

Підводячи підсумок, необхідно зазначити, що питання забезпечення, підтримання та підвищення якості і конкурентоспроможності обов'язково необхідно розглядати у взаємозв'язку, орієнтуючись на ті підходи та концепції, що домінують як в межах країни, так і на рівні аудиторської фірми.

Література:

1. Ушаков Г. Г. Синергетичний підхід до управління конкурентоспроможністю / Г.Г. Ушаков // Економіка: проблеми теорії та практики. – 2008. – Вип. 239. – С. 781-787.
2. Чорний А.Ю. Реалізм – наукова парадигма для вивчення категорії сприйняття споживачем якості обслуговування / А.Ю. Чорний // Стратегія економічного розвитку України: Наук. зб. – Вип. 5 (12) / Голов. ред. О.П. Степанов. – К.: КНЕУ, 2009. – С. 53-58

Ольга Гриценко, аспірант

*Київський національний торговельно-економічний університет
м.Київ, Україна*

МІСЦЕ І РОЛЬ ВНУТРІШНЬОГОСПОДАРСЬКОГО КОНТРОЛЮ ЗАПАСІВ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В умовах фінансово-економічної кризи в організації діяльності підприємства значну роль відіграє внутрішньогосподарський контроль. Саме від якісно організованої системи контролю залежить ефективність функціонування підприємства, його фінансова стійкість і майбутня життєздатність.

Внутрішньогосподарський контроль виступає як самостійна функція постійно діючої системи управління безпосередньо на підприємствах. Характерною особливістю такого виду контролю є те, що він забезпечує поточну перевірку в період здійснення операцій і процесів, пов'язаних з надходженням, зберіганням, використанням запасів, а також реалізацією продукції власного виробництва та товарів на підприємствах ресторанного господарства.

Важливим етапом на підприємствах ресторанного господарства є дотримання чіткої системи контролю за рухом запасів. Адже від забезпеченості запасами та дотримання термінів поставок сировинної продукції та купівельних товарів залежить якість процесу виробництва та обслуговування в ресторанній сфері. У зв'язку з вищезазначеним контроль слід розглядати як головний елемент управління підприємством.

Проведення контролю за рухом запасів сировини та товарів має дуже важливе значення для підприємства ресторанного господарства, більш то-

го, неправильно організована робота щодо контролю запасів може сприяти появі ускладнень в роботі підприємства й навіть завдавати шкоди. Так, Ф.Ф. Бутинець слушно зазначає, що іноді підприємства стають банкрутами лише тому, що не контролюють розмір запасів [1, с.364]. Отже, контроль за станом запасів повинен, на наш погляд, мати не тільки констатуючий, але й попереджувальний характер. З цією метою працівники служб постачання та збуту підприємств ресторанного господарства зобов'язані глибоко орієнтуватись в причинах виникнення надмірних запасів чи виникнення дефіциту й своєчасно попередити їх утворення.

Як свідчить практика, невеликі підприємства ресторанного господарства найчастіше не мають достатнього персоналу, матеріальних ресурсів та відповідного рівня знань управлінців для організації необхідної системи внутрішнього контролю. Великі підприємства, навіть володіючи достатньою базою, можуть бути невідповідно керовані і, як наслідок, досить великі затрати, понесені на організацію контролю, не дадуть бажаних результатів.

У зв'язку з вищезазначеним контроль повинен здійснюватись конкретними службами підприємства та відповідати умовам ефективності досліджуваного процесу. Внутрішньогосподарський контроль орієнтований на управління внутрішніми господарськими процесами підприємства. До таких процесів ресторанної сфери належить: постачання, виробництво і реалізація. Для швидкого розвитку підприємства ресторанної галузі необхідно здійснювати ефективний контроль за вищезазначеними процесами.

Необхідність контролю за процесом постачання обумовлює відсутність виникнення збоїв поставок сировинної продукції та товарів, адже здійснення контролю запасів призводить до тісної співпраці із постачальниками сировинно-товарних ресурсів. Тому на підприємстві служба постачання повинна чітко контролювати виконання договорів поставок, тоді ресторанний бізнес буде забезпечений швидким та якісним обслуговуванням зі сторони постачальників.

Проте, як правило, такий контроль не ведеться в повному обсязі зазначеною службою, тому підприємства ресторанного господарства створюють надлишкові обсяги запасів, що носить негативний характер. Неповне використання, псування надлишкових запасів через короткий термін їх придатності та умови зберігання на підприємствах ресторанного господарства призводить до зайвих витрат. Тому необхідно застосовувати систему контролю яка б відстежувала встановлений рівень запасів, величину обсягів поставок, термін придатності та умови зберігання сировинної продукції.

Крім контролю за постачанням запасів, у сучасних умовах внутрішньогосподарський контроль слід розглядати як механізм внутрішньогосподарського управління ресторанним бізнесом, орієнтованого на ефектив-

не використання запасів. Виходячи з цього, що внутрішньогосподарський контроль повинен забезпечити зберігання і використання запасів, витрат сировини на виробництві, застосування найбільш раціональних методів калькулювання на стадії як розробки нормативів, так і на стадії поточного і наступного використання сировини і матеріалів під час виробництва власної продукції.

Як було зазначено, оперативність внутрішньогосподарського контролю багато в чому залежить від дієвості функціональних відділів підприємства, що забезпечують системність контрольних процедур. Для визначення дієвого, ефективного внутрішньогосподарського контролю необхідне чітке обґрунтування його процедур, виходячи з потреб оперативного управління і своєчасного реагування на недоліки на підприємстві та своєчасного усунення цих недоліків і прорахунків. Це дасть змогу забезпечити надійність системи управління й обліку достовірною інформацією та здійснювати оперативне коригування відхилень від нормативних визначень у виробництві й уникнути появи можливих негативних явищ у подальшій діяльності.

Для контролю за процесом виробництва можна виділити наступні основні завдання:

- зниження використання основних та допоміжних матеріалів на продукцію;
- зменшення матеріаломісткості та енергомісткості виробляємої продукції;
- зниження рівня загальновиробничих витрат;
- недопущення погіршення якості продукції.

Впровадження на підприємствах ресторанного господарства системи внутрішньогосподарського контролю, зокрема контролю витрат виробництва забезпечуватиме керівництво інформацією про стан витрат виробництва та собівартість виготовленої власної продукції і дозволить виявити і мобілізувати резерви у сфері виробництва.

З метою удосконалення процесів внутрішньогосподарського контролю на підприємствах ресторанного господарства необхідно використовувати ЕОМ. Автоматизація дозволяє значно покращити процеси постачання, виробництва та реалізації в ресторанній сфері, а також оптимізувати контроль, зменшуючи затрати власника, прискорити роботу персоналу, доручивши комп'ютеру виконувати такі дії, як виписка і передача замовлень на їх приготування, оформлення рахунків відвідувачів, тощо.

Певна комп'ютерна програма здатна зберігати й нагромаджувати інформацію про залишки і рух запасів у натуральному і вартісному виразі на зовнішніх пристроях. Завдяки цьому полегшується процес порівняння фактичних залишків цінностей з обліковими даними. Особливо важливе

значення для удосконалення процедур контролю має використання інформації про початкові дані, які занесені в ЕОМ з вихідною інформацією про залишки і рух запасів. Використання вхідних даних дає можливість відмовитись від трудомісткої рутинної роботи з ведення складських облікових реєстрів.

Також важливу роль відіграє автоматизація при проведенні інвентаризації на підприємствах ресторанного господарства.

При впровадженні автоматизованого управління ресторанним підприємством й автоматизації бухгалтерського обліку суттєво змінюється порядок проведення інвентаризації. Зокрема, використання сучасної комп'ютерної техніки та впровадження АРМ в організацію обліку дозволяє підвищити його оперативність, виключає несанкціонований доступ до облікових даних, підвищує контроль та аналітичність облікової інформації і тим самим значно знижує обсяг та періодичність проведення інвентаризацій. Як правило, за результатами інвентаризації запасів виникають розходження між фактичними та обліковими даними. Одні з них об'єктивні – за рахунок недостатнього рівня техніки, інші – суб'єктивні, такі, як низький рівень кваліфікації оперативних працівників, бухгалтерів-операторів і т. п., треті носять навмисний характер. Це вимагає аналітичного контрольного дослідження даних інвентаризації на основі його проведення залежно від характеру, причин і осіб, винних в отриманні недостовірних даних інвентаризації.

Підсумовуючи вищевикладене можна зробити наступні висновки:

- від якісно організованої системи контролю залежить ефективність функціонування підприємства, його фінансова стійкість і майбутня життєздатність;
- внутрішньогосподарський контроль на підприємствах ресторанного господарства повинен здійснюватись на господарських стадіях – постачання, виробництво і реалізація;
- контроль за господарськими процесами покладено на відповідні служби підприємства;
- впровадження на підприємствах ресторанного господарства системи внутрішньогосподарського контролю, зокрема контролю витрат виробництва, що забезпечуватиме керівництво інформацією про стан витрат виробництва та собівартість виготовленої власної продукції і дозволить виявити і мобілізувати резерви у сфері виробництва;
- застосування автоматизованого управління підприємством ресторанного господарства, впровадження комп'ютерних програм дозволить зберігати й нагромаджувати інформацію про залишки і рух запасів у натуральному і вартісному виразі на зовнішніх пристроях, полегшить трудомісткий процес аналітичного обліку запасів;

- використання сучасної комп'ютерної техніки дозволяє спростити та полегшити процес інвентаризації, підвищити оперативність обліку, виключає несанкціонований доступ до облікових даних, а також значно знижує обсяг та частоту проведення інвентаризацій.

Література:

1. Бутинець Ф.Ф. та ін. Бухгалтерський управлінський облік. Навчальний посібник. – Житомир: ЖІТІ, 2000. – 448 с.
2. Внутрішній контроль господарської діяльності підприємства: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів /За ред. к.е.н. проф. М.Д. Корінька.– Фастів: "Поліфаст", 2006. – 440 с.
3. Про інструкцію по інвентаризації основних засобів, нематеріальних активів, товарно-матеріальних цінностей, грошових коштів і документів та розрахунків: наказ Міністерства фінансів України від 11.08.1994 р. N 69 : [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main>

Анна Грінченко

*Харківський інститут банківської справи УБС НБУ
м. Харків, Україна*

КОНТРОЛЬ ОБЛІКОВОЇ ІНФОРМАЦІЇ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМСТВА

Підприємство як відкрита економічна система, функціонує в умовах невизначеності та ризику, залучає ресурси для здійснення виробничо-господарської діяльності, виходить на ринки збуту з метою отримання прибутку. У зв'язку з цим важливого значення набуває формування системи економічної безпеки на підприємстві.

Поняття економічної безпеки підприємства науковці [1-5] розглядають з позиції різних агентів ринку, що взаємодіють з підприємством (споживачів, суміжників, податкових, кредитних органів і т.д.). В цьому випадку економічна безпека підприємства є комплексним віддзеркаленням ступеня надійності підприємства як партнера у виробничих, фінансових, комерційних та інших економічних відносинах за певний проміжок часу [1, с.41].

З позиції самого підприємства оцінка економічної безпеки полягає у визначенні рівня захищеності його потенціалу (виробничо-технічного, фінансового, соціального і т.д.) і тенденцій його зміни. При цьому під економічною безпекою підприємства розуміють захищеність його потенціалу (виробничого, організаційно-технічного, фінансово-економічного, соціа-