

8.14. МЕХАНИЗМ ФОРМИРОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННОГО УЧЕТНО-АНАЛИТИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В СФЕРЕ ОБЩЕ- СТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПОТРЕ- БИТЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВОВ

Глинская О.С., д.э.н., профессор,
кафедра Экономики, бухгалтерского учета
и аудита;

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

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

Перейти на ГЛАВНОЕ МЕНЮ

В статье представлен механизм формирования информационно-учетно-аналитического обеспечения внутрихозяйственного контроля в сфере общественного питания потребительских кооперативов. Исследования авторов позволили определить значение учетно-аналитического, учетно-методического обеспечения внутрихозяйственного контроля, а также коэффициента использования рабочего времени персонала потребительских кооперативов сферы общественного питания.

Существенным условием эффективности внутрихозяйственного контроля услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания является применение документации, отражающей структурный регламент, технологию и методику. В соответствии с особенностями представляемых услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания в процессно-ориентированном производстве разрабатывается состав показателей по бизнес-процессам, subprocessам и видам работ, что позволит оценить процесс решения тактических и стратегических задач.

Для объективности результатов внутрихозяйственного контроля необходимо разработать критерии оценки, которые могут выражаться в количественных и качественных показателях.

Количественные показатели могут классифицироваться таким образом:

- показатели продуктивности – выполнение утвержденного плана контроля, количество проверок на одного контролера, количество выявленных нарушений и т.д.;
- показатели эффективности – доля выявленных ошибок, доля выполненных рекомендаций; экономический эффект и т.д.;
- показатели экономичности – снижение расходов на управление; глубина переработки сырья; проведение контроля.
- Качественные показатели характеризуют:
- достаточное наличие и качество рабочей документации;
- соответствующий уровень квалификации сотрудников и контролеров;

- соответствие профессиональных и контрольных услуг, работ регламентирующим документам;
- своевременную, быструю и качественную работу по устранению искажений работы;
- обоснованность выводов по результатам внутрихозяйственного контроля;
- правильность и целесообразность рекомендаций для принятия управленческих решений;
- достижение поставленных целей потребительских кооперативов сферы общественного питания;
- обоснованность результатов и миссии внутрихозяйственного контроля услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания.

Определение суммового эффекта от выполнения внутрихозяйственного контроля услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания мероприятий подтверждается предотвращением или снижением рисков фактов хозяйственной жизни.

Целесообразность внутрихозяйственного контроля услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания определяется скоростью и своевременностью проведения экспертных оценок колебаний спроса на услуги в тенденциях развития макроэкономики. Экономические колебания спроса и предложения услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания на макроуровне определяют следствие различных воздействий на внутреннюю среду, что требует проведение надлежащей идентификации и измерения рисков.

Учетно-аналитическое обеспечение внутрихозяйственного контроля услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания является существенным в контрольной системе. Существуют утверждения, что универсальные антикризисные меры – это адекватное методическое обеспечение внутрихозяйственного контроля услуг [5].

Исследования авторов показывают, что учетно-аналитическое обеспечение можно определить как совокупность рабочих документов, которые включают нормативно-справочные материалы, носящие распорядительный, технический, нормативный и экономический характер, для постановки норм, правил, требований, характеристик, методов и других данных, которые необходимы для постановки достижения цели.

Рабочая программа формирования и применения учетно-аналитического обеспечения позволит создать условия для эффективного процесса внутрихозяйственного контроля принятия и реализации решений.

Учетно-методическое обеспечение определяет современные тенденции бурного развития потребностей населения. Спросы потребителя определили структуру услуг [3, 10, 12, 13].:

- организация производства;
- реализация полуфабрикатов;
- реализация готовой пищи;
- выпечка кондитерских изделий;
- широкий спектр развлекательных сопутствующих услуг в сфере общественного питания потребительской кооперации.

Сферу общественного питания можно представить как объединение субъектов различных отраслей и организационно-правовых форм. Общественное питание является древнейшей формой хозяйствования, которая продолжает развиваться в настоящее время.

Сфера общественного питания в Российской Федерации представляет собой значительное число организаций с различными подходами обслуживания населения, разнообразным уровнем качества продукции, услуг, используемого оборудования.

Уровень физического износа основных средств для представления услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания зависит от следующих факторов:

- первоначальное качество основных средств;
- степень их эксплуатации;
- уровень агрессивности среды, в которой работают основные средства;
- уровень квалификации обслуживающего персонала, представляющего услуги потребительских кооперативов сферы общественного питания.

Учет данных факторов услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания может в значительной мере повлиять на физическое состояние основных средств. Показатели оценки степени физического износа основных материальных ресурсов (основных средств) услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания представлен в табл. 1 [9, 10, 12, 13].

Таблица 1

ПОКАЗАТЕЛИ СТЕПЕНИ ФИЗИЧЕСКОГО ИЗНОСА ОСНОВНЫХ МАТЕРИАЛЬНЫХ РЕСУРСОВ (ОСНОВНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВОВ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Характеристика	Коэффициенты	Формула расчета
Характеризует потерю средствами труда своих первоначальных качеств в потребительских кооперативах сферы общественного питания	Коэффициент физического износа основных средств	$K_{у.ф} = \frac{И}{П_c} 100$
	Коэффициент физического износа в для объектов, фактический срок службы которых ниже нормативного	$K_{у.ф} = \frac{T_ф}{T_n} 100$
	Коэффициент физического износа для объектов, у которых фактический срок службы равен нормативному или превысил его	$K_{у.ф} = \frac{T_ф}{T_ф + T_e} 100$
	Коэффициент физического износа зданий и сооружений	$K_{у.ф} = \frac{\sum d_i \alpha_i}{100}$
Характеризует физическое состояние основных средств на определенную дату в потребительских кооперативах сферы общественного питания	Коэффициент годности основных средств	$K_{з.ф} = \frac{П_c - И}{П_c} 100$
	Коэффициент годности основных средств	$K_{з.ф} = 100 - K_{у.ф}$

Для расчета коэффициентов, представленных в табл. 1, используются следующие показатели:

$K_{у.ф}$ – коэффициент физического износа потребительских кооперативов сферы общественного питания;

$И$ – сумма износа основных средств (начисленная амортизация) за весь период их эксплуатации в потребительских кооперативах сферы общественного питания;

$П_c$ – первоначальная (балансовая) или восстановительная стоимость основных средств;

$T_ф$ и T_n – фактический и нормативный сроки службы данного инвентарного объекта;

T_e – возможный остаточный срок службы объекта сверх фактически достигнутого в данный момент, определяется экспертным путем;

d_i – удельный вес i -го конструктивного элемента в стоимости здания, %;

α_i – доля износа i -го конструктивного элемента здания, %;

$K_{з.ф}$ – коэффициент годности основных средств.

Также целесообразно использование показателей оценки морального износа основных материальных ресурсов (основных средств) в потребительских кооперативах сферы общественного питания. Моральный износ основных средств – это определение момента обесценивания, утраты стоимости до наступления его физического износа. Информационное сопровождение, формируемое во внутрихозяйственном контроле о состоянии основных материальных ресурсов (основных средств), позволяет управлять данными процессом для предотвращения чрезмерного физического и морального износа основных средств. Это может привести к негативным экономическим последствиям в потребительских кооперативах сферы общественного питания.

К материальным ресурсам учреждений в потребительских кооперативах сферы общественного питания относятся оборотные средства, которые являются важнейшим элементом (фактором) производства услуги. Недостаточная обеспеченность материальными ресурсами и оборотными средствами парализует деятельность предприятия и приводит к снижению удовлетворенности активного населения. Показатели оценки оборотных материальных ресурсов (оборотных средств), используемых в потребительских кооперативах сферы общественного питания, строятся на основе нормирования и планирования. Нормы расхода материальных оборотных ресурсов могут делиться на пять групп. Такая градация зависит от назначения нормируемого материала, времени действия нормы, масштаба действия, объекта нормирования, номенклатуры материалов приведена в табл. 2 [10, 12, 13].

Таблица 2

ФОРМИРОВАНИЕ НОРМ РАСХОДОВ МАТЕРИАЛЬНОГО ОБОРОТНОГО РЕСУРСА УСЛУГИ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВАХ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Норма	Характеристика нормы
В зависимости от назначения нормируемого материального оборотного ресурса	1. Нормы расхода основного материального оборотного ресурса. 2. Нормы расхода вспомогательного нормируемого материального оборотного ресурса: нормы расхода вспомога-

Норма	Характеристика нормы
	тельных материалов; нормы расхода топлива и других вспомогательных материалов нормируемого материального оборотного ресурса; нормы расхода электроэнергии (двигательную электроэнергию, электроэнергию на технологические цели и на освещение)
По времени действия нормируемого материального оборотного ресурса	1. Годовые нормы отражают предельный расход материального оборотного ресурса на единицу продукции услуги в среднем за год и включают квартальные нормы. Это целесообразно при установлении нормы расхода материального оборотного ресурса услуги, величина которого может изменяться в зависимости от времени года. 2. Оперативно-технические нормы материального оборотного ресурса услуги определяют предельный расход сырья и материалов для конкретных условий технологического процесса
В зависимости от масштаба применения нормируемого материального оборотного ресурса	1. Единичные нормы устанавливают расход материального оборотного ресурса на конкретную единицу. 2. Сводные нормы характеризуют расход материального оборотного ресурса на одну и ту же услугу
В зависимости от объекта нормируемого материального оборотного ресурса	1. Нормы на услугу определяют плановый расход материального оборотного ресурса в целом. 2. Нормы на элемент услуги – расход материального оборотного ресурса, необходимого для общей услуги
В зависимости от номенклатуры нормируемого материального оборотного ресурса	1. Нормы расхода услуги в общей номенклатуре используются для расчета годовой потребности материального оборотного ресурса, а также для выявления и анализа общих результатов об экономии. 2. Нормы расхода в детальной номенклатуре используются для разработки ежеквартальных заявок на расход материального оборотного ресурса

Для определения оптимальной величины нормируемых оборотных средств в потребительских кооперативах сферы общественного питания существенное значение имеет показатель обеспечения оборотными материальными ресурсами (табл. 3) [3, 6, 9, 10, 12, 13].

Для расчета в табл. 3, используются следующие показатели:

- ТЗУ** – текущий запас;
- СЗУ** – страховой запас;
- ТрЗУ** – транспортный запас;
- ТехЗУ** – технический запас;
- $P_{сут}У$** – среднесуточный расход материальных ресурсов;
- $P_{год.п}У_{л}$** – сумма всех плановых годовых расходов материальных ресурсов;
- $I_{план}У$** – плановый интервал между поставками, дней;
- $I_{факт}У$** – фактический интервал между поставками, дней;
- $I_{тех}У$** – интервал технической обработкой материальных ресурсов до необходимых требований, дней;

НормЗУ – норматив расходования материальных ресурсов.

Таблица 3

ПОКАЗАТЕЛИ ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБОРОТНЫМИ МАТЕРИАЛЬНЫМИ РЕСУРСАМИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВОВ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Этапы норматива	Формула расчета	Характеристика
Определение среднесуточного расхода	$P_{сут}У = P_{год.пл}У / 360$	Обеспечение процесса предоставления услуг
Определение текущего запаса	$ТЗУ = P_{сут}У * I_{план}У$	Обеспечение процесса предоставления услуг
Определение страхового запаса для предоставления услуг	$СЗУ = P_{сут}У * (I_{факт}У - I_{план}У)$ или $СЗУ = ТЗУ * 0,5$	Страховой запас целесообразно создавать при учете нарушения времени поставки материала по различным причинам (дефицит материала или товара, пользующегося повышенным спросом)
Определение транспортного запаса для предоставления услуг	$ТрЗУ = P_{сут}У * (I_{факт}У - I_{план}У) * 0,5$	Создается, если нарушение времени поставки связано с транспортной организацией потребительских кооперативов сферы общественного питания
Определение технологического запаса для предоставления услуг	$ТехЗУ = (ТЗУ + СЗУ + ТрЗУ) * K_{тех}У$ $K_{тех}У = I_{тех}У / I_{план}У$	Поступающие материальные ценности не отвечают требованиям технологического процесса предоставления услуг
Определение норматива запаса материальных ресурсов	$НормЗУ = ТЗУ + СЗУ + ТрЗУ + ТехЗУ$	Установление максимально допустимого количества оборотных материальных ресурсов, необходимого для предоставления услуг

Внутрихозяйственный контроль нормирования материальных оборотных ресурсов направлен на формирование информации о реальном потреблении материалов в процессе предоставления услуг потребительскими кооперативами сферы обще-

ственного питания. При занижении норматива материальных оборотных ресурсов потребительские кооперативы сферы общественного питания не смогут обеспечить предоставление услуги. Однако при завышении норматива будут образоваться значительные сверхнормативные материальные оборотные ресурсы, что отрицательно повлияет на эффективность, а также рентабельность.

Внутрихозяйственный контроль показателей трудовых и материальных ресурсов как фактор качества работы должен учитывать уровень квалификации кадров. Наличие технических возможностей, которые могут применять высококвалифицированные кадры, отражает качество предоставляемых услуг.

Внутрихозяйственный контроль применения отдельных компонент ресурсов, а также уровень обеспеченности ими в потребительских кооперативах сферы общественного питания позволит проанализировать и оценить надлежащее обслуживание конкретных категорий населения. Анализ состояния трудовых ресурсов характеризуется количественным показателем – численностью персонала. Этот показатель учитывает соотношение численности кадров с численностью обслуживаемых клиентов.

Следовательно, существенным аспектом повышения качества услуг в потребительских кооперативах сферы общественного питания является улучшение профессионально-квалификационной структуры кадров, включая уровень образования; стаж работы по данной специальности; уровень подготовки квалификации кадров, соответствующий объему и сложности выполняемых функций.

Совершенствование квалификационной структуры в потребительских кооперативах сферы общественного питания предполагает повышение уровня образования и рост численности работников средней квалификации [3, 6, 9, 10, 12, 13].

Внутрихозяйственный контроль соответствия дневной загрузки работников в потребительских кооперативах сферы общественного питания предусматривает необходимость соблюдения норматива на идентичные работы и услуги.

Показатели оценки должны рассчитываться на основании классификации затрат рабочего времени персонала на базе:

- методических рекомендаций по изучению затрат рабочего времени;
- изучения организации труда персонала;
- проведения выборочного обследования фактической структуры рабочего времени [6].

При нормировании трудового процесса представления услуг в потребительских кооперативах сферы общественного питания идет разделение операций по технологическому и трудовому признаку. Все трудовые операции делятся на прием задания, комплексы обслуживания, трудовые действия и движения при осуществлении услуг.

Так, трудовое движение представляет собой простейший процесс труда, заключающийся в однократном перемещении рук, ног, корпуса в процессе труда при осуществлении услуг. Трудовое действие при осуществлении услуг в потребительских кооперативах сферы общественного питания – это сово-

купность трудовых движений, выполняемых непрерывно и имеющих целевое назначение. Трудовой результат при осуществлении услуг – это совокупность трудовых движений и действий, которые объединены единым целевым назначением и представляют законченную элементарную услугу.

Показатели внутрихозяйственного контроля при осуществлении услуг в потребительских кооперативах сферы общественного питания, оказываемых персоналом в течение года, определяют трудозатраты по стандартам (протоколам) (табл. 4).

Таблица 4
ПОКАЗАТЕЛИ ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ЗАТРАТ ТРУДА ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ УСЛУГ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВАХ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ТЕЧЕНИЕ ГОДА

Норма	Характеристика нормы
1. Изучение ассортимента услуг для оформления заказов потребителей	Ознакомление с ассортиментом услуг для формирования будущих заказов клиента при осуществлении услуг
2. Прием заказов от потребителей	Анализ, беседа, оформление общих заказов потребителей
3. Анализ и обсуждение заказа обслуживающим персоналом и потребителем	Сбор данных возможности выполнения заказа потребителя
4. Оформление заказа	Запись заказа потребителя обслуживающим персоналом
5. Передача заказа или уточнение для последующего исполнения	Представление заказа для исполнения при осуществлении услуг в электронном виде
6. Обсуждение времени исполнения заказа	Согласование времени заказа с потребителем
7. Предложение и обсуждение программы дополнительных услуг	Согласование возможности исполнения дополнительных заказов потребителя
8. Работа с документацией – отчеты о предоставленных услугах	Ознакомление с учетной документацией; просмотр отчетов материально-ответственных лиц; просмотр экономических результатов смены; оформление записей в учетную документацию; выписка направлений на исследование возможных дополнительных услуг для потребителей; другие виды работы с документацией
9. Служебные переговоры персонала	Проведение планерок; организация презентаций услуг; организация конференций; общение с персоналом; служебный диалог по телефону
10. Консультативная деятельность	Лекции, беседы, чтение литературы персоналом; занятия с основным и обслуживающим персоналом; повышение квалификации на курсах тематического усовершенствования первичной переподготовки кадров
11. Вспомогательная деятельность персонала	Процесс смены спецодежды; переодевание; подготовка и уборка рабочего места; мытье рук; переходы

Измерение затрат труда услуги потребительских кооперативов сферы общественного питания ограничивается трудовой операцией, а именно минимальной единицей процесса труда.

Внутрихозяйственный контроль затрат времени на каждую трудовую операцию и частоты ее повторения (фактической и определяемой экспертным путем) позволит собрать информацию для анализа исполнения норм времени на отдельные виды трудового процесса услуги.

Определение трудоемкости работ, выполняемых персоналом потребительских кооперативов сферы общественного питания при оказании услуг, можно установить в локальных документах.

Внутрихозяйственный контроль процедур, манипуляций, нормативных затрат труда в потребительских кооперативах сферы общественного питания предполагает:

- исследование оборудования;
- перечень ассортимента;
- фактически потраченное время;
- определение численности персонала (1):

$$Ч_{пкссол} = Ч_{пкссол} = РТ_{пкссол} / ББ_{РВупкссол} * К_{ррвпкссол} \quad (1)$$

где $Ч_{пкссол}$ – определение численности персонала для предоставления услуги;

$РТ_{пкссол}$ – общие затраты времени на услуги;

$ББ_{РВупкссол}$ – годовой бюджет рабочего времени услуг различных должностей;

$К_{ррвпкссол}$ – коэффициент расходов рабочего времени должности на основную деятельность.

Исследования авторов позволили определить значение коэффициента $К_{ррвпкссол}$, который зависит от видов услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания, включенных в расчетные нормы времени в процесс разработки и формирования пропорционального соотношения (табл. 5).

Таблица 5

КОЭФФИЦИЕНТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ ПЕРСОНАЛА

Должность	Значение коэффициента $К_{ррвпкссол}$
Шеф-повар	0,75
Повар 1-го разряда	0,80
Повар 2-го разряда	0,90
Официанты	1,00
Обслуживающий персонал: работники кухни, работники зала, потребители	0,85

Нормы времени для внутрихозяйственного контроля на представление услуг потребительских кооперативов сферы общественного питания разрабатываются с учетом многих факторов:

- сложность выполнения услуг;
- специализация услуг;
- организация работ представления услуг;
- квалификация специалистов, предоставляющих услугу.

Во внутрихозяйственном контроле устанавливаются нормы времени для поваров различных разрядов, официантов, барменов, обслуживающего персонала, уборщиков, в эти нормы также включается время на отдых, личные потребности (в размере 5%). Учет всех факторов расходования рабочего времени способствует повышению эффективности труда персонала, улучшению качества оказания услуг потребителям в сфере общественного питания. Результаты данных разработок можно применять при установлении норм нагрузки для персонала потребительских кооперати-

вов сферы общественного питания.

Существенным фактором успешного осуществления фактов хозяйственной жизни является достаточность и доступность финансовых ресурсов.

Финансовые ресурсы в потребительские кооперативы могут поступать от следующих источников:

- собственный источник финансирования как взнос пайщиков за счет увеличения паевого фонда;
- собственный источник финансирования как направление части полученной прибыли на развитие;
- заемные источники финансирования – заемные средства в виде кредитных средств банков, финансовых компаний и прочее;
- заемные источники финансирования – заемные средства в виде привлечения инвестиций на модернизацию и прочие проекты развития.

Одним из перспективных и выгодных направлений в рыночной экономике считается инвестиционное финансирование. Инвестиционное финансирование реализуется в разных формах, закрепленных в правовых нормах законодательства. В настоящее время инвестиционное финансирование формируется на основании двух источников:

- государственное инвестиционное финансирование;
- частное инвестиционное финансирование за счет средств корпораций или частных вкладчиков [3, 9, 10, 13].

Во внутрихозяйственном контроле необходимо формировать аналитическое обеспечения по вопросам возможности привлечения инвестиций. Необходимо рассмотреть источники инвестирования и изучить ключевые интересы, которые позволят стимулировать привлечение капитала в потребительский кооператив сферы общественного питания.

Формирование инвестиционного режима в потребительском кооперативе является определяющей архитектурной построения успешного, эффективного и доходного развития в цивилизованном, социально-экономическом обществе.

Таблица 6

ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ВИДОВ И НАЗНАЧЕНИЯ ИНВЕСТИЦИЙ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВАХ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление Инвестиций в потребительских кооперативах	Виды инвестирования	Характеристика процедуры вида инвестирования внутрихозяйственного контроля в потребительских кооперативах
1. Объект вложения (инвестирования) в потребительских кооперативах	1.1. Материальные	Вложения в приобретение, сооружение и изготовление новых, модернизацию, реконструкцию и техническое перевооружение действующих объектов основных средств в потребительских кооперативах
	1.2. Нематериальные	Вложения в развитие интеллектуального потенциала – приобретение и создание нематериальных активов, выполнение научно-исследовательских и опытно-

Направление инвестиций в потребительских кооперативах	Виды инвестирования	Характеристика процедуры вида инвестирования внутрихозяйственного контроля в потребительских кооперативах
		конструкторских работ в потребительских кооперативах
	1.3. Финансовые	Вложения в акции, облигации, паи и другие ценные бумаги, активы других предприятий
	1.4. Доходные вложения в материальные ценности (инвестиционная ответственность)	Вложения в часть имущества, здания, оборудование и другие материальные ценности в потребительских кооперативах, предоставляемые за плату во временное пользование (временное владение и пользование) с целью получения дохода
2. Производственное назначение в потребительских кооперативах	2.1. Производственные	Вложения в объекты производственного назначения потребительских кооперативов
	2.2. Непроизводственные	Вложения в объекты непроизводственного назначения (социально-культурного и бытового назначения и т.д.) в потребительских кооперативах

Дефиниция «инвестиции» носит многогранный характер – это вложение средств для реализации инвестиционной деятельности в активы, т.е. в инвестируемое имущество, включая расходы на их приобретение, создание и восстановление [3, 13].

Трактовка инвестиций как «денежных потоков от инвестиционных операций» приводится в Положении по бухгалтерскому учету «Отчет о движении денежных средств» (ПБУ 23/2011) [1]. В международном стандарте учета и финансовой отчетности №7 (МСФО (IAS) 7, п. 6) «Отчет о движении денежных средств» инвестиции трактуются как операции приобретения и выбытия долгосрочных активов, а также иных инвестиций, не относящиеся к эквивалентам денег [2].

Для формирования аналитического обеспечения инвестиционных потоков инвестиционный процесс фактов хозяйственной жизни можно определить как объект вложения (инвестирования). Следовательно, направления инвестиций специфичные, а именно: материальные, нематериальные, финансовые, доходные вложения в материальные ценности.

Внутрихозяйственный контроль качественных показателей видов и назначения инвестиций в потребительских кооперативах представлен в табл. 6 [13].

Внутрихозяйственный контроль инвестиционной стратегии в потребительских кооперативах сферы общественного питания – это оценка стратегического формирования и применения механизма, учитывающего особенности разработки, освоения дорогостоящих, масштабных, технологически сложных. Внутрихозяйственный контроль целевых ориентиров стратегии и тактики инвестиционной деятельности потребительских кооперативов в сфере общественного питания представлен в табл. 7.

Таблица 7

ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЦЕЛЕВЫХ ОРИЕНТИРОВ СТРАТЕГИИ И ТАКТИКИ ИНВЕСТИЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВОВ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Внутрихозяйственный контроль		
целевых ориентиров стратегии инвестирования	стратегии инвестиционной деятельности	тактики инвестиционной деятельности
Оценка миссии, видения, ценности, конкурентных преимуществ	Оценка доходности инвестируемых фактов хозяйственной жизни, направленных на долгосрочное развитие на основе построения баланса с окружением потребительских кооперативов	Оценка устойчивого производства продукции и услуг для извлечения стабильного дохода
Анализ объекта управления – потребительского кооператива в сфере общественного питания	Внутрихозяйственный контроль потребительских кооперативов сферы общественного питания; изменений внешней среды в текущей и будущей фазе фактов хозяйственной жизни; оценка преимуществ в конкурентной борьбе потребительских кооперативов в сфере общественного питания, инспектирование, выявление и адаптация внутренней среды к изменениям в окружении	Инспектирование внутренней среды, поиск наиболее эффективного направления потребления и переработки ресурсов
Анализ временного фактора возможного инвестирования	Внутрихозяйственный контроль деятельности в долгосрочной перспективе	Оценка краткосрочного и среднесрочного планирования
Анализ базы системы управления	Внутрихозяйственный контроль концепции, функции, организационных структур, показателей, параметров, инструментария воздействия, процедур, техники и технологии	
Кадровая политика	Внутрихозяйственный контроль отношения к сотрудникам, понимание их основной роли в работе	Оценка управленческого уровня отношения к сотрудникам, как к трудовым ресурсам, выполняющим отдельные работы и функции в потребительских кооперативах сферы общественного питания
Индикаторы эффективности управления	Внутрихозяйственный контроль наличия инноваций потребительских кооперативов в сфере общественного питания для новых запросов рынка и изменений потребностей	Оценка прибыльного и рационального использования производственного потенциала и ресурсов

В настоящее время мировые тенденции определяют, что наряду с внутрихозяйственным контролем эффективности деятельности потребительских кооперативов в сфере общественного питания основой успеха становится стратегическое мышление, реализующее стремление хозяйствующей структуры дать рентгеновский снимок состояния ресурсного обеспечения [6, 10, 12, 13]. Представленный механизм формирования информационного учетно-аналитического обеспечения внутрихозяйственного контроля в сфере общественного питания потребительских кооперативов позволит своевременно выявлять проблемы и искажения в достижениях поставленных цели и задач, а следовательно, формировать базу для принятия целенаправленных управленческих решений.

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 «Консультант Плюс».
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; количественные показатели; качественные показатели; учетно-аналитическое обеспечение; учетно-методическое обеспечение; основные средства; физический износ; моральный износ; трудовое движение; коэффициент использования рабочего времени; финансовые ресурсы; инвестиционная деятельность.

Глинская Ольга Сергеевна

Некруткина Ирина Анатольевна

РЕЦЕНЗИЯ

Статья посвящена механизму формирования информационного учетно-аналитического обеспечения внутрихозяйственного контроля общественного питания.

Авторы совершенно справедливо отмечают, что механизм формирования информационного учетно-аналитического обеспечения внутрихозяйственного контроля в сфере общественного питания потребительских кооперативов позволит своевременно выявить проблемы и искажения в достижениях поставленных целей и задач. Также в статье приводится состав показателей по бизнес-процессам, субпроцессам и видам работ.

Статья иллюстрирована табличным материалом, 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, кафедра экономики, бухгалтерского учета и аудита, Волгоградский кооперативный институт (филиал) «Российский университет кооперации», г. Волгоград.

Перейти на ГЛАВНОЕ МЕНЮ