ГОУ СПО

Краснодарский торгово-экономический колледж

Факультет «Экономики и бухгалтерского учета»

КУРСОВАЯ РАБОТА

По курсу: «Бухгалтерский учет и анализ финансово-хозяйственной деятельности»

НА ТЕМУ: «Основы формирования учетной информации поступления товаров в предприятия общественного питания»

г. Краснодар

2008 г.

Введение

1. Теоретические основы организации учета и анализа «Формирования учетной информации поступления товаров в предприятия общественного питания».

1.1 Нормативные документы, задачи учета, методы, цели.

2. Организация бухгалтерского учета при поступлении товаров в предприятия общественного питания.

2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия общественного питания.

2.2 Документальное оформление и синтетический учет поступления товаров в кладовые предприятий общественного питания

2.2.1 Приемка товаров от транспортной организации

2.2.2 Приемка товаров от поставщиков

2.2.3 Приемка товаров на складе покупателя

2.2.4 Приемка товаров от физических лиц

2.3 Документальное оформление и синтетический учет поступления

сырья на производство

2.3.1.Синтетический учет поступления сырья на производство

2.3.2 Особенности поступления товаров на производство

2.4 Документальное оформление и синтетический учет поступления

товаров и готовой продукции в буфет

2.4.1.Документальное оформление операций в буфете

2.4.2 Синтетический учет движения товаров в буфетах

3. Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости на примере ООО «Меридиан».

3.1 Значение анализа в современных условиях

3.2 Цели и задачи анализа товарных запасов и товарооборачиваемости

3.3 Методика проведения анализа товарных запасов и товарооборачиваемости

3.4 Система и анализ показателей финансово-хозяйственной деятельности ООО «Меридиан»

3.5 Выводы и рекомендации по результатам анализа

4. Выводы и заключения

Введение

В настоящее время деятельность предприятий общественного питания получила широкое распространение. Услуги общественного питания оказываются в ресторанах, кафе барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы и классы которых определяются органами исполнительной власти.

Предприятие общественного питания - это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления. Особенность предприятий общественного питания заключается в том, что процессы производства, реализации и потребления готовой продукции тесно связаны между собой. Они совершаются ежедневно и производятся, как правило, в одном месте.

Нужно отметить, что на сегодняшний день оказанием услуг общественного питания занимается огромное количество организаций и индивидуальных предпринимателей. При этом предприятия общественного питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании, проведении досуга различаются между собой по типам, размерам, а также по видам оказываемых услуг.

По типу предприятия общественного питания классифицируются на:

- рестораны

- бары

- кафе

- столовые

- закусочные

- диетические столовые

- столовые-раздаточные

- буфеты

При этом классификация предприятий общественного питания зависит от ряда факторов:

- ассортимента реализуемой продукции и сложности ее приготовления

- технической оснащенности предприятий общественного питания

- квалификации персонала

- видов предоставляемых услуг

Предприятия общественного питания могут предоставлять потребителям следующие виды услуг:

а) услуги питания

б) услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий

в) услуги по реализации продукции

г) услуги по организации досуга

д) информационно-консультационные услуги

Услуги питания могут оказываться в ресторанах, барах, кафе, столовых закусочных.

К услугам по изготовлению кулинарной продукции кондитерских изделий относят изготовление:

- кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей

- продукции из сырья заказчика в организации общественного питания

- кулинарной продукции и изделий на дому

Услуги по организации потребления и обслуживания представлены достаточно широко и включают: организацию и обслуживание торжеств и других мероприятий; организацию доставки продукции и обслуживание потребителей на рабочих местах на дому; услуги официантов; доставку кулинарной продукции и кондитерских изделий; организацию комплексного питания.

Кроме того предприятия общественного питания могут предоставлять потребителям консультации по изготовлению, оформлению блюд, т. е. информационно - консультационные услуги.

Таким образом, виды услуг, которые могут быть предоставлены предприятиями общественного питания, достаточно разнообразны. Их номенклатура может меняться в зависимости от типа и класса предприятия общественного питания.

Услуги предприятия общественного питания имеют непосредственное отношение к жизнедеятельности человека и могут представлять для него потенциальную опасность, так как некачественная продукция может нанести вред здоровью потребителя. Поэтому государство к деятельности предприятий общественного питания предъявляет следующие требования: наличие необходимых лицензий, установленных законом; сертификация продукции; соблюдение санитарно-гигиенических правил; соблюдение правил оказания услуг общественного питания.

Исходя из этого, можно сделать вывод, что роль предприятий общественного питания в жизни человека довольно велика и поэтому не случайно мной выбрана тема курсовой работы «Основы формирования учетной информации поступления товаров в предприятия общественного питания, влияющим на ведение учета на предприятиях общественного».

Целью курсовой работы является изучение деятельности предприятий общественного питания на основе системы показателей, поиск путей развития и улучшения финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

1 Теоретические основы организации учета и анализа «Формирование учетной информации поступления товаров в предприятия общественного питания»

Для успешного управления деятельностью предприятию общественного питания необходимо располагать полной, точной, объективной, своевременной информацией. Это достигается ведением хозяйственного учета. В зависимости от характера данных, методов их получения и способов группировки хозяйственный учет делится на три вида: оперативный, статистический и бухгалтерский.

Оперативный учет используется для повседневного, текущего руководства и управления деятельностью предприятия (выполнение договоров, прием и отгрузка товара, реализация).

Для статистического учета используется информация о структуре основных средств, доходах и численности работающих и другие сведения с целью анализа и прогнозирования.

Бухгалтерский учет представляет собой сплошное, непрерывное, взаимосвязанное отражение хозяйственной деятельности предприятия на основе документов. В бухгалтерском учете хозяйственные средства и операции с ними регистрируются все без исключения, изменение состояния хозяйственных средств и процессов отражается непрерывно и в хронологической последовательности, все хозяйственные операции своевременно оформляются документами.

В основе хозяйственной деятельности предприятий общественного питания лежат процессы приобретения, хранения, реализации товаров, а также изготовления собственной продукции.

Для успешного функционирования предприятий общественного питания любого типа и класса требуется рационально организованный учет и контроль, обеспечивающий получение точных данных выпуска продукции и товарооборота по видам реализации в натуральном и денежном измерениях.

Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания, с одной стороны, отражает процессы производства, а с другой - процессы торговли.

Обеспечение сохранности выпускаемой продукции, запасов сырья, других материальных и денежных ресурсов является одной из задач бухгалтерского учета на предприятиях общественного питании. Для этого в каждом таком предприятии должен быть организован строгий контроль за движение сырья и продуктов в кладовых на производстве, правильным установлением торговой наценки и продажных цен на продукцию кухни и кулинарные изделия, своевременными оприходовании выручки и сдачи ее в банк.

Наряду с изготовлением и реализацией продукции собственного производства столовые, рестораны, кафе и другие предприятия общественного питания продают покупателям продукты без технологической обработки. Эти продукты принято называть покупными товарами.

В процессе хозяйственной деятельности предприятия общественного питания несут расходы. Эти расходы частично возмещаются торговыми скидками, которые предоставляют поставщики, а значительная часть затрат возмещается специальной наценкой общественного питании.

Развитие товарооборота, расширение ассортимента выпускаемых блюд требует дальнейшего улучшения и бесперебойного снабжения предприятий общественного питания продовольственными товарами. Для обеспечения ритмичности работы предприятия на базах снабжения и в кладовых предприятий общественного питания создается запас продуктов и товаров в пределах установленных нормативов.

Базы снабжения производят оптовую закупку продуктов, товаров и обеспечивают ими предприятия общественного питания. Учет операций кладовых производит бухгалтерия. Работники бухгалтерии ведут учет продуктов, товаров и тары, проверяют первичные и сводные документы.

Задачами бухгалтерского учета являются: контроль за полнотой оприходования материальных ценностей и их сохранностью, за качеством запасов сырья, товаров и тары и соблюдением установленных норм, за правильностью отпуска и их списанием.

Кроме того, бухгалтерский учет должен обеспечить пути снижения товарных потерь при транспортировке, приемке, хранении, отпуске; предупреждать возникновение недостач, растрат и хищения.

При организации учета продуктов и товаров на базах снабжения и в кладовых следует соблюдать единство их оценки при оприходовании и списании в расход, а также необходимо вести количественно-суммовой учет продуктов и товаров.

Одним из основных принципов организации учета продуктов и товаров в кладовых предприятий общественного питания является материальная ответственность, которая может быть индивидуальной и коллективной. Преимущественной формой материальной ответственности является бригадная. В этом случае все члены бригады имеют одинаковое право доступа к ценностям, участвуют в осуществлении комплекса операций с ценностями и отчитываются за них перед бухгалтерией. Бригадная материальная ответственность вводится при согласии работников, входящих в состав бригады. Руководство бригадой возлагается на бригадира, который должен иметь соответствующее образование, достаточную квалификацию и опыт работы. Материальную ответственность оформляют договорами между администрацией и работниками.

Работа в области бухгалтерского учета ООО «Меридиан» возложена на бухгалтера Богданову Я.В.

В соответствии с Положением по бухгалтерскому учету и отчетности бухгалтер обязан обеспечить:

- учет денежных средств, товарно-материальных ценностей, основных фондов, правильное документальное оформление и своевременное отражение в учете операций связанных с их движением.

- своевременный и точный учет всех финансовых, кредитных и расчетных операций, а также составление бухгалтерской отчетности и предоставление ее в установленной форме и установленные сроки.

- экономический анализ финансово - хозяйственной деятельности ООО «Меридиан» с целью выявления внутрихозяйственных резервов, ликвидации потерь и сокращения непроизводственных расходов.

Кроме того, бухгалтер обязан подписывать все документы, служащие основанием для приемки и выдачи денежных средств и товарно-материальных ценностей, а также документы расчетного и кредитного характера.

Согласно положению по ведению бухгалтерского учета и отчетности бухгалтер несет ответственность за неправильное ведение бухгалтерского учета и составление недостоверной отчетности, за принятые к исполнению неправильно оформленные, незаконные документы. Он отвечает за соблюдение установленного штатного расписания. Бухгалтер ООО «Меридиан назначен на должность руководителем предприятия в лице Дандиной М.В., в административном порядке он подчиняется руководителю предприятия.

Анализ хозяйственной деятельности как наука представляет собой систему знаний, связанную с исследованием взаимозависимости экономических явлений, объективной оценкой выполнения предъявленных заказов, выявлением положительных и отрицательных факторов и измерением степени их влияния, тенденций и закономерностей, резервов, упущенных выгод, с практическими обобщениями и выводами. Задачами анализа являются: исследование экономических факторов, явлений, процессов; выявление причин, положительно и отрицательно повлиявших на выполнение заказов-планов, измерение степени их влияния; выявление тенденций и закономерностей хозяйственного развития.

Продолжая и завершая контрольные функции учета, используя данные бухгалтерии, статистики, материалы других источников, экономический анализ характеризует выполнение заказов и планов, как в текущем порядке, так и по завершению отчетного периода; выявляет отклонения от плановых показателей их причины и следствия. На промышленных предприятиях в процессе анализа тщательно исследуют выполнение плана по количеству и ассортименту важнейших изделий, комплектности и качеству продукции, ритмичности производства и главное по реализации товарной продукции, как важнейшего завершающего производственный процесс момента; выполнение договоров поставки с выполнением всех указанных в них обязательствах. В торговле при выполнении плана особое внимание обращают на объем оптового и розничного товарооборота, его ассортиментную структуру. На предприятиях общественного питания изучают объем розничного товарооборота и его подразделение на продукцию собственного производства и покупные товары. По продукции собственного производства исследуется ассортимент готовых кухонных изделий и полуфабрикатов, реализуемых на розничных торговых предприятиях, производится оценка использования отдельными предприятиями и их объединениями своих материальных, трудовых и финансовых ресурсов.

В процессе экономического анализа деятельности предприятия общественного питания исследуется также рациональность использования всех видов хозяйственных ресурсов с учетом их значения и особенностей. Наибольшую важность приобретает анализ оборотных средств и основной их доли, идущей на покрытие товарных запасов, но большой интерес представляет также анализ использования материальных и трудовых ресурсов. Оценка финансовых результатов деятельности предприятий и организаций.

Реальная полезность экономического анализа заключается главным образом в изыскании резервов и упущенных возможностей на всех участках планирования и руководством хозяйством.

Бухгалтерский учет, осуществляющий поначалу и первичные функции аналитического характера, является родоначальником самостоятельного курса экономического анализа. Бухгалтерский учет и отчетность являются основным источником экономической информации о хозяйственной деятельности предприятий. Это первичная документация, содержащая исходные данные о хозяйственных операциях, записи в регистрах аналитического и синтетического учета, бухгалтерская отчетность.

Анализ данных, содержащихся в названных выше носителях экономической информации, осуществляется в первую очередь сотрудниками бухгалтерии.

Хозяйственно-финансовая деятельность предприятий торговли и общественного питания измеряется множеством экономических показателей. Большое значение сейчас приобретают показатели, характеризующие качество работы торговых предприятий и предприятий общественного питания. К ним можно отнести следующие показатели:

- Показатели удельного веса товаров, реализуемых с применением прогрессивных форм продажи;

- Показатели, характеризующие ритмичность торговли всеми товарами, и особенно продовольственными товарами повседневного спроса;

- Выполнение плана товарооборота по заданной структуре товаров (с учетом внутригруппового ассортимента)

- Полное удовлетворение спроса покупателей на товары (отсутствие случаев неудовлетворенного спроса)

- Изучение покупательского спроса и его прогнозирование (в связи с явлениями сезонности, изменением вкуса потребителей, изменениями моды, предложением новых товаров производителями, конструкторскими и моделирующими организациями)

- Сплошную или выборочную приемку товаров по качеству, препятствующую поступлению в торговую сеть некомплектных, низкосортных и недоброкачественных товаров (отсутствие претензий со стороны покупателей на низкое качество проданных товаров)

- Высокий уровень обслуживания покупателей (отсутствие жалоб на очереди и невнимательное отношение)

- Соблюдение правил санитарного надзора

В общественном питании показателями качества считаются: ритмичность производства и реализации обеденной продукции; достаточный набор блюд, другой собственной продукции и покупных товаров в ежедневном меню; строгое соблюдение рецептуры и технологий приготовления блюд; калорийность и питательная полноценность собственной продукции; соблюдение санитарных правил при изготовлении и реализации продукции; высокий уровень обслуживания населения.

В торговле и общественном питании удельными показателями можно считать: оборот на одного работника, на один квадратный метр торговой площади, на один кубический метр складской и холодильной емкости, товарные запасы в днях оборота, уровень издержек, валового, распределяемого, результативного дохода в процентах к товарообороту. Широко применяются в экономических расчетах и другие относительные величины, характеризующие выполнение плана, структуру, динамику, интенсивность развития.

1.1 Нормативные документы, задачи учета, методы и цели

К нормативной документации, регулирующей работу предприятий общественного питания, отнесены государственные, отраслевые стандарты и стандарты предприятий (СТП), а также Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питании, которые являются технологическими нормативами.

Стандарты предприятия на продукцию и услуги разрабатываются непосредственно самим предприятием общественного питания, и утверждается самим руководителем.

Чтобы разобраться в вопросах организации бухгалтерского и налогового учета на предприятиях общественного питания, необходимо четко представлять, что подразумевается под такими понятиями, как «предприятие общественного питания» и «услуги общественного питания» в российском законодательстве. Для этого необходимо обратится к нормативным документам, в частности к Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности (ОКВЭД) ОК 029-2001, введенному с 1 января 2003 года.

Постановлением Госстандарта РФ от 6 ноября 2001 г. № 454\_ст «О принятии и введении в действие ОКВЭД» предприятия общественного питания включены в раздел Н «Гостиницы и рестораны», класс 55 и подклассы: 55.3 «Деятельность ресторанов», 55.4 «Деятельность баров», 55.5 «Деятельность столовых при предприятиях и учреждениях и поставка продукции общественного питания» (группа 55.51 «Деятельность столовых при предприятиях и учреждениях»). Кроме вышеуказанного документа существуют и другие государственные стандарты, позволяющие подразделить предприятия общественного питания на соответствующие типы.

Согласно ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения», утвержденному постановлением Госстандарта РФ от 21 февраля 1994 г. № 35 и введенному в действие с 01 июля 1994 г., предприятие общественного питания - это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления. Нужно отметить, что на сегодняшний день оказанием услуг общественного питания занимается громадное количество организаций и индивидуальных предпринимателей. При этом предприятия общественного питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании и проведении досуга, различаются между собой по типам, размерам, а также видам оказываемых услуг.

Согласно ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий», утвержденному постановлением Госстандарта России от

05 апреля 1995 г. «198 установлена следующая классификация типов предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, диетическая столовая, столовая-раздаточная, буфет.

Понятие «услуги общественного питания» дает «Общероссийский классификатор услуг населению» ОК 002-93 (ОКУН), утвержденный постановлением Госкомстата РФ от 28 июня 1993 г. № 163. Согласно этому нормативному документу к услугам общественного питания отнесены услуги, имеющие код 122000-122706.

Услуги, предоставляемые потребителям организациями общественного питания, можно подразделить на:

- услуги питания

- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий

- услуги по организации потребления и обслуживания

- услуги по реализации продукции

- услуги по организации досуга

- информационно-консультационные услуги

- прочие услуги

Одним из видов услуг оказываемых ООО «Меридиан» является организация питания рестораном. Ресторан представляет собой предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные блюда, винно-водочных, табачных и кондитерских изделий, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха, деятельность которого регламентируется ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Как предприятие общественного питания ресторан должен отвечать всем требованиям, предъявляемым законодательством к услугам, оказываемым предприятиями общественного питания. Основные требования, предъявляемые к таким предприятиям общественного питания, установлены в Постановлении Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (в ред. От 21.05.2001 г.).

Услуги общественного питания, оказываемые рестораном, подлежат обязательной сертификации в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 13 августа 1997 г. № 1013 «Об утверждении Перечня товаров, подлежащих обязательной сертификации, и Перечня работ и услуг, подлежащих обязательной сертификации». Кроме требований, предъявляемы к продукции, изготавливаемой рестораном, определенные требования предъявляются и к его работникам. В частности, они должны проходить обязательные медицинские осмотры. Такое требование к данной категории работников предъявляется ст. 213 Трудового кодекса Российской Федерации.

Все хозяйственные операции, проводимые рестораном, должны оформляться оправдательными документами, которые служат первичной учетной информацией, лежащей в основе ведения бухгалтерского учета, что и определено в ст. 9Закона РФ «О бухгалтерском учете». При этом первичные учетные документы принимаются к учету, только если они составлены по форме, содержащейся в Альбомах унифицированных форм первичной документации, сели соответствующая форма существует. Письмом Роскомторга № 1-806/32-9 рекомендовано всем предприятиям общественного питания независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности руководствоваться единой нормативной и технологической документацией. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании утвержден Постановлением Госкомстата России от 25 декабря 1998 г. № 132

В соответствии с российским законодательством под лицензированием понимается получение юридическим или физическим лицом специального разрешения (лицензии) на ведение определенного вида деятельности. Виды деятельности, на которые необходимо получить лицензию, перечислены в ст. 17 Федерального закона от 08 августа 2001 г. № 128\_ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности». Положения ст. 17 указанного Закона не требуют наличия лицензии на оказание услуг общественного питания.

Под сертификацией услуг общественного питания следует понимать процедуру подтверждения соответствия оказываемых услуг определенным стандартам, что производится путем выдачи предприятиям общественного питания сертификата соответствия в письменной форме.

Начиная с 1 июля 2003 г. Основным нормативным документом, определяющим новые подходы к системе сертификации продукции (работ, услуг), является Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184\_ФЗ «О техническом регулировании».

Сертификация продукции общественного питания осуществляется в целях:

- создания необходимых условий для деятельности хозяйствующих субъектов в Российской Федерации, а также для их участия в международном экономическом сотрудничестве.

- содействия потребителям в компетентном выборе продукции.

- Защиты потребителей от некачественной продукции.

- Контроля безопасности продукции для окружающей среды, жизни и здоровья людей.

Сертификация услуг общественного питания относится в разряд обязательной сертификации. Правила и процедура проведения обязательной сертификации услуг общественного питания установлены Временным порядком сертификации услуг общественного питания. Рекомендациями, утвержденными постановлением Госстандарта РФ, Роскомторга, Госсанэпидемнадзора РФ от 18 января 1995 г. № 4/3/3.

Для обеспечения проведения работ по обязательной сертификации указанных услуг разработаны и введены в действие основополагающие стандарты:

ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;

ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению», утвержденный постановлением Госстандарта РФ от 5 апреля 1995 г. № 199;

ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования», утвержденный постановлением Госстандарта РФ от 5 апреля 1995 г. № 200

В письме Роскомторга от 11 июля 1995 г. № 1-955/32-7 «О нормативной и технологической документации для предприятий общественного питания» указывается на необходимость применения вышеназванных основополагающих государственных стандартов.

Все вышеперечисленные государственные стандарты направлены на обеспечение безопасности жизни и здоровья населения, окружающей среды, на защиту интересов потребителей.

2. Организация бухгалтерского учета при поступлении товаров в предприятия общественного питания

2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия

Общество с ограниченной ответственностью «\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*» именуемое в дальнейшем «Общество» создает физическое лицо. ООО «\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*», расположенное по адресу: г. \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Р./с №\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\* в Юго-Западном банке Сбербанка России \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\* БИК \*\*\*\*\*\*\*\*\* корр./с \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*.в лице генерального директора \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\* (паспорт \*\*\*\*\*\*\*\* выдан \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*. ОВД Темрюкского района Краснодарского края) проживающей по адресу г. \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Общество является юридическим лицом по законодательству Российской Федерации, может иметь в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество, отвечает по своим обязательствам всеми своими активами, может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести обязанность, быть истцом и ответчиком в суде. Общество имеет самостоятельный баланс, счет в банке, бланки со своим фирменным наименованием.

Целью ООО «\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*» является получение прибыли путем оказания потребителям услуг общественного питания.

Предметом деятельности ООО «\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*» является:

- производство и реализация готовой продукции и полуфабрикатов.

- выполнение торговых, посреднических и иных операций.

- оказание консультационных услуг, связанных с обслуживанием

клиентов.

- производство и оказание услуг в области общественного питания,

проведение семинаров, презентаций, корпоративных и деловых переговоров.

Общество в установленном порядке приобретает лицензии для осуществления тех видов деятельности, на которые распространяются ограничения предусмотренные законодательством РФ.

Местонахождение общества совпадает с его юридическим адресом. Филиалы и дочерние подразделения отсутствуют.

Учредители общества создали уставный капитал в размере двадцати тысяч рублей. Уставный капитал сформирован в два этапа в размере каждого взноса в размере каждого взноса 50 % от общей величины капитала. Вкладом в уставный капитал является денежная сумма. \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*. учредитель ООО «\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*» вносит двадцать тысяч рублей. Срок внесения вкладов - первый взнос в момент регистрации общества, второй в течение года с момента регистрации общества. Участник общества вправе продавать или уступить свою долю в уставном капитале третьим лицам.

Общество имеет право:

- самостоятельно планировать свою деятельность и распоряжаться прибылью.

- от своего имени заключать договора.

- создавать дочерние организации и филиалы.

Общество обязуется осуществлять свою деятельность в строгом соответствии с Уставом. Управление обществом осуществляется генеральным директором в лице \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*., которая является единоличным участником данного общества. Директор решает все вопросы деятельности общества. Он несет ответственность за деятельность Общества имуществом, находящимся в его распоряжении. Прекращение деятельности Общества осуществляется в форме реорганизации или ликвидации.

Деятельность общества прекращается в следующих случаях:

- по решению суда, в случае несостоятельности, либо если суд сочтет, что деятельность общества не соответствует указанным в Уставе целям

- в случае ликвидации общества по решению учредителя.

Ликвидация считается завершенной, а Общество прекратившим существование, с момента внесения записи в государственный реестр.

2.2 Документальное оформление и синтетический учет поступления товаров в кладовые предприятий общественного питания

В организации торговли и общественного питания товары поступают главным образом от поставщиков. Движение товаров от поставщика к покупателю оформляется сопроводительными документами, предусмотренными договорами поставки и правилами перевозки грузов. Основными сопроводительными документами, которые выписывают поставщики, является товарно-транспортная накладная, товарная накладная (форма ТОРГ\_12) и счет-фактура (на сумму НДС, относящегося к товарам).

Товарно-транспортную накладную выписывают при доставке товаров автомобильным транспортом.

При доставке товаров от иногородних поставщиков транспортные организации выписывают при следовании груза по железной дороге - железнодорожную накладную, а водным путем - коносамент.

Порядок и сроки приемки товаров по количеству и качеству и ее документального оформления регулируются договорами поставки, техническими условиями и инструкциями о порядке приемки товаров по количеству, качеству и комплектности.

Приемка товаров по количеству предусматривает проверку соответствия фактического наличия товаров данным, содержащимся в сопроводительных документах, а при приемке товаров по качеству и комплектности - требованиям, предусмотренным в договоре.

Порядок приемки товаров и ее документального оформления зависит: от места приемки (на складе поставщика, от транспортной организации, на складе покупателя), характера приемки (по количеству, качеству, комплектности), степени соответствия фактически поступивших товаров условиям договора и сопроводительным документам, наличия или отсутствия сопроводительных документов и т. п.

Учет продуктов и товаров в кладовой ведется в свободных отпускных цена, регулируемых розничных ценах и свободных закупочных ценах с добавлением единой наценки или без добавления наценок.

Учет продуктов и товаров в ценах приобретения без добавления единой наценки следует вести в кладовой предприятия, имеющего в подчинении различные типы (ресторан, кафе, бар, столовая, закусочная и т. д.) и классы (рестораны и бары подразделяются на три класса: люкс, высший, первый).

При отпуске продуктов из кладовой на производство (кухню), в буфеты и т. п., в которых они должны учитываться с применением единой наценки, продукты и товары в накладных оцениваются в двух ценах: по учетным ценам кладовой для списания с подотчета и по ценам, по которым учитываются и приходуются на производство, в буфете. Уровень наценок определяется и утверждается самостоятельно руководителем предприятия. Отпуск продуктов из кладовой на производство (кухню) и товаров в буфеты производится на основании требований и оформляется накладной. В накладной указываются: полное наименование, сорт продуктов и товаров, вес или количество, учетные цены кладовой и цена реализации с добавлением единой наценки, если учет в кладовой ведется без добавления единой наценки, а также должна быть отметка о номере сертификата соответствия (или заверенная копия сертификата).

При наличии кладовой в предприятиях общественного питания продукты и товары учитываются в бухгалтерии на счете 41 «Товары», субсчет 41/1 «Товары на складах». Разница между учетной стоимостью и стоимостью приобретения продуктов и товаров учитывается на счете 42 «Торговая наценка».

БУХГАЛТЕРСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ПОСТУПЛЕНИЯ ТОВАРОВ.

Продукты (товары) учитываются в общеустановленном порядке на счете 41 «Товары» по покупной стоимости, а все расходы, относящиеся к этим товарам, учитываются на счете 44 «Расходы на продажу»

Поступление при учете в кладовой продуктов и товаров в ценах приобретения с добавлением единой наценки оформляется в учете следующими проводками:

Д 41-1 К 60 - поступление продуктов и товаров от поставщиков (по ценам приобретения);

Д 41-1. К 42-1 - отражение суммы единого показателя наценок на продукты, поступившие от поставщиков;

Д 41. К 71 - закупка сельскохозяйственной продукции у населения для предприятий общественного питания по свободным закупочным ценам (ценам приобретения);

Д 41-1. К 42-1 - закупка сельскохозяйственной продукции у населения для предприятий общественного питания на сумму единой наценки на закупленную продукцию;

Поступление при учете в кладовой продуктов и товаров по ценам приобретения без добавления единой наценки оформляется в бухгалтерском учете следующими записями:

Д 41-1 К 20 - оприходование продуктов и товаров, возвращенных из производства (кухни) на стоимость продуктов, когда учетная цена продуктов в производстве и кладовой совпадают, а также когда учетная цена в кладовой ниже цен производства;

Д 41-1 К 42-1 - оприходование продуктов и товаров, возвращенных из производства (кухни) на разницу между стоимостью продуктов по учетной цене производства и учетной цене кладовой, когда последняя выше;

Д 41-1 К 41-2 - оприходование товаров, возвращенных из буфетов, магазинов кулинарии и мелкорозничной сети на стоимость товаров, когда учетная цена их в этих подразделениях и кладовой совпадает или когда в кладовой ниже, чем в этих подразделениях;

Д 41-1 К 41-1 - оприходование товаров, возвращенных из буфетов, магазинов кулинарии и мелкорозничной сети на разницу между стоимостью товаров по учетным ценам буфетов, магазинов кулинарии и мелкорозничной сети, когда последние ниже учетных цен кладовой;

Д 20 К 41-1 - списание продуктов и товаров при выбытии их из кладовой на стоимость продуктов, оприходованных на производстве (кухне), в обособленных ценах по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий;

Д 41-2. К 41-1 - списание продуктов и товаров при выбытии их из кладовой на разницу между стоимостью сырья (продуктов) и товаров по учетным ценам кладовой и учетным ценам получателя;

Д 41. К 41-1 - передача продуктов и товаров из кладовой от одного материально - ответственного лица другому;

Д 62. К 41-1 - возвращены поставщикам: товары, стеклянная посуда (когда за эти ценности поставщикам предъявляются расчетные документов в банк) на отпускную стоимость;

В местах хранения (кладовых) материально ответственные лица ведут складской учет продуктов и товаров в натуральном выражении по наименованиям, количеству и учетным ценам в товарной книге кладовщика или на карточках количественно-суммового учета. Бухгалтерия ведет натурально-стоимостной учет продуктов и товаров по оперативно-бухгалтерскому (сальдовому методу) или количественно-суммовому методу.

2.2.1 Приемка товаров от транспортной организации

Для получения товаров от транспортной организации материально ответственному лицу кроме доверенности выдается грузовая квитанция. Предъявив указанные документы и паспорт представителям транспортной организации, материально ответственное лицо получает от них соответствующие сопроводительные документы.

При приемке товаров, прежде всего, необходимо проверить, была ли обеспечена сохранность груза при перевозке. С этой целью проверяют целостность вагона или контейнера, наличие и целостность пломб, ясность оттисков на них, исправность тары и упаковки и т. п. Если никаких повреждений не обнаружено, получатель делает об этом отметку в транспортном документе.

В случае установления при приемке товаров каких-либо нарушений, порчи груза, несоответствия наименования и массы груза или количества мест сопроводительным документам и т. п. получатель должен потребовать от транспортной организации обязательную проверку количества мест или массы груза. Если будут установлены факты недостачи или порчи груза, составляется коммерческий акт.

Если выявленная недостача не превышает установленных норм естественной убыли, коммерческий акт не составляется, но об этом делается отметка в транспортном документе.

2.2.2 Приемка товаров на складе поставщика

Приемка товаров на складе поставщика проводится путем проверки соответствия количества и качества товаров данным сопроводительных документов.

Если товары находятся в ненарушенной таре, их приемка может проводиться по количеству мест, массе брутто или количеству товарных единиц и маркировки на таре. Если проверка фактического наличия товаров в таре не проводится, то необходимо сделать отметку об этом в сопроводительном документе.

Прием (сдача) товаров оформляется подписями лиц, получивших и сдавших ценности.

2.2.3 Приемка товаров на складе покупателя

Порядок приемки товаров на складе покупателя во многом зависит от того, поступают ли ценности в таре или без нее.

В первом случае товары принимают по массе нетто или количеству товарных единиц, а во втором случае - по количеству мест и массе брутто (приемка товаров по качеству и комплектности осуществляется в момент вскрытия тары).

При отсутствии расхождений между данными поставщика и фактическими данными (по количеству и качеству) составляется акт о приемке товаров (форма ТОРГ\_1)

В случае несоответствия фактического наличия товаров данным сопроводительных документов или отклонений от качества, установленного в договоре, должен составляется акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (отечественных - форма ТОРГ\_2, импортных - форма ТОРГ\_3). Акт составляется комиссией, в состав которой входят представители поставщика и покупателя.

При поступлении товаров от поставщика без сопроводительных документов составляется акт о приеме товара, поступившего без счета поставщика (форма ТОРГ\_4).

При поступлении тары включенной в цену товара, составляется акт об оприходовании тары не указанной в счете поставщика (форма ТОРГ\_5).

2.2.4 Приобретение продуктов у физических лиц

Поставщиками продуктов могут быть физические лица, зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей без образования юридического лица, а также граждане, не зарегистрированные в качестве предпринимателей.

Покупка продуктов у предпринимателей без образования юридического лица проводится на основании договоров купли-продажи и при наличии патента (свидетельства о регистрации), а также документов, удостоверяющих личность предпринимателя (паспорта). К продуктам прикладываются сертификаты качества.

Покупка продуктов у населения, т. е. граждан, не зарегистрированных как предприниматели, осуществляется на основании закупочного акта.

В закупочных актах указывают, кроме наименования, количество, цену и общую цену покупки продуктов, место покупки, фамилии продавца и покупателя, паспортные данные продавца. Утверждает данный документ руководитель предприятия. Приобретенные продукты приходуются с использование счета 41 «Товары по покупной стоимости», а также через счет 71 «Расчеты с подотчетными лицами». Закупочный акт составляется в двух экземплярах в момент совершения закупки сельхозпродуктов у населения (продавца) представителем организации. Подписывается лицом, закупившим продукты, и продавцом. Один экземпляр закупочного акта передается продавцу, второй - остается у покупателя.

2.3 Документальное оформление и синтетический учет поступления сырья на производство

Учет сырья на производстве ведется на активном счете 20 «Основное производство». По дебету этого счета отражают по продажным ценам стоимость сырья, поступившего на кухню, а по кредиту - стоимость продуктов, израсходованных на приготовление продукции, а также возврат продукции в кладовую, списание по актам (бой, брак, порча) и недостачи. Сальдо счета «Основное производство» показывает стоимость остатков непереработанного сырья, а также полуфабрикатов и нереализованных готовых изделий, находящихся на кухне.

Учет операций производства (кухни) осуществляется по сумме. Контроль за сохранностью и правильным использованием сырья на кухне при стоимостном методе учета обеспечивается нормативным расходованием продуктов, в соответствии с калькуляцией и меню. Единство оценки сырья и продукции на производстве требует списания реализованных готовых изделий по учетным ценам сырья (покупным, продажным).

2.3.1 Синтетический учет поступления сырья на производство:

№ операции

Содержание операции Корреспонденция

счетов

Дебет

Кредит

1

Поступление сырья из кладовой на производство

20

41-1

2

Списание сырья, израсходованного на приготовление реализованной продукции

90

20

3

Отпуск готовых изделий из производства в буфеты и мелкорозничную сеть

41-2

20

4

Возврат продуктов из кухни в кладовую

41-1

20

Сырье на производство поступает из кладовой или непосредственно от поставщиков.

2.3.2 Особенности поступления сырья на производство

Поступающее сырье и продукты от поставщиков оформляют сопроводительными документами.

Закупка продуктов у индивидуальных предпринимателей осуществляется через подотчетных лиц предприятия общественного питания или непосредственно путем предложения и доставки продуктов предпринимателем на предприятие. Приемка осуществляется по предъявлении лицензии или регистрационного удостоверения и при наличии сертификата или нормативно-технической документации, подтверждающей качество и безопасность продукции для здоровья и жизни потребителей. Все покупки должны быть оформлены закупочным актом (форма № ОП\_5)

Для разовых закупок продуктов и товаров у отдельных физических лиц (как являющихся индивидуальными предпринимателями, так и нет) приказом по предприятию определяется список подотчетных лиц, которым для этих целей разрешается выдача авансовых сумм.

К продуктам, закупаемым через подотчетных лиц предприятий общественного питания, относятся сельскохозяйственные продукты, ягоды, грибы, зелень, овощи, мясо, фрукты и др.

На авансовые отчеты оформляется расходный кассовый ордер. Для того чтобы отчитаться об израсходовании полученных денежных средств, работник предприятия должен предоставить в бухгалтерию авансовый отчет и оправдательные документы, подтверждающие произведенные закупки, уплаченные суммы (квитанции приходных кассовых ордеров, чеки контрольно-кассовых машин, товарные чеки, закупочные акты и т. д.)

При производстве закупок у населения оформляется закупочный акт, составленный в двух экземплярах, из которых один передается продавцу, другой остается у покупателя.

Закупленная у населения продукция должна быть сдана в кладовую по накладной. Отпуск продуктов на производство осуществляется ежедневно в пределах потребности для изготовления намеченных к выпуску блюд и кулинарных изделий и с учетом имеющихся остатков продуктов на кухне на основании требований в кладовую (форма № ОП\_3) и оформляется накладной на отпуск товара (форма № ОП\_4). В накладной указываются полное наименование, сорт продуктов и товаров, масса или количество, учетные цены кладовой и цены реализации с добавлением единой надбавки, если учет в кладовой ведется без добавления единой надбавки. Накладные составляются в двух экземплярах, один из которых вместе с продуктами передается материально ответственному лицу, получившему продукты, а второй - кладовщик вместе с товарным отчетом сдает в бухгалтерию.

Дополнительный отпуск продуктов из кладовой на производство в течении дня может производиться по дополнительному требованию и соответственно оформляется также накладной.

2.4 Документальное оформление и синтетический учет поступления товаров и готовой продукции в буфеты

Поступающие в буфеты, магазины кулинарии и мелкорозничную сеть готовые изделия, полуфабрикаты и товары из производства, кладовой или непосредственно от поставщиков передаются под материальную ответственность (в собственность) буфетчика, продавца (на бригаду, если в буфете работают продавцы), заведующего магазином, киоскера (или собственника). Ответственность за сохранность денежных средств возлагается также на этих лиц.

Реализация продуктов питания производится через буфеты в ресторанах, столовых при промышленных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях, парках, театрах, через магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. Буфеты выполняют те же функции, что и предприятия розничной торговли, Они реализуют продукцию кухни, кулинарные изделия и покупные товары непосредственно покупателям за наличный расчет. Деньги за реализуемые покупные товары и изделия кухни получают кассиры или сами работники буфетов с обязательным применением кассового аппарата.

2.4.1Документальное оформление операций в буфетах

Оприходование продукции кухни в буфеты, магазины и другую розничную сеть производится по накладным или дневным заборным листам; оприходование товаров, поступающих из кладовых, производится по накладным; оприходование продуктов, полуфабрикатов и товаров, поступающих от предприятий - заготовочных и других поставщиков, производится по товарно-транспортным накладным, счетам и другим документам.

При сменной работе буфетов передачу товаров, тары и инвентаря одним буфетчиком (бригадой) другому буфетчику оформляют актом, который составляется в трех экземплярах - один остается у материально ответственного лица (лиц), сдающего ценности, второй у лица (лиц), принимающих ценности, третий передается в бухгалтерию с отчетом (руководителю, собственнику предприятия).

Покупные товары, поступающие в буфеты из кладовых, оформляют накладной. Продукция кухни, полученная в буфет, оформляется составлением дневных заборных листов или накладных (при разовом отпуске). Бланки заборных листов выдаются бухгалтерией предприятия, как правило, заведующему производством ежедневно (накануне дня торговли) отдельно на каждого получателя продукции в двух экземплярах и регистрируются в специальном журнале по следующей форме:

- Номер по порядку;

- Дата выдачи заборного листа;

- Номер буфета, палатки, ларька;

- Фамилия и инициалы материально ответственного лица (получателя);

- Расписка материально ответственного лица в получении бланка заборного листа.

Дневной заборный лист подписывается руководителем (собственником) предприятия, предпринимателем и главным бухгалтером после его выписки, но до отпуска блюд (изделий из кухни). Бланки накладных выдаются также пронумерованными под расписку материально ответственного лица.

Передача товарно-материальных ценностей от одного буфетчика другому при работе буфетов посменно оформляется составлением акта.

В установленные сроки буфетчик представляет в бухгалтерию предприятия общественного питания товарный отчет со всеми приходными и расходными документами под расписку на втором экземпляре, который остается у буфетчика.

2.4.2Синтетический учет движения товаров в буфетах

Синтетический учет продукции собственного производства и покупных товаров, находящихся в буфетах, магазинах кулинарии других торговых подразделениях предприятия общественного питании, ведется на активном материальном счете 41/2 «Товары в розничной торговле». По дебету отражается поступление товаров и готовой продукции, по кредиту - реализация или возврат этих ценностей либо выбытие по другим причинам. Дебетовое сальдо показывает остаток товарных ценностей в буфетах и магазинах кулинарии.

При получении товаров буфетами делается запись по дебету счета 41-2 в корреспонденции со счетом 20 или 41-1.

Движение товаров в буфетах, мелкорозничной сети и магазинах кулинарии в учете оформляется следующими проводками:

Д 41-2 К 42-1 - поступление в буфеты (мелкорозничную сеть) и магазины кулинарии товаров из кладовой на разницу между стоимостью товаров по учетной цене буфета (мелкорозничной сети) или магазина и по учетной цене кладовой, если последние ниже.

Д 41-2 К 60 - поступление товаров в буфеты и магазины кулинарии от поставщиков и с базы снабжения своей организации (минуя кладовую) на стоимость поступивших товаров по ценам приобретения, уплачиваемую поставщику.

Д 41-2 К 20 - поступление в буфеты (мелкорозничную сеть) или магазины кулинарии готовых изделий и полуфабрикатов из производства (кухни) на стоимость поступивших изделий и полуфабрикатов, когда их учетная цена на производстве (кухне) и буфетах (мелкорозничной сети) или магазинах совпадает;

Д 41-2 К 42-1 - поступление в буфеты (мелкорозничную сеть) или магазины кулинарии готовых изделий и полуфабрикатов из производства (кухни) на разницу между стоимостью готовых изделий и полуфабрикатов по учетной цене буфетов (мелкорозничной сети) или магазина и по учетной цене производства (кухни) когда последняя ниже.

Д 41-2 К 41-2 - передача товаров из одного буфета в другой буфет предприятия на стоимость переданных товаров, когда их учетная цена в обоих буфетах совпадает;

Д 41-1. К 42-2 - возврат товаров из буфетов, мелкорозничной сети или магазинов кулинарии в кладовую на стоимость возвращенных товаров, когда учетная цена кладовой и учетная цена буфета (мелкорозничной сети) или магазина совпадает;

Д 42-1 К 41-2 - возврат товаров из буфетов, мелкорозничной сети или магазинов кулинарии в кладовую на разницу между стоимостью товаров по учетной цене буфета (мелкорозничной сети) или магазина и по учетной цене кладовой, когда последняя ниже;

Д 20 К 41-2 - возврат буфетами (мелкорозничной сеть.) или магазинами кулинарии готовых изделий и полуфабрикатов производству (кухне) на стоимость возвращенных готовых изделий и полуфабрикатов, когда их учетная цена в буфетах (мелкорозничной сети) или магазинах и на производстве (кухне) совпадает;

Д 42-1 К 41-2 - возврат буфетами (мелкорозничной сетью) или магазинами кулинарии готовых изделий и полуфабрикатов производству (кухне) на разницу между стоимостью готовых изделий (полуфабрикатов) по учетной цене буфета (мелкорозничной сети) или магазина и учетной цене производства (кухни), когда у последнего ниже учетные цены;

Д 90. К 41-2 - списание стоимости реализованной продукции и товаров с материально-ответственных лиц;

Аналитический учет товаров в буфете ведется по каждому материально-ответственному лицу.

3 Анализ товарных запасов и товарооборачиаемости на примере ООО «Меридиан»

3.1 Значение анализа в современных условиях

На базе экономики и бухгалтерского учета изучается анализ финансово-хозяйственной деятельности. Данный предмет является более глубокой проработкой экономических процессов на уровне отдельных предприятий и их внутренних структурных подразделений. Анализ в переводе с греческого означает разложение изучаемого объекта на составные части и элементы. АФХД как предмет изучает с помощью ряда методов хозяйственно-финансовую деятельность предприятия с целью оценки коммерческих ситуаций и улучшения коммерческих результатов. Формирование рыночной экономики обуславливает развитие и совершенствование АФХД на уровне торговых предприятий.

Цели анализа финансово-хозяйственной деятельности.

1. Анализ обоснования и выполнения плана.

2. Сравнительный анализ маркетинговых мероприятий, включающих сопоставление реального развития событий с ожидаемым за определенный отрезок времени.

3. Анализ возможности реализации товара.

4. Выяснение внутренних и общеэкономических ситуаций, влияющих на реализацию товаров.

5. Анализ деловых сценариев и их реального осуществления.

6. Анализ соотношения спроса и предложения.

7. Анализ конкретных поставщиков товара.

8. Анализ конкретных потребителей товара и оценки последними качества услуг.

9. Анализ затрат.

10. Анализ конечных финансовых результатов (прибыль, убыток)

3.2 Цели и задачи анализа ТЗ и товарооборачиваемости

Запасы в торговле как составная часть материальных ресурсов призваны обеспечить соответствие спроса и предложения, совершенствование ассортимента товаров. Формирование ассортимента товаров связано с образованием, хранением и управлением запасами, Товарные запасы необходимы для обеспечения непрерывности и ритмичности процесса обращения. Запасы могут существовать в виде: средств производства; индивидуального потребления и товарного.

Товарный запас-это масса товаров, находящихся в сфере обращения с момента поступления их в торговлю из производства до момента реализации, т. е. в процессе перемещения от производства к потребителю.

Размеры товарных запасов должны находиться в определенном соответствии с размером товарооборота. Для осуществления бесперебойного товарооборота в каналах товарного обращения все время должен находиться достаточный оптимальный товарный запас. Как чрезмерное наличие запасов, так и их недостаточность приносят экономический ущерб организации. В первом случае замораживаются средства, затраченные на производство и хранение излишнего количества товаров, ухудшается финансовое состояние организации, нарушается процесс воспроизводства. Наличие больших запасов может привести к тому, что их ценность вследствие морального и материального старения резко упадет или вообще исчезнет. Недостаток товарных запасов отрицательно сказывается на торговом обслуживании населения, предложение товаров будет отставать от платежеспособного спроса. В конечном счете, в обоих случаях ухудшается финансовое состояние организации, поэтому вопрос о размере ТЗ является актуальным. Нормализация товарных запасов, их эффективное управление - одно из важнейших условий совершенствования работы торговли. Успешное выполнение ее функций во многом зависит от создания запасов товарно-материальных ценностей в достаточном количестве и в необходимых местах для обеспечения в торговых организациях тех видов товаров и в таком количестве, которые необходимы для бесперебойного удовлетворения потребностей населения, что приведет в итоге к росту продаж и прибыли.

Одним из показателей, характеризующих эффективность использования ТЗ, является товарооборачиваемость или время обращения товаров. Время обращения товаров показывает продолжительность их пребывания в сфере обращения. Ускорение товарооборачиваемости уменьшает затраты на хранение товарных запасов, приводит к высвобождению денежных средств и др. оборотных активов. Поэтому анализу товарооборачиваемости и товарных запасов отводится значительное место при анализе хозяйственно-финансовой деятельности торговых организаций. Исходя из вышеизложенного, анализ ТЗ, оптимизация их величины и структуры имеет большое значение для повышения экономической эффективности торговых организаций. Его задачи в данной области таковы:

- оценка состояния запасов по общему объему, товарной номенклатуре и их соответствие оптимальному размеру;

- изучение динамики товарных запасов и товарооборачиваемости;

- определение и изменение факторов, воздействующих на объем и состав товарных запасов и товарооборачиваемость;

- вскрытие недостатков в работе торговых организаций в этой области и выявление пути их устранения.

Качество и результаты анализа как всей хозяйственно-финансовой деятельности торговой организации, так и товарных запасов зависят от качества и полноты предоставляемой отчетности и учета. Анализ товарных запасов осуществляется на основе бухгалтерской, оперативной, статистической отчетности, материалов текущего бух. учета, отчетов материально ответственных лиц, данных инвентаризаций.

3.3 Методика анализа товарных запасов и товарооборачиваемости

Анализ товарных запасов позволяет установить их оптимальный уровень для торговой организации. Оптимальный запас товаров представляет собой такую его величину, которая обеспечила бы наличие товаров по объему и ассортименту, соответствующему спросу населения, росту объема продаж, их бесперебойную реализацию в заданном объеме, ассортименте и с минимальными затратами. Очень большое значение в области анализа товарных запасов имеет их правильная классификация.

Анализ товарных запасов начинается с сопоставления фактических их размеров с установленными нормативами, как в объемных, так и удельных показателях на конкретную дату (по кварталам, месяцам) Объемные показатели - это сумма или количество товаров данного вида, сумма всех товаров; удельные показатели - это товарные запасы, выраженные в днях оборота или числом оборотов.

При анализе товарооборачиваемости и скорости товарооборота рассчитываются средние товарные запасы за тот или иной период.

Сравнение фактических запасов с нормативными позволяет выявить отклонение размера товарных запасов в ту или иную сторону от норматива и на этой основе изучить степень влияния отдельных товаров на эти отклонения. Сравнение с нормативом необходимо и по товарооборачиваемости, которая рассчитывается в днях оборота и его скорости.

В условиях деятельности конкретной торговой организации ускорение оборачиваемости товаров способствует уменьшению потребности в оборотных средствах, находящихся в товарных запасах, сокращению затрат на хранение товаров, а следовательно, и укреплению его финансового состояния. Товарооборачиваемость или время обращения выражается числом дней и показывает продолжительность пребывания товаров в виде товарного запаса, или обеспечение товарооборота товарными запасами.

Товарооборачиваемость определяется по формуле:

В= N3 \* Д

Np

Где В-товарооборачиваемость, дней;

Д - дни периода;

Np - товарооборот за период;

N3 - средние товарные запасы за период.

Товарные запасы в днях дают характеристику их величины на определенную дату, а для расчета показателя времени обращения нужно исчислить средние товарные запасы.

Наличие сверхнормативных запасов отрицательно сказывается на финансовых результатах и финансовом состоянии организации, так как приводит к росту прямых расходов.

Далее анализируются товарные запасы в разрезе структурных подразделений, входящих в состав организации. При этом выявляются подразделения, имеющие сверхнормативные запасы и запасы ниже норматива, составляются группировки подразделений по размеру товарных запасов.

При анализе ассортимента товарных запасов необходимо исчислить их структуру (удельный вес) и сравнить со структурой товарооборота. Сравнение структуры товарооборота со структурой товарных запасов имеет большое значение, так как структура товарооборота в какой-то степени отражает структуру спроса, а структура товарных запасов - структуру предложения. При этом не должно быть резких отклонений структуры товарных запасов от структуры товарооборота.

Анализируя товарные запасы и товарные запасы и товарооборачиваемость, важно выявить их динамику. Анализ помогает установить тенденцию изменения этих показателей. При этом следует исчислить цепные и базисные темпы роста и прироста, абсолютный прирост.

Изучая динамику товарных запасов и товарооборота, следует проанализировать их сезонность, так как анализ закономерности изменения товарных запасов и товарооборота необходим для принятия управленческих решений. Анализ сезонных волн дает возможность установить сроки наступления и продолжительность сезонных периодов, а в связи с этим обеспечить равномерное снабжение населения путем создания запасов товаров. Сезонность нельзя не учитывать при расчете норматива товарных запасов по месяцам и кварталам. Таким образом, в условиях перехода торговых организаций к рыночным отношениям и повышения эффективности их работы анализу товарных запасов придается большое значение.