

На правах рукописи

РОМАНЕНКО АННА ВАЛЕРЬЕВНА

**РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗАЦИИ И
МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ
УЧЕТНОГО ПРОЦЕССА МАЛЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Специальность 08.00.12 – Бухгалтерский учет, статистика

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени
кандидата экономических наук

Воронеж – 2020

Работа выполнена в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Научный руководитель – доктор экономических наук, профессор
Костюкова Елена Ивановна

Официальные оппоненты:

Хахонова Наталья Николаевна, доктор экономических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)», учетно-экономический факультет, кафедра бухгалтерского учета, профессор

Малицкая Виктория Борисовна, доктор экономических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», финансовый факультет, кафедра бухгалтерского учета и налогообложения, профессор

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»

Защита состоится 02 октября 2020 г. в 10-00 часов на заседании диссертационного совета Д 212.38.23 при Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Воронежский государственный университет» по адресу: 394068, г. Воронеж, ул. Хользунова, д. 42в, учебный корпус №5 а, ауд. 203А.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке и на сайте ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет», www.science.vsu.ru

Автореферат разослан «___» июля 2020 г.

Ученый секретарь
диссертационного совета



Пожидаева
Татьяна Алексеевна

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность темы исследования. Обострение социально-экономических проблем, введение российского продовольственного эмбарго с 2014 г., нестабильность курса валют, инфляционные процессы отражаются на состоянии субъектов малого предпринимательства, в частности, предприятий общественного питания, поскольку данный вид экономической деятельности имеет высокую чувствительность к изменению условий внешней среды.

Одновременно с этим наблюдается появление новых типов малых предприятий общественного питания, форм обслуживания потребителей, организации условий потребления и досуга, что обуславливает потребность в обеспечении устойчивого функционирования, минимизации рисков, формировании базы для генерирования эффективных решений и определяет особую важность развития теоретических и прикладных аспектов организации учетного процесса на предприятиях общественного питания.

Кроме того, цифровизация экономики, сопровождающаяся оперированием значительным массивом информации, с одной стороны, предполагает эффективное принятие экономических решений, а, с другой стороны, приводит к повышению вероятности риска упущения, искажения и неувязки информационных потоков, что создает предпосылки для развития организационно-методического обеспечения, направленного на поддержание непрерывности учетного процесса субъектов малого предпринимательства.

Необходимость недопущения стагнации в технологическом, производственном и учетном процессах обуславливает научную и практическую потребность в разработке теоретических и организационно-методических положений учетного процесса малых предприятий на основе комплексном подходе, адаптации элементов учетного пространства к специфике осуществляемых видов экономической деятельности, что предопределяет актуальность темы исследования.

Степень разработанности проблемы. Исследованию общих вопросов теории и методологии бухгалтерского учета, отчетности, анализа и контроля посвящены научные работы ученых А.С. Бакаева, И.Н. Богатой, Н.А. Бреславцевой, С.В. Булгаковой, М.А. Вахрушиной, Н.Д. Врублевского, В.В. Говди, Э.А. Гомонко, Д.А. Ендовицкого, В.Б. Ивашкевича, В.Э. Керимова, Е.И. Костюковой, Н.Т. Лабынцева, М.В. Мельник, И.Е. Мизиковского, К.Н.

Нарибаева, Г.Я. Остаева, М.Л. Пятова, О.В. Рожновой, С.А. Самусенко, Н.Г. Сапожникова, Я.В. Соколова, Ю.И. Сигидова, Н.Н. Хахоновой, Л.И. Хоружий, В.Т. Чая, А.Д. Шеремета, В.Г. Широбокова и др. Принимая во внимание научные работы вышеуказанных исследователей, следует отметить, что решение проблем организации учетного процесса направлено на разработку теоретических и методических аспектов организации учета экономических субъектов различных форм деятельности. При этом в недостаточной степени проведена оценка влияния организационно-экономических особенностей функционирования малых предприятий на учетный процесс и формирование учетной информации, что создает объективную необходимость научных исследований в этой области.

Теоретические и методические положения отдельных вопросов организации и ведения бухгалтерского учета на малых предприятиях, в том числе на предприятиях общественного питания, нашли отражение в трудах исследователей–экономистов: В.В. Авдеева, А.А. Адаменко, И.И. Айзикович, Е.С. Акименко, А.А. Анисова, Ю.А. Бабаева, М.И. Баканова, И.В. Березкина, Л.П. Блицау, В.В. Бородиной, Е.И. Булычевой, Б.И. Гаврилова, М.А. Гончаровой, В.Б. Гуккаева, Э.А. Забалуевой, Б.Н. Ивашкина, В.Г. Калупова, П.И. Камышанова, М.И. Киосе, Т.И. Кисилевич, Н.П. Кондракова, Г.В. Корневой, О.В. Корневой, В.В. Лабинского, Т.В. Левкутной, Е.Г. Лобунец, В.Б. Малицкой, Л.Л. Морозовой, Л.К. Никандровой, Н.Н. Никитенко, Г.А. Николаевой, В.Ф. Палия, В.В. Патрова, О.А. Пенкина, Т.И. Перетятко, А.М. Петрова, А.М. Пироговой, Т.И. Плосковой, В.И. Подольского, Н.Д. Расулова, Н.А. Россошанской, Е.И. Свиридовой, Н.В. Селищева, В.В. Семенихина, Т.С. Сергеевой, К.Н. Середы, Т.А. Соколовой, Ф.Н. Филиной, Л.В. Фоминой, Д.И. Ходыревского, Т.И. Шестаковой, Л.И. Шумаковой и др. Труды перечисленных авторов несомненно внесли значительный вклад в развитие теоретических, методических и прикладных основ учетного процесса малых предприятий, однако следует отметить, что в условиях развития национального сектора информационно-коммуникационных технологий, возникновения новых форм взаимодействия экономических субъектов и внутрихозяйственных связей требуется разработка мер по поддержанию непрерывности учетного процесса. Вместе с тем в современной научной литературе до сих пор не обозначен ряд проблем, затрагивающих учет в общественном питании, мало изучены проблемы информационной асимметрии и недостаточности (избыточности, противоречивости) информации в учете в условиях цифровой трансформа-

ции экономики, адаптации информационно-учетных систем к деятельности малых предприятий, надлежащей организации системы первичной учетной документации в общественном питании. Кроме того, не получили необходимого развития вопросы обоснования структуры, состава и форм внутренней отчетности, порядка формирования и анализа показателей эффективности и результативности деятельности предприятий общественного питания.

Таким образом, сформировалась научно-практическая потребность в исследовании теоретико-методических и практических аспектов учетного процесса современных малых предприятий, что определило выбор темы, целевую направленность, круг задач, предмет, объекты и актуализировало содержание диссертационной работы.

Цель и задачи диссертационного исследования. Целью диссертационной работы является разработка теоретических и организационно-методических положений развития учетного процесса малых предприятий, ориентированного на поддержание непрерывности и эффективности функционирования в современных условиях. В соответствии с целью исследования были поставлены следующие задачи:

- обосновать необходимость комплексного подхода к формированию единого информационного пространства в малых предприятиях, разработать модель учетного процесса и адаптировать отдельные ее элементы к специфике деятельности малых предприятий общественного питания;

- провести систематизацию документооборота, используемого в учетном процессе малых предприятий общественного питания;

- разработать методический подход к формированию показателя оценки использования сырьевых ресурсов малых предприятий общественного питания («фудкост»);

- усовершенствовать комплект внутренней отчетности, обеспечивающей раскрытие релевантной информации по показателям деятельности малых предприятий общественного питания в целях повышения качества принятия экономических решений;

- модифицировать методические подходы к разработке и внедрению системы ключевых показателей эффективности малых предприятий общественного питания.

Область исследования. Исследование выполнено по экономическим наукам в рамках п. 1.7 «Бухгалтерский (финансовый, управленческий, налоговый и др.) учет в организациях различных организационно-правовых

форм, всех сфер и отраслей», п. 1.8 «Особенности формирования бухгалтерской (финансовой, управленческой, налоговой и др.) отчетности по отраслям, территориям и другим сегментам хозяйственной деятельности», п. 2.8. «Экономический анализ и оценка эффективности предпринимательской деятельности» по специальности 08.00.12 – Бухгалтерский учет, статистика, Паспорта специальностей ВАК России.

Предметом диссертационного исследования является комплекс теоретических и организационно-методических проблем развития учетного процесса, формирования внутренних форм отчетности и экономического анализа деятельности малых предприятий.

Объектом исследования является система бухгалтерского учета и отчетности экономических субъектов малого предпринимательства (на примере предприятий общественного питания).

Теоретическая основа исследования базируется на научных трудах отечественных и зарубежных исследователей-экономистов в области теории и практики бухгалтерского финансового и управленческого учета, экономического анализа, контроля, нормативно-правовых актах, регулирующих бухгалтерский учет, публикациях в научных периодических изданиях, а также научно-практической литературе по тематике диссертационной работы.

Методологическая основа диссертационной работы состоит в общенаучных принципах и методах исследования, таких как сравнение, наблюдение, группировка, анализ, синтез, детализация, моделирование, комплексный, исторический, системный, логический подходы, графический, балансовый методы и др.

Информационно-эмпирическую базу исследования составили законодательные и нормативно-правовые акты, документы и стандарты, статистические данные Федеральной службы государственной статистики, монографические исследования отечественных и зарубежных ученых-экономистов, материалы международных и всероссийских научно-практических конференций и научных периодических изданий экономической направленности, материалы, включенные в базы справочно-правовых систем «Консультант Плюс», «Гарант», результаты исследований рынков, проведенных специализированными аналитическими агентствами, Интернет-ресурсы, данные публичной и внутренней отчетности и первичных документов малых предприятий общественного питания.

Научная новизна диссертационного исследования заключается в разработке теоретических и организационно-методических положений, направленных на решение комплекса проблем по развитию учетного процесса субъектов малого предпринимательства и имеющих существенное значение для развития теории и практики бухгалтерского учета и экономического анализа.

В ходе диссертационного исследования получены следующие наиболее значимые результаты, **выносимые на защиту**:

- обоснована необходимость комплексного подхода к созданию единого информационного пространства на малых предприятиях, что позволило расширить модель учетного процесса и адаптировать ее отдельные элементы (система первичной учетной документации, внутренней отчетности, порядок применения информационно-учетных технологий) применительно к видам экономической деятельности в целях обеспечения непрерывности технологического, производственного и учетного процессов и прогнозирования возможности возникновения информационных дефицитов в условиях централизованного управления учетной информацией о фактах хозяйственной жизни;

- сформулированы рекомендации по развитию документооборота малых предприятий общественного питания, разграничивающие бумажный и электронный документооборот, позволяющие сократить оборот бумажной документации и повысить оперативность обмена информацией между подразделениями; усовершенствована форма документа «Калькуляционная карта», применение которой способно привести к минимизации рисков сырьевых потерь при хранении, обусловленных ограниченностью допустимых сроков годности сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции и изделий. Предлагаемый документ, в отличие от общепринятой формы, включает аналитический блок для оперативного отслеживания отклонений стоимости сырьевого набора и наценки и показатели для мониторинга критического уровня срока годности ингредиентов сырьевого набора;

- разработан методический подход к формированию показателя оценки использования сырьевых ресурсов предприятий общественного питания («фудкост»), который предложено использовать в качестве инструмента планирования и контроля расходования сырья, что позволит осуществлять углубленный мониторинг стоимости сырьевого набора; предложена и апробирована внутренняя форма бухгалтерской отчетности – «Отчет

о динамике стоимости сырьевого набора», информация которого содержит исходные данные для оценки и анализа прямых сырьевых затрат на производство продукции общественного питания;

- усовершенствован и внедрен комплект форм внутренней отчетности, адаптированной к специфике функционирования малых предприятий, который в отличие от существующих точечных разработок способствует интеграции данных о технологическом, производственном и учетном процессах, тем самым обеспечивая согласованность представления, обработки и использования управленческой информации;

- предложена модифицированная методика разработки и внедрения системы ключевых показателей эффективности деятельности (*KPI*) малых предприятий, которая в отличие от существующих методик включает финансовые и нефинансовые показатели эффективности, сгруппированные по пяти направлениям («Продажи», «Инфраструктура», «Персонал», «Инновации», «Экология») и предполагает определение интегрального показателя эффективности деятельности; разработана система показателей и оценочная шкала коэффициента результативности для матрицы *KPI*, позволяющие оценивать результаты работы структурных подразделений малых предприятий.

Практическая значимость работы. Разработанные в диссертационном исследовании организационно-методические положения направлены на развитие современных методических аспектов бухгалтерского учета малых предприятий. Предлагаемые рекомендации могут быть использованы как основа для повышения уровня прозрачности и полезности управленческой информации. Разработанные решения прикладного характера являются универсальными для интеграции с информационно-учетными системами, используемыми при организации учетного процесса в малых предприятиях общественного питания.

Апробация результатов исследования. Ряд основных положений диссертационной работы был заслушан в рамках значимых научно-практических мероприятий: на 76-й научно-практической конференции «Молодые аграрии Ставрополя» (г. Ставрополь, 2012 г.), на Всероссийской научно-практической конференции «Учет, анализ, аудит и статистика: исследование тенденций и перспективы развития» (г. Махачкала, 2016 г.), на XX Международной научно-практической конференции «Современные технологии сельскохозяйственного производства» (г. Гродно (Республика Беларусь), 2017 г.), на всероссийской научно-практической конференции «Эко-

номика и управление: проблемы и перспективы» (г. Москва, 2017 г.), на VI Международной научно-практической конференции «Экономика и сервис: от теории к практике» (г. Владимир, 2018 г.). Отдельные разделы диссертационной работы были опубликованы в сборниках научных трудов и научных изданиях экономической направленности (г. Воронеж, г. Брянск, г. Москва, г. Чебоксары, г. Ставрополь, г. Волгоград, г. Владикавказ, г. Красноярск, г. Владимир).

Разработанные в ходе диссертационного исследования методические и практические рекомендации внедрены в учетный процесс малых предприятий: ООО «Сапоре Ит», ООО «МП-Бренд», ООО «Сервис 161». Также предложенные в работе методики апробированы в учебном процессе Ставропольского государственного аграрного университета в рамках лекционных и практических занятий по дисциплинам «Бухгалтерский управленческий учет», «Учет затрат, калькулирование в АПК», «Бюджетирование и учет затрат в системе управленческого учета».

Публикации результатов исследования. Ряд наиболее значимых выводов, положений и результатов, содержащихся в диссертационной работе, опубликованы в двадцати двух печатных работах общим авторским объемом 8,5 п.л., в том числе 8 статей в периодических изданиях, рекомендованных ВАК Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, объемом 6,07 п.л.

Структура и содержание диссертационной работы. Диссертационная работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка литературы и приложений. Общий объем диссертации составляет 197 страниц. Работа содержит 46 рисунков, 27 таблиц, 3 формулы и 3 приложения.

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ И РЕЗУЛЬТАТЫ РАБОТЫ, ВЫНОСИМЫЕ НА ЗАЩИТУ

1. Обоснована необходимость комплексного подхода к созданию единого информационного пространства на малых предприятиях. В условиях цифровой трансформации экономики приоритетным является курс на интеграцию информационно-учетных технологий в бизнес-процессы предприятий. Малым предприятиям как субъектам динамично развивающегося клиентоориентированного сервиса, с одной стороны, и как объектам производственного, санитарного, финансового и налогового контроля, с другой стороны, необходима логично построенная система учетной информа-

ции, позволяющая охватить массив внешних и внутренних информационных потоков, а главное – обеспечивающая соблюдение требований действующего законодательства к организации учетного процесса (рис. 1).

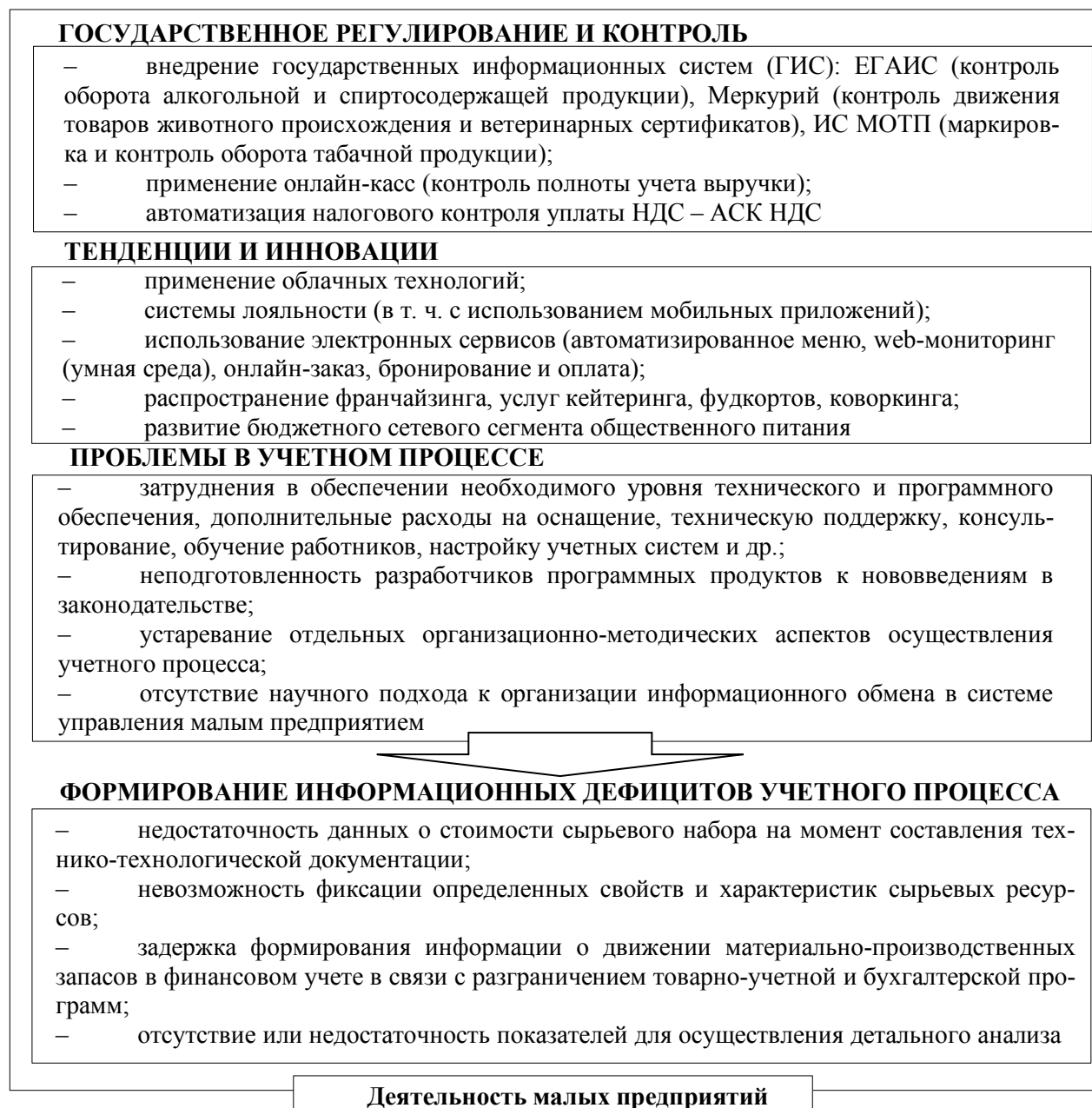


Рисунок 1 – Проблемы и тенденции развития учетного процесса в малых предприятиях

Выделены стадии учетного процесса с одновременной синхронизацией с первичной учетной документацией применительно к функционированию малых предприятий и учетом требований, обусловленных отраслевой спецификой и факторами, которые в совокупности приводят к информационной

асимметрии и возникающие в связи с этим проблемы формирования, обработки и использования учетной информации.

В результате возникают информационные дефициты учетного процесса, которые приводят к снижению качественных характеристик информации и подлежат устранению путем создания единого информационного пространства, основная цель которого состоит в обеспечении непрерывности технологического, производственного и учетного процессов (рис 2).

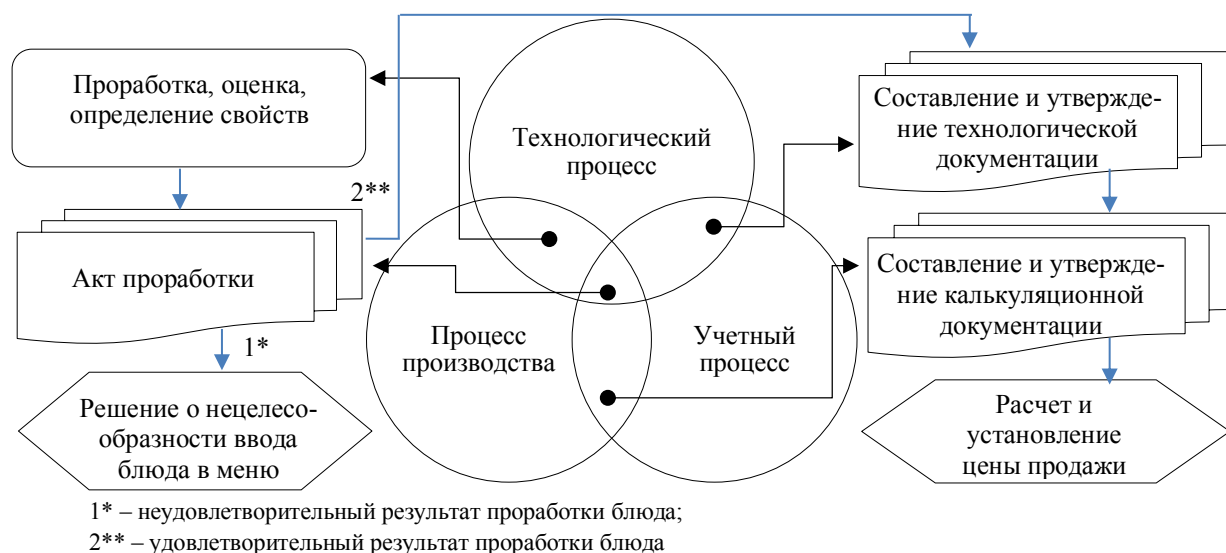


Рисунок 2 - Взаимосвязь технологического, производственного и учетного процессов предприятий общественного питания

Установленная взаимосвязь между технологическим, производственным и учетными процессами доказывает целесообразность формирования единого информационного пространства в малых предприятиях, что позволяет расширить модель учетного процесса (рис. 3). Преимущество предлагаемой модели заключается в адаптации отдельных элементов (система первичной учетной документации, внутренней отчетности, порядок применения информационно-учетных технологий) применительно к видам экономической деятельности в целях обеспечения непрерывности технологического, производственного и учетного процессов и прогнозирования возможности возникновения информационных дефицитов в условиях централизованного управления учетной информацией о хозяйственных операциях.



Рисунок 3 – Модель учетного процесса малого предприятия

2. Сформулированы рекомендации по развитию документооборота на предприятиях общественного питания, разграничивающие бумажный и электронный документооборот и позволяющие сократить оборот бумажной документации и повысить оперативность обмена информацией между подразделениями, усовершенствована форма документа

«Калькуляционная карта». Упрощение документооборота малых предприятий, заключающееся в разграничении бумажной и электронной документации (рис.4) способно привести к снижению трудоемкости работ бухгалтера и ускорению процессов обмена информацией между подразделениями.

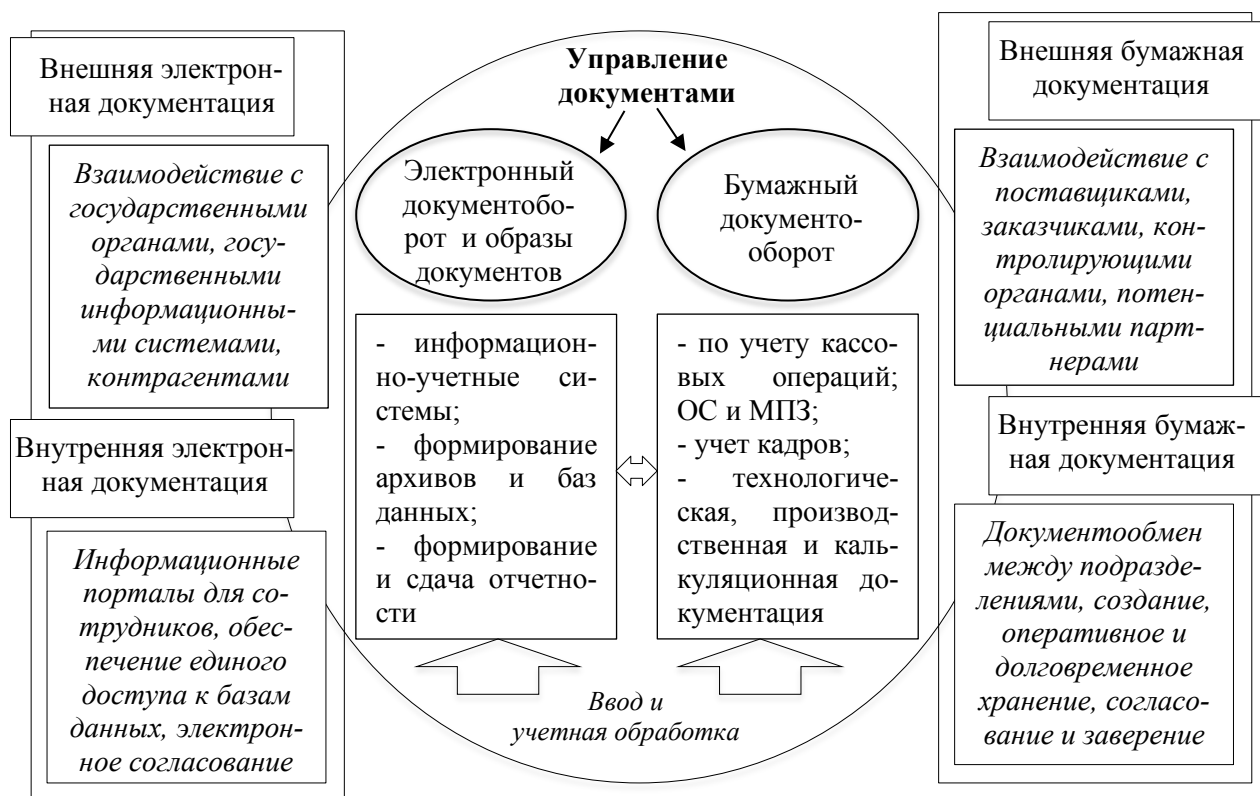


Рисунок 4 – Схема организации документооборота малых предприятий

Автором осуществлена критическая оценка общепринятой системы первичной учетной документации, распространенной на предприятиях общественного питания, обоснована необходимость разработки предложений, учитывающих информационные потребности управленческого персонала малых предприятий в современной действительности.

Усовершенствована форма калькуляционной карты (рис. 5), дополненная аналитическим блоком, позволяющим производить оценку и анализ стоимости сырьевого набора, отклонения в части наценки, что, в свою очередь, будет способствовать оперативному реагированию и упрощению процесса калькулирования и ценообразования продукции общественного питания.

| 28.02.2018 (дата формирования документа) | | | | | | | | |
|--|-------------------|-------------------------------|-------------|----------------------------------|-----------|---------------|---------------------|---------------------|
| КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА №2758 / 1 / 18.02.2015 (номер калькуляционной карты, порядковый номер калькуляции, дата утверждения) | | | | | | | | |
| ООО «Ресторан» | | | | Структурное подразделение: Кухня | | | | |
| Группа: <u>Паста и ризотто</u> | | | | Количество порций: <u>100</u> | | | | |
| Выход одного блюда в готовом виде: <u>270 г</u> Цена продажи блюда: <u>450,00 руб.</u> | | | | | | | | |
| Спагетти аль сальмоне (наименование блюда) | | | | | | | | |
| № п/п | Ингредиент | | | | Норма | Цена, руб. | Сумма, руб. | |
| | Наименование | Остаток срока годности, %* | Код | Ед. изм. | | | | |
| 1 | Семга филе | 85 | 623 | кг | 6,000 | 887,00 | 5322,00 | |
| 2 | Масло сливочное | 25 | 668 | кг | 2,000 | 251,11 | 502,22 | |
| 3 | Коньяк | 60 | 650 | л | 2,000 | 759,00 | 1518,00 | |
| 4 | Табаско | 60 | 651 | кг | 0,200 | 3875,00 | 775,00 | |
| 5 | Сливки 33% | 30 | 707 | л | 8,000 | 788,59 | 6308,72 | |
| 6 | Томатный соус | 10 | 131 | кг | 5,000 | 191,70 | 958,50 | |
| 7 | Соль | 95 | 606 | кг | 0,300 | 7,33 | 2,20 | |
| 8 | Перец черный | 90 | 607 | кг | 0,100 | 1244,34 | 124,43 | |
| 9 | Чеснок | 50 | 646 | кг | 0,400 | 258,84 | 103,54 | |
| 10 | Бульон п/ф | 10 | 672 | л | 6,000 | 22,82 | 136,92 | |
| 11 | Паприка | 60 | 111 | кг | 0,200 | 354,00 | 70,80 | |
| 12 | Паста (тесто) п/ф | 10 | 534 | кг | 10,000 | 112,80 | 1128,00 | |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 порц. (на дату утверждения) | | | | | | | 17072,71 | |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 порц. (на дату формирования документа) | | | | | | | 17585,91 | |
| Наценка 163,58%, руб. (на дату утверждения) | | | | | | | 279,27 | |
| Наценка 155,89%, руб. (на дату формирования документа) | | | | | | | 274,14 | |
| Пояснение выявленных отклонений (информация на дату формирования документа) | | | | | | | | |
| № п/п | Ингредиент | Код | Ед. изм. | Норма | Цена, руб | Сумма, руб | Отклонения | |
| | | | | | | | абсолютное, руб. | относительное, % |
| 1 | Семга филе | 623 | кг | 6,000 | 936,00 | 5616,00 | +294,00 | +5,5 |
| 2 | Паприка | 1119 | кг | 0,200 | 375,00 | 75,00 | +4,20 | +5,9 |
| 3 | Томатный соус | 1310 | кг | 5,000 | 234,70 | 1173,50 | +215,00 | +22,4 |

Рисунок 5 – Калькуляционная карта

* - остаток срока годности определяется как отношение количества дней от даты формирования документа до даты истечения срока годности к количеству дней от даты изготовления до даты окончания срока годности, выражен в процентах.

3. Разработан методический подход к формированию показателя оценки использования сырьевых ресурсов («фуджост»); предложена и

апробирована внутренняя форма бухгалтерской отчетности – «Отчет о динамике стоимости сырьевого набора». В современной практике активно используется показатель фудкоста, демонстрирующий удельный вес расхода сырья в выручке от реализации продукции общественного питания, однако единый методический подход к анализу величины фудкоста отсутствует. Автором обоснован и предложен методический подход к планированию, определению, оценке фудкоста как действенного инструмента для контроля расходования сырья на производство продукции общественного питания, который позволит при осуществлении комплексного анализа деятельности предприятия выявлять причины отклонений фактических значений от плановых. Величина фудкоста позволяет оценить долю стоимости сырьевого (ингредиентного) набора в цене продажи блюда (выручке от продажи) (табл. 1). Оценка динамики данного показателя позволит своевременно выявлять, оценивать и регулировать факторы изменения стоимости сырьевого набора в целях контроля и регулирования ассортиментной и ценовой политики.

Таблица 1 – Расчет показателя оценки расходования сырья на изготовление 1 порции продукции общественного питания («фудкост»)

| Вид показателя | Формула расчета |
|---------------------|--|
| Плановый фудкост | $\Phi_{\text{план}} = \frac{С_{\text{плансн}}}{Ц_{\text{пр}}} * 100\%, \text{ где}$ <p><i>Фплан</i> – плановый фудкост 1 порции продукции общественного питания; <i>Сплансн</i> – стоимость сырьевого набора, предназначенного для изготовления 1 порции продукции общественного питания в соответствии с утвержденной калькуляционной картой; <i>Цпр</i> – цена продажи 1 порции в соответствии с утвержденным меню</p> |
| Фактический фудкост | $\Phi_{\text{факт}} = \frac{С_{\text{фактсн}}}{В} * 100\%, \text{ где}$ <p><i>Ффакт</i> – фактический фудкост 1 порции реализованной продукции общественного питания; <i>Сфактсн</i> – стоимость сырьевого набора 1 порции реализованной продукции общественного питания; <i>В</i> – выручка от реализации 1 порции реализованной продукции общественного питания</p> |

Разработана внутренняя форма бухгалтерской отчетности – «Отчет о динамике стоимости сырьевого набора» (табл. 2) для целей мониторинга колебаний величины исследуемого показателя. Отчет предназначен для раскрытия релевантной информации по заданному модификатору, в качестве которого может выступать позиция меню, категория меню, торговый зал, секция и т.д. за конкретный период времени. Данный отчет также ориенти-

рован на формирование и представление информации об изменении наценки, уровня маржи предприятия общественного питания, что повышает его аналитическую ценность и прикладную адаптивность.

Таблица 2 — Фрагмент отчета о динамике стоимости сырьевого набора

| Дата | Модификатор: <i>позиция меню</i> | Количество продаж, порц. | Стоимость сырьевого набора, руб. | Выручка, руб. | Наценка, % ((гр. 5 – гр. 4) / гр. 4 * 100%) | Уровень маржи, % ((гр. 5 – гр. 4) / гр. 5 * 100%) | Фудкост, % (гр. 4 / гр. 5 * 100%) |
|------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|---------------|--|--|--------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 16.01.2019 | Спагетти интеграле с каракатицей | 1 | 164,67 | 395 | 139,87 | 58,31 | 41,69 |
| 17.01.2019 | Спагетти интеграле с каракатицей | 1 | 164,67 | 395 | 139,87 | 58,31 | 41,69 |
| 18.01.2019 | Спагетти интеграле с каракатицей | 1 | 169,73 | 395 | 132,72 | 57,03 | 42,97 |
| 19.01.2019 | Спагетти интеграле с каракатицей | 1 | 188,78 | 395 | 109,24 | 52,21 | 47,79 |
| 20.01.2019 | Спагетти интеграле с каракатицей | 1 | 188,78 | 395 | 109,24 | 52,21 | 47,79 |

4. Усовершенствован и внедрен комплект внутренней отчетности (табл. 3), адаптированной к специфике функционирования малых предприятий, апробирование которого направлено на интеграцию данных технологического, производственного и учетного процессов. Сформулированы и обоснованы особенности формирования отчетности малых предприятий общественного питания, приведены разработанные автором формы отчетов с рекомендациями по их составлению и проверке. Предлагаемая периодичность представления отчетности позволит оказывать существенное влияние на корректировку результатов деятельности определенного центра ответственности и малого предприятия в целом. Кроме того, разработанный комплект отчетности позволяет включать сведения о фактических и предполагаемых отклонениях от плановых показателей в сводный управленческий отчет. В числе преимуществ формирования предлагаемой внутренней отчетности, с нашей точки зрения, можно выделить следующие:

- позволяет оперативно выявлять отклонения и места их возникновения;
- отражает реальное положение деятельности малого предприятия;

– способствует повышению устойчивости управленческой структуры и слаженности внутрифирменного взаимодействия.

Таблица 3 – Комплект форм внутренней отчетности, рекомендуемой к применению на малых предприятиях общественного питания

| № п/п | Наименование отчета | Периодичность составления | Центр, ответственный за составление |
|-------|--|----------------------------|--|
| 1 | Отчет-предложение о необходимости внесения изменений в технологическую и калькуляционную документацию | Ежемесячно | Отдел производства |
| 2 | Отчет-заявка о потребностях в сырьевых и иных материально-производственных запасах | Ежедневно / Еженедельно | |
| 3 | Отчет о расходах на маркетинговые нужды | Ежемесячно | Отдел по продвижению и развитию (PR-отдел) |
| 4 | Отчет по итогам исследования уровня цен на продукцию и услуги среди конкурентов | Ежеквартально | |
| 5 | Отчет о продажах (формируется в разрезе официантов, секций, позиций меню и др. в зависимости от запроса руководителей) | Еженедельно/ Ежемесячно | Отдел кейтеринга, отдел продаж |
| 6 | Отчет о примененных скидках | Еженедельно | |
| 7 | Отчет об удалениях заказов, возвратах, отмене предварительных счетов | Ежедневно | |
| 8 | Отчет о среднем чеке | Ежедневно | |
| 9 | Товарный отчет | Еженедельно | Отдел закупки и снабжения, склады |
| 10 | Отчет об изменении цен закупки | Еженедельно | |
| 11 | Приходы по поставщикам | Ежемесячно | |
| 12 | Отчет об уровне сырьевых запасов на складах | Еженедельно | |
| 13 | Отчет о движении денежных средств | Ежедневно | Бухгалтерия, планово-финансовый отдел |
| 14 | Отчет о кредиторской и дебиторской задолженности (взаиморасчеты с контрагентами) | Ежедневно | |
| 15 | Отчет о динамике стоимости сырьевого набора | Еженедельно | |
| 16 | Сводный управленческий отчет, сопоставляемый с данными бюджета | Ежемесячно | |

5. Модифицирована методика разработки и внедрения системы ключевых показателей эффективности деятельности (KPI) малых предприятий общественного питания в разрезе финансовых и нефинансовых показателей, сгруппированных по пяти направлениям («Продажи»,

«Инфраструктура», «Персонал», «Инновации», «Экология»). В таблице 4 представлен перечень финансовых и нефинансовых показателей эффективности, сгруппированных в соответствии с методикой применения системы ключевых показателей (*KPI*) на малых предприятиях общественного питания.

Таблица 4 - Ключевые показатели эффективности и результативности деятельности малых предприятия (на примере предприятий общественного питания)

| Финансовые показатели <i>KPI</i> | Нефинансовые показатели <i>KPI</i> |
|--|---|
| 1. Продажи | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Фактический фудкост, %; - Средняя стоимость заказа (средний чек), руб.; - Выручка, руб.; доля кейтеринговых услуг в общем объеме выручки, %; - Доля брака, возвращенных на кухню заказов, отмен заказов, в выручке %; - Темп роста выручки, %; - Доля налоговых платежей в выручке, %; - Доля расходов на продажу в выручке, % | <ul style="list-style-type: none"> - Коэффициент посадки (оборотчиваемость посадочного места); - Количество гостей, чел.; - Лучшие / худшие продажи, порций (% - если определяется доля конкретных блюд в номенклатурной группе); - Коэффициент загрузки торгового зала |
| 2. Инфраструктура | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Удельный вес управленческих расходов в общем объеме выручки, %; - Рентабельность затрат на качество, %; - Затраты на эксплуатацию основных средств, руб.; - Затраты на комплексное программное обеспечение, руб. | <ul style="list-style-type: none"> - Уровень автоматизации производственного и учетного процессов; - Уровень качества продукции |
| 3. Персонал | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Затраты на обучение и повышение квалификации персонала, руб.; - Затраты на охрану труда и технику безопасности, руб.; - Производительность труда, трудоемкость продукции, выработка, зарплатоотдача, зарплатоемкость | <ul style="list-style-type: none"> - Коэффициент текучести / постоянства; численность персонала, чел.; - Уровень компетентности персонала; - Средний возраст персонала, лет; - Уровень удовлетворенности условиями труда |
| 4. Инновации | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Затраты на разработку технологического процесса, руб.; - Затраты на модернизацию производственного оборудования, руб.; - Затраты на внедрение новых форм обслуживания и организации досуга, руб. | <ul style="list-style-type: none"> - Эффективность от инновационной деятельности (сокращение затрат труда, результат смены формата обслуживания, улучшение условий труда), % |
| 5. Экология | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Затраты на установку оборудования сортировки отходов, руб. | <ul style="list-style-type: none"> - Объемы ТКО, куб. м |

Присвоение показателям базовых, нормативных значений и весов осуществляется предприятием самостоятельно, исходя из особенностей функционирования и результатов предварительного анализа.

После обработки фактических данных по каждому показателю определяется индекс *KPI*, позволяющий перевести значение показателя в единую метрическую шкалу, его расчет производится по формуле:

$$I_{kpi} = \frac{\text{Факт}-\text{База}}{\text{Норма}-\text{База}} \times 100\%, \quad (1)$$

где I_{kpi} – индекс *KPI*.

После расчета индексов *KPI* по каждому показателю подлежит определению коэффициент, позволяющий оценить эффективность и результативность деятельности предприятия общественного питания по конкретному направлению.

Коэффициент эффективности в рамках направления рассчитывается по формуле:

$$K_{\text{эфф}_{\text{напр}}} = \sum I_{kpi} \times \varepsilon, \quad (2)$$

где ε - вес каждого показателя.

Для обеспечения корректной и объективной оценки эффективности малого предприятия общественного питания в целом предусмотрен расчет интегрального показателя:

$$K_{\text{эфф}} = \sqrt[5]{K_{\text{эффПр}} \times K_{\text{эффИнфр}} \times K_{\text{эффП}} \times K_{\text{эффИн}} \times K_{\text{эффЭк}}} \quad (3)$$

В силу того, что на малых предприятиях общественного питания ручной труд преобладает над механическим, предложен методический подход к оценке результативности использования трудовых ресурсов, основу которого составляет матрица ключевых показателей результативности (*KPI*).

Матрица *KPI* (табл. 5) содержит веса (коэффициент влияния конкретного показателя на коэффициент результативности, утверждается руководством), базовое, нормативное и целевое значение по выбранным показателям за конкретный период времени.

Таблица 5 – Матрица *KPI* (секция – бар, период - месяц)

| Ключевой показатель | Вес | База | | Норма | | Цель | | Факт | Индекс <i>KPI</i> |
|---|-----|------|-----|-------|-----|------|-----|------|-------------------|
| | | min | max | min | max | min | max | | |
| Объем продаж позиций секции «Бар» на 1 клиента, руб. | 0,3 | 89 | X | 119 | X | 159 | X | 132 | 143% |
| Отношение суммы недостач к выручке по секции «Бар», % | 0,3 | X | 0,7 | X | 0,6 | X | 0,5 | 1 | 30% |
| Индекс потребительской лояльности, %. | 0,4 | 65 | X | 70 | X | 85 | X | 70 | 100% |
| Коэффициент результативности | | | | | | | | | 91,9% |

После обработки фактических показателей, расчета индекса *KPI* и определения коэффициента эффективности в соответствии с предлагаемой в исследовании методикой рекомендуется применять оценочную шкалу коэффициента эффективности (табл. 6).

Таблица 6 - Оценочная шкала коэффициента результативности матрицы *KPI* (секция - бар)

| Значение коэффициента результативности | Признак результата |
|--|----------------------|
| Более 75% | Положительный |
| От 60% до 75% | Удовлетворительный |
| Менее 60% | Неудовлетворительный |

В зависимости от признака результата руководство малого предприятия принимает решения о материальном или моральном поощрении, депремировании и т.д.

ОСНОВНЫЕ ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

1. Исследование теоретических и организационно-методических аспектов развития учетного процесса в современных условиях показало, что для малых предприятий характерно наличие тесной взаимосвязи между технологическим, производственным и учетным процессами, что позволило с позиции комплексного подхода обосновать необходимость создания единого информационного пространства, а также охарактеризовать стадии учетного процесса с позиции требований государственного регулирования и возникающих информационных дефицитов, затрудняющих организацию учетного процесса, что, в свою очередь, заложило основу для разработки модели

учетного процесса малых предприятий и адаптации отдельных ее элементов к специфике общественного питания.

2. Обоснована и апробирована методика обработки учетной информации с использованием цифровых и информационно-учетных технологий, включая рекомендации по развитию документооборота, что позволит повысить скорость процессов сбора и обработки учетной информации. Разработан авторский комплект внутренней отчетности с указанием периодичности представления, имеющий самостоятельное практическое значение для последующего анализа и оценки результатов деятельности малых предприятий.

3. Предложен комплекс методических рекомендаций по оценке, анализу и контролю показателей эффективности и результативности деятельности малых предприятий, позволяющих минимизировать возникновение информационных дефицитов учетного процесса и оптимизировать процесс генерирования решений.

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ДИССЕРТАЦИИ ОПУБЛИКОВАНЫ В СЛЕДУЮЩИХ ПЕЧАТНЫХ РАБОТАХ

Статьи, опубликованные в рекомендуемых ВАК изданиях

1. Романенко А. В. Методика формирования и оценки показателя «фуджност» на предприятиях общественного питания / А. В. Романенко // Вестник Воронежского государственного университета. Сер. Экономика и управление. – 2019. – № 2. – С. 44-47. – (0,28 п.л.).

2. Романенко А. В. Система ключевых показателей эффективности (KPI) в общественном питании / А. В. Романенко // Международный бухгалтерский учет. – 2019. – № 4. – С. 409-429. – (1,25 п.л.).

3. Костюкова Е. И. Кассовая реформа и малый бизнес: проблемы и тренды / Е. И. Костюкова, А. В. Романенко // Бухучет в сельском хозяйстве. – 2019. – № 6. – С. 44-49. – (авторских – 0,18 п.л.).

4. Романенко А. В. Нормативно-правовые и методические аспекты организации учетного процесса на предприятиях общественного питания / А. В. Романенко // Вестник Северо-Осетинского государственного университета имени Коста Левановича Хетагурова. – 2017. – № 4. – С. 141-145. – (0,70 п.л.).

5. Романенко А. В. Предприятия общественного питания: эволюция индустрии, характеристика рынка, современная классификация, особенности

учетного процесса / А. В. Романенко // Научное обозрение. Сер. 1. Экономика и право. – 2017. – № 2-3. – С. 115-127. – (1,1 п.л.).

6. Романенко А. В. Совершенствование организации учетного процесса на предприятиях общественного питания / А. В. Романенко // Международный бухгалтерский учет. – 2017. – Т. 20. – № 22. – С. 1304-1317. – (1,0 п.л.).

7. Романенко А. В. Методические основы управленческого учета на предприятиях общественного питания / А. В. Романенко // Международный бухгалтерский учет. – 2016. – № 21 (411). – С. 19-35. – (1,25 п.л.).

8. Романенко А. В. Особенности калькулирования себестоимости фирменной продукции общественного питания / А. В. Романенко // Вестник АПК Ставрополья. – 2016. – № S3. – С. 131-134. – (0,31 п.л.).

Публикации в прочих научных и практических изданиях

9. Романенко А. В. Общественное питание в Ставропольском крае: динамика развития / А. В. Романенко // Статистический анализ социально-экономического развития субъектов Российской Федерации: материалы 6-ой Международной научно-практической конференции (Брянск, 28-29 марта 2019 г.). – Брянск : Брянский государственный инженерно-технологический университет, 2019. – С. 446-448. – (0,1 п.л.).

10. Романенко А. В. Разработка системы бюджетирования на предприятиях общественного питания / А. В. Романенко // Учетно-аналитические инструменты исследования экономики региона : материалы II Международной научно-практической конференции (Махачкала, 24-25 ноября 2017 г.). – Махачкала : Изд-во Даг. гос. ун-та, Издательство «Апробация», 2018. – С. 430-433. – (0,2 п.л.).

11. Романенко А. В. Особенности учета удержаний из заработной платы на предприятиях общественного питания / А. В. Романенко, А. Ю. Латышева // Актуальные проблемы развития экономики в современных условиях : материалы Международной научно-практической конференции (Москва, 11 апреля 2018 г.). – Москва : Изд-во СГУ, 2018. – С. 138-142. – (авторских 0,1 п.л.).

12. Романенко А. В. Управленческие решения в общественном питании / А. В. Романенко // Менеджмент и маркетинг: теория и практика: сборник научных статей. – Чебоксары : Чувашский государственный педагогический университет им. И. Я. Яковлева, 2018. – С. 171-175. – (0,18 п.л.).

13. Романенко А. В. Этапы учетного процесса по центрам ответственности и местам возникновения затрат на предприятиях общественного питания / А. В. Романенко // Экономика и сервис: от теории к практике: Материалы VI Международной научно-практической конференции (Владимир, 20 марта 2018 г.). – Владимир : Издательство ВлГУ, 2018. – С. 473-476. – (0,1 п.л.).
14. Романенко А. В. Особенности функционирования предприятий индустрии питания и их влияние на организацию учетного процесса / А. В. Романенко // Инновационные тенденции развития российской науки : материалы X Международной научно-практической конференции молодых ученых, посвященной Году экологии 65-летию Красноярского ГАУ (Красноярск, 22-23 марта 2017 г.). – Красноярск : Красноярский государственный аграрный университет, 2017. – С. 300-303. – (0,23 п.л.).
15. Романенко А. В. Роль управленческого решения в процессе управления предприятием / А. В. Романенко, А. Ю. Латышева // Экономика и управление: проблемы и перспективы: сборник материалов всероссийской научно-практической конференции (Москва, 15 сентября 2016 г.). – Москва : Московский финансово-юридический университет МФЮА, 2017. – С. 248-252. – (авторских 0,1 п.л.).
16. Романенко А. В. Управленческая информация на предприятиях индустрии питания / А. В. Романенко // Современные технологии сельскохозяйственного производства : сборник научных статей по материалам XX Международной научно-практической конференции (Гродно, 12 мая, 21 апреля, 19 мая 2017 г.). – Гродно : ГГАУ, 2017. – С. 178-179. – (0,2 п.л.).
17. Романенко А. В. Мотивационная составляющая управления персоналом на предприятиях общественного питания / А. В. Романенко // Оплата труда работников с учетом стоимости электронной информации, используемой в организации: проблемы, перспективы: сборник научных трудов по материалам региональной научно-практической конференции (Волгоград, 01 ноября 2017 г.). – Волгоград : Изд-во «ИП Ващенко А.Н.», 2017. – С. 127-129. – (0,24 п.л.).
18. Романенко А. В. Ключевые показатели эффективности деятельности экономического субъекта / А. Ю. Латышева, А. В. Романенко // Стратегическое развитие социально-экономических систем в регионе: инновационный подход: сборник научных статей по материалам III международной

научно-практической конференции (Владимир, 20 ноября 2017 г.). – Владимир : «Транзит-ИКС», 2017. – С. 88-92. – (авторских 0,15 п.л.).

19. Романенко А. В. Специфика процесса калькулирования себестоимости продукции на предприятиях общественного питания / А. В. Романенко // Учет, анализ, аудит и статистика: исследование тенденций и перспективы развития : материалы Всероссийской научно-практической конференции (Махачкала, 24 ноября 2016 г.). – Махачкала : Издательский дом «Наука Плюс», 2016. – С. 77-81. – (0,3 п.л.).

20. Романенко А. В. Классификация организационных структур управления предприятиями общественного питания в зависимости от форм управленческих связей / А. В. Романенко // Современный стиль управления : сборник научных статей. – Чебоксары : Чувашский государственный педагогический университет им. И.Я. Яковлева, 2016. – С. 338-343. – (0,2 п.л.).

21. Романенко А. В. Калькулирование себестоимости продукции общественного питания / А. В. Романенко // Молодые экономисты – будущему России : материалы VII Международной научно-практической конференции студентов и молодых ученых (Ставрополь, 10-12 декабря 2015 г.). – Ставрополь : ООО «СЕКВОЙЯ», 2015. – С. 148-150. – (0,2 п.л.).

22. Романенко А. В. Особенности внедрения управленческого учета в организации / А. В. Романенко // Молодые аграрии Ставрополя : материалы 76-й научно-практической конференции (Ставрополь, 27 апреля — 15 мая 2012 г.). – Ставрополь : Агрус, 2012. – С. 161-163. – (0,13 п.л.).