

С. Г. Еремин

**ЗАКОНОМЕРНОСТИ ПРОЯВЛЕНИЯ ПРИЗНАКОВ
ПРЕСТУПНЫХ ХОЗЯЙСТВЕННО-ФИНАНСОВЫХ ОПЕРАЦИЙ
В БУХГАЛТЕРСКОМ УЧЕТЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

В статье рассматриваются закономерности отражения признаков преступных хозяйственно-финансовых операций в бухгалтерском учете организаций общественного питания, образ действий преступников, выражающийся в определенной последовательности, сочетании применяемых субъектом преступления отдельных действий и приемов. Определены пути усовершенствования знаний сотрудников органов внутренних дел в части тщательного изучения способов преступлений, совершаемых в сфере бытового обслуживания граждан.

Ключевые слова: общественное питание, механизм преступных действий, способ преступления, документооборот, методика расследования преступлений, признаки преступления, доказательства.

S. G. Eremin

**COMMON FACTORS OF EXPRESSION OF CRIMINAL ECONOMIC
AND FINANCIAL OPERATIONS' SPECIFIC FEATURES IN BUSINESS ACCOUNTING
OF CATERING ORGANIZATIONS**

In the article the author analyzes common factors of expression of criminal economic and financial operations' specific features in business accounting of catering organizations as well as criminals' modus operandi that is a certain sequence and combination of actions and techniques applied by the crime committer. The author also determines the ways of improving the law enforcement officials' awareness in the field of thorough study of ways of crimes committed in the sphere of public services.

Keywords: catering, mechanism of criminal actions, way of commission of a crime, document workflow, methods of criminal investigation, specific features of a crime, evidence.

Преступления, совершаемые в организациях общественного питания (ресторанах, кафе, столовых), как правило, связаны с процессами приобретения сырья, приготовления и продажи гражданам продукции собственного приготовления. По уголовным делам такой категории оперативные сотрудники и следователи должны обладать прочными знаниями соответствующей действующей нормативной базы [1].

Ученые С. П. Голубятников, Ю. М. Кравченко, А. А. Меджевский отмечают, что система общественного питания обладает специфическими особенностями: 1) органическим сочетанием функций производства и реализации готовой продукции, полуфабрикатов потребителю; 2) документооборот не аналогичен любой другой

сфере производства; 3) организации общепита имеют различные формы собственности [2, с. 178].

К сказанному следует добавить, что в сфере общепита приготовленные полуфабрикаты, готовая продукция в виде блюд должны быть реализованы в один и тот же рабочий день. Хозяйствующие субъекты общепита самостоятельно устанавливают цены на свою продукцию, так как изменяющийся ассортимент, зависимость стоимости блюд от цен на сырье, наличие наценок и налога на добавленную стоимость (НДС) не позволяют заранее определить твердые цены на длительный период.

В современной структуре общепита имеются: рестораны, кафе, бары, столовые, закусочные

и многие иные организации частной, коллективной или индивидуальной форм собственности. Исходя из требований действующих нормативных актов, каждая организация общественного питания должна иметь кладовую, кухню, обеденный и банкетный залы, буфет, допустима сеть розничной торговли: кулинарии, киоски, выносные столики, лотки.

Многие ученые едины во мнении, что при формировании частных методик расследования преступлений в сфере общественного питания необходимо оперировать специфическими документами учета, в которых преступники вуалируют данные в целях сокрытия преступлений [3]. Такими документами являются: калькуляционная карточка; план-меню; накладная на отпуск товара; закупочный акт; дневной заборный лист; акт о реализации и отпуске изделий кухни; акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни; кассовый чек; журнал кассира-операциониста и др.

В зависимости от уголовно-правовой квалификации преступлений способы подготовки, совершения и сокрытия преступлений в сфере общественного питания должны рассматриваться как часть механизма определенных преступных действий, направленных на достижение желаемого конкретного преступного результата. Так, А. Н. Колесниченко, Е. В. Коновалова понимают под способом совершения преступления «образ действий преступника, выражающийся в определенной последовательности, сочетании отдельных действий и приемов, применяемых субъектом» [4, с. 34—35].

В сфере общественного питания типичными способами преступных действий являются: 1) нарушение технологии обработки продуктов без отражения изменений в учетных документах; 2) необоснованное списание сырья со склада в производство (кухню) и неправильная калькуляция продажных цен готовых изделий; 3) занижение балансовой прибыли (дохода).

Нарушение технологии обработки продуктов без отражения изменений в учетных документах выражается в несоблюдении норм выхода готовых изделий (блюд), недовложении сырья, замене продуктов одного наименования другим,

пересортице, сокращении фактических отходов или затрат без оприходования получаемых излишков.

Необоснованное списание сырья со склада в производство (кухню) и неправильная калькуляция продажных цен готовых изделий предполагают: а) использование в целях создания излишков продукции бестоварных расходных документов за счет их повторного применения и внесения подложных сведений о выходе готовых блюд; б) завышение продажной цены изделий собственного производства вследствие неправильной калькуляции, т. е. записей в калькуляционную карточку наименований сырья и специй, фактически не расходуемых на приготовление продукции и не предусмотренных нормами действующих рецептур; в) включение большего количества сырья, чем предусмотрено нормами, и списание его, хотя фактическое вложение производят в соответствии с рецептурой.

Занижение балансовой прибыли (дохода) позволяет как совершать хищения сырья, продукции и денежных средств, так и уклоняться от уплаты налогов и сборов в бюджет. При этом преобладающими способами преступных действий, связанных с применением наценки, являются следующие.

Во-первых, неполное оприходование торговой наценки (скидок, накидок) на покупные товары и сырье путем занижения расчета продажных цен по приходным документам. Закономерно и занижение суммы торговой наценки (скидки, накидки) и цен при передаче покупных товаров, сырья из кладовой в производство (кухню) и сеть розничной торговли, а также уменьшение итога по кредиту счета 42 «Торговая наценка» и в ведомости к журналу-ордеру счета 41-1 «Товары на складах».

Во-вторых, занижение наценки на реализованные товары за счет завышения итогов по счетам 42 «Торговая наценка», 20 «Основное производство», 41—1 «Товары на складах», 41—2 «Товары в розничной торговле» и внесение подлогов в товарные отчеты и учетные регистры, не искажая первичных документов. Однако в них преступники могут занижать доход под видом

убыточной реализации, т. е. учинять записи о реализации товаров и продукции без наценки, хотя она применялась, завышать объем товаров и продукции, проданных гражданам со скидкой.

В-третьих, сокрытие от учета наценки, полученной в процессе изготовления и реализации продукции, возможно путем неполного оприходования наценки на порционные фирменные блюда. Часто имеет место переработка неучтенных полуфабрикатов, которые реализуют с наценкой, что позволяет похищать денежные средства.

Большинство из рассмотренных нами способов преступлений связаны с созданием излишков сырья, продуктов в кладовых и кухне за счет нарушения технологии приготовления блюд. Резерв для преступлений создается в кладовых и местах реализации изделий, а для занижения дохода используется порядок ценообразования на продукцию. В целом способы создания излишков продукции путем занижения дохода зависят от сложности преступных действий и документов учета, в которые можно внести подлоги.

Неполное оприходование наценки применяют при обработке приходных документов, где отражают исчисление продажной цены на поступившие товары и продукты. Расчеты с поставщиками производят по оптовым ценам, используя выгодную оптовому складу наценку, поэтому и образуется возможность неполного оприходования наценки. Следы такого преступления закономерно остаются лишь в документах учета и отчетности организации общественного питания.

Способы совершения хищения продукции и денежных средств дополняются способами маскировки преступлений, в частности, оформлением неоднократной сдачи неучтенных изделий в течение рабочего дня по одному и тому же дневному заборному листу, который уничтожается после реализации готовых изделий кухни. Вместе с тем способы маскировки преступлений в организациях общественного питания составляют: а) фальсификация результатов инвентаризаций (приписки в описи несущего

щего сырья и продуктов); б) неправильное оформление накладных на поступление продуктов из кладовой в производство; в) внесение в план-меню блюд с одинаковой ценой, чтобы по чекам контрольно-кассовых машин нельзя было определить количество продукции кухни (блюд) каждого вида [5]; г) внесение заниженных данных о документальных остатках сырья, готовой продукции и денежных средств в товарные, кассовые отчеты и сводные документы.

Особого исследования требует механизм преступных действий по созданию излишков продукции на кухне за счет нарушения технологии приготовления ее отдельных видов. При этом действия преступников состоят в применении хитростей, связанных с технологическим процессом производства некоторых блюд. Например, чтобы скрыть недовложение мяса, в рубленые мясные изделия добавляют крахмал, нередко затхлое мясо обрабатывают дихлофосом, специями, и т. д. Интерес представляют способы преступления, с помощью которых преступники стремятся добиться уменьшения потерь в весе мясных изделий: вместо тушения мясо отваривается, охлаждается до минусовой температуры и опускается в теплую воду, вследствие чего при варке оно меньше теряет в весе, а опущенное в теплую воду впитывает много влаги, что увеличивает его объем.

При хищении товаров, сырья, готовых изделий и денежных средств преступники варьируют круг соучастников (работающих посменно буфетчиков, барменов, официантов), а также предмет преступного посягательства и способы его изъятия, среди которых распространены:

1. Неучтенный отпуск изделий в буфеты и филиалы, реализация излишков через раздачу и официантов без оприходования денежной выручки, злоупотребления с использованием контрольно-кассовой техники. Так, например, преступники занижают сумму в кассовых чеках, временно приостанавливают прием платежей через

кассовый аппарат, могут применить незарегистрированный кассовый аппарат.

2. Оформление бестоварных приходных ордеров на поступление сырья от поставщиков и фиктивные закупки продуктов у населения с изъятием и присвоением подотчетных сумм. В таких случаях преступники составляют временные документы учета, чтобы скрыть передачу неучтенных товаров в буфет и мелкорозничную сеть. Преступники могут неоднократно использовать одну и ту же накладную на передачу товара, сырья, продукции или несвоевременно их оформить с последующей корректировкой путем внесения подложных записей. Например, в течение рабочего дня готовые изделия передаются в буфет по «черновым записям», а дневной заборный лист составляется в конце рабочей смены.

Следами преступлений являются также подлоги, учиняемые в документах на регистрацию организаций общественного питания, подложное свидетельство о регистрации предприятия, фиктивный устав, учредительный договор, лицензии, фиктивные хозяйственные, трудовые договоры (контракты), не действующие печати, вымышленные подписи.

На признаки хищений в организациях общепита также могут указывать: большое число актов о списании товаров, продуктов на порчу, брак; жалобы граждан на недоброкачественное приготовление пищи, недолив и разбавление спиртных напитков, соков; случаи недовложений, замены отдельных видов компонентов при изготовлении продукции; фальсификация товаров, подтвержденная актами лабораторного анализа.

Познание указанных выше особенностей, как справедливо отмечает А. М. Ищенко, «...предопределяет пути усовершенствования знаний сотрудников органов внутренних дел в части тщательного изучения способов преступлений, совершаемых в системе бытового обслуживания населения» [6, с. 39]. Безусловно, каждый способ, каждый эпизод преступной деятельности сотрудники правоохранительных органов должны тщательно изучить, обоснованно доказать в процессе предварительного следствия.

Примечания

1. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 // СЗ РФ. 1997. № 34. Ст. 3980; О нормативной документации для предприятий общественного питания: письмо Комитета торговли Российской Федерации от 15 июля 1996 г. № 1-806/32-9 // Налоговый вестник. 2003. № 3; Об обязательной сертификации услуг общественного питания: постановление Госстандарта, Роскомторга, Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 7 сентября 1995 г. № 230-7/431.

2. Голубятников С. П., Кравченко Ю. М., Меджевский А. А. Основы судебной бухгалтерии: учебник. Н. Новгород, 1994. С. 178.

3. Бурданова В. С. Особенности расследования хищений на предприятиях торговли и общественного питания. Л., 1984; Науменко Н. Д., Новиков С. И. Расследование хищений на предприятиях общественного питания и торговли. Киев, 1991; Поликарпова Т. И. Расследование хищений на предприятиях общественного питания // Криминалистика и судебная экспертиза: межвед. науч.-метод. сб. Вып. 35. Харьков, 1999.

4. Колесниченко А. Н., Коновалова Е. В. Криминалистическая характеристика преступлений. Харьков, 1985. С. 34—35.

5. Изменение в организациях общественного питания цен в течение рабочего дня, обоснованность наличия скидок или наценок проконтролировать практически невозможно из-за сложностей оформления. Поэтому имеет смысл применять кассовые аппараты, работающие по штрих-кодам или кодам, при которых кассир не сможет зависить цены. Такая техника позволяет снять остатки на текущий момент, сравнить их с продажами через кассу и получить отчет о том, какая продукция и по какой цене продавалась: См.: Зубакин Л. Контроль в общепите как средство сохранения прибыли // Экономическая газета. 2003. 28 янв.

6. Ищенко А. М. Предупреждение и раскрытие преступлений, совершаемых с использованием служебного положения в системе бытового обслуживания населения: дис. ...канд. юрид. наук. М., 1989. С. 39.