

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Тольяттинский государственный университет»

Институт финансов, экономики и управления

(наименование института полностью)

38.03.01 Экономика

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Бухгалтерский учёт, анализ и аудит

(направленность (профиль)/специализация)

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА)

на тему Особенности бухгалтерского учёта и аудита на предприятии сферы услуг (на примере ООО «Новолекс-Юг»)

Студент

А.А. Разумова

(И.О. Фамилия)

(личная подпись)

Руководитель

к.э.н., доцент, В.С. Юрина

(ученая степень, звание, И.О. Фамилия)

Тольятти 2022

Аннотация

Бакалаврскую работу выполнил: Разумова Анна Андреевна

Тема работы: «Особенности бухгалтерского учёта и аудита на предприятии сферы услуг (на примере ООО «Новолекс-Юг»)»

Руководитель: к.э.н., доцент, В.С. Юрина

(ученая степень, звание, должность; ФИО)

Актуальность темы бакалаврской работы заключается в том, что сфера услуг стремительно расширяется, появляются новые технические возможности для совершенствования бухгалтерского учета и аудита.

Цель исследования - разработка мероприятий по совершенствованию системы управления предприятия сферы услуг.

В рамках достижения поставленной цели были поставлены следующие задачи:

- изучить теоретические аспекты и основные понятия организации бухгалтерского учета и аудита на предприятиях сферы услуг.
- рассмотреть бухгалтерский учёт и аудит на предприятии сферы услуг ООО «Новолекс-Юг».
- разработать мероприятия и рекомендации по совершенствованию бухгалтерского учёта на предприятии ООО «Новолекс-Юг», и оценить их эффективность.

Объект исследования – ООО «Новолекс-Юг», основным видом деятельности, которого является оказание услуг общественного питания.

Предмет исследования – механизмы и инструменты управления и учета, реализуемые в бухгалтерском учете предприятий сферы услуг.

Методы исследования – опрос, наблюдение, участие в рабочем процессе на предприятии, факторный анализ, синтез, прогнозирование, статистическая обработка результатов, дедукция и т.д.

Краткие выводы по бакалаврской работе: бухгалтерский учет играет очень важную роль на предприятиях сферы услуг, так как главным образом правильное ценообразование и учет доходов и расходов отражается на

прибыли или убытке предприятия в целом.

Практическая значимость работы заключается в том, что отдельные её положения в виде материала подраздела 3.2 могут быть использованы специалистами организации, являющейся объектом исследования.

Структура и объем работы. Работа состоит из введения, 3-х разделов, заключения, списка литературы из 26 источников и 8 приложений.

Общий объем работы, без приложений, 57 страниц машинописного текста, в том числе таблиц – 9, формул – 4.

Содержание

Введение.....	4
1 Теоретические основы и особенности бухгалтерского учёта и аудита на предприятиях сферы услуг.....	7
1.1 Социально – экономическая сущность и роль услуг.....	7
1.2 Основы и особенности бухгалтерского учёта на предприятиях сферы услуг.....	9
1.3 Особенности аудита предприятий сферы услуг	18
2 Бухгалтерский учёт и аудит на предприятии сферы услуг ООО «Новолекс-Юг»	23
2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия ООО «Новолекс-Юг».....	23
2.2 Бухгалтерский учет на предприятии ООО «Новолекс-Юг» и его особенности	27
2.3 Аудит на предприятии сферы услуг ООО «Новолекс-Юг» и его особенности	33
3 Совершенствование бухгалтерского учета и аудита на предприятии сферы услуг ООО «Новолекс-Юг»	38
3.1 Мероприятия и рекомендации по совершенствованию бухгалтерского учёта на предприятии ООО «Новолекс-Юг», оценка их эффективности.....	38
3.2 Мероприятия и рекомендации по совершенствованию аудита на предприятии ООО «Новолекс-Юг», оценка их эффективности	43
3.3 Оценка эффективности предлагаемых мероприятий на предприятии ООО «Новолекс-Юг».....	44
Заключение	48
Список используемой литературы	52
Приложение А Ассортиментный перечень для продажи на выносной точке «The bazar»	56
Приложение Б Ассортиментный перечень ресторан «The bazar»	58
Приложение В Ассортиментный перечень стрит-фуд ресторан «The bazar».	62
Приложение Г Бухгалтерский баланс на 31 декабря 2021 г.....	63
Приложение Д Отчет о финансовых результатах за Январь - Декабрь 2021г.....	65
Приложение Е Техничко-технологическая карта	67
Приложение Ж Калькуляционная карта	68
Приложение И План и программа аудита	69

Введение

В настоящее время вместе с общими экономическими знаниями увеличивается значение специальных знаний в области бухгалтерского учёта и аудита хозяйственно-финансовой деятельности организаций разных сфер.

Для оптимального управления предприятием очень важно иметь базовые знания об отличиях ведения учета на предприятиях различных сфер услуг, а также особенностей методик аудита. Обладая такой информацией, владельцы компаний смогут оптимизировать и проанализировать результат деятельности компании, а также, применить новые методы управления.

«Общественное питание - разновидность торгово-производственной деятельности по обеспечению населения питанием. К предприятиям общественного питания принадлежат рестораны, бары, кофейни, кафе, столовые, магазины кулинарии, фабрики-кухни, мелкорозничная сеть и тому подобное].

Основные функции включают в себя:

- предприятия общественного питания включают в себя производство собственной продукции и ее продажу;
- особенность товарных резервов (продуктов питания) имеет максимальное значение в составе оборотного капитала товаров и также недостаток (либо наименьшее значение) готовых изделий;
- продажи собственной продукции нормируются по срокам годности» [4]. Иногда возникают товарные потери, в связи с нормируемыми (снижение веса из-за усушки или наоборот увеличение веса из-за влажности, а также брак и истечение срока годности) и ненормируемыми потерями (порча, кража и прочие).

Целью данной работы является определение особенностей и совершенствование бухгалтерского учета и аудита на предприятии сферы услуг ООО «Новолекс-Юг»

В рамках достижения поставленной цели были поставлены следующие задачи:

- изучить теоретические аспекты и основные понятия организации бухгалтерского учета и аудита на предприятиях сферы услуг.
- рассмотреть бухгалтерский учёт и аудит на предприятии сферы услуг ООО «Новолекс-Юг».
- разработать мероприятия и рекомендации по совершенствованию бухгалтерского учёта на предприятии ООО «Новолекс-Юг», и оценить их эффективность.

Объектом исследования в данной выпускной квалификационной (бакалаврской) работе является одно из предприятий общественного питания г. Сочи – ООО «Новолекс-Юг» ресторан «The Bazar»

Предметом исследования является процесс организации и ведения бухгалтерского учёта и аудита производственной деятельности в ООО «Новолекс-Юг» ресторан «The Bazar».

Написание данной работы базировалось на основе различных методов исследования таких как: опрос, наблюдение, участие в рабочем процессе на предприятии, факторный анализ, синтез, статистическая обработка результатов, дедукция.

Для написания данной работы были использованы следующие категории источников:

- национальные и международные нормативно-правовые акты (Гражданский кодекс, Налоговый кодекс, законы, постановления);
- официальные статистические материалы;
- данные отраслевых исследований;
- нормативно-правовые акты, статистическая и бухгалтерская отчетность предприятия сферы услуг ООО «Новолекс-Юг»;
- опубликованные труды, результаты исследований, теории.

Практическая значимость работы заключается в том, что отдельные её

положения в виде материала главы 3 могут быть использованы специалистами организации, являющейся объектом исследования.

Работа состоит из введения, трех глав и заключения. В первой главе рассматривается социально-экономическая сущность и роль услуг, а также особенности бухгалтерского учета и аудита на предприятиях сферы услуг.

Во второй главе дана краткая характеристика ООО «Новолекс-Юг», специфика его деятельности, а также рассматривается, как ведется бухгалтерский учёт производственной деятельности и как организован аудит и его методика на предприятии.

В третьей главе раскрыты способы совершенствования бухгалтерского учета и аудита в ООО «Новолекс-Юг».

В заключение включены выводы, предложения и рекомендации, которые были разработаны по итогам написания предыдущих глав выпускной (бакалаврской) квалификационной работы.

1 Теоретические основы и особенности бухгалтерского учёта и аудита на предприятиях сферы услуг

1.1 Социально – экономическая сущность и роль услуг

Увеличение роли сферы услуг в мировой экономике в данный момент имеет очень большое значение. «Так как наращивание в большом количестве темпов производства услуг, в сравнение с материальным производством, намного выше диапазона предлагаемых услуг, в спросе людей, занятых в какой-либо области» [6].

«Особенность тенденции выражается очень сильно в государствах с хорошо развитой социально-экономической системой, в которой доля услуг в общем объеме ВВП в наш период времени составляет 70%, и приблизительно в таком же диапазоне, располагается в среднем показатель количества заполняемых в сфере большинства услуг в общей численности работников» [6, с.1].

«Роль сферы услуг можно определить по ряду важных моментов, в том числе таких как:

- значительный вклад сферы услуг в формирование социально-экономической системы общества;
- значительная зависимость эффективности производства многих материальных товаров и продвижения на рынке от уровня сервисного обеспечения;
- усиление влияния на экономику услуг, связанных с разработкой, производством и продажей высокотехнологичной продукции и инновационных технологий;
- значительное влияние сферы услуг на показатели качества жизни населения» [20].

«Сегодняшний этап производства, в развитие мировой экономики характеризуется усилением взаимоотношений межстрановых, межрегиональных и межотраслевых связей в сфере услуг, интенсивной

информатизацией процессов, воздействующих в ней на всех уровнях, инновационностью в используемых технологиях и управлении» [19].

Расширению спектра оказываемых услуг населению способствуют различные потребности людей, а так же быстрый темп развития современного мира, и быстрая смена этих потребностей.

Так же на становление сферы услуг оказывает влияние то, что для начала деятельности требуются не большие вложения, а так же при правильном подходе высокий процент рентабельности и быструю окупаемость.

Сфера услуг в значении мировой экономики начинает своё развитие в научной деятельности, а так же в улучшении качества жизни населения, так как современное общество стремится к комфортной жизни.

«В России доля сферы услуг в ВВП страны и количество работников на этих предприятиях постоянно растет, но, тем не менее, по сравнению с другими развитыми странами мы только начинаем свой путь в этой сфере.

Доля услуг в ВВП страны, а также число занятых в сфере услуг в общей численности работников находится в пределах 70%» [6, с.1].

Сфера услуг развивается благодаря появлению новых направлений в этой отрасли, а так же поддержки и финансированию со стороны государства.

Так как предприятия сферы услуг имеют высокую рентабельность и быструю окупаемость, они все чаще привлекают инвесторов, в том числе и иностранных.

Появляется все больше новых частных предприятий, которые составляют конкуренцию более старым организациям. Из-за чего становление на рынке становится все более сложным, так как рынок становится перенасыщенным большинством конкурентов, и в связи с этим падает спрос на продукцию.

А так же большое влияние на развитие сферы услуг оказывают коммерческие предприятия и сектор негосударственных компаний, в том

числе зарубежные компании, выходящие на российский рынок и продвигая свои методы и способы управления компаниями сферы услуг.

В России так же имеются явные несовершенства в сфере услуг, это выражается в государственных организациях, которые отстают от современных потребностей населения, а так же в законах и нормативах регулирующих отрасль сферы услуг которые не соответствуют потребностям этих компаний и не дают им развиваться. Наряду с этим очень важную роль играют работники предприятий и их квалифицированность, а этому фактору уделяется очень мало внимания со стороны работодателей и владельцев предприятий сферы услуг.

После рассмотрения социально – экономической сущности и роли услуг можно сделать вывод о том, насколько важную роль выполняет сфера услуг в мировой экономике в данный момент.

1.2 Основы и особенности бухгалтерского учёта на предприятиях сферы услуг

«Для правильного управления деятельностью предприятий в сфере услуг, в частности предприятий общественного питания нужно обладать полной, точной, объективной, своевременной и достаточно подробной экономической информацией. Это можно получить путем ведения хозяйственного учета в предприятие. В зависимости от характера данных, методов их получения и способов группирования хозяйственный учет делится на три главных типа: оперативный, статистический и бухгалтерский» [24, с.3].

Основой экономической деятельности предприятия общественного питания являются процессы покупки, хранения и продажи товаров, а также производства продукции на продажу. «Поэтому основными целями бухгалтерского учета являются:

- контроль за сохранностью товара;

- своевременное предоставление руководству предприятия информации о товарообороте и валовом доходе;

- о состоянии товарных запасов и эффективности их использования.

Для достижения этих целей решается целый комплекс бухгалтерских задач:

- проверка правильности документального оформления товарных операций, своевременное и правильное отражение их в учете;

- контроль за товарно-материальными ценностями, выявление неходовых, устаревших и некачественных товаров;

- контроль за финансовыми показателями (рентабельность, 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 расходов фонда оплаты труда, выявление взаимосвязи между ростом эффективности труда и средней заработной платой;

- выявление возможностей уменьшения издержек обращения и повышения рентабельности изготовления (расходы обращения покрываются из-за результата торговых наценок, включаемых в цену товара, но прибыль также генерируется наценкой; поэтому, чем ниже уровень издержек обращения, тем большая часть торговой наценки идет на образование прибыли);

- контроль наличия и движения материальных активов и денежных средств. Для правильного и своевременного учета необходимо четко разграничить ответственность должностных лиц за возложенные на них ценности, а своевременные инвентаризации и проверки должны проводиться своевременно и качественно» [24].

«Задачи, стоящие перед бухгалтерским учетом на предприятиях общественного питания, могут быть выполнены только при правильной его организации. Зачастую на предприятиях информация в бухгалтерском учете отражается не своевременно, из-за этого возникают неточности в учете, появляются ошибки. Своевременное отражение информации помогает эффективно и быстро принимать управленческие решения по результатам финансовой деятельности предприятия. Несвоевременное ведение бухгалтерского учета на предприятии способствует возникновению хищений товаров и превышению полномочий сотрудников, из-за недостатка контроля» [15].

Бухгалтерский учёт на предприятиях ведет отдел бухгалтерии. В штате может быть несколько сотрудников с разделением обязанностей по отдельным участкам бухгалтерии. В компаниях с небольшим штатом, обязанности бухгалтера и учет на предприятии могут вести руководители или другие сотрудники, которым поручают ведение бухгалтерского учета.

«Если на предприятии нет своей собственной бухгалтерии, привлекают сотрудников из сторонних организаций, или по возможности пользуются услугами аутсорсинговых компаний» [10].

Руководитель предприятия несет ответственность за организацию бухгалтерского учета на предприятии и соблюдение законодательства при выполнении финансово-хозяйственных операций.

«Во время работы предприятия, осуществления финансово-хозяйственной деятельности происходит кругооборот хозяйственных средств; здесь можно разделить на несколько операций, процессы поставки, изготовления и реализации, представленные в учете различными хозяйственными операциями. Объекты изучения бухгалтерского учета можно оценивать в разрезе двух групп: первая включает в себя хозяйственные средства и их источники, вторая – экономические процессы и их получение прибыли или убытка от деятельности предприятия» [4].

В сфере услуг, а непосредственно на предприятиях общественного

питания используются формы первичной учетной документации, утвержденные постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций», а так же формы, утвержденные учетной политикой организации. Из числа обязательных форм документов можно выделить «Калькуляционную карточку» (форма № ОП-1), которая применяется для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с использованием калькуляции, «Накладную на отпуск товаров» (форма № ОП-4), - служит для обеспечения отпуска продуктов (товаров) из кладовой (склада) организации в производство (кухню).

Отрасль общественного питания затрагивает как изготовление блюд (собственное производство отражается в учете с использованием 20 счета «Основное производство»), так и покупку и продажу товаров (учитывается на счете 41 «Товары», 44 «Расходы на продажу» и другие).

«Затраты связанные непосредственно с производством собственной продукции, а именно расходы на конкретную продукцию виде товаров закладываются в себестоимость. А другие расходы, связанные с производством, учитываются, как расходы на продажу» [5].

Стоимость продуктов питания и товаров, передаваемых в производство, отражается записями по дебету счета 20 «Основное производство» и кредиту счета 41 «Товары». Оприходование произведенной продукции оформляется обратной записью – по дебету счета 41 «Товары» и кредиту счета 20 «Основное производство». Для оприходования готовой продукции используется «Калькуляционная карточка» (форма № ОП-1). Если учет готовой продукции не организован в ресторане, стоимость продуктов питания и товаров, переданных в производство, относящихся к проданным товарам, списывается с кредита счета 20 «Основное производство» в дебет счета 90 «Продажи».

«Расходы, отнесенные на счет 44 «Расходы на продажу», включают расходы, понесенные в процессе производства и продажи продуктов

ресторана (включая заработную плату поваров и т.п. расходы, кроме себестоимости продуктов, используемых в производстве). А также затраты, относящиеся к реализации товаров, приобретенных на продажу (включая оплату труда официантов, коммунальных счетов, стоимость аренды и т.п.)» [22].

При этом хозяйственные операции могут оформляться такими проводками (таблица 1).

После производства продукции организация общественного питания начнет процесс ее реализации. Товарооборот в основном состоит из двух частей: первая часть показывает объем продаж продуктов собственного производства в денежном эквиваленте, вторая – объем продаж продуктов приобретенных на реализацию.

Таблица 1 - Журнал хозяйственных операций

Содержание операции	Корреспонденция счетов	
	Дебет	Кредит
1.Приняты к учёту товары от поставщиков (без учета НДС)	41.1	60,71
2.НДС со стоимости приобретенных товаров	19	60,71
3.Произведена оплата за приобретенные товары	60	51
4.Зачтены суммы НДС к вычету по полученным товарам	68	19
5.Продукты переданы в производство	20	41
6.Списана себестоимость продуктов, отпущенных для продажи без их переработки	41.2	41.1
7.Списана торговая наценка на продукты, отпущенные для продажи без переработки	41	42
8.Приняты к учету полученные с производства готовые блюда	41	20
9.Оприходованы затраты по содержанию ресторана, в том числе затраты, касающиеся приобретения и реализации продукции	44	10,60,69,70
10. Получена выручка от продажи продукции ресторана (включая НДС)	50,51	90.1
11.Списывается учетная стоимость проданных продуктов и товаров	90.2	20,41.2
12.Сторнированы суммы торговой наценки по проданным товарам и продуктам	90.2	42
13.Отражен НДС с выручки от продажи продукции ресторана	90.3	68
14.Списаны расходы ресторана в части, приходящейся на реализованную продукцию	90.2	44

Учет продаж блюд собственного приготовления и купленных товаров учитывается на счете 90 «Продажи» субсчет «Выручка».

«Прибыль или убыток от продаж в сфере общественного питания определяется двумя способами: классическим способом при учете товаров (сырья) по закупочным ценам и расчетом торговой наценки (как в розничной торговле) при использовании отпускных цен в качестве учетных.

В случае, когда ресторан ведет учет согласно закупочным ценам и самостоятельно определяет отпускную цену, в таком случае валовой доход обуславливается разницей между выручкой от продаж и себестоимостью проданной продукции» [5].

«Проданные продукты (товары) отражаются в дебете субсчета 90 «Продажи» субсчет «Себестоимость продаж» по закупочной цене с кредита счета 41 «Товары».

Затраты, отраженные на счете 44 «Расходы на продажу», которые относятся к реализованным продуктам, одновременно относятся в дебет счета 90 «Продажи» субсчет «Себестоимость продаж». В случае когда, организация является плательщиком НДС, производится исчисление этого налога» [10].

Сумма исчисленного налога на добавленную стоимость кроме того относится на дебет 90 «Продажи» субсчет «Налог на добавленную стоимость» в корреспонденции со счетом 68 «Расчеты по налогам и сборам» субсчет «Налог на добавленную стоимость».

Примеры проводок операций после реализации продукции (таблица 2).

«Рассмотрим, как будет рассчитываться финансовый результат от основной деятельности предприятия общественного питания в случае применения предприятием в качестве учетной цены:

- цены приобретения (таблица 3);
- продажной цены (таблица 4).

Специальный метод расчета используется для расчета суммы наценки, связанной с проданной продукцией. Это выглядит так:

- суммируются начальное сальдо и кредитовый оборот по счету 42 «Торговая наценка» (А);
- суммируются конечные остатки по субсчету 1 счета 41 «Товары» и счету 20 «Основное производство» и кредитовый оборот по счету 20 «Основное производство» (Б);
- определяется средний процент (Пс) торговой наценки по формуле (1)

$$Пс = А/Б * 100\%, \quad (1)$$

определяется реализованная торговая наценка – стоимость проданной продукции умножается на средний процент торговой наценки» [10].

Таблица 2 - Проводки, используемые для отражения данных операций

Содержание операции	Корреспонденция счетов	
	Дебет	Кредит
Списание продуктов, израсходованных на производстве продукции	90.2	20,41
Проданные продукты и товары на стрит-фуде списываются с учета на реализацию	90.2	41.2
Получение выручки в кассу	50	90.1
Начислен НДС на реализованную продукцию	90.3	68
Списание затрат связанных с реализацией	90.2	44
Отражен финансовый результат	90.9	99

Таблица 3 – Использование в качестве учетной цены цену приобретения

Корреспонденция счетов		Содержание операции
Дебет	Кредит	
41.1	60	Продукты приняты от поставщика
19	60	Отражен НДС по приобретенным товарам
60	51	Произведена оплата задолженности контрагенту
68	19	Принят к вычету НДС
20	41.1	Отпущены на производство товары на основании требования
50	90.1	Отражена выручка от продажи собственной продукции

Продолжение таблицы 3

Корреспонденция счетов		Содержание операции
Дебет	Дебет	
90.2	20	Списана себестоимость товаров, используемых при производстве
90.3	68	Начислен НДС
90.9	99	Отражена прибыль от продажи продукции

«Набор методов и приемов, которые позволяют выполнять функции контроля, анализа и управления хозяйственной деятельностью предприятия, называется методом бухгалтерского учета, состоящим из нескольких составляющих:

- документы;
- ревизия;
- оценка и калькулирование;
- счета и двойная запись;
- баланс и отчетность.

Документация используется для организации сплошного и непрерывного учета оборота средств предприятия, источников их возникновения и операций с ними» [2].

Таблица 4 – Использование продажной цены в качестве учетной

Корреспонденция счетов		Содержание операции
Дебет	Кредит	
41.1	60	Оприходованы товары от поставщика
41.1	42.1	Отражена торговая наценка
20	41.1	Товары со склада поступили в производство
50	90.1	Отражена выручка от продажи продукции кухни
90.2	20	Списана себестоимость проданной продукции кухни по отпускным ценам
90.2	42.1	Сторнирована торговая наценка, относящаяся на проданную продукцию кухни
90.3	68	Начислен НДС проданной продукции кухни
90.9	99	Показана прибыль от продажи продукции кухни

«Набор методов и приемов, которые позволяют выполнять функции контроля, анализа и управления хозяйственной деятельностью предприятия, называется методом бухгалтерского учета, состоящим из нескольких составляющих:

- документы;
- ревизия;
- оценка и калькулирование;
- счета и двойная запись;
- баланс и отчетность» [11].

«Документация используется для организации сплошного и непрерывного учета оборота средств предприятия, источников их возникновения и операций с ними.

Инвентаризация, как часть метода бухгалтерского учета, позволяет определить их фактическое состояние путем проверки наличия материальных активов, основных средств и денежных средств. Она или подтверждает данные бухгалтерского учета, или выявляет неучтенные ценности, убытки, хищения, недостачи» [4].

«Калькуляция - себестоимость единицы продукции - необходима для мониторинга цен и ценообразования. Для определения себестоимости единицы все произведенные затраты по данному виду продукции делят на количество единиц выпущенной реализуемой продукции. Цена продажи на готовую продукцию устанавливается на основе калькуляции на эту продукцию» [11].

«Счета бухгалтерского учета предназначены для группировки и текущего учета однородных хозяйственных операций, они представляют собой способ вторичной регистрации 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 посредством двойной записи, которая показывает взаимосвязь объектов учета. В результате двойной записи каждая операция отражается в одной сумме не менее чем на двух счетах: по дебету одного счета и по кредиту другого.

Хозяйственный учет очень важен на предприятиях, чтобы все операции правильно отражались на счетах бухгалтерского учета, это позволяет контролировать все движения и операции, происходящие на предприятии» [1]. А так же выявить финансовый результат от деятельности предприятия.

В итоге рассмотрения основ и особенностей бухгалтерского учёта на предприятиях сферы услуг можно сделать вывод, что своевременное и правильное отражение информации на счетах бухгалтерского учета помогает эффективно и быстро принимать управленческие решения в деятельности предприятия.

1.3 Особенности аудита предприятий сферы услуг

«Приступая к планированию и проведению аудита финансовой отчетности организаций, осуществляющих свою деятельность в сфере услуг, аудитор должен учесть отличительные особенности данной отрасли» [12, с.1].

«Предприятия сферы услуг могут оказывать не материальные услуги и не заниматься физической продажей какой-либо продукции. Поэтому, сфера услуг связана с осуществлением как материальной, так и нематериальной деятельности» [5]. Услуги могут оказываться физическими действиями с материалами, и оцениваться будет работа сотрудника, например – работа мастера по настройке компьютеров или сборка шкафа по макетам заказчика. И может быть абсолютно нематериальная услуга, например, консультация юриста по правам потребителя или услуги компаний по подбору поставщиков с наименьшими ценами на качественную продукцию. «С другой стороны, классификация услуг, предоставляемых этими организациями,

может быть разнообразной. Услуги могут быть связаны с созданием определенных видов товаров группы народного потребления (по индивидуальным заказам населения). К данной же сфере можно отнести услуги по улучшению условий жизни и отдыха (услуги клининга и интерьера домов, услуги туристических агентств)» [12, с.1]. Сфера услуг может быть, как основным видом деятельности, так и сопутствующим, например предприятие может заниматься производством и продажей холодильного оборудования, но и так же оказывать их обслуживание и починку непосредственно на предприятии. «Предприятия сферы услуг могут использовать режим налогообложения по своему усмотрению и устройству предприятия в целом, в зависимости от специфики своей деятельности. Поэтому и отчетность на предприятиях сдается у каждого индивидуально в соответствии с выбранным налогообложением. Аудитор должен правильно классифицировать сферу услуг, к которой относится деятельность аудируемого лица» [12, с.1]. Проверка достоверности и точности отражения всех операций в бухгалтерском учете, а так же соблюдение нормативных актов и законов Российской Федерации является главной целью аудита.

«Информационная база: счета-фактуры поставщиков и покупателей; товарные отчёты; книга покупок; книга продаж; налоговые декларации по НДС; обороты по счетам 60 «Расчёты с поставщиками», 41 «Товары», оборотно-сальдовые ведомости по складам и материально-ответственным лицам. Согласно ФЗ N 307-ФЗ от 30.12.2008, ред. от 30.12.2021 «Об аудиторской деятельности», аудиторские фирмы и аудиторы имеют право самостоятельно определить формы и методы проверки. «На предприятиях сферы услуг в основном используют такие методы как фактическая проверка (инвентаризация), сплошная и выборочная проверка, а так же документальная проверка и комбинированная проверка» [20, с.24].

«Аудиторская проверка охватывает следующие направления:

- а) Аудит учредительных документов.

В процессе проверки исполняются соответствующие основные аудиторские процедуры:

- 1) проверка законности формирования и регистрации предприятий общественного питания;
 - 2) проверка соответствия операций общественного питания; действующему законодательству, уставу;
 - 3) проверка активов, принятых в оплату уставного капитала.
- б) Аудит денежных средств

Эту проверку выполняют согласно таким направлениям:

- 1) Аудит кассовых операций

Задачей аудита кассы и кассовых операций — считается контроль за сохранностью денежных средств в кассах организаций общественного питания; целесообразности, достоверности и законности их поступления и расходования, кроме того контроль за условиями, необходимыми для обеспечения сохранности денежных средств при их хранении и сдаче в банк» [20].

- 2) Аудит операций по расчётным счетам.

«Задачей проверки считается формирование соотношения методологии учёта операций согласно движению денежных средств на расчётных, валютных и специальных счетах, действующих в России нормативных документов, для того чтобы выявить имеющиеся недочеты или нарушения и оценить степень их влияния на достоверность бухгалтерской отчётности» [2].

- в) «Аудит внеоборотных активов

Основными задачами аудита являются:

- 1) проверка соблюдения положений учётной политики внеоборотных активов;
- 2) аудит регистрации первичных учётных документов;
- 3) проверка соответствия данных по синтетическим счетам аналогичным данным аналитического учёта;

4) аудит своевременности постановки, учёт и полнота оприходования объектов внеоборотных активов;

5) проверка правильности отнесения объектов необоротных активов к основным средствам, нематериальным активам;

б) проверка правильности начисления амортизационных отчислений в бухгалтерском и налоговом учёте основных средств и нематериальных активов;

7) проверка правильности переоценки основных средств;

8) инвентаризация капитальных вложений, основных средств и нематериальных активов» [20].

г) «Аудит поступления товаров

Аудиторская проверка включает следующие направления:

1) выяснение направлений деятельности организаций общественного питания;

2) «аудитор проверяет выполнение условий по отнесению организаций общественного питания; к конкретному виду, поскольку это сказывается на применении системы налогообложения. Выясняют количество торговых точек и их классификационные признаки» [20, с.413];

3) даётся оценка состояния системы внутреннего контроля в отношении товарных запасов, их движения и сохранности;

4) проверка правильности отражения в учёте оприходования товаров;

5) проверяется правильность формирования стоимости товаров с учётом предъявленного НДС;

б) проверка формирования цены продукции» [20].

д) Аудит учёта продаж

«Аудиторская проверка может проводиться по следующим направлениям:

1) проверяется отражение в бухгалтерском учёте операций по продаже продукции, как за наличный расчёт, так и по безналичному расчёту.

Выручка от реализации признаётся по моменту отгрузки товаров в соответствии с договором купли-продажи. Количество товаров и их стоимость определяется по выписанным счетам-фактурам;

2) проверка правильности отражения в учёте реализации продукции в розницу;

3) проверяется установленный порядок формирования наценки по реализуемым товарам и его отражение в учёте. Уровень наценки регламентируется только по товарам, на которые установлены государственно-регулируемые цены;

4) выборочно осуществляется проверка полноты оприходования выручки, поступающей от розничной торговли организаций, отражаемой в учёте и отчётности» [2].

«По итогам проверки группируются выявленные ошибки замечания, даётся оценка их существенности, составляется аудиторское заключение о достоверности отражения сведений в представленной отчётности» [20, с.248].

Аудиторские проверки проводятся для выявления и устранения ошибок на предприятии, а так же для оценки работы сотрудников, что помогает эффективнее организовывать управление работой предприятия и не допускать ошибки в будущем.

В итоге рассмотрения особенностей аудита предприятий сферы услуг можно сделать вывод о том, что аудит очень важен для предприятия сферы услуг, с помощью него можно выявить ошибки и неточности для дальнейшего исправления и улучшения деятельности предприятия.

2 Бухгалтерский учёт и аудит на предприятии сферы услуг ООО «Новолекс-Юг»

2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия ООО «Новолекс-Юг»

Торгово-коммерческое предприятие ООО «Новолекс-Юг» ресторан «The Bazar» работает с декабря 2018 года по настоящее время и относится к предприятиям малого бизнеса. Ресторан «The Bazar» является успешным проектом на территории города-курорта Сочи.

Ресторан «The Bazar» - предприятие общественного питания. В основе своей хозяйственной деятельности ресторан «The Bazar» руководствуется «Правилами оказания услуг общественного питания», утверждёнными Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012). Данный документ разработан в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей» и регулирует отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания.

Ресторан «The Bazar» соблюдает установленные в государственных стандартах санитарные, противопожарные правила, технологические нормативы.

Ресторан «The Bazar» самостоятельно определяет перечень оказываемых услуг в сфере общественного питания. Предприятие имеет ассортиментный перечень производимой им продукции общественного питания, соответствующий обязательным требованиям нормативных документов. Для продукции, производимой на предприятии, указывается её калорийность, а так же белки, жиры и углеводы на 1 порцию блюда. (Приложения А, Б, В). Предприятие общественного питания «The Bazar» имеет книгу отзывов и предложений, которая представляется потребителю по его требованию.

Списочная численность работников на 01 марта 2022 года составляла 43 человека. Кроме того, в период сезонных туристических нагрузок и для проведения массовых мероприятий ООО «Новолекс-Юг» также привлекало к сотрудничеству значительное число физических лиц по договорам гражданско-правового характера.

Структура управления организации ООО «Новолекс-Юг» заключается в том, что в подчинение директора находятся менеджеры зала, шеф-повар, руководитель технической службы и бухгалтерия. Соответственно в подчинении менеджера зала находятся бармены, официанты и хостес, а в подчинении шеф-повара работники кухни.

Директор организации осуществляет непосредственное управление организацией и её подразделениям. Бухгалтерия осуществляет бухгалтерский учет и ведет бухгалтерскую отчетность организации, согласно учетной политике

Ресторан «The Bazar» разделяется на несколько подразделений:

- ресторан «The Bazar»;
- стрит-фуд зона с продукцией, предназначенной на вынос;
- выносная торговая точка с овощами, фруктами и орехами, а также консервацией собственного приготовления на продажу.

Количество посадочных мест в основном зале ресторана составляет 80 мест и 24 места в детском зале, а так же 52 места на веранде.

Собственную продукцию производят кухня стрит-фуд зоны и основная кухня ресторана. Продукция выпускается как из собственных, так и из покупных товаров. Наценка в предприятии ресторане «The Bazar» в среднем составляет 300% (Приложение А).

Для анализа деятельности и оперативного руководства работы ресторана «The Bazar» данные счетов в определённом порядке группируют в бухгалтерский баланс (Приложение Г). Так как ресторан «The Bazar» функционирует с 2018 года, в бухгалтерском балансе представлены три последних отчетных года. Так же для анализа составляется отчет о

финансовых результатах (Приложение Д) и отчет о движении денежных средств.

Исходя из данных этих отчетов выделили основные технико-экономические показатели деятельности ООО «Новолекс-Юг» за 2019-2021гг. (Таблица 5).

После изучения показателей можно сделать выводы, что ресторан «The Bazar» за 2020 год реализовал продукции на сумму 120249 тысяч рублей, что значительно выше по сравнению с 2019 годом на 28502 тысяч рублей (или на 31 %). Это связано с тем, что в 2019 году ресторан «The Bazar» только начинал свою деятельность и был малоизвестен среди гостей. В 2020 году выручка увеличилась, не смотря на всеобщую пандемию Covid-19, из-за которой предприятие не функционировало с апреля по июнь 2020 года. Но из-за того, что многие международные границы были закрыты, многие люди предпочли летний отдых в г. о. Сочи, следовательно, туристический летний поток значительно увеличился, а вместе с ним и выручка предприятия.

В 2021 году в ресторане «The Bazar» на 2 этаже открылось караоке, что значительно повлияло на рост выручки по сравнению с 2020 годом на 49495 тысяч рублей (или 41%) (Приложение Б).

Вследствие работы над уменьшением себестоимости и контролем наценки в 2021 году уменьшилась себестоимость проданных товаров, услуг по сравнению с 2020 годом на 56310 тысяч рублей (или на 48%). И так же по таблице видно, что в 2019 году был валовый убыток 13632 тысячи рублей, но в 2020 году предприятие получило валовую прибыль в размере 3257 тысяч рублей, а в 2021 году валовая прибыль составила 109362 тысячи рублей.

При этом в 2020 году увеличились коммерческие расходы на 68338 тысячи рублей (или на 759311%), за счет того, что больше средств было потрачено на рекламу, а так же ремонт и декор нового караоке. Управленческие расходы в 2021 году сократились до 0 тысяч рублей (Приложение В).

Таблица 5 – Основные технико-экономические показатели деятельности ООО «Новолекс-Юг» за 2019-2021гг.

Показатели	2019 г.	2020 г.	2021 г.	Изменение			
				2020-2019гг.		2021-2020гг.	
				Абс. изм (+/-)	Темп прироста, %	Абс. изм (+/-)	Темп прироста, %
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Выручка ¹ , тыс.руб.	91 747	120 249	169 744	28 502	31%	49 495	41%
2. Себестоимость продаж ¹ , тыс.руб.	-105 379	-116 992	-60 682	-11 613	11%	56 310	48%
3. Валовая прибыль ¹ (убыток), тыс.руб.	-13 632	3 257	109 362	16 889	123%	106 105	325%
4. Управленческие расходы ¹ , тыс.руб.	-19 808	- 2 706	-	17 102	86%	2 706	100%
5. Коммерческие расходы ¹ , тыс. руб.	-9	- 68 347	-95 757	68 338	759 311%	26 410	38%
6. Прибыль (убыток) от продаж, тыс. руб.	-33 449	-67 796	13 605	34 347	102%	81 401	120%
7. Чистая прибыль ¹ , тыс. руб.	-54 064	-73 241	5 295	19 177	35%	78 536	107%
8. Основные средства, тыс. руб.	48 093	48 092	25 800	1	0,002%	22 292	46%
9. Оборотные активы ² , тыс. руб.	86 200	65 942	75 322	20 258	23%	9 380	14%
10. Среднесписочная численность ППП, чел.	39	40	43	1	2%	3	7%
11. Фонд оплаты труда ППП ³ , тыс. руб.	- 10 977	- 9 873	-9 285	1 104	10%	588	6%
12. Среднегодовая выработка работающего, тыс.руб. (стр1/стр.10)	2 352	3 006	3 947	654	27%	941	31%
13. Среднегодовая заработная плата работающего, тыс. руб. (стр11/стр10)	281	246	215	35	12%	31	12%
14. Фондоотдача (стр1/стр8)	1	2	6	1	100%	4	200%
15. Оборачиваемость активов, раз (стр1/стр9)	1	1	2	0	0%	1	100%
16. Рентабельность продаж, % (стр6/стр1) ×100%	-36%	-56%	8%				
17. Рентабельность производства, % (стр6/(стр2+стр4+стр5)) ×100%	-26%	-35%	8%				
18. Затраты на рубль выручки, (стр2+стр4+стр5)/стр1*100 коп.)	136	155	92				

1 – форма2. Отчет о финансовых результатах

2 –Бухгалтерский баланс. Итоговая сумма всех оборотных активов, указанных в бланке бухгалтерского баланса

В 2020 г. убыток от продаж составил 67796 тысяч рублей, это на 34347 тысяч рублей (или 102%) больше, чем в 2019 году. Это связано с тем, что продажи увеличились, а контроль над расходами не был произведен в нужной мере.

В 2021 году предприятие впервые получило чистую прибыль, так как себестоимость сократилась, и тем самым увеличилась валовая прибыль, с которой были произведены все нужные расходы.

Эти показатели являются наиболее значимыми для предприятия, по ним видно, что ресторан «The Bazar» в 2021 году успешно вышел на рынок потребителей, и на данный момент приносит прибыль (Приложение Г).

В целом ресторан «The Bazar» владеет очень хорошей перспективой развития и так как все основные затраты приходятся на первые три года формирования компании, в дальнейшем если грамотно распределять доходы, можно получить большую прибыль.

2.2 Бухгалтерский учет на предприятии ООО «Новолекс-Юг» и его особенности

На предприятии ООО «Новолекс-Юг» бухгалтерский учет ведется с помощью автоматизированных программ, таких как iiko и 1С: Бухгалтерия. Все приходные документы по приему товаров для основного производства сначала приходятся бухгалтером-калькулятором в базу программы iiko. В этой программе ведется учет приема, хранения и списания товаров, формируются технико-технологические и калькуляционные карточки на изготовление продукции (Приложения Е, Ж), проводится инвентаризация по складам, а также составляются отчеты по продажам, движению товаров для внутреннего контроля. Затем все данные выгружаются в программу 1С: Бухгалтерия.

Операции производства можно разделить на три основных группы:

- поступление товаров в производство (операции с сырьём);
- приготовление продукции;
- отпуск продукции из производства (операции с готовой продукцией).

Учет продукции, приобретенной в качестве товаров для реализации и производства, а это все товары, которые принимаются на склады «Рынок», «Бар», «Кухня» учитываются на счет 10 «Материалы». И корреспондируется счетами 60 «Расчеты с поставщиками» и 71 «Расчеты с подотчетными лицами» в зависимости от источника поступления (Приложение Д).

«Готовая продукция, производимая на предприятии, учитывается на счете 43 «Готовая продукция». В бухгалтерском учете готовая продукция, произведенная на реализацию, отображается по дебету счета 43 «Готовая продукция» в корреспонденции со счетом 20 «Основное производство» по товарно-материальным расходам на готовую продукцию склада «Кухня» и «Бар»» [9].

Учет полуфабрикатов осуществляется с использованием счета 20 «Основное производство». Например, из товаров на кухне было приготовлено «тесто на пироги п/ф» составляется проводка Дебет счета 20 субсчет 2 «Полуфабрикаты» кредит счета 20 субсчет 1 «Производство». Затем готовится готовое блюдо «Пирог Осетинский с телятиной» с использованием полуфабрикатов и товаров и себестоимость готового блюда переносится на счет 43 «Готовая продукция». Составляется проводка Дебет счета 43 «Готовая продукция» кредит счета 20 «Основное производство».

После реализации готовой продукции и отражения ее в бухгалтерском учете, стоимость готовой продукции со счета 43 «Готовая продукция» в дебет счета 90 «Продажи» списывается полностью. Например, себестоимость готового блюда «Пирог Осетинский с телятиной» в сумме на 180,52 рублей списывается проводкой Дебет счета 90 «Продажи» Кредит счета 43 «Готовая продукция» (Приложение И).

На конец отчетного периода на счете 43 «Готовая продукция» должен быть с нулевой остаток.

Затраты по обычным видам деятельности считаются затраты, связанные с оказанием услуг и выполнением работ, покупкой и продажей товаров, производством и реализацией продукции. Учет затрат по обычным видам деятельности осуществляется с использованием счета 20 «Основное производство».

Обычной деятельностью организации является предоставление услуг ресторана, стрит-фуд зоны, а так же выносной точки.

На счете 20 «Основное производство» отражаются: материальные расходы по складам «Кухня» и «Бар», товарные расходы по складу «Рынок», амортизация основных средств. Так же по отдельным субсчетам счета 20 «Основное производство» ведется учет списания продуктов по сроку годности, на проработки блюд, а так же комплименты гостям. Например, истек срок годности у молока на складе, тогда составляется проводка на сумму 64 рубля Дебет счета 20 субсчет 6 «списание по сроку годности» Кредит счета 10 «Материалы».

На предприятии ООО «Новолекс-Юг» не ведется счет 44 «Расходы на продажу», поэтому все расходы, связанные с продажами и производством ведутся на счете 20 «Основное производство» такие как: аренда ресторана, заработная плата работникам производства, комиссия банка по операциям эквайринга и хозяйственные затраты.

Учет материалов (сырья) и товаров ведется по покупной цене без НДС по средней себестоимости.

На счете 26 «Общехозяйственные расходы» отражаются: расходы на оплату труда работников офиса, аренда площадей офиса, хозяйственные затраты, канцтовары, посуда, услуги привлеченных компаний и другие расходы.

Затраты, не относящиеся к обычным видам деятельности, учитываются на счете 91 субсчет 2 «Прочие расходы».

Во время доставки, хранения, изготовлении и отпуске возможно образование товарных потерь, которые разделяются на нормируемые и ненормируемые. Они выявляются при проведении ежемесячной инвентаризации. А по результатам инвентаризации и анализу движения товаров выявляются нормируемые и ненормируемые убытки.

«Нормируемые товарные потери - это уменьшение веса при сохранении качества продуктов, сырья или блюда, которые отражаются в калькуляционных картах и оказывают влияние на себестоимость готовой продукции.

Ненормируемые товарные потери - это потери в результате брака, порчи, кражи с виновными лицами и без, бракеража, проработки, комплиментов гостям, вследствие стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций. Ненормируемые потери отражаются по дебету счета 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей» по средней себестоимости» [15].

Списание ненормируемых товарных потерь за счет виновных лиц отражается проводкой дебет счета 73 субсчет 2 «Расчеты по возмещению материального ущерба» кредит счета 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей». Например, во время инвентаризации обнаружена недостача форели в количестве 2 штуки на сумму 468 рублей и найден виновный – повар горячего цеха Артем Крошкин. Составляются следующие проводки на сумму недостачи:

– Дебет счета 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей» Кредит счета 10 «Материалы»;

– Дебет счета 73 субсчет 2 «Расчеты по возмещению материального ущерба» Кредит счета 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей»;

– Дебет счета 70 «Расчеты с персоналом по оплате труда» Кредит счета 73 субсчет 2 «Расчеты по возмещению материального ущерба».

«Списание ненормируемых товарных потерь в результате стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций отражается проводкой дебет счета 99

субсчет 1 «Прибыли и убытки» кредит счета 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей».

Списание ненормируемых товарных потерь во всех других случаях (брак, порча, хищение без виновных лиц, бракераж, проработка блюд, комплименты гостям) отражается проводкой дебет счета 91 субсчет 2 «Прочие расходы» кредит счета 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей» [6].

В случае натурально-стоимостном учете итоги инвентаризации показывают по отдельным наименованиям ТМЦ в отдельности в сличительной ведомости, выявляя этим самым отклонения фактических остатков от учетных остатков.

На основе калькуляционной карточки производится расчет продажной цены на готовые блюда. В ООО «Новолекс-Юг» цена рассчитывается индивидуально по каждой позиции.

«Цена продажи рассчитывается на каждую позицию индивидуально на основе ассортиментного перечня блюд, составляющих и нормируемых ингредиентов по рецептуре, и закупочной цены на конкретный продукт в следующем порядке:

- устанавливается перечень блюд для расчета калькуляции;
- устанавливаются нормы ингредиентов на каждое блюдо на основе рецептуры;
- закупочная цена сырья формируется по средней себестоимости;
- рассчитывается стоимость сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на среднюю себестоимость и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов» [21].

Цена готового блюда для реализации рассчитывается путем увеличения стоимости сырьевого набора на величину торговой наценки (в %). При этом контролируется процентный показатель фудкоста - себестоимости продукции относительно его цены, он должен быть не более 35%. Он может быть выше на отдельные позиции для уменьшения продажной цены по усмотрению

руководства. Чем ниже процент фудкоста тем больше прибыли от продажи продукции. Стоимость готового блюда устанавливается по определенной формуле (2) которая используется на предприятии. Эта формула делает наценку на продукцию.

$$C = C * 300\%, \quad (2)$$

где Ц – цена;

С – себестоимость.

Затем составляется таблица со всеми показателями (таблица б) и согласовывается с руководством.

Согласованные позиции и цены формируются в ассортиментный перечень и передаются в печать, подписываются директором ресторана «The Bazar» и вывешиваются на стенде «Уголок потребителя», чтобы каждый гость ресторана имел свободный доступ к информации об ассортиментном перечне продукции.

Таблица б - Согласование цен на продажу

Наименование	Выход	Согласованная цена	Себестоимость, р	Cost, %
Хлебная корзина	454	250,00	81,79	32,71%
ЗАКУСКИ В СТОЛ				
Хачапури по-аджарски	400	490,00	117,26	28,72%
Хачапури по-имеретински	550	550,00	159,81	34,87%
Осетинские пироги				
-с картофелем и сыром	550	540,00	143,2	31,82%
-с телятиной и пряной зеленью	550	690,00	248,11	43,15%
Хычин с картофелем и сыром	280	350,00	80,58	27,63%
Хычин с сыром и зеленью	280	370,00	106,67	34,60%
Хычин с бараниной	280	490,00	133,43	32,68%

Для ресторана «The Bazar» очень важно контролировать себестоимости входящих продуктов, а так же фудкост и ценообразование готовой продукции, так как это является основой получения прибыли и окупаемости предприятия. В целом бухгалтерский учет ведется в соответствии с законодательством.

2.3 Аудит на предприятии сферы услуг ООО «Новолекс-Юг» и его особенности

Ресторан «The Bazar» осуществляет свою деятельность более 3-х лет, на данный момент проверки внешними инстанциями не проводились. Внутренний аудит проходит с формированием собственной комиссии или с привлечением аудиторов контрольной организации ООО «Домейн».

Основными методами аудита в ресторане «The Bazar» является фактическая проверка (инвентаризация) и документальная проверка, так же проводится санитарный аудит. Инвентаризация товарных запасов и посуды проходит ежемесячно, основных средств – один раз в квартал.

На предприятии ООО «Новолекс-Юг» проводилась аудиторская проверка основных средств. В состав аудиторской группы входили привлеченные специалисты с компании ООО «Домейн» С.А. Товчигречко и О.А. Калашникова.

Аудиторская проверка проводилась на основании плана и программы аудита (таблица 7, приложение И).

Таблица 7 – План аудита основных средств

№ п/п	Планируемые виды работ	Период	Исполнитель	Примечания
		проведения		
1	Проверка наличия и сохранности основных средств	01.03.2022- 02.03.2022	Товчигречко С.А., Калашникова О.А.	Согласно сводному общему плану аудита экономического субъекта
2	Проверка движения основных средств	01.03.2022- 04.03.2022	Товчигречко С.А.	
3	Проверка правильности начисления амортизации	03.03.2022- 04.03.2022	Товчигречко С.А.	
4	Проверка правильности налогообложения по основным средствам	03.03.2022- 04.03.2022	Товчигречко С.А.,	

Период проверки с 01 января по 31 декабря 2021 года, планируемый аудиторский риск низкий, а планируемый уровень существенности 25% валюты баланса. Основная выявленная ошибка при аудите основных средств была ошибка начисления амортизации на основные средства до ввода их в

эксплуатацию. В налоговом учете нельзя начислять амортизацию на основные средства до ввода их в эксплуатацию. Документальная проверка проводится один раз в полгода. Для её осуществления привлекается аудитор из компании ООО «Домейн».

При документальной проверке в ресторане «The Bazar» проверяются:

- «правильность заполнения реквизитов в счетах, выставляемых сторонним организациям и в платежных поручениях по оплаченным счетам;
- правильность оформления и наличия всех подписей документов по приему, переводах и увольнению сотрудников;
- оформление личных карточек сотрудников;
- оформление и наличие подписей в приходных и расходных кассовых ордерах;
- ведение кассовой книги, а так же применяется арифметическая проверка по кассовой книге;
- проверяется наличие и правильное оформление технико-технологических карт, а так же наличие подписей и печатей» [3].

После проверки аудитор с компании ООО «Домейн» делает аудиторское заключение. После последней проверки от 21.04.2022 года было сделано заключение и выявлены следующие ошибки:

- технико-технологические карты подписаны шеф-поваром не в полном объеме;
- технико-технологические карты оформлены не в полном объеме (отсутствует описание технологии приготовления);
- технико-технологические карты имеют не актуальные даты.

Аудиторское заключение было предоставлено директору ресторана «The Bazar». После этого директор принял дальнейшие управленческие решения:

- предъявить выговор в устной форме шеф-повару и технологу общественного питания;

– технологу устранить все замечания по аудиторскому заключению в срок до 10.04.2022 года.

Контроль за исправлением этих ошибок возлагается на директора ресторана «The Bazar».

Санитарный аудит проводится один раз в квартал. Для проведения санитарного аудита привлекается эпидемиолог с организации ООО «Домейн». В ходе проверки проверяются:

– наличие и достоверность данных в личных санитарных книжках работников;

– регулярность заполнения «Журнала гнойничковых болезней», а так же «Журнал бракеражный»;

– ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования» на каждом холодильном оборудовании;

– соблюдение «товарного соседства» в холодильниках, а так же наличие маркировок с датами на всей продукции;

– ведение и регулярность смены «Журнала замены фритюрного масла»;

– берутся смывы рабочих поверхностей кухни;

– проверяется частота дезинфицирующих мероприятий по каждому цеху в отдельности, и всему ресторану в целом;

– договора на вывоз мусора и использованного фритюрного масла.

Последняя проверка проводилась 20.05.2022 года. После проверки эпидемиолог с компании ООО «Домейн» сделал санитарное заключение:

– программа производственного контроля представлена. Заключен договор на проведение лабораторных исследований.

– санитарно-техническое состояние производственных помещений (кухня), зала для посетителей, бара, холодильного, торгово-технологического оборудования удовлетворительное. Санитарно-технологическое оборудование, оборудование для приготовления пищи имеется в достаточном

количестве. Требования к водоснабжению и канализации соблюдаются. Холодное и горячее водоснабжение, водоотведение централизованное. На момент проверки коммуникации исправны, функционируют. Вентиляция естественная и искусственная (местная вытяжная от теплового оборудования). Освещение смешанное: естественное и искусственное.

– санитарное состояние помещений пищеблока удовлетворительное. Организация работает на сырье (овощи, фрукты, яйца и др.) и полуфабрикатах (мясные, рыбные, куриные и др.). Документы на продукцию, подтверждающие их качество и безопасность имеются. Набор и площади производственных помещений соответствуют мощности предприятия, расположение помещений и цехов предусматривает соблюдение поточности технологических процессов.

– созданы условия для сбора мусора и пищевых отходов (имеются промаркированные бачки для сбора пищевых отходов в производственных помещениях и баре). При заполнении бачков на 2/3, пищевые отходы и мусор выносятся в уличные мусоросборные контейнеры.

– уборочный инвентарь для производственных помещений, зала для посетителей промаркирован, хранится в специально отведенном месте для его хранения (в шкафу). Уборочный инвентарь для санитарных узлов (для посетителей, для персонала) имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно.

– на момент проверки следы жизнедеятельности насекомых и грызунов не обнаружены. Заключен Договор на оказание услуг по дезинфекции, дезинсекции, дератизации с ООО «Зооград» № 148 от 28.01.2021г. (последняя обработка проведена в июне 2021г., акт представлен).

– созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала: в раздевалке имеются шкафчики для отдельного хранения верхней и специальной одежды, личных вещей, сумок, имеется отдельный

санузел, оснащенный мылом, туалетной бумагой, одноразовыми полотенцами.

– персонал находится на рабочем месте в чистой санитарной одежде. Организована централизованная стирка спецодежды сотрудников.

– для мытья посуды, а также для обработки поверхностей, ветоши используются моющие и чистящие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

– заключен Договор с ООО «ТРЕЙДКОМ-ЮГ» на утилизацию отработанных масел № 01122018/2 от 01.12.2018г.

– заключен Договор с АО «Крайжилкомресурс» № ЮЛ-14163 от 06.07.2020г. на вывоз отходов.

– пищевая продукция собственного изготовления на момент проверки промаркирована. Продукции с истекшим сроком годности не выявлено.

– необходимая документация (бракеражный журнал, гигиенический журнал) ведётся по установленной форме.

– на момент проверки в штате 26 сотрудников. Личные медицинские книжки работников с отметками о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, представлены в полном объеме.

Замечания по соблюдению санитарно–эпидемиологических требований не выявлены.

Санитарное заключение было предоставлено директору ресторана «The Bazar».

После рассмотрения аудита на предприятии сферы услуг ООО «Новолекс-Юг» можно сделать вывод о том, что аудит очень важен для контроля работы на предприятии. При аудите выявляются ошибки и неточности, которые могут сильно влиять на работу предприятия в целом.

3 Совершенствование бухгалтерского учета и аудита на предприятии сферы услуг ООО «Новолекс-Юг»

3.1 Мероприятия и рекомендации по совершенствованию бухгалтерского учёта на предприятии ООО «Новолекс-Юг», оценка их эффективности

«Самым важным фактором успешности и рентабельности предприятия считается точная и верная организация бухгалтерского учета. Грамотная постановка бухгалтерского и налогового учета, разработка учетной политики и порядка ее ведения, организация своевременного сбора и обработки всей первичной документации, а также четкое отражение результатов финансово-хозяйственной деятельности в соответствующих отчетах является залогом успешного функционирования предприятия» [4].

После изучения различных книг и методических рекомендаций по ведению бухгалтерского учета и аудита на предприятиях общественного питания можно сделать вывод о том, что этим темам уделяется недостаточно внимания.

Предприятия общественного питания обычно рассматривают вместе с торговыми компаниями, что немного неправильно, так как предприятия общественного питания отличны от торговых компаний, а именно тем, что имеют производство собственной продукции, торговлю в розницу и оказывают услуги сервиса.

Следовательно, предприятия общественного питания нужно относить больше к производственным предприятиям, принимая во внимание, что выручка от собственного производства составляет значительную часть от общей выручки, нежели выручка от приобретенного товара на продажу.

Изучив организацию бухгалтерского учета и аудита в ООО «Новолекс-Юг», можно сделать вывод, что в целом учет поставлен на должном уровне.

Бухгалтерия оснащена современными персональными компьютерами, на которых учет ведется в программах «1:С Бухгалтерия 8.0» и «iiko 8.0».

Каждый работник бухгалтерии имеет должностную инструкцию, что позволяет оптимальным образом распределить трудовые функции в отделе, повысить своевременность и надежность выполнения работы.

Так как предприятие ООО «Новолекс-Юг» работает с большим потоком входящих документов от поставщиков и соответственно бухгалтерия тратит очень значительное время на их оприходование, рекомендуется воспользоваться автоматизированной программой такой как «DocsinBox». Эта программа синхронизируется с имеющимися программами и значительно упрощает работу, а именно:

- автоматически вводит накладные от поставщиков в программу, бухгалтеру нужно только провести эту накладную после приемки товара;
- позволяет моментально совершать исправления в накладной по продукции к возврату;
- помогает контролировать входящие закупочные цены;
- автоматически происходит гашение накладных с продукцией животного происхождения в системе «Меркурий»;
- подтверждение накладных в ЕГАИС так же значительно упрощается.

Эта программа значительно повысит производительность бухгалтера-калькулятора. В ООО «Новолекс-Юг» на счете 20 «Основное производства» учитываются все расходы на изготовление продукции, но кроме этого есть ещё и косвенные расходы. Их нельзя относить именно на производство, но тем, не менее без них производство обойтись не может. Например, такие как, обслуживание холодильного оборудования, стажировка шеф-повара. Согласно исследованию, косвенные расходы не учитываются и не распределяются на продукцию. Все косвенные расходы относятся на счет 20 «Основное производство». Такая практика бухгалтерского учета, по-видимому, имеет некоторые негативные последствия, в частности нарушается один из основных принципов бухгалтерского учета - принцип

достоверности данных бухгалтерского учета об общей стоимости производства конкретного блюда, и поэтому возникает вопрос о пригодности показателей для целей управления. Чтобы улучшить учет передачи достоверной информации в производственном учете для принятия управленческих решений, нужно отойти от того факта, что предприятия общественного питания считаются коммерческими компаниями. «Одним из значительных недочетов учета на предприятиях общественного питания считается сформированная система учета фактического уровня убыли сырья и продуктов при их хранении на складах, что предусматривает воздействие только общих факторов на ее появление» [10].

«Такой подход к структурированию данных о стоимости естественной убыли сырьевых ресурсов содействует снижению качества управления предприятием общественного питания, который может привести к значительным финансовым потерям. Представляется, что будет более целесообразным сформировать внутрихозяйственный компенсационный резерв норм естественной убыли. Создание резерва можно сделать таким методом. Покупая товары, нужно делать отчисления в резервный фонд из бюджета закупок по каждой заготавливаемой позиции в зависимости от степени риска возможных потерь» [13]. Если риск потерь небольшой, как, например, покупка свеклы, отчисления нужно установить на уровне 1-5%, а, если риск высокий – около 18%. Такой эмпирический подход и расчетная оценка потенциальных потерь в контексте положения с материальными ресурсами позволят прогнозировать эти потери заранее, даже до приобретения. Кроме того, если риск потерь в некоторых предметах превышает критический порог, можно отказаться от закупки такого сырья и найти новые, качественные и эффективные источники для производства продукции. План счетов имеет свободный счет 89 «Резервы предстоящих расходов и платежей», на нем и предлагается создать внутрихозяйственный компенсационный резерв. В связи с причинами отклонений целесообразно

открывать субсчета, что позволит проводить аналитический учет для каждой позиции и своевременно реагировать на причины товарных потерь.

Усовершенствование бухгалтерского учета ООО «Новолекс-Юг» напрямую зависит от улучшения качества системы внутрихозяйственного контроля затрат на производство продукции и калькулирования ее себестоимости. В настоящее время в ООО «Новолекс-Юг» учет готовой продукции осуществляется на счете 43 «Готовая продукция» на основании калькуляций на каждое блюдо. По сути, калькуляция блюда, рассчитанная на основе нормативов различных ингредиентов, представляет собой утвержденный норматив. Тем не менее, реализация этого норматива не контролируется. Отклонения от норматива не учитываются. По этой причине, с целью получения учетной информации о фактических затратах на производство собственной продукции и выявления отклонений от норматива представляется целесообразным учитывать готовую продукцию на счете 40 «Выпуск продукции (работ, услуг)». ООО «Новолекс-Юг» использует полуфабрикаты собственного производства при производстве отдельных видов продукции, для которых не ведется отдельный учет. «Поэтому предлагается учет полуфабрикатов собственного производства осуществлять на счете 21 «Полуфабрикаты собственного производства», даст возможность идентифицировать их в бухгалтерском учете от остальной продукции незавершенного производства, что, в свою очередь, поможет повысить качества внутрихозяйственного контроля» [21].

В ООО «Новолекс-Юг» нет отдельного учета бракованной продукции и понесенных расходов на ее исправление. Поэтому, предлагается учитывать брак в производстве на счете 28 «Брак в производстве» в действующих стандартах затрат и номенклатуре статей прямых затрат, включая расходы по исправлению брака. Чтобы повысить профессионализм и компетентность бухгалтеров, необходимо постоянно повышать его квалификацию путем обучения на специализированных курсах, участия в бухгалтерских семинарах и изучения профессиональной литературы. В случае неопределенности в

отношении каких-либо положений по бухгалтерскому учету, необходимо немедленно определить учетную политику в спорном вопросе с привлечением аудиторов, адвокатов, или с просьбой к компетентному надзорному органу. Ответственность за реализацию предложенных мер, безусловно, должна быть передана на контроль руководителю предприятия.

Для усовершенствования бухгалтерского учета в ООО «Новолекс-Юг» можно дать следующие рекомендации:

- Улучшить автоматизацию учетного процесса путем перехода на более усовершенствованную конфигурацию программы "1:С Бухгалтерия 8.2".

- Улучшить автоматизацию учетного процесса путем приобретения программы «DocsinBox»

- Провести повышение квалификации работников бухгалтерии.

- Косвенные производственные затраты, осуществлять на счете 20 «Основное производство», что позволит повысить достоверность информации о фактических производственным затратам.

- Создать внутрихозяйственный компенсационный резерв норм естественной убыли на счете 89 «Резервы предстоящих расходов и платежей», что позволит заранее оценить убытки и избежать их.

- «Для учета готовой продукции использовать счет 40 «Выпуск продукции (работ, услуг)», который позволит выявить отклонения от норм при производстве собственных блюд.

- Осуществлять учет полуфабрикатов собственного изготовления на счете 21 «Полуфабрикаты собственного производства», что позволит идентифицировать их в бухгалтерском учете от остальной продукции незавершенного производства.

- Ввести учет бракованной продукции на счете 28 «Брак в производстве», что позволит отслеживать убытки от брака и затрат на его исправление.

– Повысить профессионализм и компетентность работников бухгалтерии посредством обучения на специализированных курсах, участия в бухгалтерских семинарах, изучения профессиональной литературы» [19].

Данные рекомендации приведут к улучшению качества ведения бухгалтерского учета на предприятии. Предлагаемые меры призваны повысить эффективность учета ООО «Новолекс-Юг» и предоставить более достоверную информацию для принятия управленческих решений.

3.2 Мероприятия и рекомендации по совершенствованию аудита на предприятии ООО «Новолекс-Юг», оценка их эффективности

Аудит на предприятии сферы услуг позволяет выявить ошибки и недочеты в работе предприятия, что является важным фактором для успешной и рентабельной работы предприятия.

Так как аудит на предприятии ООО «Новолекс-Юг» проводится с формированием собственной комиссии или с привлечением аудиторов контрольной организации ООО «Домейн», с одними и теми же сотрудниками, они могут не обращать внимания на ошибки из-за отсутствия новых знаний.

Существует разработанная система ХАССП — это система, предназначенная для выявления, анализа, контроля и управления рисками при изготовлении пищевой продукции. ХАССП, как система менеджмента, представляет собой комплекс задокументированных мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции на всем пути к потребителю: от производства до реализации.

Для совершенствования аудита в ООО «Новолекс-Юг» можно дать следующие рекомендации:

– Повысить профессионализм и компетентность работников, которые участвуют в аудите, посредством обучения на специализированных курсах и получением соответствующего сертификата об обучении, например

провести обучение по ХАССП можно с привлечением экспертов из консалтинговой компании. После прохождения обучения сотрудники получают сертификат внутреннего аудитора по ХАССП, а также сертификат о прохождении обучения по ХАССП. Внедрение этой системы и обучение сотрудников поможет более детально контролировать процессы работы предприятия.

– Привлечение внешних аудиторов по разным направлениям аудита для детальной проверки каждого подразделения предприятия ООО «Новолекс-Юг». Это поможет углубиться в каждое подразделение по отдельности и выявить ошибки.

– Провести проверку сотрудников на полиграфе, для выявления нарушений с их стороны, что поможет узнать какие ошибки допускаются в работе для дальнейшего исправления их.

Данные рекомендации приведут к улучшению качества проведения аудита на предприятии. Предлагаемые меры призваны повысить эффективность аудита ООО «Новолекс-Юг» и предоставить более достоверную информацию для принятия управленческих решений.

3.3 Оценка эффективности предлагаемых мероприятий на предприятии ООО «Новолекс-Юг»

«Экономическая эффективность – это соотношение между достигнутыми результатами и затратами на внедрение.

Рассчитано по формуле 3:

$$Ээф = \frac{\text{Э}}{\text{Звн}}, \quad (3)$$

где Ээф – экономическая эффективность;

Э – экономический эффект;

Звн – затраты на внедрение модели.

Экономический эффект – это разница между полученным результатом до внедрения и после внедрения мероприятия. Рассчитывается по формуле 4:

$$\text{Э} = \text{Здо} - \text{Зп}, \quad (4)$$

где Здо – затраты на документооборот до внедрения мероприятия;

Зп – затраты на документооборот после внедрения мероприятия» [2].

Рассмотрим расчет экономической эффективности по внедрению автоматизации документооборота с помощью программы «DocsinBox». При расчете экономической эффективности мы учитываем время и затраты труда на документооборот.

Программа «DocsinBox» делает автоматическую выгрузку накладных от поставщиков в программное обеспечение iiko, товароведу ООО «Новолекс-Юг» остается только проверить данные накладных, откорректировать возможные изменения в количестве товара или сделать возврат некачественной продукции. Затем провести готовую накладную в программе, и программа «DocsinBox» автоматически погашает подконтрольную продукцию в системе ФГИС Меркурий и подтверждает накладные в системе ЕГАИС. Товароведу чтобы внести накладную вручную в программное обеспечение iiko, подтвердить подконтрольную продукцию в системе ФГИС Меркурий и подтвердить накладную в системе ЕГАИС требуется 15 минут на 1 накладную. В среднем в день поступает товар по 15 накладным от поставщиков, т.е. товароведу требуется около 4 часов в день на обработку приходных накладных и 124 часа в месяц. В то время как с помощью программы «DocsinBox» на обработку 1 накладной будет затрачено менее 5 минут, чуть больше часа в день и 30 часов в месяц на все накладные.

Зарплата товароведа составляет 60000 рублей в месяц и 2000 рублей в день, тем временем как программа «DocsinBox» стоит 3745 рублей в месяц и 124 рубля в день.

Рассмотрим расчет экономической эффективности от реализации этой меры в таблице 8.

Таблица 8 – Расчет экономического эффекта от внедрения программы «DocsinBox»

Функции:	Исполняющий обязанности:	Заработная плата в день (тыс.руб)	Время достижения результата	Суммарные затраты (тыс.руб)
Занесение товарной накладной;	Товаровед	2	5	10
Погашение подконтрольной продукции в системе ФГИС Меркурий;	Программа «DocsinBox»	0,1	1	0,1
Подтверждение накладной в системе ЕГАИС.				
Экономический эффект = 10000 – 124 = 9876 руб.				

Таблица 8 показывает экономический эффект от введения программы «DocsinBox» и составляет 9876 рублей.

Стоимость ошибки в приходных накладных измеряется в килограммах недостач товара. В среднем 500 товаров весом 1000 килограмм приходит в месяц. Одно несоответствие в среднем равно 1 кг товара. Стоимость 1 кг товара в среднем составляет 500 рублей. Расчет экономической эффективности от реализации мероприятий приведен в таблице 9.

Таблица 9 – Расчет экономического эффекта от внедрения мероприятий

До внедрения мероприятий			После внедрения мероприятий		
Кол-во несовершенств (шт)	Масса недостачи товара (кг)	Стоимость недостачи товара (руб)	Кол-во несовершенств (шт)	Масса недостачи товара (кг)	Стоимость недостачи товара (руб)

Продолжение таблицы 9

10	10шт*1кг=10	10*500=5000	1	1шт*1кг=1	1*500=500
Экономический эффект = 5000 – 500 = 4500					

Из данных в таблице 9, видно, что экономический эффект от реализации мероприятий составляет 4500 рублей.

Рассчитаем годовой экономический эффект от планируемой реализации мероприятий:

$$Эг = 12 \text{ мес} \times 4500 \text{ руб} = 54000 \text{ рублей}$$

Годовой экономический эффект от планируемой реализации мероприятий составляет 54000 рублей.

Затраты на планируемое внедрение мероприятий составляют 1000 рублей, так как специалисты «DocsinBox» осуществляют полное подключение и обучение персонала.

Рассчитаем экономическую эффективность от внедрения мероприятий по формуле 3:

$$Ээф = \frac{9876 + 4500}{1000} = 14,3$$

Экономический эффект от введенных мероприятий при этом достиг 54000 рублей в год, экономическая эффективность – 14,3. Реализация мер экономически целесообразна.

Заключение

В рамках данной выпускной квалификационной работы проведено исследование на тему «Особенности бухгалтерского учёта и аудита на предприятии сферы услуг (на примере ООО «Новолекс-Юг»)». Практическая часть представлена исследованием организации бухгалтерского учета в ресторане «The Bazar», также изучены методики аудита, которые используются на этом предприятии. В результате сделаны определенные выводы.

«Поэтому неоспорим тот факт, что ни один бизнес не может эффективно развиваться без хорошо организованной системы сбора и регистрации хозяйственной деятельности. Бухгалтерский учет является основой всей финансовой информации, которая генерируется как часть результатов финансово-производственной деятельности» [10].

«Структурированная и обязательная подготовка финансовой отчетности всеми субъектами хозяйствования в соответствии с алгоритмом, установленным российским законодательством на основе регистров бухгалтерского учета, позволяет внутреннему пользователю выявлять непроизводительные затраты для принятия решения об их устранении, а внешнему пользователю - определять финансовый статус предприятия с использованием методов экономического анализа» [10].

«Помимо чисто коммерческого интереса, бухгалтерская отчетность имеет большое значение для фискальных органов с точки зрения правильного начисления и уплаты налогов.

Таким образом, бухгалтерский учет является информационной базой для принятий решений на разных уровнях пользователей. Совершенно очевидно, что учет должен быть точным и эффективным.

Нормативно-законодательные акты, касающиеся бухгалтерского учета и отчетности, в основном определяют методы бухгалтерского учета, а детали

уже установлены локальным актом, хозяйствующим субъекта в учетной политике.

Основой хозяйственной деятельности предприятий общественного питания является производство и реализация продукции собственного производства и продажа приобретенных товаров» [21].

«Номенклатура нормативной и технологической документации, по которой может вырабатываться продукция, перечень услуг, их характеристики в зависимости от типа и класса предприятий общественного питания определены в государственных стандартах, выполнение которых является обязательным для предприятий общественного питания всех форм собственности.

Типы предприятий общественного питания различны: это рестораны, кафе, бары, закусочные, магазины-кулинарии. Требования к организации бухгалтерского учета являются общими для всех предприятий: это организация правильного учета и контроля за движением товарно-материальных ценностей на складе и в бухгалтерии, за структурой товарных запасов, за определением фактических расходов и издержек обращения» [7].

«Однако для предприятий общественного питания не менее важно правильно рассчитать продажную цену на кулинарную продукцию. Расчет продажной цены блюда или кулинарного изделия называют калькуляцией» [21].

В целом ООО «Новолекс-Юг» молодая организация, которая все еще находится на пути становления на рынке – это приводит к убыткам, но если отрицательный показатель будет сохраняться и в будущем, это может привести к банкротству.

Поэтому ООО «Новолекс-Юг» нужно внимательно отслеживать экономическую эффективность расходов, в частности при расчете калькуляции продукции, так как анализ показал, что производственные затраты превышают выручку от продаж.

Учет расходов в компании представляется неэффективным, и поэтому для повышения эффективности бухгалтерского учета предлагаются следующие решения:

- Улучшить автоматизацию учетного процесса путем перехода на более усовершенствованную конфигурацию программы "1:С Бухгалтерия 8.2";

- улучшить автоматизацию учетного процесса путем приобретения программы «DocsinBox»;

- косвенные производственные затраты, учитывать на счете 20 «Основное производство», что повысит достоверность информации о фактических производственных расходах;

- с целью прогнозирования возможных потерь в сырье и последующего их ликвидации, создать внутрихозяйственный компенсационный резерв норм естественной убыли на счете 89 «Резервы предстоящих расходов и платежей»;

- учет готовой продукции осуществлять на счете 40 «Выпуск продукции (работ, услуг)», что дает возможность выявлять отклонения от норм при производстве;

- учет полуфабрикатов собственного производства осуществлять на счете 21 «Полуфабрикаты собственного производства», что позволит идентифицировать их в бухгалтерском учете от остальной продукции незавершенного производства;

- в настоящее время в учете ООО «Новолекс-Юг» не ведется учет бракованной продукции, поэтому предлагается устранить этот недостаток. Для этого необходимо для учета бракованной продукции ввести в план счетов счет 28 «Брак в производстве», что позволит вести учет потерь от брака и затрат на его исправление.

И, конечно, необходимо систематически повышать профессионализм и компетентность работников бухгалтерии путем обучения на

специализированных курсах, участия в бухгалтерских семинарах, изучения специальной литературы.

Экономический эффект от введенных мероприятий достиг 54000 рублей в год, экономическая эффективность – 14,3. Реализация мер экономически целесообразна.

Выше обозначенные предложения безусловно повысят эффективность бухгалтерского учета ООО «Новолекс-Юг», что позволит получать более достоверную информацию для принятия управленческих решений, направленных на повышение финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

После рассмотрения особенностей бухгалтерского учёта и аудита на предприятии сферы услуг можно сделать вывод о том, что своевременный и правильный учет помогает эффективно и быстро принимать управленческие решения в деятельности предприятия для получения большей прибыли.

Список используемой литературы

1. Астахов В. П. Бухгалтерский (финансовый) учет : учебник для бакалавров / В. П. Астахов - 11-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2014. - 984 с. – Текст: непосредственный.
2. Аудит : учебник для студ. вузов / под ред. В.И. Подольского. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : ЮНИТИ, 2011. - 608 с. - (Золотой фонд российских учебников) – Текст: непосредственный.
3. Ашмарина Е.М. Правовые основы бухгалтерского учета и аудита в Российской Федерации: учебное пособие / Е.М. Ашмарина, А.Б. Быля, Е.В. Терехова. – Москва: КноРус, 2011. – 240 с. – Текст: непосредственный.
4. Бабаев Ю. А. Теория бухгалтерского учета: учебник / Ю. А. Бабаев. - 4-е изд., перераб. и доп.; Гриф МО. – Москва: Проспект, 2011. - 239 с. – Текст: непосредственный.
5. Вещунова Н.Л., Фомина Л.Ф. Бухгалтерский учёт в торговле и общественном питании / Н. Л. Вещунова – Москва: Магис, 1996. – 235 с. – Текст: непосредственный.
6. Власова В.М. Бухгалтерский учёт в торговле. – Москва: Финансы и статистика / В. М. Власова, 2008. – 189 с. – Текст: непосредственный.
7. Главбух, № 9, май. 2008 г. – с. 19-23. Калькулирование на предприятиях общественного питания. – Текст: непосредственный.
8. Голиков О.И., Шумилова И.В., Коняхина А.В. Особенности аудита в сфере услуг, 2017. – 18 с. – Текст: непосредственный.
9. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)» от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 03.07.2016) (с изм. и доп., вступ. в силу с 02.10.2016) // Консультант плюс: [Сайт справочной системы] – Режим доступа:
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/d987f8aecdea90060f74c0c6bdfef46d28f528d7e/ – Текст: электронный.

10. Жминько С.И. Финансовый учёт на предприятиях. – Ростов на Дону: изд-во «Феникс», 2008. – 448 с. – Текст: непосредственный.
11. Инструкция по определению розничного товарооборота и товарных запасов юридическими лицами, их обособленными подразделениями независимо от формы собственности, осуществляющими розничную торговлю и общественное питание от 01.04.96 № 25 // Нормативные акты для бухгалтера. – 1996.- №5. – с. 17-29. – Текст: непосредственный.
12. Козлова Е.П., Парашутин Н.В., Бабченко Т.Н., Галанина Е.Н. Бухгалтерский учёт. – 2-е изд., доп. – Москва: Финансы и статистика, 1996. – 432 с. – Текст: непосредственный.
13. Кондраков Н.П. Бухгалтерский учёт: Учебное пособие. –2-е изд. – Москва: ИНФРА - М., 2009. – 584 с. – Текст: непосредственный.
14. Консультант № 5, 2009. – с. 51-54. Особенности исчисления налогов на предприятиях общественного питания. – Текст: непосредственный.
15. Методические рекомендации по бухгалтерскому учёту затрат, включаемых в издержки обращения и производства, и финансовых результатов на предприятиях торговли и общественного питания от 20.04.95 № 1-550/32-2 // Бухгалтерский учёт в нормативных документах. - Москва: Финансы и статистика, 1997. –176с. – Текст: непосредственный.
16. Морозова Л.Л. Анализ типичных ошибок руководителями и бухгалтерами предприятий при ведении бухгалтерского учёта. Рекомендации по устранению ошибок. Практическое руководство. – СПб: Издательство ИЧП «Актив», 1996. – 320 с. – Текст: непосредственный.
17. «Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая)» от 05.08.2000 N 117-ФЗ (ред. от 30.11.2016) // Консультант плюс: [Сайт справочной системы] – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28165/afc2c1960d7c8d96118c85952ade1af955f9ab1f/ – Текст: электронный.

18. Николаева Г.А., Блицау Л.П., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учет в общественном питании. - Москва: «Приор-издат», 2005. - 256с. – Текст: непосредственный.

19. О бухгалтерском учёте: Федеральный закон от 06.12.11 № 402-ФЗ; в редакции от 26.07.2019 // Нормативные акты для бухгалтера. – 2008. - № 9. – с. 4-13. – Текст: электронный.

20. Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и Инструкции по его применению :Приказ Минфина РФ от 31.10.2000 N 94н (ред. от 08.11.2010) // КонсультантПлюс : [сайт справочной системы] – – Текст: электронный.
Режим доступа:
<http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=107972>.

21. Об утверждении Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации: Приказ МинфинаРФ от 29.07.1998 N 34н (ред. от 24.12.2010, с изм. от 08.07.2016) // КонсультантПлюс : [сайт справочной системы] - – Текст: электронный.
Режим доступа:
<http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=111058>

22. Об утверждении программы реформирования бухгалтерского учёта в соответствии с международными стандартами финансовой отчётности: постановление Правительства Российской Федерации от 06.03.98 № 283. – Текст: электронный.

23. Правила оказания услуг общественного питания, утверждённые Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 № 1036 // Бухгалтерский учёт в нормативных документах. – Москва: Финансы и статистика, 1997. – 176 с. – Текст: электронный.

24. Расулов Н.Д. Бухгалтерский учёт в общественном питании. 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Книжный мир, 2009. – 528 с. – Текст: непосредственный.

25. Сфера услуг в России. Материал из Википедии — свободной энциклопедии: [Сайт справочной системы] – Текст: электронный.
26. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ (ред. от 23.05.2016) "О бухгалтерском учете" // Консультант плюс: [Сайт справочной системы] – Текст: электронный. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=198265>
27. Anthony R., Reece J. Accounting: Text and Cases. Eighth Edition // Homewood, Illinois, IRWIN, 1989. – Текст: электронный.
28. Hopwood A.G., Miller P. Accounting as Social and Institutional Practice // UK, Cambridge: Cambridge University Press, 1999. – Текст: электронный.
29. Wolk H.I., Tearney M.G., Dodd J.L. Accounting Theory: A Conceptual and Institutional Approach. 5th Edition // USA: South Western Educational Publishing, 2000 – Текст: электронный.

Приложение А

Ассортиментный перечень для продажи на выносной точке «The bazar»

	Наименование	Тип	Ед.	Цена, р.
ЗЕЛЕНЬ		Группа		
	ЗЕЛЕНЬ В АССОРТИМЕНТЕ (укроп кинза петрушка)	Товар	кг	350,00
	ЛУК ЗЕЛЕНЬ (перо)	Товар	кг	350,00
ОВОЩИ		Группа		
	АВОКАДО	Товар	кг	650,00
	БАКЛАЖАНЫ СВ.	Товар	кг	300,00
	ИМБИРЬ КОРЕНЬ СВ.	Товар	кг	650,00
	КАБАЧКИ/ЦУКИНИ СВ.	Товар	кг	300,00
	КАПУСТА Б/К СВ.	Товар	кг	45,00
	КАПУСТА КР/К СВ.	Товар	кг	80,00
	КАРТОФЕЛЬ МИНИ СВ.	Товар	кг	120,00
	ЛУК КРАСНЫЙ ЯЛТИНСКИЙ СВ.	Товар	кг	200,00
	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	Товар	кг	50,00
	МОРКОВЬ СВ.	Товар	кг	60,00
	ОГУРЦЫ СВ.	Товар	кг	300,00
	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ СВЕТОФОР СВ.	Товар	кг	300,00
	ПЕРЕЦ ЧИЛИ СВ.	Товар	кг	600,00
	СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЕЯ СВ.	Товар	кг	250,00
	ТОМАТЫ СВ.	Товар	кг	350,00
	ЧЕСНОК СВ.	Товар	кг	480,00
ОРЕХИ		Группа		
	ОРЕХ КЕДРОВЫЙ	Товар	кг	2 500,00
	ОРЕХ КЕШЬЮ	Товар	кг	1 200,00
	ОРЕХ МУСКАТНЫЙ	Товар	кг	1 600,00
	ОРЕХ ФИСТАШКА	Товар	кг	1 800,00
	ОРЕХ ГРЕЦКИЙ	Товар	кг	1 200,00
	ОРЕХ ГРЕЦКИЙ не чищенный	Товар	кг	600,00
	ОРЕХ ФУНДУК	Товар	кг	1200,00
	ОРЕХ ФУНДУК не чищенный	Товар	кг	300,00
	ОРЕХ АРАХИС	Товар	кг	350,00
	ОРЕХ АРАХИС не чищенный	Товар	кг	300,00
	ОРЕХ БРАЗИЛЬСКИЙ	Товар	кг	1400,00
	ОРЕХ МИНДАЛЬ	Товар	кг	1200,00
	ОРЕХ МАКАДАМИЯ	Товар	кг	1500,00
	ОРЕХ ПЕКАН	Товар	кг	1700,00
СУХОФРУКТЫ		Группа		
	ГРУША СУШЕНАЯ	Товар	кг	1700,00
	ИЗЮМ	Товар	кг	450,00
	ИНЖИР ВЯЛЕННЫЙ	Товар	кг	1200,00
	КУРАГА	Товар	кг	750,00
	МАНГО СУШЕНЫЙ	Товар	кг	1500,00
	ПЕРСИК СУШЕНЫЙ	Товар	кг	1700,00
	ФИНИКИ	Товар	кг	400,00
	ХУРМА ВЯЛЕНАЯ	Товар	кг	1000,00
	ЧЕРНОСЛИВ	Товар	кг	450,00
	ЧУРЧХЕЛА	Товар	кг	650,00

Продолжение Приложения А

ФРУКТЫ		Группа		
	АНАНАСЫ СВ.	Товар	кг	250,00
	АПЕЛЬСИНЫ СВ.	Товар	кг	150,00
	БАНАНЫ СВ.	Товар	кг	150,00
	ВИНОГРАД СВ.	Товар	кг	350,00
	ГРЕЙПФРУТ	Товар	кг	150,00
	ГРАНАТ СВ.	Товар	кг	250,00
	ГРУША СВ.	Товар	кг	250,00
	КИВИ	Товар	кг	200,00
	ЛАЙМ СВ.	Товар	кг	550,00
	ЛИМОН СВ.	Товар	кг	250,00
	МАРАКУЙЯ СВ.	Товар	кг	1500,00
	МАНДАРИН СВ.	Товар	кг	150,00
	ПОМЕЛО СВ.	Товар	кг	270,00
	СЛИВА СВ.	Товар	кг	400,00
	ЯБЛОКИ СВ.	Товар	кг	170,00
ЯГОДЫ		Группа		
	ГОЛУБИКА СВ.	Товар	кг	1900,00
ПРОЧЕЕ		Группа		
	ЧАЙ в ассортименте	Товар	1 шт	250,00
	СОЛЬ в ассортименте	Товар	1 шт	150,00
	НАБОР ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА	Товар	1 шт	150,00
	ВАРЕНЬЕ в ассорименте	Товар	1 шт	250,00
	ВАРЕНЬЕ ИЗ ШИШЕК 250 гр	Товар	1 шт	350,00
	ЛАВАШ БАЗАР 100 гр	Товар	1 шт	30,00
	МЕД КАШТАН	Товар	1 шт	300,00
	ПАСТА АРАХИСОВАЯ в асс.	Товар	1 шт	350,00
	ПАСТА АРАХИСОВАЯ халва	Товар	1 шт	400,00
	АДЖИКА	Товар	1 шт	180,00
ПРОЧЕЕ		Группа		
	ДОСКА ДЕРЕВЯННАЯ	Товар	1 шт	1 500,00
	СВЯЗКА ЧЕСНОК С ПЕРЦЕМ	Товар	1 шт	300,00
	ПАПАХА	Товар	1 шт	2 000,00
	ШКУРА ИЗ ОВЧИНЫ	Товар	1 шт	2 500,00
	КОРЗИНА МАЛАЯ	Товар	1 шт	350,00
	КОРЗИНА СРЕДНЯЯ	Товар	1 шт	600,00
	КОРЗИНА БОЛЬШАЯ	Товар	1 шт	700,00

Директор ООО "Новолекс-Юг"
Новодворская О.А.

30.03.2022

Приложение Б

Ассортиментный перечень ресторан «The bazar»

ООО "Новолекс-Юг"

Ресторан "The Bazar"

06.01.2022

Составлен на основании
тех. карты и справочника
пищевой ценности
продукта

Пищевая и энергетическая ценность продукции Ресторана "The Bazar"

Наименование блюда	Цена	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г.	Калорийность, ккал.
		Содержание в 1 порц. блюда			
Хлебная корзина без масла 300 гр (пост)	220	6,50	21,10	121,60	629,30
Пирог со свекольной ботвой листьями шпината молодой черемшой 600 гр (пост)	850	47,37	41,38	219,26	1 468,85
Немы с овощами и стеклянной лапшой 270 гр	550	10,53	8,80	94,63	508,44
Салат из овощей заправленный кахетинским маслом с тархуном 340 гр (пост)	380	43,93	8,74	18,81	505,55
Салат с киноа авокадо и томатами красным луком 270 гр	590	29,54	15,71	56,83	556,00
Хинкали с артишоками, шпинатом и сыром тофу 290/50 гр	600	8,90	18,49	84,55	488,74
Борщ с фасолью и квашеной капустой подается с пирожком 325 гр (пост)	380	11,47	14,01	55,86	382,71
Суп с грибными хинкали 300 гр (пост)	650	5,20	7,38	40,49	238,30
Жареный рис с овощами в китайском соусе 300 гр (пост)	350	3,24	8,61	62,67	314,29
Гречневая лапша с грибами и зеленым горошком 310 гр (пост)	450	19,29	11,62	53,83	435,43
Спагетти с кабачком и артишоками 340 гр (пост)	540	9,61	11,32	57,43	361,45
Перец фаршированный 350 гр	590	20,60	7,76	33,84	351,81
Банан в карамели с кремом карри и свежей ягодой 165 гр (пост)	450	7,87	2,94	86,32	427,89
Смузи авокадо с бананом 250 мл	400	16,44	3,18	32,87	292,15
Смузи ананас-имбирь 250 мл	400	0,28	0,81	31,14	130,31
Смузи вишня с миндалем и шпинатом 250 мл	400	17,11	7,13	26,14	287,06
Смузи манго с кокосом и клубникой 250 мл	400	0,62	1,89	30,57	135,41
Смузи яблоко с базиликом 250 мл	400	0,38	1,04	25,91	111,21
Хлебная корзина 454 гр	250	32,07	35,39	194,49	1 208,20
Лаваш тонкий 100 гр.	50	1,00	7,90	47,60	231,00
Лаваш базар 100 гр	50	4,19	8,19	46,35	255,85
Хлеб бородинский 100 гр	25	1,30	6,90	40,90	202,90
ЗАКУСКИ В СТОЛ					
Хачапури по аджарски 400 гр	490	73,40	58,90	91,60	1 262,61
Хачапури по имеретински 550 гр	550	127,25	99,27	160,51	2 184,30
Пирог Осетинский с картофелем и сыром 500 гр	540	52,77	60,83	160,33	1 359,61
Пирог Осетинский с телятиной и зеленью 500 гр	750	97,19	56,64	123,69	1 596,01
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ					
Хумус из пряной тыквы с сыром 160 гр	400	16,86	7,05	39,01	335,99
Свекла с муссом из копченого сулугуни и козинаки из семян подсолнуха 190 гр	300	12,72	10,11	16,90	222,49
Ассорти из местных колбас 250 гр	850	17,15	14,00	13,83	265,65
Соленья собственного посола 380 гр	450	5,45	6,04	21,47	159,01

Продолжение Приложения Б

Хумус из баклажана и нута с пряной зеленью 200 гр	390	39,00	13,18	25,41	505,30
Ассорти сыров с цветочным медом ягодий и орехом 325 гр	1200	63,76	51,20	24,75	877,67
Тар-тар из тунца с водорослями чука и авокадо 200 гр	750	9,69	20,98	10,38	214,54
Тар-тар из говядины с муссом из цветной капусты 185 / 80 гр	690	22,80	30,63	36,98	475,60
САЛАТЫ					
Салат с печеной тыквой и копченой уткой 320 гр	750	24,58	9,97	29,60	379,47
Салат с жареным тунцом, киноа и яйцом пашот 325 гр	750	22,02	32,14	61,56	574,02
Салат с артишоками кускусом и вялеными томатами 200 гр	620	21,6	5,7	21,6	301,01
Салат овощной с грузинским сыром Гуда 230 гр	490	22,2	9,3	10,6	279,6
Салат жареные баклажаны с ростбифом томатами гранатом 360 гр	990	8,87	16,22	33,51	278,75
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Костный мозг с гренками из бородинского хлеба и чесноком 485 гр	690	28,07	66,94	27,92	632,09
Лобio с грецким орехом и зеленью 190 гр	300	22,86	31,92	81,84	660,78
Запеченные шампиньоны с сыром и пряными травами 235 гр	490	21,67	19,72	1,82	281,12
Печеный баклажан в соусе из бородинского хлеба бобов и нежным сыром 300 гр	690	21,58	12,23	11,36	288,56
Жареная барабуля в кукурузной муке с картофелем и чесночным айоли 300 гр	550	71,14	28,19	40,19	913,74
ХИНКАЛИ					
Хинкали с телятиной свиной и зеленью 320/50 гр	350	27,27	29,51	92,55	733,66
Хинкали с бараниной и зеленью 320/50 гр	350	29,32	27,59	93,93	749,96
СУПЫ					
Крем-суп из тыквы с кокосовым молоком и креветками 300 гр	650	30,41	24,23	29,62	489,08
Хаш из говядины 390/50 гр	590	10,01	83,72	23,98	520,89
Грузинский борщ с говядиной черносливом и орехами 365/50 гр	440	19,16	20,89	35,01	395,95
Шурпа из баранины с нутом сладким перцем и луком 400 гр	590	49,51	48,17	24,06	734,57
ПАСТА					
Феттучине с кальмаром и креветками 320 гр	1000	31,88	36,21	69,09	707,32
Карбонара с копченой грудинкой 300 гр	650	59,64	44,53	67,80	987,87
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ					
Рапаны в сливочно-горчичном соусе с картофельным пюре 320 гр	890	18,71	12,70	22,24	308,17
Осьминог в таджине в томатном соусе 490 гр	2100	11,16	25,64	32,43	332,78
Палтус с цветной капустой и соусом из бобов 255 гр	1250	19,21	31,56	13,58	353,47
БЛЮДА ИЗ МЯСА					
Утиная ножка конфи с печеной тыквой и карамелизированной айвой 350 гр	990	62,03	32,36	66,64	954,28
Особуко из говядины с овощами и пюре из сельдерея 430 гр	1500	34,14	91,08	26,93	779,28
Томленые язычки ягненка с морковью и корнем сельдерея 385 гр	850	48,37	36,14	35,03	720,02
Плов из баранины с нутом и печеным чесноком 440 гр	550	47,57	31,98	56,64	782,60

Продолжение Приложения Б

ГРИЛЬ МАНГАЛ ХОСПЕР					
Дикая форель на гриле или на пару 200/300 гр шт	850	6,30	57,60	0,00	287,10
Дорадо приготовленная в соли или на гриле 400/600 гр шт	1100	12,00	72,00	0,00	396,00
Спинка лосося 250/95 гр	1450	15,88	50,53	3,19	357,83
Осьминог гриль 90/95 гр	1750	0,09	18,33	2,85	85,58
Цыпленок в пряных травах 400/600 шт.	860	50,84	74,18	0,35	755,61
Мачете из говядины зернового откорма 300/5 гр	1100	49,84	56,88	0,35	677,41
Миньон из говядины зернового откорма 250/5 гр	2500	7,03	50,62	0,23	266,58
Рибай зернового откорма 400/5 гр	2600	40,82	75,73	0,21	671,15
Говяжьи ребра в соусе черный перец 500 гр	2500	85,07	74,34	0,18	1 063,69
Вырезка ягненка 200/35 гр	1800	8,83	35,38	11,47	268,79
Каре ягненка 300/5 гр	1750	42,33	48,72	0,22	576,68
Шашлык из курицы 200/125 гр	600	3,13	52,58	38,17	391,16
Шашлык из свиной шеи 200/125 гр	720	59,33	41,18	38,17	851,36
Люля из говядины 180/130 гр	480	52,75	28,08	43,72	761,91
Люля из ягненка 180/130 гр	520	52,79	25,62	44,23	754,46
ГАРНИРЫ					
Картофель запеченный 160 гр	250	18,22	3,94	30,49	301,73
Картофель фри 120 гр	160	24,28	3,63	37,17	381,70
Картофельное пюре 150 гр	250	11,10	6,95	22,38	217,26
Капуста брокколи на пару/жареная 120 гр	350	0,48	3,60	6,24	43,68
Овощи на гриле 245 гр	350	4,56	4,36	19,27	135,61
Дикий рис 150 гр	350	1,35	18,45	105,00	505,95
СОУСЫ					
Соус аджика 50 гр	100	0,12	0,60	3,55	17,69
Соус перечный 50 гр	100	12,38	6,06	4,15	152,27
Соус сливочно-горчичный 50 гр	100	11,56	7,53	2,54	144,30
Соус ткемали 50 гр	100	0,15	0,10	7,60	32,15
Соус цахтон 50 гр	100	7,37	1,38	2,15	80,49
Соус черный перец 50 гр	150	12,38	6,06	4,15	152,27
Соус песто из базилика 50 гр	180	26,91	3,18	1,68	261,59
Соус сливочный с белыми грибами 50 гр	180	9,57	6,81	1,80	120,54
Соус бригад 50 гр	180	3,56	1,24	6,95	64,75
ДЕСЕРТЫ					
Рисовый мильфей 160 гр	400	0,38	3,12	25,74	118,83
Тирамису 100 гр	280	20,51	9,17	29,76	341,06
Фисташковый рулет с ягодным соусом 165 гр	540	18,48	9,54	38,76	359,55
Шоколадный фондан с малиновой начинкой 150 гр	350	29,95	5,92	53,96	509,10
Мильфей с ягодным соусом 200 / 50 гр	650	47,48	14,48	92,13	861,95
МОРОЖЕНОЕ					
Мороженое ваниль 50 гр	160	5,25	1,35	15,85	116,05
Мороженое клубника 50 гр	160	5,25	1,35	15,85	116,05
Мороженое малина 50 гр	160	5,25	1,35	15,85	116,05

Продолжение Приложения Б

СОРБЕ					
Сорбе лимон 50 гр	160	0,10	0,35	14,10	58,70
Сорбе малина 50 гр	160	0,10	0,35	14,10	58,70
Сорбе манго 50 гр	160	0,10	0,35	14,10	58,70
Сорбе смородина 50 гр	160	0,10	0,35	14,10	58,70
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК					
Фреш ананасовый 250 мл	700	0,25	0,75	29,50	123,25
Фреш апельсиновый 250 мл	350	0,50	2,25	20,25	94,50
Фреш гранатовый 250 мл	700	0,00	2,25	34,75	148,00
Фреш грейпфрутовый 250 мл	350	0,50	1,75	1,25	16,50
Фреш мандариновый 250 мл	350	0,75	2,00	28,75	129,75
Фреш морковный 250 мл	350	0,25	3,25	17,25	84,25
Фреш сельдереевый 250 мл	700	0,25	2,25	5,25	32,25
Фреш яблочный 250 мл	350	0,50	0,75	28,50	121,50

Директор ООО "Новолекс-Юг" _____ Новодворская О.А.

Приложение В

Ассортиментный перечень стрит-фуд ресторан «The bazar»

ЗАВТРАКИ		Цена	Б/Ж/У/Ккал
	Каша рисовая на молоке с ванилью 270 гр	160,00	19/46/74/784
	Каша овсяная на молоке с орехами и медом 270 гр	160,00	14/45/54/677
	Омлет 150 гр	100,00	13/52/5/538
	Омлет с грибами и сыром 200 гр	190,00	21/59/8/643
	Омлет с лососем 190 гр	300,00	20/59/62/635
	Омлет с беконом и томатами 200 гр	190,00	20/65/7/689
	Сырники 140 гр	160,00	13/35/27/500
	(сметана/сгуш.молоко/варенье/мед) 50 гр	70,00	
ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ (ЛОМТИК) 100 ГР			
	- с картофелем и сыром	100,00	14/17/38/364
	- с телятиной и зеленью	120,00	13/19/34/364
САЛАТЫ			
	Салат из овощей с заправкой на выбор 210 гр	160,00	2/0,3/8,5/47
	салат из томатов с красным луком и кинзой 200 гр	160,00	2/10/8/134
СУПЫ			
	Томатный гаспачо с овощами 270 гр	200,00	3/26/21/334
	Суп пшти с ягненком, морковью и нутом 360 гр	300,00	40/33/27/568
	Плов из баранины с салатом ачичук 250/105	320,00	23/37/48/615
БУРГЕРЫ			
	Бургер с курицей и картофелем фри 390/120/40	440,00	47/112/80/1516
	Бургер с говядиной и картофелем фри 390/120/40	450,00	48/87/82/1306
ШАУРМА			
	Шаурма с овощами 350 гр	250,00	7/60/15/631
	Шаурма с курицей 430 гр	260,00	33/62/11/737
	Шаурма закрытая с бараниной и сыром горгонзола 480 гр	410,00	34/49/99/977
ГАРНИРЫ			
	Картофель фри 120 гр	100,00	3/24/35/371
ДЕСЕРТЫ			
	Тирамису классический 125 гр	200,00	12/27/35/432
	Круассан классический 60 гр	100,00	5/12/26/230
	Круассан ванильный 100 гр	120,00	7/14/35/295
	Круассан шоколадный 100 гр	130,00	8/21/34/361
	Круассан фисташковый 100 гр	160,00	9/20/33/352

Директор ООО "Новолекс-Юг" _____ Новодворская О.А.

26.12.2019 г

Приложение Г

Бухгалтерский баланс на 31 декабря 2021 г.

	Форма по ОКУД	Ф	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="3" style="text-align: center;">Коды</th></tr> <tr><td colspan="3" style="text-align: center;">0710001</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">31</td><td style="text-align: center;">12</td><td style="text-align: center;">2021</td></tr> <tr><td colspan="3" style="text-align: center;">23407170</td></tr> <tr><td colspan="3" style="text-align: center;">2310205114</td></tr> <tr><td colspan="3" style="text-align: center;">56.10</td></tr> <tr><td colspan="3" style="text-align: center;">по ОКПО</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">12300</td><td style="text-align: center;">ИНН</td><td style="text-align: center;">16</td></tr> <tr><td colspan="3" style="text-align: center;">384</td></tr> </table>	Коды			0710001			31	12	2021	23407170			2310205114			56.10			по ОКПО			12300	ИНН	16	384		
Коды																														
0710001																														
31	12	2021																												
23407170																														
2310205114																														
56.10																														
по ОКПО																														
12300	ИНН	16																												
384																														
	Дата (число, месяц, год)																													
Организация	Общество с ограниченной ответственностью "НОВОЛЕКС-ЮГ"																													
Идентификационный номер налогоплательщика																														
Вид экономической деятельности	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания	по ОКВЭД																												
«Организационно-правовая форма / форма собственности Общества с ограниченной ответственностью / Частная собственность»			по ОКПОФ / ОКФС																											
Единица измерения:	в тыс. рублей		по ОКЕИ																											
Местонахождение (адрес)	643,354392, Краснодарский край,, Сочи г, Эстосадок с, Горная карусель ул, 5, 7,, дом,,» [2].																													

Пояснения	Наименование показателя	Код	На 31 декабря 2019 г.	На 31 декабря 2020 г.	На 31 декабря 2021 г.
	АКТИВ				
	I. ВНЕОБОРОТНЫЕ АКТИВЫ		455	330	-
	Нематериальные активы	1110			
	Результаты исследований и разработок	1120			
	Нематериальные поисковые активы	1130			
	Материальные поисковые активы	1140			
	Основные средства	1150	48 093	48 092	25 800
	Доходные вложения в материальные ценности	1160	(3 500)	3 500	-
	Финансовые вложения	1170			
	Отложенные налоговые активы	1180	5 454	6 012	-
	Прочие внеоборотные активы	1190	16	-	-
	Итого по разделу I	1100	50 518	57 934	25800
	II. ОБОРОТНЫЕ АКТИВЫ				
	Запасы	1210	31 923	9 063	10 550
	Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	1220	3 724	995	-
	Дебиторская задолженность	1230	41 434	39 224	61 188
	Финансовые вложения (за исключением денежных эквивалентов)	1240			
	Денежные средства и денежные эквиваленты	1250	1 673	3 212	3 584
	Прочие оборотные активы	1260	7 446	13 448	-
	Итого по разделу II	1200	86 200	65 942	75 322
	БАЛАНС	1600	136 718	123 876	101 122

Продолжение Приложения Г

Пояснение	Наименование показателя	Код	На 31 декабря 2019г.	На 31 декабря 2020 г.	На 31 декабря 2021 г.
	ПАСС ИБ				
	III. КАПИТАЛ И РЕЗЕРВЫ				
	Уставный капитал (складочный капитал, уставный фонд, вклады товарищей)	1310	10	10	10
	Собственные акции, выкупленные у акционеров	1320			
	Переоценка внеоборотных активов	1340			
	Добавочный капитал (без переоценки)	1350			
	Резервный капитал	1360			
	Нераспределенная прибыль (непокрытый убыток)	1370	(50 586)	(102 380)	(103 782)
	Итого по разделу III	1300	(50 576)	(102 370)	(103 772)
	IV. ДОЛГОСРОЧНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА				
	Заемные средства	1410	111 147	159 502	155 806
	Отложенные налоговые обязательства	1420	2 481	3 355	-
	Оценочные обязательства	1430			
	Прочие обязательства	1450			
	Итого по разделу IV	1400	113 628	162 857	155 806
	V. КРАТКОСРОЧНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА				
	Заемные средства	1510	3 968	8 841	15 907
	Кредиторская задолженность	1520	69 698	54 548	33 181
	Доходы будущих периодов	1530			
	Оценочные обязательства	1540			
	Прочие обязательства	1550			
	Итого по разделу V	1500	73 666	63 389	49 088
	БАЛАНС	1700	136 717	123 876	101 122

Приложение Д

Отчет о финансовых результатах за Январь - Декабрь 2021 г.

Форма по ОКУД Дата (число, месяц, год)

«Организация ответственностью "НОВОЛЕКС-ЮГ"»

Идентификационный номер налогоплательщика

Вид экономической деятельности

Общество с ограниченной ответственностью

ИНН

ИИН

Коды

0710002		
31	12	2021
23407170		
2310205114		
56.10		
12300	16	
384		

по ОКПФ / ОКФС

Общества с ограниченной ответственностью / Частная собственность

Единица измерения: ОКЕИ» [0]

в тыс. рублей по

«Пояснения»	Наименование показателя	Код	За Январь - Декабрь 2021 г.	За Январь - Декабрь 2020 г.» [0].
	Выручка	2110	169 744	120 249
	Себестоимость продаж	2120	(60 682)	(116 992)
	Валовая прибыль (убыток)	2100	109 362	3 257
	Коммерческие расходы	2210	(95 757)	(68 347)
	Управленческие расходы	2220	-	(2 706)
	Прибыль (убыток) от продаж	2200	13 605	(67 796)
	Доходы от участия в других организациях	2310		
	Проценты к получению	2320		
	Проценты к уплате	2330		
	Прочие доходы	2340	29 635	8 441
	Прочие расходы	2350	(26 063)	(14 743)
	Прибыль (убыток) до налогообложения	2300	17 177	(74 098)
	Текущий налог на прибыль	2410	-	-
	в т.ч. постоянные налоговые обязательства (активы)	2421	-	-
	Изменение отложенных налоговых обязательств	2430	(11 928)	-
	Изменение отложенных налоговых активов	2450	-	-
	Прочее	2460	-	857
	Чистая прибыль (убыток)	2400	5 295	(73 241)

Продолжение Приложения Д

Форма 0710002 с.2

Наименование показателя	Код	За Январь - Декабрь 2021 г.	За Январь - Декабрь 2020 г.
Результат от переоценки внеоборотных активов, не включаемый в чистую прибыль (убыток) периода	2510	-	-
Результат от прочих операций, не включаемый в чистую прибыль (убыток) периода	2520	-	-
Совокупный финансовый результат периода	2500	5 295	(73 241)
Справочно			
Базовая прибыль (убыток) на акцию	2900	-	-
Разводненная прибыль (убыток) на акцию	2910	-	-

Приложение Е
Технико-технологическая карта

		Новодворская О.А. (руководитель предприятия, ФИО)
		Подпись
Хачапури по аджарски 400 гр		Требования к оформлению, подаче и реализации «Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо хачапури по аджарски вырабатываемое рестораном. Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01» [0].
ООО "Новолекс-Юг" Технико-технологическая карта № 01.03.2020	Согласно акту проработки № 00367	
Область Кафе "The Bazar" Органолептические «Внешний вид – Характерный данному блюду. Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов» [0].		

«Требования к качеству сырья:
продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда(изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют» [0].

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1			Норма закладки на 1,000			Технология приготовления	
		Вес	Вес	Выход	Вес	Вес	Выход		
1	Тесто на хачапури п/ф	250,000	250,000	200,000	0,250	0,250	0,200	Тесто раскатывается в виде овала. По краям выкладывается тертый сыр сулугуни. Каждый край скручивается в три раза. Затем два края растягиваются, формируя фигуру "лодочка". А в образовавшееся пространство добавляется тертый сулугуни и отправляется в духовку на 10 минут при 300	
2	Сыр сулугуни обработанный	200,000	200,000	150,000	0,200	0,200	0,150		
3	ЯЙЦО КУРИНОЕ	80,000	80,000	40,000	0,080	0,080	0,040		
4	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 82,5%	15,000	15,000	10,000	0,015	0,015	0,010		
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
Итого сырья		545,000	545,000	400,000	0,5450	0,5450	0,4000		
ИТОГО								1,000 порц	0,4000кг
<i>вес готового блюда (изделия) в расчете</i>									

«Показатели качества и безопасности

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная»[0].

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
13	16	20	281

Инженер-технолог:

Подпись

Разумова А.А.

Фамилия И.О.

Ответственный

Подпись

Фамилия И.О.

Приложение Ж

Калькуляционная карта

Унифицированная форма №ОП-1
 Утверждена постановлением
 Госкомстата
 России от 25.12.08 №132

	Код
Форма по ОКУД	
Форма по ОКПО	
ООО "Новолекс-Юг"	
организация	
Кафе "The Bazar"	
структурное подразделение	
Хачапури по аджарски 400 гр	
наименование блюда	
Номер блюда по сборнику рецептов, ГТК, СТП	
Вид операции	

Номер	Дата составления

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА

Порядковый номер калькуляции, даты утверждения			Норма, кг	Ед. изм.	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
Номер по по-	Продукты					
	наименование	код				
1	2	3	4	5	6	7
1	Тесто на хачапури п/ф	00526	0,250	кг	99,61	24,90
2	Сыр сулугуни обработанный п/ф	02017	0,200	кг	426,19	85,24
3	ЯЙЦО КУРИНОЕ	00007	2,000	шт	6,67	13,34
4	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 82,5%	00023	0,015	кг	561,58	8,42
Общая стоимость сырьевого набора			X	X	X	131,90
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	X	13 190,00
Наценка (271,49%), руб. коп.						(271,49%) 358,10
Цена продажи блюда, руб. коп.						490,00
Выход одного блюда в готовом виде, кг						0,400
Заведующий производством			п			
Калькуляцию составил			о			
УТВЕРЖДАЮ			д	Разумова А.А.		
Руководитель организации			п			
			и			
			с	Новодворская О.А.		

Приложение И
План и программа аудита

«№ п/п	Перечень аудиторских мероприятий (процедур)	Период проведения	Исполнитель	Рабочие документы аудитора
1	Проверка наличия и сохранности основных средств	01.03.2022-02.03.2022	Товчигречко С.А., Калашникова О.А.	
1.1	Проверка создания комиссии по приемке основных средств	01.03.2022-02.03.2022	Товчигречко С.А.	Приказы, распоряжения
1.2	Проверка оформления договоров купли-продажи основных средств	01.03.2022-02.03.2022	Калашникова О.А.	Договоры, соглашения
1.3	Проверка оформления протоколов договорной цены	01.03.2022-02.03.2022	Товчигречко С.А.	Протоколы, соглашения, приказы
1.4	Проверка правильности отражения первоначальной стоимости в актах приемки-передачи основных средств	01.03.2022-02.03.2022	Калашникова О.А.	Акты приемки-передачи, инвентарные карточки, журналы регистрации
1.5	Проверка правильности отражения первоначальной стоимости после достройки и дооборудования объектов, реконструкции или частичной ликвидации объектов	01.03.2022-02.03.2022	Товчигречко С.А.	Проектно-сметная документация, приказы, акты инвентаризации
1.6	Оценка организации синтетического и аналитического учета основных средств в бухгалтерии предприятия и по материально-ответственным лицам в местах эксплуатации основных средств	01.03.2022-04.03.2022	Калашникова О.А.	Первичные документы, учетные регистры, учетная политика
1.7	Проверка и оценка действующего на предприятии порядка учета затрат на ремонт основных средств	01.03.2022-04.03.2022	Товчигречко С.А.	Учетная политика, приказы, сметы, отчеты» [0].

Продолжение приложения И

«№ п/п	Перечень аудиторских мероприятий (процедур)	Период проведения	Исполнитель	Рабочие документы аудитора
1.8	Проверка результатов произведенной переоценки основных средств	01.03.2022-04.03.2022	Калашникова О.А.	Приказы, акты, инвентаризационные документы, учетные регистры
1.9	Проверка результатов последней инвентаризации основных средств	01.03.2022-04.03.2022	Товчигречко С.А.	Инвентаризационные документы, первичные документы, учетные регистры
1.10	Ознакомление с порядком ведения картотеки основных средств и инвентарных списков по конкретным материально ответственным лицам бухгалтерией предприятия	01.03.2022-04.03.2022	Калашникова О.А.	Картотека, инвентаризационные документы, приказы, договоры о материальной ответственности
1.11	Проверка обеспеченности бухгалтерии предприятия действующими нормативными документами	01.03.2022-04.03.2022	Товчигречко С.А.	Приказы, распоряжения
1.12	Проверка отражения в отчетности наличия основных средств	01.03.2022-04.03.2022	Калашникова О.А.	Формы отчетности
2	Проверка движения основных средств	01.03.2022-04.03.2022	Товчигречко С.А., Калашникова О.А.	
2.1	Проверка правильности отражения в бухгалтерском учете взносов в уставный капитал	01.03.2022-04.03.2022	Товчигречко С.А.	Приказы, акты приемки, регистры бухгалтерского учета
2.2	Проверка правильности оценки вносимых в уставный капитал основных средств	01.03.2022-04.03.2022	Калашникова О.А.	Методики оценки, протоколы собраний учредителей» [0].

Продолжение приложения И

«№ п/п	Перечень аудиторских мероприятий (процедур)	Период проведения	Исполнитель	Рабочие документы аудитора
2.3	Проверка фактического поступления в качестве вкладов учредителей в уставный капитал основных средств	01.03.2022- 04.03.2022	Товчигречко С.А.	Приказы, акты, счета, регистры бухгалтерского учета, баланс
2.4	Проверка фактического выбытия основных средств в результате расчетов с учредителями	01.03.2022- 04.03.2022	Калашникова О.А.	Протоколы, приказы, регистры бухгалтерского учета, акты, баланс
2.5	Проверка отражения в отчетности движения основных средств	01.03.2022- 04.03.2022	Калашникова О.А.	Формы отчетности
3	Проверка правильности начисления амортизации	01.03.2022- 04.03.2022	Товчигречко С.А., Калашникова О.А.	Расчеты
3.1	Проверка правильности ежемесячного начисления амортизации по основным средствам в целях ведения бухгалтерского учета и налогообложения	01.03.2022- 04.03.2022	Товчигречко С.А.	Справки, регистры бухгалтерского учета, баланс
3.2	Проверка объектов основных средств, по которым не начисляется амортизация	01.03.2022- 04.03.2022	Калашникова О.А.	Справки, расчеты, регистры бухгалтерского учета, документы
3.3	Проверка объектов основных средств, по которым начисляется ускоренная амортизация	01.03.2022- 04.03.2022	Товчигречко С.А.	Расчеты, справки, регистры бухгалтерского учета, сметы
3.4	Проверка документов по начисленной амортизации основных средств, которые вносятся в качестве вклада в уставный капитал	01.03.2022- 04.03.2022	Калашникова О.А.	Решение совета директоров, решение годового собрания акционеров» [0].

Продолжение приложения И

«№ п/п	Перечень аудиторских мероприятий (процедур)	Период проведения	Исполнитель	Рабочие документы аудитора
3.5	Проверка срока, с которого начинается и с которого заканчивается начисление амортизации основных средств	01.03.2022- 04.03.2022	Товчигречко С.А.	Протоколы, справки, расчеты, акты, баланс, регистры бухгалтерского учета, данные о движении денежных средств
3.6	Проверка отражения в отчетности начисленной амортизации основных средств	01.03.2022- 04.03.2022	Калашникова О.А.	Формы отчетности
4	Проверка правильности налогообложения по основным средствам	01.03.2022- 04.03.2022	Товчигречко С.А., Калашникова О.А.	
4.1	Проверка правильности расчетов по НДС	01.03.2022- 04.03.2022	Товчигречко С.А., Калашникова О.А.	гл. 21 НК, декларации и расчеты по НДС, книги покупок и продаж, счета-фактуры, накладные, батане, справки, расчеты, прочие документы
4.2	Проверка правильности расчетов по налогу на прибыль	01.03.2022- 04.03.2022	Товчигречко С.А., Калашникова О.А.	гл. 25 НК, декларации и расчеты по налогу на прибыль, отчет о прибылях и убытках, справки, учетные регистры
4.3	Проверка правильности расчетов по налогу на имущество	01.03.2022- 04.03.2022	Товчигречко С.А., Калашникова О.А.	гл. 30 НК, декларации и расчеты, справки, прочие сведения
4.4	Проверка отражения в отчетности всех операций по учету основных средств	01.03.2022- 04.03.2022	Товчигречко С.А., Калашникова О.А.	Формы отчетности» [0].