общего планирования и программирования контроля	2.1. Разработка планов, сегментирование программ контроля. 2.2. Расчет влияния уровня существенных искажений контроля. 2.3. Расчет возможного риска контроля
Этап 3 – формирование показателей и параметров контроля	3.1. Формирование совокупности качественных и количественных показателей контроля. 3.2. Измерения отслеживания состояния показателей контроля. 3.3. Построение точечных критериев оценки результатов сравнения контроля. 3.4. Построение сценариев контроля
Этап 4 – применение инструментария методических и технических средств контроля	4.1. Выбор процедур и методических приемов, разработка форм рабочих документов. 4.2. Построение оценки показателей результатов контроля. 4.3. Определение параметров индикативных данных социально-экономических факторов развития потребительских кооперативов сферы общественного питания
Этап 5 – построение порядка оформления результатов и механизма обратной координационной связи	5.1. Разработка итоговых отчетов контроля. 5.2. Построение графиков выполнения программы контроля. 5.3. Формирование отчетов и графиков координирующих мер контроля
Финальный этап	Формирование результативного исходящего информационного сопровождения контроля

Отрасль общественного питания сочетает в себе три функции:

- производство готовой пищи;
- реализация продукции собственного и несобственного производства в сфере общественного питания;

- организация услуг потребления собственного и несобственного производства.

Основной функцией является производственная деятельность общественного питания, где расход на труд составляет более 70% от общих расходов труда в отрасли. В процессе производства в потребительских кооперативах сферы общественного питания производятся новые продукты. Продукция, изготовленная в сфере общественного питания, поступает на реализацию с иными новыми свойствами, а также с дополнительной добавочной стоимостью для потребителей. В сфере общественного питания реализуется продукция населению в обмен на их денежные доходы.

Задачами потребительских кооперативов сферы общественного питания являются:

- удовлетворение запросов населения;
- повышение качества выпускаемой продукции;
- улучшение культуры обслуживания.

Потребительские кооперативы сферы общественного питания представлены следующими разновидностями:

- корпоративное питание потребительских кооперативов;
- гастрономические рестораны потребительских кооперативов;
- социальное питание потребительских кооперативов;
- быстрое обслуживание потребительских кооперативов сферы общественного питания.

Организации общественного питания потребительских кооперативов характеризуются особенностями обслуживания клиентов, ассортиментом реализуемых кулинарных изделий, технической оснащённостью, потребительскими свойствами, качеством предоставляемых потребителям услуг.

С учетом норм стандарта ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий» проведена классификационная группировка типов предприятий потребительских кооперативов сферы общественного питания (табл. 2).

Потребительские кооперативы общественного питания целесообразно отнести к сфере производства и услуг. Миссия потребительских кооперативов сферы общественного питания – это обеспечение организованного потребления приготовленной пищи и предоставление населению различных форм услуг. Сегодня основная часть населения Российской Федерации стремится к сбалансированному и здоровому питанию, что требует следующего:

- использование свежих и натуральных продуктов;
- отказа от некачественных и вредных добавок;
- внедрение совершенствованных и новых технологий;
- доступность информации о составе приготавливаемого продукта.

Исследования автора показывают, что сфера общественного питания обеспечивает потребности населения в готовой пище, приготовленной не в домашних условиях, на базе совершенствования научно-технического технологического процесса производства, реализации и организации потребления продукции.

Методика внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания результатов труда работников общественного питания направлена не только на производство продукции как

совокупного общественного продукта но также на увеличение национального дохода страны.

Таблица 2

**КЛАССИФИКАЦИЯ ВОЗМОЖНЫХ ВИДОВ ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВОВ
СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ¹**

По уровню обслуживания и номенклатуре	По представляемому ассортименту	По месту организации	По интересам	По методам и формам обслуживания	По назначению и составу помещений
Рестораны молекулярной кухни					
Рестораны класса «люкс»; ресторан класса «высший»; ресторан Класса «первый»	Специализированные рестораны молекулярной кухни	В жилых зданиях; в общественных зданиях; в коммерческих зданиях; в развлекательных объектах; в спортивных объектах; в зонах отдыха; на транспорте	Клубный; спорт-ресторан; ресторан – ночной клуб; ресторан-салон	Обслуживание официантами; по системе «шведский стол»; выездное	Стационарные; передвижные
Рестораны					
Ресторан класса «люкс»; ресторан класса «высший»; ресторан класса «первый»	Неспециализированные; специализированные: рыбный, пивной, национальной кухни; кухни зарубежных стран	В жилых зданиях; в общественных зданиях; в коммерческих зданиях; в развлекательных объектах; в спортивных объектах; в зонах отдыха; на транспорте	Клубный ресторан; Спорт-ресторан; ресторан – ночной клуб; ресторан-салон	Обслуживание официантами; по системе «шведский стол»; выездное	Стационарные; передвижные
Бары					
Бар класса «люкс»; бар класса «высший»; бар класса «первый»	Винный; пивной (паб); кофейный; десертный; молочный; коктейль-бар; гриль-бар; суши-бар	В жилых зданиях; в общественных зданиях; в коммерческих зданиях; в развлекательных объектах; в спортивных объектах; в зонах отдыха; на транспорте	Клубный бар; спорт-бар; ночной бар; спа-бар	Видео-бар; варьете-бар; диско-бар; кино-бар; танцевальный бар; лобби-бар; бар «ночной клуб»; сэндвич-бар; экспресс-бар и др.	Стационарные
Кафе					
Уровень обслуживания на классы не подразделяется	Неспециализированные кафе; специализированные кафе: кафе-мороженое; кафе-кондитерская; кафе-молочная и др.	В жилых зданиях; в общественных зданиях; в коммерческих зданиях; в развлекательных объектах; в спортивных объектах; в зонах отдыха; на транспорте	Молодежное; студенческое; детское; офисное; кафе-клуб; интернет-кафе; кафе-кабачок; арт-кафе и т.д.	Официантами; самообслуживание; по системе «шведский стол»	Стационарные; передвижные
Столовые					
Уровень обслуживания на классы не подразделяется	Общего типа: полный ассортимент; вегетарианская; диетическая; пищеблоки санаториев, профилакториев: здоровая пища	В жилых зданиях; в общественных зданиях; в коммерческих зданиях; в развлекательных объектах; в спортивных объектах; в зонах отдыха; на транспорте	Школьная; студенческая; офисная и др.	Самообслуживание	Стационарные; передвижные
Закусочные					
На классы не подразделяются	Общего типа и специализированные	Общедоступная	–	Самообслуживание	Стационарные; передвижные
Буфеты					
Уровень обслуживания на классы не подразделяется	Полуфабрикаты высокой степени готовности; сладкие блюда простого изготовления; мучная выпечка: кулинарные, булочные и кондитерские изделия; покупные товары	В жилых зданиях; в общественных зданиях; в коммерческих зданиях; в развлекательных объектах; в спортивных объектах; в зонах отдыха; на транспорте	Студенческий	Самообслуживание	Стационарные; передвижные
Кафетерии					
Уровень обслуживания на классы не подразделяется	Горячие блюда не простого приготовления; покупные товары	В жилых зданиях; в общественных зданиях; в коммерческих зданиях; в развлекательных объектах; в спортивных объектах; в зонах отдыха; на транспорте	–	Самообслуживание	Стационарные

¹ Разработано автором на основ ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий».

По уровню обслуживания и номенклатуре	По представляемому ассортименту	По месту организации	По интересам	По методам и формам обслуживания	По назначению и составу помещений
		нах отдыха; на транспорте			
Кофейни					
Уровень обслуживания на классы не подразделяется	Кофе; напитки на основе кофе; Легкие закуски	В жилых зданиях; в общественных зданиях; в коммерческих зданиях; в развлекательных объектах; в спортивных объектах	-	Официантами	Стационарные; передвижные
Магазины кулинарии					
Уровень обслуживания на классы не подразделяется	Собственные кулинарные изделия; полуфабрикаты; мучные булочные и кондитерские изделия; покупные продовольственные товары	В жилых зданиях; в общественных зданиях; в коммерческих зданиях; в развлекательных объектах; в спортивных объектах; в зонах отдыха; на транспорте	-	Самообслуживание	Стационарные
Предприятия					
Уровень обслуживания на классы не подразделяется	Неспециализированные; специализированные (гамбургерные, пиццерии, пельменные, блинные, шашлычные и др.)	В жилых зданиях; в общественных зданиях; в коммерческих зданиях; в развлекательных объектах; в спортивных объектах; в зонах отдыха; на транспорте	-	Самообслуживание	Стационарные; передвижные

Выделенные направления динамического темпа роста, развития, расширения предоставляемых услуг в методике внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания определяют особенности его учетно-аналитической специфики [9, 12, 13].

Дальнейшее исследование и выявление особенностей методического обеспечения формирования внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания определяет направления в области постановки, разработке и реализации следующих мероприятий:

- составление реестра нормативных правовых актов и учетно-аналитических материалов для формирования и централизованного осуществления методики внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания, что позволит организовать эффективное информационное взаимодействие центров ответственности исследуемых субъектов;
- проектирование внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания как функционально взаимосвязанной структуры элементов, что обеспечит действенность ее работы (субъект, объект, предмет, инструментарий, поле внутрихозяйственного контроля);
- раскрытие сегментов учетно-аналитического обеспечения методики внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания (анализ, учет, бюджетирование в информационной системе внутрихозяйственного контроля);
- создание единой полной информационной базы регламентированного внутреннего и внешнего доступа к данным финансовых результатов управления потребительских кооперативов сферы общественного питания, формируемой на базе сведений системы внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания;
- обеспечение развития функциональности внутрихозяйственного контроля для анализа и синтеза эффективности управления ресурсами и обязательствами потребительских кооперативов сферы общественного питания;

- обеспечение условий роста уровня доходов и снижение уровня расходов по центрам ответственности;
- анализ качества ведения финансового, налогового, управленческого и кадрового учета;
- идентификация рисков в сфере общественного питания.

Следовательно, в логическом построении общего плана и программ внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов в сфере общественного питания выделяются следующие направления для потребительских кооперативов:

- аналитическое обеспечение общего плана и программ внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов в сфере общественного питания (анализ показателей деятельности);
- учетно-синтетическое обеспечение общего плана и программ внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов в сфере общественного питания (учетные данные);
- бюджетно-методическое обеспечение общего плана и программ внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов в сфере общественного питания.

Именно специфические особенности бизнес-процессов потребительских кооперативов в сфере общественного питания определяют форму методического обеспечения формирования внутрихозяйственного контроля, направленного на своевременное выявление отклонений и искажений фактов хозяйственной жизни.

Для объективности внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания разрабатываются и применяются следующие параметры оценки.

Среди них выделяются количественные показатели:

- уровень выполнения утвержденного плана внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания;
- количество осуществляемых процедур и выявленных отклонений;
- доля установленных отклонений;
- количество разработанных и освоенных рекомендаций в механизме обратной связи;

- суммой показателей предотвращенных нарушений, а также штрафных санкций и т.д.
- Качественные показатели:
- наличие и качество рабочей документации внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания;
- уровень профессионализма специалистов;
- соответствие процедурам, регламентирующим нормы внутрихозяйственного контроля;
- своевременность мер устранения отклонений;
- достоверность и полнота оценок по результатам внутрихозяйственного контроля;
- уместность, и целесообразность рекомендаций для управленческих решений;
- анализ и синтез оправданности гипотетического результата внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания.

Формирование показателей и индикативных параметров внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания целесообразно осуществлять с позиции четкой характеристики, применяемых категорий [8,9,10].

Характеристика показателей внутрихозяйственного контроля потребительских кооперативов сферы общественного питания можно разделить на общие показатели услуги (социально-экономические), экономические и социальные (табл. 3) [3, 6, 10, 13].

Социально-экономические характеристики услуги потребительских кооперативов сферы общественного питания показывают на необходимость достижения цели – своевременное подтверждение удовлетворение потребностей и доступности населения.

Таблица 3

**СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ
НАПРАВЛЕННОСТЬ КЛАССИФИКАЦИИ
ПОКАЗАТЕЛЕЙ ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ
КООПЕРАТИВОВ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Показатели	Характеристика
Общие показатели (социально-экономические) услуги общественного питания	Неосязаемость услуги сферы общественного питания; неразрывность создания и потребления услуги; неопределенность, изменчивость качества услуги; неспособность услуг сферы общественного питания к сохранению содержания, накоплению
Экономическая сущность услуги общественного питания	Себестоимость; рентабельность; методика ценообразования; цена услуги; экономическая эффективность
Социальная сущность услуги общественного питания	Своевременность получения услуги; доступность услуги; обеспеченность населения; достаточность услуг; социальная эффективность

Именно существование множества понятий к определению «услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания» с различных позиций образуют специфичную систему критериев, характеризующую область применения.

Управление качеством услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания осуществляется в следующих направлениях:

- установление показателей качественной услуги;
- установление критериев качества услуги;
- формирование мер по достижению качества услуги;

- анализ результатов качества услуги;
- формирование координирующих мер по совершенствованию качества услуги.
- При оценке качества услуги потребительских кооперативов сферы общественного питания определяются:
- доступность услуги для населения;
- квалификационный уровень персонала, представляющего услуги;
- уровень специализации субъекта услуги;
- научно-технологическое обеспечение услуги;
- материально-технический уровень обеспечения услуги;
- объективные результаты услуги, длительность изготовления блюда;
- социальная и экономическая эффективность услуги – сокращение расходов на изготовление блюда, повышение производительности труда и т.п.;
- субъективные результаты услуги – удовлетворенность клиентов (в том числе отношением персонала).

Таблица 4

**ПРОЦЕССНЫЙ ПОДХОД ФОРМИРОВАНИЯ
КЛАССИФИКАЦИИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ
ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВОВ СФЕРЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Показатели	Процессная характеристика
Ресурсопотребление для создания услуг	Внутрихозяйственный контроль наличия современного оборудования, контроль его использования
	Анализ численности трудовых и объем материальных ресурсов в соотношении с численностью обслуживаемых контингентов
	Анализ пропорции использования ресурсов различных видов
	Внутрихозяйственный контроль качества отдельных видов ресурсов
	Показатели вариации обеспеченности ресурсами
	Коэффициенты полезного использования ресурсов и величины потерь
Процесс формирования и представления услуги	Оценка объема услуги в соотношении с объемом использованных ресурсов (экономическая эффективность)
	Оценка объема услуг в соотношении с численностью обслуживаемых клиентов
	Оценка качественных характеристик отдельных видов услуг
	Анализ удельного веса услуги
	Расчет и анализ показателей вариации потребления услуг в общественном питании
	Анализ фактического объема услуг в общепите в соотношении с потенциальным
	Анализ показателей объема услуг в общепите в соотношении с объемом выполненных работ
Оценка эффективности услуги	Социально-экономический эффект
	Экономический эффект
	Социальный эффект
	Эффект общественного питания – выявленные отклонения от качества услуг

Исследования автора позволили построить процессный подход формирования классификации показателей оценки социально-экономических факторов развития потребительских кооперативов сферы общественного питания (табл. 4) [10,12,13]. Процессный подход состоит из трех видов показателей, которые, по мнению автора, позволя-

ют характеризовать поэтапный ход процесса оказания услуги потребительских кооперативов в сфере общественного питания. Постановка задач в потребительских кооперативах сферы общественного питания является одним из факторов, которые способствуют появлению различных направлений понятия услуг общепита.

Первое – анализ ресурсопотребления. Оно в потребительских кооперативах сферы общественного питания для создания услуги общественного питания включает следующие показатели:

- внутрихозяйственный контроль наличия современного оборудования;
- эффективность его использования;
- анализ численности трудовых и объем материальных ресурсов потребительских кооперативов сферы общественного питания в соотношении с численностью обслуживаемых клиентов;
- анализ пропорции использования ресурсов потребительских кооперативов сферы общественного питания различных видов;
- внутрихозяйственный контроль качества отдельных видов ресурсов;
- показатели вариации обеспеченности ресурсами потребительских кооперативов сферы общественного питания;
- коэффициенты полезного использования ресурсов в потребительских кооперативах сферы общественного питания и величины потерь [6, 12, 13].

Второе – анализ процесса формирования и представления услуги. Процесс формирования и представления услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания включает следующие показатели:

- внутрихозяйственный контроль объема услуг в соотношении с объемом используемых ресурсов (экономический эффект);
- внутрихозяйственный контроль объема услуг в соотношении с численностью обслуживаемых контингентов потребительскими кооперативами сферы общественного питания;
- внутрихозяйственный контроль потребительских кооперативов сферы общественного питания качественных характеристик отдельных видов услуг;
- анализ удельного веса услуги различных видов;
- внутрихозяйственный контроль показателей сроков оказания услуги потребительских кооперативов сферы общественного питания;
- расчет и анализ показателей вариации потребления услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания;
- анализ фактического объема услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания в соотношении с потенциальным;
- анализ показателей объема услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания в соотношении с объемом выполненных работ.

Третье – оценка эффективности услуги. Внутрихозяйственный контроль эффективности услуги потребительских кооперативов сферы общественного питания включает следующие показатели:

- социально-экономический эффект потребительских кооперативов сферы общественного питания;
- экономический эффект потребительских кооперативов сферы общественного питания;
- социальный эффект потребительских кооперативов сферы общественного питания;

- эффект общественного питания – выявленные отклонения от качества услуг общественного питания.

Литература

1. Отчет о движении денежных средств [Электронный ресурс] : положение по бухгалтерскому учету ПБУ 23/2011 : утв. приказом М-ва финансов РФ от 2 февр. 2011 г. №11н. Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».
2. Отчет о движении денежных средств [Электронный ресурс] : междунар. стандарт финансовой отчетности IAS 7 : утв. приказом М-ва финансов РФ от 25 нояб. 2011 г. №160. Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».
3. Варпаева И.А. Отчетная информация об инвестиционной деятельности экономического субъекта [Электронный ресурс] / И.А. Варпаева // Международный бухгалтерский учет. – 2013. – №20. – С. 22-34. Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».
4. Кабашкин В.А. Совершенствование управления механизмами контроля и аудита на современном посткризисном этапе развития экономики [Текст] / В.А. Кабашкин, В.А. Мышов // Международный бухгалтерский учет. – 2011. – №4. – С. 35-44.
5. Морозова Т.Ю. Теория и практика антикризисного регулирования: уроки кризиса [Текст] / Т.Ю. Морозова // Управление в кредитной организации. – 2010. – №5. – С. 26-33.
6. Ряхимов Ю. Нормативная база в здравоохранении: как определить трудоемкость и рассчитать трудозатраты [Электронный ресурс] / Ю. Ряхимов // Кадровик. Трудовое право для кадровика. – 2008. – №7. Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».
7. Хасбулатов Р.И. Международные экономические отношения: учебник для бакалавров [Текст] / Р.И. Хасбулатов. – М. : Юрайт, 2012. – 910 с. – С. 425-428. (Бакалавр. Углубленный курс).

Ключевые слова

Организация общественного питания; потребительская кооперация; внутрихозяйственный контроль; организационно-методический подход; социально-экономическая направленность; процессный подход классификация возможных видов организации потребительских кооперативов; структура построения общего плана и программ.

Некруткина Ирина Анатольевна

РЕЦЕНЗИЯ

В настоящее время сфера общественного питания является одной из перспективных отраслей Российской Федерации. Сфера общественного питания занимает лидирующие места в инфраструктуре потребительского рынка, она выступает одной из главных составляющих существования человека и создает благоприятные условия для развития экономики.

Автор совершенно справедливо приводит в статье методику формирования общего плана и программ направлений внутрихозяйственного контроля в сфере общественного питания для потребительских кооперативов. Он проводит исследования, позволяющие построить процессный подход формирования классификации показателей оценки социально-экономических факторов развития потребительских кооперативов. Также рассмотрена классификация возможных видов организации потребительских кооперативов сферы общественного питания, структура построения общего плана.

В статье представлен как табличный, так и графический материал, что положительно влияет на наглядность проведенного исследования.

Вышеизложенное дает основание считать, что актуальность рассматриваемой темы, ее практическая значимость, а также новизна материала определяют научную и практическую ценность представленной статьи.

Шохнех А.В., д.э.н., профессор кафедры экономики, бухгалтерского учета и аудита Волгоградского кооперативного инсти-

тута (филиал) РФ «Российский университет кооперации», г. Волгоград.

[Перейти на ГЛАВНОЕ МЕНЮ](#)