

АУДИТ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: ОСОБЕННОСТИ И ПРОБЛЕМЫ

Миренков А.А.

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

Аудит является важным инструментом для оценки финансового состояния, эффективности управления и соблюдения нормативных требований в любой организации. В организациях общественного питания этот процесс приобретает особую значимость, учитывая специфику отрасли, быстро меняющуюся рыночную среду, а также требования к качеству обслуживания и безопасности продуктов.

Общественное питание — это отрасль торговли, которая специализируется на: производстве еды, обслуживании процесса потребления, изготовлении пищевых полуфабрикатов и кулинарно-кондитерских изделий, продажа продукции потребителям [1].

Организации общественного питания включают в себя рестораны, кафе, столовые и другие учреждения, предоставляющие услуги питания населению. На рынке этих услуг существует высокая конкуренция, что требует от компаний точности в учете финансовых и операционных данных, соблюдения стандартов качества и безопасности. Аудит в таких организациях направлен не только на оценку финансовых аспектов деятельности, но и на проверку соответствия нормативным актам, санитарным и техническим требованиям. Это требует от аудиторов специфических знаний в данной области, а также умения работать с разнообразными видами отчетности.

При аудите организаций общественного питания можно выделить следующие особенности:

1. финансовый учет и контроль затрат. Обусловлен необходимостью тщательной проверки учета затрат на продукты и услуги, а также контроль за финансовыми потоками, связанными с обеспечением организации, что включает анализ закупок продуктов питания, затрат на их хранение и обработку, расходы на оплату труда сотрудников, налоги и другие обязательные платежи. Особое внимание учет и списание продуктов (проблемы утрат, потерь, порчи продуктов);

2. соответствие стандартам качества и безопасности. Одним из направлений аудита в общественном питании является проверка соблюдения санитарных норм и стандартов безопасности пищевых продуктов, аудиторы должны регулярно проверять соблюдение санитарных норм, наличие всех необходимых лицензий и разрешений. Особое внимание уделяется таким аспектам, как качество хранения продуктов, наличие необходимой документации, соответствие условий работы сотрудников и т.д.;

3. управление персоналом и качество обслуживания. Аудит в области управления персоналом включает проверку наличия необходимых квалификаций у работников, соблюдения трудового законодательства и проверку эффективности внутреннего контроля в отношении производственных и обслуживающих процессов. При этом частью аудита является оценка качества обслуживания и клиентов, что требует анализа отзывов клиентов, мониторинга удовлетворенности и тестирования внутренних стандартов обслуживания (качество обслуживания, репутация заведения).

В настоящее время современные технологии значительно упрощают процесс аудита в организациях общественного питания. Использование специализированных

программ для учета и контроля финансов, а также системы управления запасами и складами позволяет аудиторам быстро и точно проводить необходимые проверки. Цифровизация позволяет улучшить прозрачность всех бизнес-процессов, сократить ошибки в расчетах и повысить общую эффективность работы. Внедрение электронных систем учета и управления значительно облегчает аудиторские проверки, позволяя сосредоточиться на более важных аспектах, таких как оценка внутренних процессов и соблюдения нормативных актов.

Можно выделить ряд проблем (факторов), которые осложняют процесс аудита в организациях общественного питания:

1. высокая динамичность отрасли. Постоянные изменения в законодательстве, колебания цен на продукты и услуги, изменения в предпочтениях потребителей — все это делает аудит в этой сфере особенно сложным;

2. экономическая нестабильность, которая оказывает прямое влияние на финансовые результаты таких организаций. Колебания валютных курсов, рост цен на продукты, а также повышение стоимости аренды помещений и коммунальных услуг существенно усложняют процесс бюджетирования и учета затрат. Для аудитора в таких условиях важно понимать, как экономическая нестабильность влияет на финансовые отчеты, и оценить правильность учета колебаний цен и затрат. Например, высокая инфляция требует особого подхода к оценке запасов и выручки, что может потребовать пересмотра стандартных методик;

3. изменения в законодательстве и нормативных актах. Еще одной важной проблемой является постоянное обновление законодательства, регулирующего работу ресторанов и кафе. Сложность для аудитора заключается в том, что необходимо постоянно отслеживать изменения в законодательстве и своевременно применять их в практике аудита;

4. влияние цифровизации. Цифровизация оказывает значительное влияние на сферу общественного питания и, соответственно, на аудит. Современные рестораны все чаще используют программы для автоматизации учета заказов, контроля за запасами и даже аналитики клиентского потока.

Системы управления ресторанами, такие как *POS-системы*, интеграции с онлайн-платформами для заказов и доставки требуют от аудиторов умения работать с большими объемами данных. Внедрение таких систем требует от аудиторов новой квалификации и способности работать с IT-инфраструктурой.

Таким образом, современные проблемы, с которыми сталкиваются аудиторы в сфере общественного питания, требуют комплексного подхода и постоянной готовности к адаптации к быстро меняющимся условиям. Экономическая нестабильность, изменения в законодательстве, проблемы с учетом продуктов, высококонкурентная среда и влияние новых технологий — все эти факторы оказывают значительное воздействие на процесс аудита. Важно, чтобы аудиторы в этой области обладали не только знаниями в области финансов и бухгалтерии, но и пониманием особенностей индустрии общественного питания, а также навыками работы с цифровыми инструментами для более эффективного и точного проведения проверок.

Список использованных источников

1. Лемеш, В.Н. Практический аудит: учебник / В.Н. Лемеш, В.А. Березовский, А.В. Бунь, Е.П. Глинник.-Минск, 2022.- 432с.