***Введение***

***В современных экономических условиях деятельность каждого хозяйственного субъекта является предметом внимания обширного круга участников рыночных отношений, заинтересованных в результатах его функционирования.***

*Важнейшим условием успешного функционирования не только отдельных предприятий сферы общественного питания, но и всей отрасли в целом является анализ рыночной конъюнктуры, а также финансовой политики предприятия, а именно анализ финансового состояния предприятия.*

*Целью данной работы является анализ финансовой деятельности на примере ресторана ООО* ***кафе «Троица»****.*

*Анализ финансово-хозяйственной деятельности необходим на любом предприятии - государственном, совместном, акционерном, подрядном или основанном на иной форме собственности.*

***Характеристика предприятия***

*ООО*  ***кафе «Троица»*** *образовано в форме Общества с ограниченной ответственностью с целью оказания услуг в сфере общественного питания.*

***Адрес предприятия:*****г. Туапсе, Привокзальная площадь, д.14**

*Учредительными  документами  Общества  являются Устав и  
Учредительный договор.*

*Данное предприятие является юридическим лицом с моментом его государственной регистрации, обладает обособленным имуществом, имеет самостоятельный баланс, расчетный счет, круглую печать, товарный знак и иные реквизиты.*

*Предприятие создано с целью получения прибыли от хозяйственной деятельности, которая направлена на удовлетворение спроса населения в общественном питании, и реализации на базе получения прибыли социальных и экономических интересов основателей и членов Общества.*

*ООО «****кафе Троица»*** *обязано в соответствии с Уставом:*

*· выполнять обязательства, вытекающие из законодательства РФ и заключенных им договоров,*

*· заключать трудовые договоры,*

*· полностью и в срок рассчитываться с работниками предприятия по заработной плате и социальным пособиям,*

*· осуществлять все виды обязательного страхования,*

*· своевременно предоставлять декларацию о доходах и бухгалтерскую отчетность,*

*· уплачивать налоги в соответствии с налоговым законодательством.*

*Кафе начинает работу с 7:30 утра - завтраки, перерыв с 10:00 до 12:00. Обед с 12:00 плавно переходит в ужин до 24:00. В субботу и воскресенье ресторан работает с 9:00 до 24:00.*

*В среду и четверг с 20:00 звучит живая музыка.*

*Для гостей работает лобби-бар в холле гостиницы с 10:00 до 24:00 ежедневно, где можно выпить свежий ароматный кофе, пиво, чай, отведать замечательные десерты.*

*На пятом этаже гостиницы - круглосуточно работает кафе.*

*Зал* ***кафе «Троица»*** *рассчитан на 90 посадочных мест.*

*Перечень основных услуг, оказываемых предприятием, включает следующие позиции:*

*· обслуживание торжественных событий,*

*· услуги по комплексному питанию,*

*· организация культурного досуга населения.*

***Кафе «Троица»*** *- предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.*

*Принципы, которыми руководствуются сотрудники ресторана* ***кафе «Троица»*** *в обслуживании:*

*· Мировые стандарты обслуживания гостей*

*· Своевременность подачи блюд*

*· Комфортная атмосфера*

*Все это позволит гостям получить максимальное удовольствие от Вашего мероприятия.*

*Бережно сохраняя лучшие традиции, специалисты ресторана тщательно отслеживают современные тенденции ресторанного бизнеса и предлагают:*

*· сезонные новинки от шеф-повара*

*· новые виды оформления и сервировки столов*

*· новинки посуды*

*· тематические концепции и формы для официантов*

*В ресторане  в основном представлена европейская кухня.*

*Также на предприятии обеспечивается безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества, соблюдаются санитарные и технологические нормы и правила пожарной и электробезопасности, выполняются требования нормативных документов по безопасности услуг.*

*Кафе оснащен инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта, в том числе: горячее и холодное водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция,  телефонная связь, система аварийного оповещения, пожарная сигнализация.*

*Предприятие имеет вывеску с указанием его типа, фирменным названием, информацию о режиме работы, об оказываемых услугах.*

*В интерьере зала используются оригинальные декоративные элементы. Предусмотрена сцена и танцевальная площадка.*

*В зале имеется наличие столов различной вместимости (2,4,6 мест и др.)*

*Обслуживание производится официантами, швейцаром и метрдотелем.*

*У персонала имеется в наличии форменная одежда и обувь.*

*В состав помещений для потребителей входят: вестибюль, гардероб, зал, мужской туалет, женский туалет.*

*На предприятии выполняются все правила и инструкции по охране труда и пожарной безопасности.*

*Визитной карточкой ресторана называют его меню, т. е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже.*

*Меню отпечатано типографским способом, на обложке меню имеется фирменный знак предприятия.*

*Все блюда в меню перечисляются в последовательности, соответствующей   порядку приема пищи.*

*Предприятие осуществляет учет всей своей деятельности, ведет оперативный бухгалтерский учет и статистическую отчетность в порядке, установленном Законодательством РФ.*

*Основными нормативными документами, которыми регулируется финансовая деятельность предприятия, являются:*

*·   Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 г. № 129-ФЗ.*

*·   Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации. Утверждено приказом Минфина РФ от 29.07.98 г. № 34н (в ред. приказа Минфина РФ от 24.03.2000 г. №31н).*

*·   План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и Инструкция по его применению. Утверждены приказом Минфина РФ от 31.10.2000 г. № 94н.*

*·   Положение о составе затрат по производству и реализации продукции (работ, услуг), включаемых в себестоимость продукции (работ, услуг), и о порядке формирования финансовых результатов, учитываемых при налогообложении прибыли. Утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 05.08.92 г. № 552, с последующими изменениями и дополнениями, утвержденными Правительством Российской Федерации.*

*·   Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации». ПБУ 9/99. Утверждено приказом Минфина РФ от 06.05.99 г. № 32н.*

*·   Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации». ПБУ 9/99. Утверждено приказом Минфина РФ от 06.05.99 г. № 33н.*

*·   Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации». ПБУ 4/99. Утверждено приказом Минфина РФ от 06.07.99 г. № 43н.*

*·   «О формах бухгалтерской отчетности организаций». Приказ Минфина РФ от 13.01.2000 г. № 4н.*

***Уровень обслуживания***

*Система обслуживания клиентов в* ***кафе «Троица»*** *организуется таким образом, чтобы обеспечить оптимальный баланс качества и стоимости обслуживания и удовлетворение требований клиентов в соответствии с законодательством и стандартами Российской Федерации.*

*Организацией обслуживания клиентов в ресторане занимаются официанты, швейцар и метрдотель, на них возлагаются следующие функции:*

*·   организация клиентского обслуживания;*

*·   прием, обработка и выполнение заказов;*

*·   работа с жалобами;*

*·   изучение потребностей и мониторинг степени удовлетворенности клиентов;*

*·   маркетинг услуг;*

*·   сбор и предоставление руководству отчетов по взаимодействию с клиентами и предложений по улучшению качества обслуживания.*

*Для оптимальной организации взаимодействия с клиентами в ресторане используется единое программное обеспечение с возможностью выхода в единую информационную базу, в которой хранится вся информация об ассортименте продукции, ценах, наличии.*

*Общество предоставляет клиентам возможность свободного выбора любого официанта в зависимости от предпочтений клиента.*

*Для создания и поддержания системы обслуживания клиентов ресторан обеспечивает наличие:*

*· квалифицированных специалистов, ответственных за взаимодействие с клиентами и организацию клиентского обслуживания;*

*· помещений для приема клиентов;*

*· качественной продукции.*

*Эффективный процесс взаимодействия с клиентами в*  ***кафе «Троица»*** *характеризуется следующими параметрами:*

*· единообразие требований к качеству предоставления услуг, соблюдение установленных сроков по всем процедурам взаимодействия;*

*· индивидуальный подход к клиентам;*

*· минимизация времени клиента, затраченного на получение заказа;*

*· оперативность реагирования на жалобы и устранения выявленных недостатков в работе с клиентами.*

*Ключевыми критериями оценки качества взаимодействия с клиентами при оказании услуг общественного питания являются:*

*· обеспечение качества питания;*

*· обеспечение качества клиентского обслуживания.*

*В настоящее время на рынке услуг существует множество кафе и ресторанов, предоставляющих аналогичные услуги, однако, основным недостатком товаров и услуг у конкурентов являются высокие цены и/или невысокое качество продукции.*

*Основным преимуществом рассматриваемого ресторана являются средние цены,  широкий ассортимент продукции и высокий уровень обслуживания.*

***Организационная структура***

*Рассмотрим производственную структуру предприятия.*

*Производственные помещения: горячий цех, холодный цех, овощной цех, мясной цех, кладовая, мойка.*

*В холодном цехе готовятся холодные блюда и закуски, бутерброды, сладкие блюда и холодные супы. Поскольку здесь значительное количество блюд и изделий не подвергаются тепловой обработке, то необходимо соблюдать санитарные правила при организации технологического процесса. Окна в холодном цехе должны выходить на север или северо-запад. Все холодные блюда и закуски готовят непосредственно перед отпуском потребителю. Холодный цех располагается так, чтобы достигалась кратчайшая связь с моечной столовой посуды.*

*В овощном цехе обрабатывается сырье, полуфабрикаты. Овощной цех располагается так, чтобы он имел удобное сообщение с холодным цехом. Различные технологические процессы и операции выполняют последовательно на одном и том же оборудовании.*

*В мясном цехе разделывают мясо, рыбу и сырые мясные продукты, готовят полуфабрикаты.*

*В горячем цеху готовятся горячие закуски, вторые блюда, горячие напитки, мучные кондитерские изделия, горячие бутерброды. В помещении горячего цеха должна быть вытяжка. Необходимо соблюдать технику безопасности и санитарные требования.*

*Кладовая предназначена для краткосрочного хранения продуктов, безалкогольных, слабоалкогольных и вино-водочных изделий.*

** ** 

***Анализ организации управления***

*Основной целью деятельности предприятия является постоянное увеличение объемов продаж товаров и услуг.*

*Миссия фирмы – обеспечивать потребности населения качественным питанием при высоком уровнем сервиса.*

*Цель*  ***кафе «Троица»*** *– занять лидирующее положение на рынке общественного питания в Туапсе.*

*Таблица 2. Комплексная диагностика предприятия*

|  |  |
| --- | --- |
| Область диагностики | Необходимые действия |
| Диагностика стратегии развития | Оценка существующей эффективности модели «бизнеса» компании. Разработка стратегии развития **кафе «Троица»** |
| Организационно-управленческий анализ | Анализ соотношения видов деятельности бизнес-функций и функций менеджмента со структурными звеньями компании. Анализ эффективности методов управления, эффективности информационной системы менеджмента. |
| Финансовый и инвестиционный менеджмент | Общая оценка эффективности производственной, финансовой и инвестиционной деятельности предприятия. |
| Управление персоналом | Оценка мотвированности, компетентности персонала и готовности к изменениям и достижению стратегических целей. |

|  |  |
| --- | --- |
| Сильные стороны | Слабые стороны |
| Удобное географическое положение, широкий ассортимент, высокое качество, средние цены,  индивидуальный подход к потребностям каждого клиента, высокий уровень организации обслуживания | Плохая реклама |
| Возможности | Угрозы |
| Введение дополнительных услуг | Возрастающее конкурентное давление, снижение общего уровня покупательной способности, неблагоприятная политика государства |

***Ценообразование на предприятии***

*Продажная цена блюд в ООО*  ***кафе «Троица»*** *состоит из 2 элементов:*

*·   стоимость сырья, использованного для изготовления*

*·   торговая наценка – 500%*

*Расчет цен в организациях общественного питания осуществляется с помощью так называемой калькуляции или калькулирования цены.*

*Расчет цены проводится в калькуляционной карточке. Её унифицированная форма №ОП-1 утверждена Постановлением Госкомстата Российской Федерации от 25 декабря 1998 года №132 (ниже приведены примеры заполнения такой карточки).*

*На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления плана-меню на день в соответствии с товарооборотом.*

*Далее представлен  план-меню*  ***кафе «Троица»*** *со свободным выбором блюд, в котором в среднем за день питается 100 человек.*

*1.   Общее количество блюд, планируемых к выпуску, определяется по формуле*

*Где n - количество блюд, реализуемых за день;*

*N - количество потребителей, обслуживаемых в ресторане;*

*m - коэффициент потребления блюд одним потребителем на предприятиях общественного питания различных типов.*

*Для ресторана m=3. При количестве потребителей 100 человек количество блюд составит*

*2.   После расчета общего количества блюд, реализуемых за день, распределяют их по группам (холодные, первые, вторые и сладкие).*

*Коэффициент потребления блюд m - это сумма коэффициентов потребления отдельных видов.*

*Таблица. Разбивка блюд по ассортименту*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Количество потребителей | Коэффициент потребления блюд каждого вида | Количество блюд данного вида |
| Холодные | 100 | 0,75 | 75 |
| Первые | 100 | 0,75 | 75 |
| Вторые | 100 | 1,25 | 125 |
| Сладкие | 100 | 0,25 | 25 |
| Итого |  | 3 | 300 |

*3.         Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий определяется с учетом примерных норм потребления.*

*В* ***кафе «Троица»*** *n горячих напитков = 10 л (100 \* 0,1), или 50 порций (100 : 0,2); n холодных напитков = 5 л (100 \* 0,05), или 25 порций (5 : 0,2); n кондитерских изделий = 30 шт. (100 \* 0,3).*

*4.         Количество отдельных видов блюд каждой группы, напитков и мучных кондитерских изделий устанавливается в плане-меню на основе накопленного опыта работы предприятия, с учетом характера потребительского спроса.*

*Таблица. Калькуляционная карточка на салат из свежей свеклы*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции, | | |  | | |
| № пп | Продукты | | Норма, килограмм | Цена, рублей копеек | Сумма, рублей копеек |
| Наименование | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Свекла свежая | | 0,032 | 18 | 0,58 |
| 2 | Свекла маринованная | | 0,033 | 25 | 0,83 |
| 3 | Морковь | | 0,02 | 19 | 0,38 |
| 4 | Масло растительное | | 0,007 | 52 | 0,36 |
| 5 | Сахар | | 0,005 | 25 | 0,13 |
| 6 | Соль | | 0,003 | 12 | 0,04 |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | Х | Х | 230,6 |
| Наценка 500%, рублей копеек | | | 1153,00 | | |
| Цена продажи блюда, рублей копеек | | | 25,37 | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | | 100 | | |
|  | |  |  | | |
|  | |  | | |
|  | |  | | |
|  | |  | | |
|  |  |  |  |  |  |

*Таблица. Салат «Домашний»*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции, | | |  | | |
| № пп | Продукты | | Норма, килограмм | Цена, рублей копеек | Сумма, рублей копеек |
| Наименование | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Говядина отварная | | 0,029 | 280,00 | 8,12 |
| 2 | Картофель отварной | | 0,014 | 25,00 | 0,35 |
| 3 | Огурцы соленые | | 0,01 | 84,00 | 0,84 |
| 4 | Горошек зеленый консервированный | | 0,013 | 66,00 | 0,86 |
| 5 | Яйцо | | 0,014 | 68,00 | 0,95 |
| 6 | Яблоки |  | 0,01 | 64,00 | 0,77 |
| 7 | Соль |  | 0,003 | 12,00 | 0,04 |
| 8 | Майонез | | 0,005 | 90,00 | 0,45 |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | Х | Х | 1202,40 |
| Наценка 500%, рублей копеек | | | 6012,00 | | |
| Цена продажи блюда, рублей копеек | | | 72,14 | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | | 100,00 | | |
|  | |  |  | | |
|  | |  | | |
|  | |  | | |
|  | |  | | |

*Таблица. Куриный суп с клёцками*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пп | Продукты | | Норма, килограмм | Цена, рублей копеек | Сумма, рублей копеек |
| Наименование | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Курица отварная | | 0,035 | 155 | 5,43 |
| 2 | Морковь | | 0,01 | 19 | 0,19 |
| 3 | Лук репчатый |  | 0,01 | 25 | 0,25 |
| 4 | Мука пшеничная |  | 0,014 | 32 | 0,45 |
| 5 | Масло сливочное |  | 0,004 | 125 | 0,50 |
| 6 | Молоко |  | 0,013 | 32 | 0,42 |
| 7 | Яйцо |  | 0,01 | 68 | 0,68 |
| 8 | Соль |  | 0,004 | 12 | 0,05 |
| 9 | Бульон |  | 0,1 | 5 | 0,50 |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | Х | 5 | 845,70 |
| Наценка 500%, рублей копеек | | | 4228,5 | | |
| Цена продажи блюда, рублей копеек | | | 50,74 | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | | 200 | | |
|  | |  |  | | |
|  | |  | | |

***Анализ себестоимости продукции***

*Необходимым условием получения прибыли является превышение выручки от реализации продукции над затратами на ее приобретение и реализацию. Главная факторная цепочка, формирующая прибыль может быть представлена схемой «затраты – объем продаж – прибыль».*

*В упрощенном виде прибыль – разность между валовым доходом и издержками обращения торгового предприятия. Такую прибыль принято называть бухгалтерской (валовой), она отражает финансовый результат конкретной деятельности предприятия. Однако, как известно, не все затраты торгового предприятия включаются в издержки обращения.*

*Часть затрат предприятие осуществляет за счет прибыли, и поэтому не включает их в издержки обращения.*

*Все затраты предприятия, учитываемые как в составе издержек обращения, так и относимые на прибыль, в сумме образуют экономические издержки, поскольку они характеризуют совокупность действительных расходов торгового предприятия. Экономические издержки по количеству и объему больше издержек обращения.*

*За период с  2005 по 2006  год полная себестоимость увеличилась на 12185 тыс. руб. вследствие увеличения всех ее составляющих. Увеличение полной себестоимости  за данный период привело к снижению прибыли на 17204 тыс. руб.*

*За период с 2006 по 2007 год себестоимость увеличилась на 101652  тыс. руб. На ее увеличение положительное влияние оказали следующие факторы: рост материальных затрат на 62765 тыс. руб., прост прочих затрат на 25562 тыс. руб., увеличение суммы оплаты труда на 8550 тыс. руб., рост отчислений на социальные нужды на 2223 тыс. руб. В свою очередь отрицательное влияние оказало снижение амортизации на 448 тыс. руб.*

***Заключение***

*В данной работе был проведен анализ финансовой деятельности предприятия ООО* ***кафе «Троица»****.*

*За анализируемый период финансовая ситуация на предприятии заметно улучшилась. Значительно повысились темпы роста объемов реализации продукции, а также темпы роста прибыли.*

*По итогам 2015 года валюта баланса составляет 199118 тыс. руб.*

*Общая стоимость имущества предприятия увеличилась в 2015 году на 42060 тыс. руб. по отношению к 2014 году, и на 64530,7 тыс. руб. в сравнении с 2013 годом.*

*Итак, наибольший прирост имущества обеспечен внешними источниками средств. Хотя можно сказать, что это хорошо для предприятия - ведь проценты по этому виду заемных средств меньше, чем по кредитам банков, но это может привести так же к потере поставщиков.*

*Эффективность деятельности предприятия общественного питания зависит от многих факторов. Как и всякая сложная система, кафе начинается с замысла его создателя и заканчивается контролем и его функционированием.*

*Коммерческая деятельность в сфере общественного питания увлекательна и перспективна: правильный выбор места и кухни, атмосфера и толково организованное обслуживание и создают возможность для привлечения рынка и дают хорошую прибыль и инвестиции. Услуга питания представляет с собой по приготовлению, реализации и организации потребления блюд и изделии сложного изготовления всех основных групп из различных видов сырья, покупных товаров и вино-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта в сочетании с организацией досуга.*

*Исходя из выше сказанного, деятельность в сфере общественного питания – обширнейшая область предринимательской деятельности и сфера приложения труда – получила в последние годы новые импульсы своего развития, существенно расширив «поле и правила и игры» в рыночной экономике. В неё влилось много новых предприимчивых людей, в ряде случаев коренным образом поменявших свою профессию и жизненные ориентибры.*

*За время прохождения практики получили глубокие знания и умения.*

***Список литературы***

*1.   Артеиенко В.Г., Беллендир М.В. Финансовый анализ. - М.: Инфра-М, 2002. – 470 с.*

*2.   Баканов М.И. Теория экономического анализа. - М.: Инфора-М, 2005. – 341 с.*

*3.   Бернстайн Л.А. Анализ финансовой отчетности: теория, практика, интерпретация. - М.: Наука, 1996. – 298 с.*

*4.   Baн Хорн Дж. К. Основы управления финансами: Пер. с англ. - М.: Литер-А, 1996. – 311 с.*

*5.   Васина А.* ***Анализ финансового состояния компании. Основные подходы к проведению анализа финансового состояния предприятия. - М.: Инфра-М, 2002. – 340 с.***

*6.   Гиляровская Л.Т. Экономический анализ: Учебник для ВУЗов. - М.: Экономика, 2002. – 352 с.*

*7.   Грищенко О.В. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия: Учебное пособие. – Таганрог: ТГТУ, 2000. – 201 с*

*8.   Ефимова О.В. Финансовый анализ. - М.: Экономика, 2003. – 226 с.*

*9.   Ковалев А.И. Анализ финансового состояния предприятия. - М.: Инфра-М, 2006. – 471 с.*

*10.   Ковалев В.В. Финансовый анализ: управление капиталом. Выбор инвестиций. Анализ отчетности. - М.: Литер-А, 1999. – 347 с.*

*11.   Ковалев М.Л., Привалов В.П. Анализ хозяйственного состояния предприятия. - М.: Инфра-М, 1999. – 484 с.*

*12.   Количественные методы финансового анализа / Под ред. С.Дж. Брауна и М.П. Крицмена. - М.: Наука, 1996. – 274 с.*

*13.   Кравченко Л.И. Анализ хозяйственной деятельности в торговле. - М.: Инфра-М, 2003. – 189 с.*

*14.* [*Лытнев*](mailto:lytnev@econom.albertina.ru) *О. Основы финансового менеджмента. Курс лекций. - М.: Инфра-М, 2002. – 239 с.*

*15.   Привалов В.П. Анализ финансового состояния предприятия. - М., 2003.*

*16.   Риполь-Саргоси Ф.Б. Финансовый и управленческий анализ. - М.: Экономика, 1999. – 249 с.*

*17.   Савицкая Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. - М.: Новое знание, 2003. – 704 с.*

*18.   Селезнева Н.Н. Финансовый анализ. - М.: Инфра-М, 2006. – 414 с.*

*19.   Хелферт Э. Техника финансового анализа. - М.: Новое знание, 2005. – 511 с.*

*20.   Томас Р. Количественные методы анализа хозяйственной деятельности. - М.: Литер-А, 2000. – 364 с.*

*21.   Финансовая экономика фирмы / Под ред. С.Д. Ильенковой. - М.: Экономика, 2000. – 284 с.*

*22.   Черняк В.З. Финансовый анализ. - М.: Приор, 2005. – 409 с.*

*23.   Чечевицына Л.Н., Чуев И.Н. Анализ финансово – хозяйственной деятельности. - М.: Инфра-М, 2002. – 337 с.*

*24.   Шеремет А.Д. Финансы предприятия.  - М.: Приор, 2004. – 509 с.*

*25.   Шеремет А.Д., Негашев Е.В., Сайфулин Р.С. Методика финансового анализа. - М.: Инфра-М, 2000. – 438 с.*

*26.   Экономический анализ / Под ред. Л.Т. Гиляровской. - М.: Новое знание, 2001. – 567 с.*