

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«САРАТОВСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.Г.  
ЧЕРНЫШЕВСКОГО»**

**БОНДАРЕВ ДЕНИС ИГОРЕВИЧ  
ПРОФИЛАКТИКА И КВАЛИФИКАЦИЯ ХИЩЕНИЙ В СФЕРЕ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 40.04.01 – «Юриспруденция»  
юридического факультета СГУ им. Н.Г.Чернышевского

Автореферат магистерской работы

Научный руководитель  
канд. юрид. наук, доцент кафедры  
уголовного права и криминологии \_\_\_\_\_

С.В. Шошин

Зав. кафедрой уголовного права  
и криминологии  
канд. юрид. наук, доцент \_\_\_\_\_

Е.О. Глухова

Саратов 2025

## Общая характеристика работы

**Введение.** Согласно иерархии человеческих потребностей, изложенной А. Маслоу в 1943 г., потребность в пище относится к физиологическим, врожденным потребностям, присущим всем людям. Ее фундаментальный характер проявляется в том, что только при достаточном удовлетворении потребности в пище человек сможет подняться на следующую ступень иерархии. Изначально вопрос о «закрытии» данной потребности решался простым и очевидным способом – человек или группа людей находили источники пропитания и использовали их. Тем не менее, уже в античном мире возникло то, что стоит за термином «общественное питание», хотя в тот период оно было предназначено лишь для путешественников, которым не было доступно приготовление пищи в привычных условиях, и малоимущих, не имеющих средств добыть себе пропитание, а потому, получающих его в качестве благотворительности. Наиболее близкий аналог современных заведений общественного питания появился в 1153 г. в Китае с целью обеспечить путешествующим торговцам возможность получить привычные блюда. Несколько позже в Европе стали распространяться постоянные дворы и таверны. Не стала исключением и Россия с ее корчмами и харчевнями, также возникшими в эпоху средневековья.

В начале существования советского государства после 1918 г. руководство страны, уничтожив все буржуазное, включая рестораны и кафе, затем предложило населению общественные столовые – места, основной задачей которых было «накормить каждого рабочего человека», чтобы «обеспечить высокую производительность его труда». В военные годы речь шла о том, чтобы «обеспечить людей хотя бы какой-то едой», и лишь после войны была осознана необходимость повышения культуры питания, а также использование для решения этой задачи именно мест общественного питания.

Закономерно, что с распадом Советского Союза развалилась и система общественного питания, сложившаяся в нем. Новый этап в развитии общепита начался в 1990-е годы за счет перехода к рыночной экономике и массового

открытия частных ресторанов, кафе, бистро, сетевых заведений быстрого питания, отличавшихся широким разнообразием блюд и обеспечивавших высокий уровень сервиса.

В настоящее время активный рост системы общественного питания продолжается, на что указывают статистические данные. Так, за 2024 г. оборот предприятий общественного питания в стране вырос на 8,5 % (в сопоставимых ценах и с учетом инфляции); крупнейшие 600 сетей увеличили количество своих заведений на 6 %; в 16 городах с населением более миллиона человек работает порядка 98 тыс. заведений общепита. Однако увеличение количества заведений общественного питания, повышение вариативности его форматов не исключают проблему, существовавшую практически во все времена, а именно проблему злоупотребления персоналом общепита. Несмотря на то, что работодатели в целом вполне осознают ценность надежных сотрудников, которым можно доверить важную информацию и материальные ценности, значительное число сотрудников в отсутствии должного контроля со стороны руководства халатно относится к своим обязанностям. Закономерным следствием становятся хищения, приводящие к тому, что компании теряют порядка 5 % прибыли ежегодно. И эта проблема наиболее значительна для малого бизнеса, который не в состоянии себе позволить сложную систему охраны и наблюдения. В то же время руководство заведений общественного питания находит средства на маркетинг и рекламу, соответственно, возникает необходимость более грамотного и эффективного решения проблемы хищений. Именно поэтому рассмотрение вопросов установления строгого контроля всех процедур, обеспечивающих функционирование заведений общепита (закупка, хранение, перемещение, использование материальных ресурсов), делает **актуальной тему** выпускной квалификационной работы.

**Объект исследования:** квалификация и профилактика хищений в сфере общественного питания.

**Предмет исследования:** мероприятия по предотвращению хищений в сфере общественного питания (на примере ресторана «Монарх»).

**Цель исследования:** теоретическое изучение вопросов хищений в сфере общественного питания и разработка мероприятий по их предотвращению в условиях ресторана «Монарх».

Представленные объект, предмет и цель исследования предполагают решение следующих задач:

1. На основе изучения научной литературы и нормативных источников рассмотреть некоторые аспекты законодательства в сфере квалификации экономических преступлений.
2. Провести сравнительный анализ содержания понятия и форм хищения в отечественном и зарубежном праве ряда стран и территорий (США, Великобритания, Австрия, Испания, Франция, страны СНГ).
3. Рассмотреть особенности квалификации хищений в сфере общественного питания.
4. Изучить некоторые аспекты правового регулирования и предотвращения хищений в сфере общественного питания.
5. Проанализировать деятельность предприятия общественного питания для установления актуальных проблем, связанных с хищениями (на примере ресторана «Монарх»).
6. Осуществить разработку мероприятий по профилактике хищений в условиях ресторана «Монарх» и дать оценку их предполагаемой эффективности.

**Положения, выносимые на защиту:**

1. Специфика хищений в сфере общественного питания, проявляющаяся в преобладании внутренних схем сговора и эксплуатации технологических процессов, требует разработки специальных подходов к их квалификации и профилактике, отличных от иных отраслей экономики.
2. Превосходство отечественного законодательства в части детализации понятия «хищение» по сравнению с правовыми системами ведущих зарубежных стран обеспечивает более четкую правовую основу для борьбы с экономической преступностью в общепите.
3. Выявленные в результате анализа ресторана «Монарх» устойчивые схемы

хищений (присвоение продуктов, манипуляции с рецептурой, недовложения) прямо обусловлены недостатками системы контроля и наносят значительный ущерб финансовой устойчивости предприятия.

4. Наиболее эффективной моделью профилактики является комплексный подход, интегрирующий современные средства технического контроля (ПО, видеонаблюдение) с мерами организационного и мотивационного характера, направленными на формирование лояльности персонала.
5. Внедрение в ресторане «Монарх» предложенного комплекса мер на базе отечественного ПО (например, «iiko», «СБИС Престо») в сочетании с оптимизацией регламентов позволит снизить потери от хищений не менее чем на 15%, что подтверждается отраслевой статистикой.

**Методологическую основу исследования** составили нормативно-правовые документы, регулирующие вопросы квалификации экономических преступлений в целом и хищений в частности; работы специалистов, посвященные рассмотрению различных аспектов нарушений в сфере общественного питания (И. Бухаров, Л.В. Головко, Б. Игнатьев, П.Г. Сычев); наработки (технические и программные) по предотвращению хищений в сфере общественного питания.

**Методы исследования:**

- ~ теоретические – аналитическое изучение научных и нормативно-правовых источников по заявленной проблеме;
- ~ эмпирические – практическое изучение деятельности ресторана «Монарх» и разработка мероприятий по профилактике хищений в его условиях.

**Апробация результатов исследования:**

Работа выполнена на кафедре уголовного права и криминологии Саратовского государственного университета им. Н.Г. Чернышевского.

Теоретические положения и выводы работы изложены в двух научных работах.

Результаты научного исследования обсуждались на следующих конференциях:

- выступление на тему «Политика правового государства в борьбе с экономическими преступлениями» на II Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Государство, общество и личность в современных условиях: актуальные вопросы правового регулирования», 26 мая 2024 г., г. Саратов, СВКИ войск национальной гвардии;
- выступление на тему «Профилактика внутренних хищений и мошенничества персоналом в сфере общественного питания» на Всероссийской научно-практической конференции «Государственно-правовые явления: история и современность (ко Дню российской науки), 6 февраля 2025 г., г. Саратов, СВКИ войск национальной гвардии.

**Структура работы:** выпускная квалификационная работа состоит из введения, трех глав, заключения и списка использованных источников. Во введении обоснована актуальность, указаны объект, предмет, сформулирована цель и задачи исследования, указана методологическая основа и используемые методы.

### **Основное содержание работы**

В первой главе магистерской работы «История развития законодательства по вопросам квалификации хищений в отечественном и зарубежном праве» рассматривается уголовно-правовой анализ хищений в исторической и сравнительно-правовой перспективе.

Первый параграф посвящен истории законодательства в сфере преступлений против собственности в России, выделены три ключевых периода: дореволюционный, советский и постсоветский. Проанализирована трансформация подходов к квалификации имущественных и экономических преступлений от «Русской Правды» до современного Уголовного кодекса РФ, выявлена зависимость характера преступности от направления развития экономики государства.

Во втором параграфе проведен сравнительный анализ содержания понятия и форм хищений в отечественном и зарубежном праве на примере

стран романо-германской (Франция, Германия, Испания), англосаксонской (США, Великобритания) и постсоциалистической правовых семей (Беларусь, Казахстан). Установлено, что отечественное законодательство обладает преимуществом в виде четкого легального определения хищения, в то время как в большинстве зарубежных правовых систем используется разрозненная терминология (кражи, мошенничество, обман), что создает сложности при квалификации смежных деяний.

Во второй главе «Теоретические аспекты квалификации хищений в сфере общественного питания» раскрываются отраслевые особенности данного вида преступлений.

В первом параграфе второй главы хищения рассмотрены как один из видов экономических преступлений в сфере общественного питания. Данна характеристика отрасли, приведена статистика, свидетельствующая о высокой распространенности хищений (до 94% предприятий сталкиваются с мошенничеством). Выявлены и классифицированы специфические для общепита схемы хищений, такие как недовложения, манипуляции с рецептурой, сговор персонала (официант-повар, официант-кассир, закупщик-поставщик), а также их негативное влияние на финансовое состояние и деловую репутацию предприятий.

Во втором параграфе раскрыты вопросы правового регулирования квалификации хищений в сфере общественного питания. Проанализированы составы преступлений, предусмотренные Уголовным кодексом РФ (кражи, мошенничество, присвоение или растрата) и Кодексом об административных правонарушениях РФ (мелкое хищение), применительно к специфике отрасли. На конкретных примерах из практики ресторана «Монарх» показана квалификация противоправных действий сотрудников по соответствующим статьям и определены возможные виды юридической ответственности.

В третьей главе «Учет теоретических и статистических данных при разработке профилактических мер по предотвращению хищений (на примере ресторана «Монарх»)» представлены результаты прикладного исследования и

разработан комплекс профилактических мероприятий.

В первом параграфе третьей главы раскрыты общесоциальные и специализированные подходы к профилактике хищений в сфере общественного питания. Систематизированы меры, направленные на устранение криминогенных факторов, включая технические инструменты контроля (системы видеонаблюдения, специализированное ПО), различные виды проверок (инвентаризация, тайный гость) и работу с персоналом (отбор, обучение, мотивация).

Во втором параграфе дана общая характеристика и проведен анализ деятельности ресторана «Монарх» для выявления актуальных проблем, связанных с хищениями. В результате анализа выявлены и детально охарактеризованы с точки зрения состава преступления конкретные схемы хищений, применяемые персоналом: вынос продуктов, недолив и разбавление напитков, замена ингредиентов, махинации с пречеками и бонусными программами, завышение процента отходов. Установлено, что действующая в ресторане система контроля является недостаточно эффективной для противодействия выявленным рискам.

В третьем параграфе осуществлена разработка мероприятий по профилактике хищений в ресторане «Монарх» и дана оценка их предполагаемой эффективности. Предложен комплексный подход, интегрирующий:

Технические меры: внедрение современных систем автоматизации («СБИС Престо», «iiko») для сквозного контроля движения товаров и денежных средств, онлайн-мониторинг операций.

Организационно-управленческие меры: ужесточение регламентов (например, ограничение прав на отмену чеков), регулярный аудит, ротация кадров.

Меры работы с персоналом: формирование корпоративной культуры, внедрение программ материального стимулирования честных сотрудников, обучение.

Доказано, что внедрение предложенных мер позволит снизить потери от хищений не менее чем на 15 %, что подтверждается отраслевой статистикой внедрения аналогичных систем.

**Заключение.** Проведенное исследование по проблеме профилактики и квалификации хищений в сфере общественного питания позволило выявить ряд существенных теоретических и практических аспектов, требующих комплексного подхода к их решению. Анализ научной литературы, нормативно-правовой базы, статистических данных и практического опыта работы предприятий общественного питания свидетельствует о высокой актуальности избранной темы и необходимости разработки эффективных мер противодействия данному виду экономических преступлений.

В ходе исследования была подтверждена гипотеза о том, что специфика хищений в сфере общественного питания, обусловленная особенностями технологических процессов, характером взаимодействия персонала и посетителей, а также спецификой оборота материальных ценностей, требует разработки целенаправленной системы профилактических мер, учитывающей как общие принципы противодействия экономическим преступлениям, так и отраслевые особенности.

Теоретическое исследование истории развития законодательства о хищениях показало, что отечественное уголовное законодательство обладает значительными преимуществами перед зарубежными аналогами в части детализации понятия «хищение» и его форм. Российский Уголовный кодекс предоставляет исчерпывающее определение хищения как «совершенного с корыстной целью противоправного безвозмездного изъятия и (или) обращения чужого имущества в пользу виновного или других лиц, причинившего ущерб собственнику или иному владельцу этого имущества». Такая четкая дефиниция позволяет более эффективно квалифицировать различные виды хищений и назначать адекватное наказание. В отличие от этого, в законодательстве многих зарубежных стран (Франции, Германии, Испании, США) отсутствует единое понятие хищения, что приводит к использованию различных терминов (кража,

мошенничество, злоупотребление доверием) и создает определенные сложности при квалификации преступлений.

Анализ сравнительно-правовых аспектов позволил выявить как общие черты в подходах к регулированию хищений в разных правовых системах, так и существенные различия. Особый интерес представляет опыт стран постсоветского пространства, где законодательные подходы во многом схожи с российскими, что создает предпосылки для взаимодействия в борьбе с трансграничной экономической преступностью. При этом сравнительный анализ показывает, что отечественное законодательство характеризуется большей детализацией составов преступлений против собственности по сравнению с некоторыми зарубежными правовыми системами.

Теоретико-правовой анализ хищений в сфере общественного питания позволил выявить их специфические черты, отличающие их от хищений в других отраслях экономики.

Во-первых, хищения в общепите характеризуются высокой латентностью – по данным исследования, проведенного Федерацией рестораторов и отельеров, корпоративное мошенничество присутствует в 94% предприятий общественного питания, а прямое воровство продуктов сотрудниками имеет место в 60% ресторанов и кафе.

Во-вторых, в этой сфере преобладают внутренние хищения, совершаемые сотрудниками заведений, которые используют свое служебное положение для незаконного изъятия материальных ценностей.

В-третьих, хищения в общепите часто носят организованный характер и осуществляются по заранее разработанным схемам с участием нескольких сотрудников разных подразделений (например, сговор между официантом и поваром, официантом и кассиром, барменом и официантом).

Практический анализ деятельности ресторана «Монарх» подтвердил существование типичных для отрасли схем хищений: прямое вынос продуктов сотрудниками; недолив или разбавление алкогольных напитков; замена ингредиентов на более дешевые; недовес продуктов при приготовлении блюд;

незаконное присвоение скидок и бонусов; завышение процентов отходов при приготовлении блюд. Эти хищения наносят значительный ущерб финансовой устойчивости предприятия, снижают его конкурентоспособность и могут привести к банкротству в случае систематического характера.

Исследование выявило серьезные недостатки в существующей системе контроля в ресторане «Монарх»: неэффективность ручного учета с использованием таблиц Excel; недостаточная интеграция систем видеонаблюдения и контроля доступа; отсутствие комплексной системы мотивации персонала, направленной на предотвращение хищений; формальный подход к проведению инвентаризаций; слабая правовая грамотность сотрудников в вопросах ответственности за хищения. Особое внимание заслуживает тот факт, что существующие меры контроля легко обходятся сотрудниками, знакомыми с их механизмом работы.

На основании проведенного анализа были разработаны комплексные мероприятия по профилактике хищений в ресторане «Монарх», которые могут быть разделены на две основные группы: технические (автоматизация) и гуманистические (работа с персоналом).

К техническим мерам относятся:

1. Внедрение специализированного программного обеспечения для автоматизации учета («iiko», «СБИС Престо», «Quick resto»), позволяющего отслеживать движение продуктов «от склада до тарелки» и денежных средств в режиме реального времени.
2. Модернизация системы видеонаблюдения с расширением зоны охвата (включая наружные территории, зоны мусорных контейнеров, оконные проемы) и интеграцией с системами контроля доступа и кассовыми программами.
3. Внедрение автоматизированных процедур контроля, включая регулярную инвентаризацию с фиксацией остатков в программе, мониторинг отмен заказов, анализ бонусных операций, контроль процентов отходов.
4. Использование современных технологий идентификации и верификации

(QR-коды, голосовое распознавание, мобильные приложения для гостей).

К гуманистическим мерам относятся:

1. Создание эффективной системы мотивации персонала, включающей достойную оплату труда, премирование за выявление хищений, бонусы за выполнение плановых показателей.
2. Проведение регулярного обучения сотрудников с разъяснением правовых последствий хищений, демонстрацией реальных кейсов и судебной практики.
3. Формирование корпоративной культуры, основанной на принципах честности и ответственности, с четким разделением зон ответственности и введением коллективной ответственности за сохранность имущества.
4. Ужесточение кадровых процедур: тщательный отбор при приеме на работу, регулярная ротация сотрудников на критически важных позициях, строгое применение дисциплинарных взысканий, вплоть до увольнения и передачи материалов в правоохранительные органы.

Особое внимание в исследовании удалено вопросу эффективности предложенных мер. На основании анализа отраслевой статистики и практических кейсов сделан вывод, что комплексное внедрение разработанных рекомендаций позволит снизить потери от хищений в ресторане «Монарх» не менее чем на 15%, что соответствует средним показателям по отрасли при внедрении современных систем контроля. При этом ожидается не только прямой экономический эффект от сокращения хищений, но и косвенные выгоды в виде повышения качества обслуживания, улучшения репутации заведения, увеличения налоговых поступлений.

В ходе исследования были апробированы результаты на научных конференциях, что подтверждает их научную ценность и практическую направленность. Две научные статьи, опубликованные по материалам исследования, вносят вклад в развитие теории уголовного права и криминологии применительно к экономическим преступлениям в сфере общественного питания.

Перспективы дальнейшего исследования данной проблемы связаны с необходимостью разработки типовых программ профилактики хищений для различных форм предприятий общественного питания (рестораны, кафе, столовые, предприятия быстрого обслуживания), создания единой методики оценки эффективности антикоррупционных мероприятий в отрасли, а также совершенствования законодательства в части усиления ответственности за хищения, совершаемые с использованием современных информационных технологий.

Таким образом, проведенное исследование подтвердило, что проблема хищений в сфере общественного питания требует комплексного решения, сочетающего правовые, организационные, технические и психологические аспекты профилактики. Эффективность борьбы с данными преступлениями зависит от создания системы внутреннего контроля, основанной на использовании современных технологий, грамотной кадровой политики и формировании у сотрудников осознанного отношения к сохранности имущества работодателя. Разработанные в работе рекомендации представляют собой научно обоснованную и практически применимую модель профилактики хищений, которая может быть адаптирована для предприятий различного масштаба и форм собственности.

В заключение следует подчеркнуть, что профилактика хищений в сфере общественного питания – это не только вопрос экономической безопасности конкретного предприятия, но и важный элемент обеспечения прав потребителей на качественные услуги и безопасные продукты питания. Эффективная система противодействия хищениям способствует созданию здоровой конкурентной среды в отрасли, повышению доверия потребителей к предприятиям общественного питания и, в конечном итоге, развитию отечественной экономики в целом.