

Для учета сумм, полученных в результате применения индекса инфляционной корректировки, предлагаем использовать ИНФЛЯЦИОННЫЙ ФОНД.

Инфляционный фонд – сумма средств, высвободившихся в результате применения индекса инфляционной корректировки. Он рассчитывается как разница между суммой прибыли без учета индекса инфляционной корректировки и суммой прибыли с учетом индекса инфляционной корректировки. Для отражения инфляционного фонда предлагаем использовать счет 83 субсчет «Инфляционный фонд».

Разработанную методику отражения инфляционной корректировки рассмотрим на примере табл. 2.

Таблица 2 – Методика отражения инфляционной корректировки в бухгалтерском учете

| Хозяйственные операции без применения индекса инфляционной корректировки | | | Хозяйственные операции с применением индекса инфляционной корректировки | | |
|--|-----------|-------------------|---|-----------|-------------------|
| Д | К | Сумма (руб) | Д | К | Сумма (руб) |
| 10 | 60 | 20 000 000 | 10 | 60 | 20 000 000 |
| 20 | 10 | 20 000 000 | 10 | 83 | 302 000 |
| | | | 20 | 10 | 20 302 000 |
| 20 | 70,69,76 | 35 000 000 | 20 | 70,69,76 | 35 000 000 |
| 43 | 20 | 55 000 000 | 20 | 83 | 604 000 |
| | | | 43 | 20 | 55 906 000 |
| 51,62 | 90.1 | 80 000 000 | 51,62 | 90.1 | 80 000 000 |
| 90 | 43 | 55 000 000 | 43 | 83 | 422 800 |
| | | | 90 | 43 | 56 328 800 |
| 90.3 | 68 | 13 333 333 | 90.3 | 68 | 13 333 333 |
| 90.9 | 99 | 11 666 667 | 90.9 | 99 | 10 337 867 |
| 99 | 68 | 2 800 000 | 99 | 68 | 2 481 088 |
| | | | 83 | 68 | 318 912 |

В ходе работы достигнуты следующие результаты:

- раскрыто понятие инфляции;
- исследованы ее виды, причины возникновения, последствия как для экономики страны в целом, так и для отдельной организации;
- произведена оценка влияния инфляции на хозяйственные процессы деятельности предприятия;
- разработан индекс инфляционной корректировки, позволяющий учитывать фактор инфляции на всех хозяйственных процессах;
- представлена методика применения индекса инфляционной корректировки, обеспечивающая снижение прибыли предприятия и, как следствие, налога на прибыль;
- разработано понятие «инфляционный фонд», позволяющее определить сумму средств, высвободившихся в результате применения индекса инфляционной корректировки
- представлена методика отражения индекса инфляционной корректировки на счетах бухгалтерского учета.

На основании проведенного исследования мы считаем целесообразным внести следующие предложения:

- оценивать на предприятиях и в организациях временной период в воспроизводственном процессе;
- применять индекс инфляционной корректировки при расчете финансового результата, налогооблагаемой прибыли и прибыли, остающейся в распоряжении предприятия;
- оценивать реальное финансовое состояние предприятия с учетом фактора инфляции.

Список цитированных источников

1. Базылев Н.И., Гурко С.П., Базылева М.Н. Макроэкономика. – М.: Инфра-М, 2004.
2. Стерликов, Ф.Ф. Современная экономика. Общедоступный учебный курс / Ф.Ф. Стерликов, В.Н. Овчинников, О.Ю. Мамедов. – Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 1998.
3. Ключня, В.Л. Роль инфляционных факторов в национальной экономике. – Минск, 2004.

УДК 657

Щербелёва Н.П.

Научный руководитель: к.э.н. Столяренко О.М.

Житомирский государственный технологический университет, г. Житомир, Украина

**РАСХОДЫ НА КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ
РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА: УЧЕТНЫЙ АСПЕКТ**

Актуальность. В процессе конкурентной борьбы предприятия ресторанного хозяйства, как и предприятия других отраслей, стараются не потерять своей доли на рынке и, при возможности, даже увеличить ее. Одной из действенных мер является производство качественной продукции. В то же

время возникает вопрос, как потребителям и клиентам различить продукцию разного качества и как отражать в бухгалтерском учете затраты, связанные с подтверждением и повышением качества производимой продукции?

Учитывая частоту случаев отравления пищевыми продуктами, особую актуальность приобретает вопрос качества продукции, в том числе и продукции, производимой предприятиями ресторанного хозяйства. Основной проблемой является то, что потребители при приобретении (заказе) продукции совсем не обеспечены информацией о качестве продукции.

Целью исследования является совершенствование действующей системы бухгалтерского учета предприятий общественного питания в части отражения расходов на качество продукции и услуг.

Материалы и методы исследования. Методологической основой исследования являются общепhilosophические и общенаучные методы познания явлений и процессов в системе бухгалтерского учета. В процессе исследования применялись такие методы научного познания, как анализ (в ходе исследования предложений других исследователей) и синтез (использовался для обобщения данных, полученных в результате анализа и для развития положений теории и методологии бухгалтерского учета деятельности ресторанного хозяйства).

Результаты и обсуждение результатов исследования. Международный опыт показывает, что лидерства в мировой экономике, в социальном и культурном развитии достигают лишь те страны, которые могут обеспечить мировое качество продукции и услуг.

Качество продукции – совокупность свойств, которые отражают безопасность, новизну, долговечность, надежность, экономичность, эргономичность, эстетичность, экологичность продукции и т.п., которые придают ей способность удовлетворять потребителя согласно его назначения [1].

В методических рекомендациях по формированию себестоимости продукции (работ, услуг) в промышленности [3] отсутствуют какие-либо рекомендации относительно состава и группировки расходов на качество продукции, порядка их отражения в системе бухгалтерского учета.

Как показывает практика, предприятия не проводят калькуляцию стоимости “качества” из-за отсутствия типовой методики учета расходов на качество с целью калькулирования себестоимости готовой продукции.

Поскольку расходы, связанные с подтверждением и улучшением качества могут возникать на каждой из стадий хозяйственного процесса, считаем, что они должны учитываться на разных счетах бухгалтерского учета. Предложенная нами методика учетного отражения расходов на подтверждение и улучшение качества приведена на рис. 1.

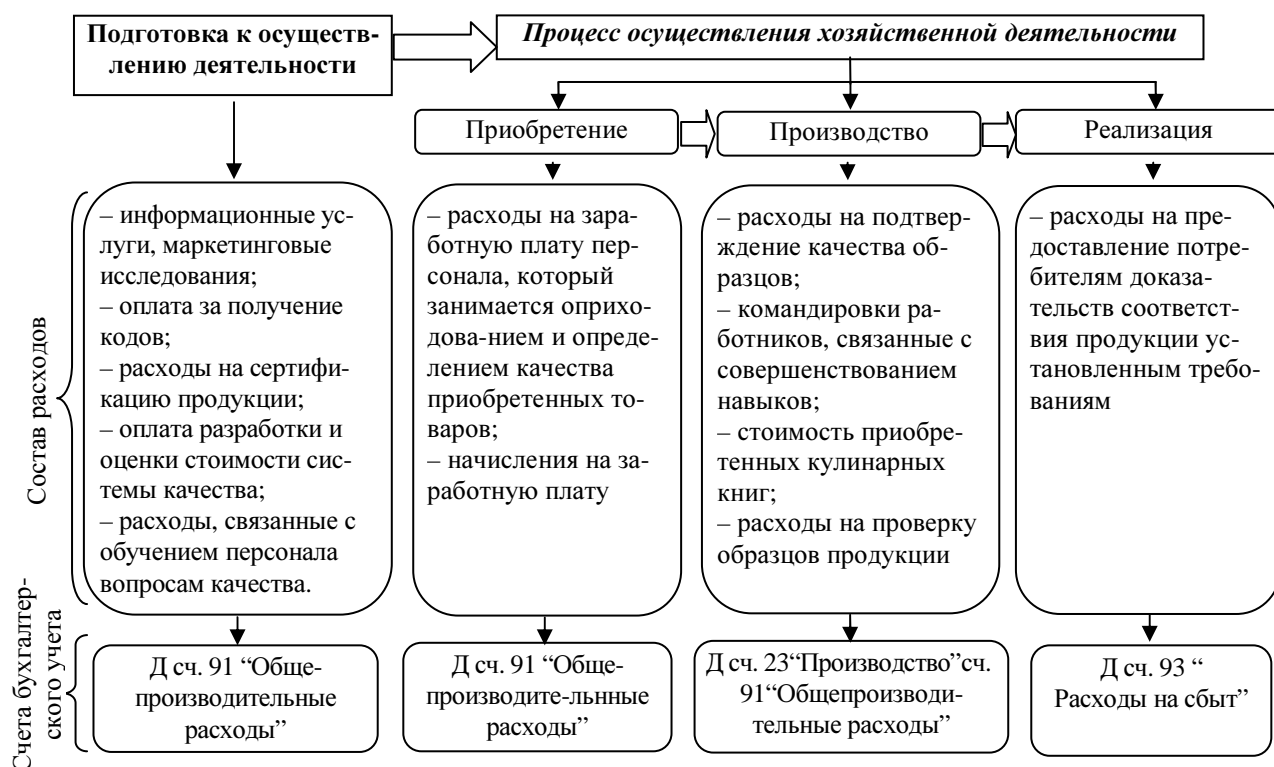


Рисунок 1 – Состав и отражение на счетах бухгалтерского учета расходов на подтверждение и улучшение качества

Процесс организации бухгалтерского учета издержек обращения и производства в заведениях ресторанного хозяйства подразделяется на три этапа: приобретение сырья, производство и реализация. Соответственно, расходы понесенные в подтверждение и улучшение качества, могут возникать на каждом из указанных этапов. Кроме этого, до начала осуществления хозяйственной деятельности предприятие также несет расходы, связанные с качеством продукции. К таким расходам можно отне-

сти расходы на информационные услуги, маркетинговые исследования, оплату за получение кодов, расходы на сертификацию продукции, оплату разработки, оценки стоимости системы качества, а также расходы, связанные с обучением персонала всего предприятия вопросам качества.

После того как предприятие осуществило все соответствующие меры для обеспечения собственной деятельности, начинается непосредственно процесс хозяйственной деятельности. На первом этапе происходит приобретение сырья и товаров для последующей обработки в процессе производства или непосредственной реализации. На стадии с этим могут возникать издержки, связанные с качеством продукции, а именно: расходы на заработную плату персонала, который занимается оприходованием и определением качества приобретаемых товаров и начисления на заработную плату таких работников. Указанный этап является весьма важным, поскольку в случае оприходования сырья, не отвечающего требованиям качества, продукция, изготовленная из нее, также будет некачественной. В этой связи особое значение на этой стадии приобретает контроль качества сырья, а основными расходами будут расходы на установление соответствия качества оприходованных товаров.

Второй этап – процесс производства, на котором осуществляются хозяйственные операции, связанные с созданием продукции и, как следствие, предоставление услуг общественного питания. На стадии производства предприятие несет такие расходы на качество продукции: расходы на повышение квалификации, совершенствование навыков и связанные с ними командировки работников, стоимость приобретенных кулинарных книг, расходы на проверку образцов продукции. Такие расходы непосредственно связаны с процессом производства, поэтому отражаются на счете 23 “Производство”.

На третьем этапе происходит реализация товаров и готовой продукции в залах ресторана (кафе), барах и т.д. На этой стадии также могут возникнуть расходы, связанные с качеством готовой продукции. К ним относятся расходы на предоставление потребителям доказательств соответствия продукции установленным требованиям и расходы, связанные с обучением персонала вопросам качества. Такие расходы следует отражать на счете 93 “Расходы на сбыт”.

Итак, в состав расходов на подтверждение и улучшение качества предлагаем относить: информационные услуги, маркетинговые исследования; оплату за получение кодов; расходы на сертификацию продукции; оплату разработки и оценки стоимости системы качества; расходы, связанные с обучением персонала вопросам качества; расходы на заработную плату персонала, который занимается оприходованием и определением качества приобретенных товаров; начисления на заработную плату; стоимость приобретенных кулинарных книг; расходы на проверку образцов продукции; расходы на подтверждение качества образцов; командировки работников связанные с совершенствованием навыков; расходы на предоставление потребителям доказательств соответствия продукции установленным требованиям.

Расходы, возникающие на предприятиях ресторанного хозяйства и связанные с подтверждением и улучшением качества продукции, отражаются на затратных счетах бухгалтерского учета, таких как 23 “Производство”, 91 “Общепроизводственные расходы”, 92 “Административные расходы”, 93 “Расходы на сбыт” на субсчете “Расходы на качество”.

Законодательно разработанной классификации и составных расходов на качество на сегодня не существует, поэтому предприятию необходимо самостоятельно разрабатывать наиболее приемлемые для него классификации, связанные с качеством продукции. Данная классификация должна быть утверждена руководителем и закреплена в положении об учетной политике в разделе по учету затрат на качество (для малых и средних предприятий) или в Положении о расходах на качество (для крупных предприятий).

Предлагаем заведениям общественного питания открыть такие аналитические счета:

1. Расходы на оценку качества. Этот аналитический счет будет включать расходы, понесенные предприятием на оценку качества продукции, определение ее характеристик по соответствующим показателям. К таким расходам могут относиться: расходы на входной контроль и испытания; расходы на технический контроль; аудит качества продукции; проведение лабораторных исследований.

2. Расходы на улучшение качества включают расходы, направленные на удовлетворение предполагаемых потребностей потребителей, то есть потребностей, которые еще полностью не сформировались, но с некоторой степенью вероятности могут возникнуть (расходы на исследования и разработки, изготовления новых видов продукции и т.д.);

3. Расходы на подтверждение качества продукции, связанные с предоставлением потребителям доказательств соответствия продукции установленным требованиям.

Таким образом, отражение расходов на подтверждение и улучшение качества продукции на счетах бухгалтерского учета позволит обобщить информацию о понесенных расходах в целях управления деятельностью предприятия.

Одним из главных показателей деятельности предприятий общественного питания является качество продукции. В соответствии со ст. 6 Закона Украины “О защите прав потребителей” [2] продавец (изготовитель, исполнитель) обязан передать потребителю продукцию надлежащего качества, а также предоставить информацию об этой продукции. В целях обеспечения потребителей и клиентов полной информацией о качестве готовой продукции, предлагаем показывать в меню таких заведений отдельно блюда, изготовленные из продуктов, не содержащих консервантов и химических добавок. Это можно осуществить, создав отдельный раздел в меню заведения. Непосредственно такие блюда будут стоить несколько дороже, но потребитель будет уверен в том, что он платит больше именно за

качество данных продуктов. Таким образом, клиенты заведений, которые могут позволить себе дорогие продукты, предпочтут более качественные блюда, другие же клиенты хотя бы будут уведомлены о составе таких блюд.

Выводы. Проведенный анализ показал, что в Украине отсутствуют какие-либо рекомендации по составу и учетном отражении расходов на улучшение и подтверждение качества продукции. Отечественными и зарубежными учеными данный вопрос частично рассматривался, но в сфере ресторанного хозяйства такие исследования отсутствуют. Это приводит к усложнению, а иногда и к невозможности получения информации о затратах на качество для принятия решений руководством и дальнейшего развития предприятия. С целью разрешения указанной проблемы и на основе учета особенностей деятельности предприятий ресторанного хозяйства определен состав расходов на улучшение и подтверждение качества и предложена методика отражения данных расходов в системе бухгалтерского учета, которая построена на отражении расходов, связанных с качеством продукции согласно стадиям хозяйственной деятельности таких предприятий.

Список цитированных источников

1. Декрет Кабінету Міністрів України "Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення" від 29.06.2010 р. № 2367-VI (2367-17) // Відомості Верховної Ради України. – 2010. – № 34. – ст. 486. [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=30-93>.
2. Закон України "Про захист прав споживачів" від 16.06.2011 р. № 3530-VI (3530-17) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=1023-12>.
3. Методичні рекомендації з формування собівартості продукції (робіт, послуг) у промисловості, затверджені Наказом Мінпромполітики України від 9 липня 2007 року № 373.

УДК 33.053:631.157

Кашина Т.Э.

Научный руководитель: к.э.н., доцент Миренкова Г.В.

Белорусская государственная сельскохозяйственная академия, г. Горки, РБ

ОЦЕНКА ФИНАНСОВОЙ УСТОЙЧИВОСТИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ НА ОСНОВЕ МНОГОМЕРНОГО СРАВНЕНИЯ

Финансовая устойчивость предприятия – одна из важнейших характеристик его финансовой деятельности. Финансовая устойчивость – это стабильность деятельности предприятия в долгосрочной перспективе. Финансовая устойчивость предприятия определяется эффективным формированием, распределением и использованием финансовых ресурсов. Анализ устойчивости финансового состояния на конкретный момент времени позволяет оценить эффективность управления финансовыми ресурсами предприятия в отчетном периоде.

Финансовая устойчивость сельскохозяйственных организаций имеет значительное колебание в региональном аспекте. Поиск резервов и путей улучшения финансового состояния предполагает изучение передового опыта и адекватности оценок, поэтому необходимо совершенствовать методику многомерного сравнения на основе важнейших индикаторов их развития.

Финансовая устойчивость предприятия – это способность субъекта хозяйствования функционировать и развиваться, сохранять равновесие своих активов и пассивов в изменяющейся внутренней и внешней среде, гарантирующая его постоянную платёжеспособность и инвестиционную привлекательность в долгосрочной перспективе в границах допустимого уровня риска, так считает Г.В. Савицкая [1, с. 6].

Состояние финансовых ресурсов должно соответствовать требованиям рынка и отвечать целям развития предприятия. Недостаточная финансовая устойчивость может привести к неплатежеспособности и к некредитоспособности предприятия, а избыточная финансовая устойчивость – препятствовать развитию предприятия, способствовать замораживанию средств и образованию лишних запасов и резервов, как считает Черкасова И.О. [4, с. 174].

В наиболее общем случае возможны три варианта оценки финансовой устойчивости когда для расчетов используются данные: 1) о всех источниках; 2) о долгосрочных источниках; 3) об источниках финансового характера, под которыми понимаются собственный капитал, банковские кредиты и займы (долгосрочные и краткосрочные) [3, с. 163].

Инструкция по анализу и контролю за финансовым состоянием и платёжеспособностью субъектов предпринимательской деятельности [2]. В качестве критериев для оценки удовлетворительности структуры бухгалтерского баланса организации используются следующие показатели: коэффициент текущей ликвидности; коэффициент обеспеченности собственными оборотными средствами. Эти показатели считаются наиболее эффективными в оценке финансовой устойчивости, однако мы считаем, что в многомерной оценке возможно рассмотреть систему индикаторов. Придерживаясь мнения Савицкой Г.В. [1, с. 67], а так же Ковалева В.В. и Волковой О.Н. [3, с. 165], следует добавить такие немаловажные показатели, как: коэффициент финансовой независимости; коэффициент финансовой зависимости; коэффициент платёжеспособности; коэффициент финансового рычага.

Из приведенных выше вариантов оценки финансовой устойчивости нами был выбран первый вариант подбора индикаторов. В этом случае рассчитывают коэффициенты, характеризующие долю