

УДК 658.75
DOI: 10.26140/anie-2021-1003-0095



©2021 Контент доступен по лицензии CC BY-NC 4.0.
This is an open access article under the CC BY-NC 4.0 license
(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>)

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ИНВЕНТАРИЗАЦИИ В ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

© Автор(ы) 2021
SPIN-код: 4455-8071
AuthorID: 936702
ORCID-0000-0002-3755-8732

ФРУНКИНА Ирина Борисовна, старший преподаватель кафедры технологии общественного питания
Нижегородский государственный инженерно - экономический университет

(603062, Россия, Нижний Новгород, Горная улица, 13, корп. 1 e-mail: Irina.frunkina@yandex.ru)

Аннотация. *Цель:* помочь руководителям бизнеса в общественном питании правильно организовать процесс инвентаризации товаров и сырья. *Методы:* с помощью комплексного подхода к изучению данной проблемы научиться делать практические выводы, характеризующие состояние товарных остатков на складах и на производстве. Используются методы анализа по каждой номенклатурной единице товара. Этот метод поможет выявить основную значимую группу сырья для меню. Метод расчета отношения суммы закупок к товарообороту поможет держать стабильный обоснованный запас товара, а метод расчета ликвидности и оборачиваемости поможет стабилизировать товарный остаток на предприятии и уменьшить замороженные денежные средства предприятия, то есть наиболее эффективно управлять производственным циклом. *Результаты:* в статье раскрывается современный подход к значению и анализу товарных запасов для предприятий питания, раскрыты все методы и основные системные показатели оценки запасов товара. На примере фактического материала в статье анализируется состояние запасов в ресторане. *Практическая значимость:* статья будет иметь практическое значение для руководителей ресторанного бизнеса и даст возможность более компетентно подходить ко всему комплексу вопросов управления производством.

Ключевые слова: товарные запасы, расход продуктов, ABC анализ товарных запасов, «food cost», ликвидность товарных запасов, оборачиваемость, коэффициент оборачиваемости, инвентаризация, собственность предприятия, фактические остатки, товарные остатки, недостача, излишки.

IMPROVING THE ORGANIZATION OF INVENTORY MANAGEMENT IN A PUBLIC CATERING ENTERPRISE

© The Author(s) 2021

FRUNKINA Irina Borisovna, Senior Lecturer of the Department of Public Catering Technology
Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics

(603062, Russia, Nizhny Novgorod, Gornaya Street 13, building 1 e-mail: Irina.frunkina@yandex.ru)

Abstract. *Goal:* to help business leaders in public catering to properly organize the process of inventory of goods and raw materials. *Methods:* with the help of an integrated approach to the study of this problem, learn how to make practical conclusions that characterize the state of commodity balances in warehouses and in production. The analysis methods for each item are used. This method will help to identify the main significant group of raw materials for the menu. The method of calculating the ratio of the purchase amount to the turnover will help to keep a stable reasonable stock of goods, and the method of calculating liquidity and turnover will help to stabilize the product balance in the enterprise and reduce the frozen funds of the enterprise, that is, to manage the production cycle most effectively. *Result:* the article reveals a modern approach to the value and analysis of inventory for food companies, reveals all the methods and the main system indicators for assessing inventory of goods. Using the example of the actual material, the article analyzes the state of stocks in the restaurant. *Practical significance:* the article will be of practical importance for the managers of the restaurant business and will give an opportunity to approach the whole complex of production management issues more competently.

Keywords: commodity stocks, product consumption, ABC analysis of commodity stocks, “food cost”, liquidity of commodity stocks, turnover, turnover ratio, inventory, enterprise property, actual balances, commodity balances, shortage, surplus.

ВВЕДЕНИЕ

Постановка проблемы в общем виде и ее связь с важными научными и практическими задачами

У любого предприятия (и в общественном питании) есть активная и пассивная часть собственности. Для получения реальных данных о финансовом положении собственности фирмы необходимо периодически сверять данные бухгалтерского учета с фактическими данными, чтобы правильно оценить реальное положение собственности фирмы. Для этого существуют определенные действия, которые позволяют сравнить документальное и реальное состояние имущества предприятия. Такие действия носят название – инвентаризации. Действия при инвентаризации регламентируются Законом «О бухгалтерском учете» № 402-ФЗ от 06.12.2011 и Приказом Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств» [1].

Согласно этим законодательным актам, предприятиям предоставляется право самим определять сроки и объем инвентаризации собственного имущества, но определены и обязательные процедуры действий. Сам процесс определяется учетной политикой организации и утверждается приказом или распоряжением ответственного лица. Кроме того, предприятиям предоставляется

право определять порядок проведения инвентаризации отдельным нормативным документом. В этой части учетной политики могут быть разработаны порядок проведения инвентаризаций; основания для ее проведения; положения о порядке проведения; участники проведения и их функции; порядок подготовки; порядок определения объемов измерения весового сырья; виды документов для подсчета инвентаризационных результатов; оформление документов после проведения инвентаризаций; порядок возмещения недостач и прочие основные положения проведения инвентаризаций. Если такого документа нет, то фирма руководствуется законами и подзаконными актами РФ, которые регламентируют проведение инвентаризации на предприятии.

Этот процесс бухгалтерского учета носит контрольную функцию, когда можно выявить необоснованные случаи уменьшения имущества фирмы, и сравнить данные с документальными остатками. Результаты инвентаризации прямо влияют на выручку предприятия, на состояние товарных запасов, на движение денежных средств и, как итог, на прибыль предприятия.

Важность процесса инвентаризации обусловлена тем фактом, что только сравнение фактических остатков имущества с документальным состоянием средств дает достоверную информацию о сохранности хозяйствен-

ных ресурсов фирмы, о правильности ведения бухгалтерского учета, о рациональном использовании всех материальных активов.

Целью данной статьи является определение роли и значения инвентаризации, порядка ее проведения, определение этапов инвентаризации, выявление возможных ошибок, налаживание учета и контроля в фирме для предотвращения хищений и нерациональных потерь.

Анализ последних исследований и публикаций, в которых рассматривались аспекты этой проблемы и на которых обосновывается автор; выделение неразрешенных ранее частей общей проблемы Данная тема в научных статьях раскрывается чаще всего с точки зрения бухгалтерского учета, но она имеет и другой аспект – грамотного менеджмента [2]. В настоящее время проблеме проведения инвентаризации посвящены многочисленные научные исследования, в том числе Мойсовой Д.П.[3], Головченко Е.А.[4], Дониной Н.С.[5], Анфиногенова Е.И.[6] и других [7-21]. Проблема рассматривается в статьях, как процесс бухгалтерского учета. Однако, организовать и провести инвентаризацию правильно, необходимо не только привлекая к этому процессу бухгалтерию, но и организовать сам процесс инвентаризации, а, главное, проанализировать результаты; сделать оргвыводы, чтобы в следующий раз результаты инвентаризации совпали с результатами документально-го итога.

МЕТОДОЛОГИЯ

Формирование целей статьи. По своей важности инвентаризация в общественном питании имеет решающее значение для сохранности товарно-материальных ценностей, потому что именно в ресторанной отрасли, помимо прямых продаж, происходят процессы производства новых блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов. В процессе кулинарной обработки сырье теряет в весе, изменяет свою консистенцию, свои физические свойства, что может привести к необоснованным потерям, к пересортице, если происходит замена ингредиентов, к браку, если нарушается технология, что создает почву для злоупотреблений у персонала. Кроме того, сырье в общественном питании имеет ограниченные сроки реализации, а это тоже повод для необоснованного списания.

Постановка задания. Поэтому тема, как организовать правильную инвентаризацию, как проработать результаты, как найти ошибки и просчеты, а главное, как проанализировать результаты и исключить хищения, становится для ресторанного бизнеса одним из решающих факторов стабильности функционирования фирмы. Однако, многие предприниматели недооценивают роль инвентаризации, проводят ее редко, нерегулярно, не делают важнейших выводов по результатам проведения, не ликвидируют собственные ошибки, поэтому, общественное питание – одна из самых рискованных сфер бизнеса. 60% предприятий ежегодно прекращают свое существование из-за нерационального управления товарными запасами, неграмотной учетной политики, из-за накапливающихся долгов перед поставщиками и бюджетом. Эти закрытия связаны не только с плохой посещаемостью, но и с недостаточной работой по сохранности оборотных средств и товарных запасов.

Инвентаризация в предприятии общественного питания помогает установить разницу между данными, отраженными в документах и между фактическими данными остатков сырья, товаров, малоценного инвентаря оборотных и основных средств.

Инвентаризация призвана еще и правильно организовать и настроить компьютерную систему учета предприятия, предупредить хищения.

РЕЗУЛЬТАТЫ

Изложение основного материала исследования с полным обоснованием полученных научных результатов. На любом предприятии существует несколько видов инвентаризаций, которые можно классифицировать по

видам анализируемых средств: учет основных средств, который может быть организован раз в три года; инвентаризация малоценного инвентаря; инвентаризация сырья, продуктов и полуфабрикатов, которые участвуют в производстве.

Инвентаризации могут быть обязательными и иницированными. К обязательным можно отнести инвентаризацию при передаче имущества в аренду, при выкупе имущества, при преобразовании предприятия, перед составлением годовой отчетности фирмы, при смене материально-ответственных лиц, в случае стихийных бедствий, при ликвидации предприятия, при обнаружении хищений. Если рассматривать инвентаризацию с точки зрения периодов проведения, то можно выделить плановую и внезапную, которая проводится по решению руководителя, если есть сведения о незаконных операциях. По объему можно выделить полную, частичную или выборочную инвентаризацию.

В первую очередь, необходимо издать приказ о назначении ответственных для проведения инвентаризации. Если данная операция проводится и на складе, и в баре, и на кухне, то ответственными могут быть назначены работники, которые знают продукцию и сырье данного подразделения. В комиссию должны входить не меньше двух человек.

Для проведения инвентаризации, необходимо подготовить все учетные документы. Надо оприходовать все приходные и расходные накладные; списать все продукты, которые требуют списания; закрыть все дни до проведения инвентаризации в программе учета; отразить все внутренние перемещения товаров, если они происходили за подотчетный период; списать все проработки, служебное питание, порчу.

В предприятиях общественного питания доля расходов на приобретение сырья составляет не меньше 30%, поэтому так важно отследить все этапы движения до момента реализации. Весь путь товара состоит на предприятии из нескольких этапов: заказ товара, приемка товара, складирование и хранение товара, кулинарная обработка товара и приготовление блюд, реализация товара. На всем пути его прохождения могут возникнуть ситуации, при которых предприятию может быть нанесен материальный ущерб. Задача инвентаризации – выявить все моменты, где возникла потеря товара, и, как следствие, убытки денежных средств. В процессе проведения самой инвентаризации происходит фиксация фактических данных на момент подсчета, а затем полученные данные вносятся в программу учета и сравнивают с показаниями учетной программы. При проведении инвентаризации необходимо на каждом листе, где осуществляются записи остатков проставить дату, название цеха или склада, ФИО ответственного за проведение операции. Все записи производятся сплошным методом или слева направо или наоборот, чтобы ни одно наименование не было пропущено. При проведении, необходимо записывать товары так, чтобы их номенклатура полностью совпадала с данными учета в программном обеспечении. Например, если в программе товар учитывается в штуках, то и при учете необходимо считать штуки, если это консервы, а в учете товар фиксируется чистым весом, то обязательно необходимо зафиксировать количество банок, вес нетто, вес брутто и чистый вес продукта, записанный на упаковке. Все полуфабрикаты, заготовки, готовые блюда, отдельные ингредиенты фиксируются отдельно. Подсчет разливного алкоголя ведут мерниками для точности. Данные из инвентаризационной описи бухгалтер переносит в сличительную ведомость, при этом предварительно все продукты, прошедшие кулинарную обработку, пересчитываются с помощью программы в исходное сырье.

Затем наступает самый ответственный момент-сравнение фактических данных инвентаризации с данными бухгалтерского учета, отраженными в программе. Для сравнения этих результатов создается сличительная ве-

домость. Анализ сличительной ведомости – важнейший этап инвентаризации. Какие же результаты может показать проведенная инвентаризация?

В первую очередь, результаты могут показать завышенные товарные остатки на складах или на производстве.

Таблица 1- Анализ товарооборота и товарных остатков на предприятии в тысячах рублей

т/об	За мес. тр	Доля с/ стои- мости	Сумма сес/ стои- мости тр.	Товароо- бращива- емость в днях	Факти- ческая сумма закупа В тр за месяц	Фактиче- ская това- рообращи- ваемость в днях
По соб- ствен- ной про- дукции	3000	30%	900	900/30=30 дней	3800	3800/30= 126 дней
т/об бара	1800	15%	270	270/30=9 дней	700	700/30=23 дня
Общий т/об	4800		1170		4500	150 дней

Такой анализ, проведенный по итогам проверки, показал, что в предприятии товарные запасы хранятся почти на 5 месяцев работы. Это очень большой показатель для предприятия общественного питания. Необходимо учесть, что сырье в общественном питании имеет ограниченный срок реализации, поэтому можно сделать вывод, что на производстве хранится большое количества товаров с просроченным сроком реализации. Кроме этого, излишние товарные остатки скажутся и на общей эффективности работы предприятия. Такое положение дел приведет к нехватке оборотных средств, к забитым просроченным товарам холодильникам, к большой потере качества продуктов. Надо иметь в виду, что оптимальное количество товарных запасов в общественном питании составляет не более 8-10 дней хранения.

Следующая проблема, которая может быть обнаружена по итогам инвентаризации-наличие пересортицы товара. Пересортица: излишки одной товарной позиции и недостача другой, сходной по характеристикам и по использованию, она может возникать по нескольким причинам: 1. товар приходуется в одном наименовании, а расходуется в другом (грудка куриная или филе курицы без кожи и костей); 2. замены сырья в процессе приготовления блюда (в ТТК используется один товар (шпинат свежий), а в блюдо используют шпинат замороженный; 3 причина - неправильное оформление сырья при приемке товара; 4 причина – ошибки поваров и барменов при отдаче продукта посетителям. Например, вместо одной марки белого сухого вина на разлив, был выдана другая марка вина. Таких примеров можно привести множество. В любом случае, пересортица не может быть нормой, по каждому случаю необходимо принимать объяснения от виновных сотрудников, требовать отчет от руководителя подразделения и, по возможности, бороться с этим явлением.

Важнейшим итогом, который имеет значение при проведении инвентаризации являются выявленные недостачи или излишки товаров.

Излишки могут возникать при недовложении сырья в блюдо, как прямой обман посетителей, который, рано или поздно, скажется на имидже предприятия, и, как итог, на посещаемости и выручке. Но излишки могут возникать и при завышении отходов в ТТК при холодной или тепловой обработке продукта и полуфабрикатов. Для борьбы с этим источником излишков, необходимо чаще прорабатывать сырье, особенно при смене поставщика, или при замене одного полуфабриката на другой. Иногда, в процессе приемки товара за-

бывают вычесть вес тары, тогда возникает излишне оприходованный вес товара. Бывают просто ошибки при проведении инвентаризации, или ошибки при оформлении документов списания.

Самым тяжелым итогом при инвентаризации является недостача товара. Но и у нее могут быть различные причины. И все их необходимо разобрать и по возможности ликвидировать, как источник злоупотреблений. Причиной недостачи не обязательно будет хищение. Она может возникнуть при непроизведенном списании порчи товара, при неправильном оприходовании товара при приемке или при перемещении сырья со склада на производство, при ошибках в оформлении сличительной ведомости, при снятии фактических остатков, при ошибках в ТТК, при неправильно заложенных процентах потерь товара при кулинарной обработке, при низком уровне профессионализма работников, при неправильной обработке сырья, при дублировании в номенклатурном справочнике предприятия. Если не были учтены комплименты гостям, не проведено списание продуктов для служебного питания, не списаны испорченные продукты или те, у которых закончился срок реализации-все это может стать причиной недостач и неучтенных потерь на производстве. Чаще всего итоги фактических остатков отличаются от документальных итогов в пределах допустимого. Допустимо расхождение от 3 до 5 % недостач

Для того чтобы снизить несоответствие и, чтобы при инвентаризации результаты были сопоставимы с товарооборотом предприятия, необходимо провести целый ряд мероприятий, которые помогут навести порядок с товаром и его движением на предприятии.

В первую очередь, необходимо разделить все процессы, происходящие на предприятии, по зонам ответственности; за себестоимость товара при нормальном фудкосте, за величиной товарного остатка и соответствующей товарообращиваемостью должен отвечать тот, кто занимается закупками в фирме. Только он имеет возможность увидеть остатки товара на складе и на производстве по ежедневному анализу списаний продуктов и товара. В зале ресторана за своевременное списание должен отвечать администратор. Он предоставляет акты списания по залу: дегуастации для гостей, комплименты, порча блюд в зале, представительские расходы, удаление блюд. Эти акты своевременно должны попадать бухгалтеру-калькулятору, который производит списания продуктов.

За своевременное списание с производства должен отвечать или шеф-повар, или заведующий производством. Он составляет акты списания продуктов на бракераж, при обнаружении брака, при порче продуктов, при проработке новых блюд. И, наконец, за правильное внесение остатков необходимо назначить ответственного в комиссии, которая будет проводить инвентаризацию.

Еще одним важным направлением на пути уменьшения несоответствий при проведении инвентаризации может стать нормирование списания товара в различных ситуациях деятельности предприятия. Необходимо установить процент от выручки для угощения гостей и комплиментов посетителям. На производстве необходимо установить нормы списания на замену фритюра, на допустимую порчу товара, на проведение бракеража блюд, на проработки новых блюд. Эти предельные нормы устанавливаются исходя из выручки предприятия. Такие же предельные нормы устанавливаются и по продукции бара и доводятся до старшего бармена или администратора ресторана.

По результатам инвентаризации необходимо провести глубокий анализ всех процессов, сравнив их не только с документальными остатками, но и с предыдущими результатами, за прошлые периоды.

Таблица 2- Анализ недостат и излишков в предприятия по итогам инвентаризации в тысячах рублей

Наименование товара	Излишки	Изменения к прошлому месяцу	Процентах к общему результату излишков	В процентах к выручке кухни	Наименование товара	Недостачи	Изменения к прошлому месяцу	В процентах к общему результату излишков	В процентах к выручке кухни
Сливки 33%	29925	-7%	19,47	0,4	Филе горбуши	6750	-4%	3,3	0,01
Сыр сулугуни	24940	+2%	16,23	0,3	Баклажан св	21050	-2%	10,3	0,3
Перец болгарский	3260	-4%	2,12	0,04	Фарш говяжий	8740	+3%	4,3	0,1
Огурцы свежие	8570	+1%	5,6	0,1	Помидоры св	10364	+5%	5	0,1
Салат Айсберг	7625	-2%	5,0	0,1	Яйцо куриное	12300	-1%	6	0,2
Товарооборот кухни	7928088								
Общая сумма недостат или излишков	153700			1,9		204300			2,5

Анализируя результаты таблицы, становится, очевидно, что такие товары, как сливки, сыр сулугуни нуждаются в более тщательном изучении результатов. Вполне возможно, что это результат недовложения продукта в блюдо. В результате проверки надо принять меры, или к правильному вложению ингредиентов, или к уменьшению нормы закладки продукта в блюдо. Рассматривая и анализируя размер недостачи, видно, что очень большая недостача выявлена по баклажанам, огурцам и салату айсберг. Конечно, необходимо проверить закладку продуктов в ТТК, приходные накладные или условия хранения товара. Можно предположить, что недостача по овощам образовалась из-за излишне закупленных товаров, которые привели к порче неизрасходованного вовремя продукта. В любом случае, необходимо проверить все возможные варианты образования недостачи продуктов.

ВЫВОДЫ

Выводы исследования. Для предотвращения дальнейших отклонений, необходимо выявить те позиции, по которым чаще всего возникают несоответствия, и принимать меры для ликвидации таких списаний. Для этого можно назначать внеплановые неполные инвентаризации по отдельным позициям, излишки при этом приходят, а недостачи удерживают с тех, кто причастен к этому событию.

Таким образом, как резюме, по каждому факту выявленных несоответствий должны быть предприняты административные и учетные меры, которые помогут в дальнейшем ликвидировать или свести к минимуму выявленные недостачи ил излишки.

Перспективы дальнейших изысканий в данном направлении. Последние изменения в проведении инвентаризаций - внедрение в систему учета специальной системы сканирования штрихкодов с помощью терминалов сбора данных. Почти все виды сырья в данное время имеют свой штрихкод. Это новшество позволит в ближайшем будущем проводить инвентаризацию в более короткие сроки и достоверно использовать данные прихода товара. Если ввести в практику работы предприятия постоянный контроль по результатам инвентаризации, установить ответственных за правильные и своевременные списание товара, проводить инвентаризацию эффективно и максимально корректно, то любое предприятие значительно выиграет - повысится эффективность работы, увеличатся доходы, сотрудники будут чувствовать ответственность за результаты своей деятельности.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. О бухгалтерском учете: федеральный закон от 06 декабря 2011г. № 402-ФЗ (в ред. от 23.05.2016 г.) [Электронный ресурс] /СПС «Консультант Плюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc; base=LAW;n=198265/>.
2. Новоселов С.В., Майорникова Л.А., Машенская Е.А., Новоселов А.С. //Инновационное развитие предприятий общественного питания в региональных условиях/ Вестник. 2016. № 2. С. 13-20.
3. Мойсова Д.П. Особенности проведения инвентаризации и учета ее результата в сфере общественного питания //Вестник научных конференций. 2016. № 10-2 (14). С. 71-75.
4. Головаченко М.Н. Особенности контроля над сохранностью сырья и продуктов в сфере общественного питания // Global And Regional Research. 2019. Т. 1. № 4. С. 62-70.
5. Доница Н.С. Проблема учета результатов инвентаризации товаров на предприятиях общественного питания //Вестник магистратуры. 2015. № 12-2 (51). С. 58-62.
6. Анфиногенова Е.И. Приемы выявления экономических правонарушений на предприятиях общественного питания // Экономическая безопасность и качество. 2019. № 2 (35). С. 54-58.
7. Пасько О.В., Федорчукова С.Г. Внутренний аудит как фактор эффективности системы менеджмента безопасности пищевой продукции // Инновации и инвестиции. 2019. № 11. С. 249-252.
8. Шереметинский А.С. Трудности учета пересортицы товаров на предприятиях общественного питания // Студент. Аспирант. Исследователь. 2018. № 10 (40). С. 275-281.
9. Коробенко А.А. О специфике бухгалтерского учета в общественном питании / Факторы успеха. 2018. № 1 (10). С. 37-42.
10. Царева Н.А. Оценка потребностей и потенциала региональных субъектов малого и среднего предпринимательства в сфере международного и межрегионального сотрудничества: на материалах социологического исследования проведенного в Приморском крае // Экономика и предпринимательство. — 2015. — №1 (54). — С. 981-987.
11. Бородин В.В. Инвентаризация в бухгалтерском учете: учебно-практическое пособие / В.В. Бородин. – М.: ОАО «Издательский Дом «Гордец», 2014. – 320 с.
12. Методические указания по инвентаризации имущества и финансовых обязательств: утв. Приказом Минфина РФ от 13 июня 1995г. № 49 (в ред. от 08.11.2010г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=107970/>.
13. Крюков А.В. Бухгалтерский учет с нуля / А.В. Крюков. – М.: Альпина Паблишер, 2012. – 368 с.
14. Положение о порядке ведения кассовых операций и правилах хранения, перевозки и инкассации банкнот и монеты Банка России в кредитных организациях на территории Российской Федерации: утв. Банком России от 24 апреля 2008г. № 318-П (в ред. от 16.02.2015г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=176559/>.
15. Факторы устойчивого развития регионов России / Белых Т.В., Брачун Т.А., Забуга Е.В., Коваленко С.Г., Костыря А.В., Надуткина И.Э., Рабнович А.В., Свиридов А.С., Степанова Э.В., Шестак О.И., Шовгениа С.А. Новосибирск, 2015. Книга 19.
16. Яценко К.С., Моисеенко Е.С., Агафонова М.С. Инвентаризация как метод экономического контроля // Научное обозрение. Экономические науки. – 2016. – № 5. – С. 61-65; URL: <https://science-economy.ru/article/view?id=846> (дата обращения: 07.12.2020).
17. Дердюк, В. А. Необходимость проведения инвентаризации в современных организациях как показатель сохранности имущества / В. А. Дердюк. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2016. — № 2 (106). — С. 474-476. — URL: <https://moluch.ru/archive/106/25446/> (дата обращения: 07.12.2020).
18. Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит: <https://www.audit-it.ru/articles/account/buhconcret/a65/42078.html> (дата обращения : 12.01.2021)
19. Еда на vs.ru: <https://vc.ru/food/70576-inventarizaciya-v-zavedeniyah-obshchepita> (дата обращения: 18.01.2021)
20. Ресторатор шеф: https://restorator.chef.ru/kitchen_management_5_peresort/ (дата обращения: 25.01.2021)
21. Инфотек - центр современной автоматизации: <https://iy-uchet-v-owwww.infotek.su/posts/storehouse-predprinimatelskbschestvennompritanii/> (дата обращения: 24.02.2021)

Статья поступила в редакцию 04.03.2021

Статья принята к публикации 27.08.2021