

оформлення договірних відносин відповідно до покладених на неї функцій (матеріально-технічного забезпечення, збуту, комерційну, маркетингу, менеджменту, технічного контролю, реклами, капітального будівництва, фінансів, транспорту та інші служби відповідно до їх функцій в порядку визначеному на підприємстві). Особливу увагу при оформленні договору та при його виконанні в частині вартості і порядку фінансування робіт; термінів розрахунків, ризиків та фінансових гарантій, потрібно приділити відділу бухгалтерії.

Ключова роль і місце бухгалтерського обліку розрахунків з постачальниками та підрядниками для управління підприємством полягає у налагодженні системи своєчасного інформування управлінців про момент настання виконання зобов'язань як з боку контрагентів, так і з боку самого підприємства з метою прийняття рішень та вжиття оперативних заходів.

Методика ведення бухгалтерського обліку зобов'язань в Україні визначається П(С)БО 11 «Зобов'язання» [1], а в міжнародній практиці – стандартом МСФЗ 37 «Забезпечення, непередбачені зобов'язання та непередбачені активи» [2].

Облік розрахунків з постачальниками та підрядниками ведеться на рахунку 63 «Розрахунки з постачальниками та підрядниками» за трьома субрахунками: 631 «Розрахунки з вітчизняними постачальниками», 632 «Розрахунки з іноземними постачальниками», 633 «Розрахунки з учасниками ПФГ».

До наведених субрахунків доцільно відкривати наступні аналітичні рахунки:

- 631/1 «Заборгованість перед вітчизняними постачальниками, термін сплати якої ще не настав»,

- 631/2 «Відстрочена заборгованість перед вітчизняними постачальниками»,

- 631/3 «Прострочена заборгованість перед вітчизняними постачальниками»,

- 632/1 «Заборгованість перед іноземними постачальниками, термін сплати якої ще не настав»,

- 632/2 «Відстрочена заборгованість перед іноземними постачальниками»,

- 632/3 «Прострочена заборгованість перед іноземними постачальниками».

Застосування цих рахунків в обліку сприятиме посиленню контролю за кредиторською заборгованістю, термінами її сплати.

Щодо заборгованості за надані послуги, то її доцільно акумулювати на субрахунку 685 «Розрахунки з іншими кредиторами».

З метою удосконалення розрахунків з постачальниками та підрядниками пропонується вести документ, який дозволить контролювати кредиторську заборгованість за кожним рахунком постачальника та підрядника [4]. Він повинен містити інформацію про те, за що платить підприємство, терміни та умови погашення заборгованості за графіком та фактично, відображати заборгованість кожного постачальника за кожним рахунком в розрізі договорів на кінець дня і накопичувальну інформацію на кінець місяця.

Впровадження пропозицій буде сприяти вдосконаленню організації розрахунків та їх обліку, зниженню кредиторської заборгованості і зміцненню фінансового стану підприємства.

Список використаних джерел:

1. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 11 «Зобов'язання»: наказ Міністерства фінансів України від 8 жовтня 1999 р. № 237 [Електронний ресурс] – Режим доступу <http://www.dtk.com.ua/debet/ukr>
2. Міжнародний стандарт бухгалтерського обліку 37 «Забезпечення, непередбачені зобов'язання та непередбачені активи». – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua>
3. Киян А.В., Ярмольок О.Ф. Облік і контроль розрахунків з постачальниками та підрядниками / А.В. Киян, О.Ф. Ярмольок // «Молодий вчений». - № 9 (24). – Ч. 1. – вересень, 2015 р. – с. 77-80.
4. Власюк Г.В. Шляхи вдосконалення бухгалтерського обліку розрахунків з постачальниками / Г.В. Власюк // Держава та регіони / Серія: Економіка та підприємництво. – 2009. – № 5. – С. 40–44.

УДК 657.471[005.93:640.43

ОБЛІК ВИТРАТ ОПЕРАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Гордолопов В.Ю. – к.е.н., доцент; Кусевич О.М. – студентка
Київський національний торговельно-економічний університет

Сфера ресторанного господарства в бізнесу має низку особливостей, адже поєднує Україні є важливою складовою індустрії із виробничу, торговельну і сервісну функції харчування та відпочинку. Галузь ресторанного одночасно. Саме це зумовлює різноманітні

проблеми при підготовці облікової інформації про операційну діяльність. Для будь-якого підприємства є важливим отримання позитивного фінансового результату, проте за сучасних умов спостерігається значне скорочення чисельності підприємств ресторанного господарства або часто такі підприємства є збитковими, і том змушені виходити з ринку, тому гостро виникає необхідність удосконалення обліку витрат операційної діяльності в системі управління підприємства ресторанного господарства.

Питання управління витратами підприємства розглядали у своїх працях багато вітчизняних та зарубіжних вчених. Зокрема, найбільший вклад в дослідження витрат підприємств ресторанного господарства зробили такі вчені як М. Баканов, П. Безруких, О. Бородкін, Стенлі Л. Брю, І. Буфатіна, Н. Власова, С. Голон, М. Грещак, Н. Дуляба, О. Іванілов, Т. Карпова, О. Коцюба, А. Мазаракі, Г. Партін, А. Череп, Л. Фролова. Незважаючи на велику кількість досліджень, залишаються невирішеними проблеми, що стосуються різних підходів до побудови системи комплексного управління витратами операційної діяльності підприємств ресторанного господарства, науково-обґрунтованого облікового забезпечення та стратегічного управління витратами.

В економічній літературі існують дискусії щодо підходів до визначення сутності та методики обліку основних показників операційної діяльності в закладах ресторанного господарства. Окремі експерти зазначають, що «основне призначення підприємств – продаж власної продукції і покупних товарів. Вони і є підприємствами торгівлі, що суміщують деякі виробничі функції, пов'язані з приготуванням страв» [1]. Методичні рекомендації по введенню національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку в сфері громадського харчування [2] передбачають облік запасів, витрат і доходів без урахування виробничої діяльності закладів ресторанного господарства.

До витрат ресторанного господарства належать витрати виробництва, витрати обігу та витрат з організації споживання. Це і є вагома особливість цієї галузі на ринку.

До витрат виробництва (приблизно 50 – 55 % усіх витрат) належать витрати на заробітну плату робітникам кухні, на амортизацію основних виробничих засобів, оренду й утримання виробничих приміщень, на газ і електроенергію для виробничих потреб й інші виробничі витрати. На відміну від інших галузей економіки, в ресторанному господарстві вартість

сировини та матеріалів у витрати виробництва не входить. Отже, витрати виробництва є не повною собівартістю готової продукції, а тільки затратами, що пов'язані з ходом її виготовлення.

Витрати обігу (10-15 %) - це грошова форма витрат живої і уречевленої праці з реалізації товарів й доведення їх до конкретного споживача: витрати на заробітну плату буфетникам, касирам і частково офіціантам, на амортизацію та утримання торговельного обладнання, витрати на рекламу тощо.

До витрат з організації споживання належать витрати на оренду, амортизацію і утримання приміщень і обладнання обідніх залів, на заробітну плату робітників, що пов'язані з організацією споживання та ін.

Деталізація витрат не дає можливості зосередитися на найважливіших напрямках витрат. Зокрема ми вважаємо за необхідне поділити витрати галузі ресторанного господарства у найважливіших аспектах. Зокрема, існує потреба поділу виробничих витрат на основні та накладні. При цьому об'єктом обліку виступають статті собівартості (сировина і матеріали, заробітна плата основних працівників, закупівельні вироби та напівфабрикати). При цьому необхідно враховувати значення витрат, частоту застосування, важливість під час планування.

Особливістю підприємств ресторанного господарства є те, що порядок розрахунку собівартості та калькуляції цін відрізняються від калькуляції цін у промисловості. В організаціях даної галузі діє така система обліку, що не дає визначити собівартість окремо кожної страви. Саме тому на підприємствах такого типу розраховується повна собівартість кулінарної продукції загалом, яка включає вартість сировини і матеріалів за відпускними цінами, витрати виробництва та обороту, прибуток, податки й обов'язкові платежі. Виходячи з цього, визначається не собівартість, а продажна ціна страви або виробу.

Сировина, яка постачається в заклади ресторанного господарства для виробництва страв, суттєво різниться за сортами, видами, категоріями, видами кулінарної обробки [3, с.190]. При цьому повинна змінюватися і продажна ціна страви. Таким чином, ціни на ідентичні страви є непостійними та часто можуть змінюватися. За такої ситуації рекомендуємо підприємствам ресторанного господарства використовувати середньозважені ціни протягом певного періоду (місяця, сезону). Такі ціни встановлюватимуться за певною групою продуктів (наприклад, риба), що відрізняється за сортами, розмірами або ж

способом обробки.

На підприємствах ресторанного господарства цілком ймовірно є ситуація, за якої працівники часто можуть нехтувати нормами, на підприємствах існують крадіжки продуктів, адже немає систематизованої системи, яка б показувала, яку кількість тих чи інших продуктів витрачено для кожної страви. Тому актуальним залишається питання автоматизації процесів обліку витрат виробництва на підприємствах ресторанного господарства.

Як показало дослідження, одним із найвдаліших шляхів автоматизації та відповідно й оптимізації витрат на підприємстві ресторанного господарства є встановлення спеціального програмного продукту, який дасть змогу контролювати кількість продуктів, що прийшли, та суму тих, що були відпущені. Дана система повинна складатися із трьох основних компонентів : база даних, розрахунки та контрольні звіти.

«База даних» буде складатися із статей калькуляції, елементів витрат, варіантів обліку витрат, списків матеріальних цінностей та інших складових, що необхідні для конкретного підприємства. Пункт «Розрахунки» міститиме в собі розрахунки сум випуску продукції та калькуляції. «Контрольні звіти» - звіти про фактичний випуск продукції, звіт зі зведення

витрат (зведення за статтями калькуляції, витратами, відхилення від плану та факту, звіт по калькуляціях витрат окремого цеху або ж підрозділу. Для розрахунку калькуляцій фактичної собівартості виробів необхідно використовувати коди аналітичного обліку. Розподіл прямих витрат і фактичних кошторисів витрат на одиницю кожного виробу виконується на основі фактичних обсягів випуску продукції за місяць. Таким чином, саме таке аналітичне забезпечення дасть змогу для фактичного ведення витрат на виробництво, фактичних калькуляцій собівартості виробів, та розрахунок суми витрат по цехах та в цілому на підприємстві ресторанного господарства.

Отже, облік витрат операційної діяльності підприємства ресторанного господарства має чимало особливостей, при цьому залишається вагомим проблема оптимізації витрат та автоматизації обліку шляхом створення програмного продукту, що буде підходити під конкретні умови здійснення операційної діяльності підприємства ресторанного господарства. Разом із цим рекомендуємо використовувати середньозважені ціни за певною групою продуктів, що встановлюватимуться за конкретною групою продуктів.

Список використаних джерел:

1. Лисюк О. Облік виробництва, сировини і товарів у підприємствах громадського харчування: рахунок 23 чи 28 / О. Лисюк, Ю. Чацькіс // Бухгалтерських облік і аудит. – 2012. - №8. – с. 28-31.
2. Методичні рекомендації по введенню національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку в сфері громадського харчування та побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами: Наказ Мін-ва економіки та з питань європейської інтеграції України від 17.06.2003 р. №157.
3. Шкварчук Л.О. Ціноутворення / Шкварчук Л.О. – Київ: Кондор, 2016. – 460 с.

УДК 657.1

ДО ПИТАННЯ ФОРМУВАННЯ ОБЛІКОВОЇ ПОЛІТИКИ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ

Головай Н.М. – к.е.н., доцент; Біланенко В.М. – магістрант
Вінницький навчально-науковий інститут економіки ТНЕУ

В сучасних умовах правового регулювання, коли вітчизняне законодавство створює необхідні юридичні підстави для ведення підприємствами господарської діяльності, визначає обов'язковість її відображення в системі бухгалтерського обліку на основі встановлених принципів, а також уможливорює вільний вибір суб'єктам господарювання методів ведення бухгалтерського обліку, на мікроекономічному рівні виникає необхідність розробки методики обліку, яка найбільш повною мірою відповідає б особливостям їх діяльності. Мова йде про обґрунтований вибір правил, способів та прийомів

ведення обліку, які мають на меті забезпечувати суцільний обліковий процес та всебічно відображати ідеологію діяльності відповідного окремого підприємства.

Необхідно відмітити, що теоретико-методичні проблеми щодо формування облікової політики вітчизняних підприємств та організацій, незважаючи на значні здобутки в цій сфері, залишаються дискусійними та знаходять широке висвітлення в науково-практичній літературі. Незважаючи на велику кількість робіт, в яких висвітлені проблеми з регламентації облікового процесу, окремі питання щодо формування