

УДК 657:640.432

А.Л. ЦЮЦЯК*(Івано-Франківський університет права імені Короля Данила Галицького,
м. Івано-Франківськ, Україна)*

Порівняльна оцінка способів облікового відображення виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства

Повнота й достовірність відображення інформації про операції з виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства, безпосередньо впливають на формування показників доходів і витрат у системі бухгалтерського обліку та звітності. В статті здійснено аналіз методики бухгалтерського обліку та документального оформлення результатів виробничо-торговельної діяльності в закладах ресторанного господарства. Проведено порівняльну оцінку способів облікового відображення процесів заготівлі сировини, виготовлення страв власного виробництва та реалізації товарних запасів у закладах ресторанного господарства. Розкрито переваги та недоліки торговельного, виробничо-торговельного та виробничого способів організації обліку виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Проведене дослідження дало можливість виділити три групи закладів ресторанного господарства та сформувати для них найбільш оптимальну систему організації облікового процесу виробничо-торговельної діяльності.

Ключові слова: *ресторанне господарство, облік операцій виробничо-торговельної діяльності, процес заготівлі, процес виготовлення страв власного виробництва, процес реалізації товарних запасів.*

А.Л. ЦЮЦЯК*(Івано-Франківський університет права імені Короля Данила Галицького,
г. Івано-Франківск, Україна)*

Сравнительная оценка способов учетного отражения производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного хозяйства

Полнота и достоверность отражения информации об операциях производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного хозяйства, непосредственно влияют на формирование показателей доходов и расходов в системе бухгалтерского учета и отчетности. В статье осуществлен анализ методики бухгалтерского учета и документального оформления результатов производственно-торговой деятельности в заведениях ресторанного хозяйства. Приведена сравнительная оценка способов учетного отражения процессов заготовки сырья, приготовления блюд собственного производства и реализации товарных запасов в учреждениях ресторанного хозяйства. Раскрыты преимущества и недостатки торгового, производственно-торгового и производственного способов организации учета производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного хозяйства.

Проведенное исследование позволило выделить три группы предприятий ресторанного хозяйства и сформировать для них наиболее оптимальную систему организации учетного процесса производственно-торговой деятельности.

Ключевые слова: *общественное питание, учет операций производственно-торговой деятельности, процесс заготовки, процесс приготовления блюд собственного производства, процесс реализации товарных запасов.*

Comparative Analysis of Accounting Methods for Reporting of Restaurant Business Production and Sales Activity

Completeness and accuracy of disclosing information on restaurant business operations directly affect the formation of income and expenditure rates in accounting system and reporting. The article provides the analysis of the accounting method and arranging documentation of restaurant businesses production and trade activities. Comparative evaluation of accounting methods of disclosing procurement of raw materials, public catering domestic production and sales in the restaurant sector has been carried out. The advantages and disadvantages of trade, production and sales and production methods of arranging restaurant business production and sales activities accounting have been determined.

This study done has made it possible to identify three groups of restaurant businesses and provide for them the most optimal system of accounting their production and sales activity.

Keywords: *public catering, production and sales accounting, procurement procedure, domestic catering production, sales of stock.*

Постановка проблеми. Функціонування закладів ресторанного господарства в умовах гострої конкурентної боротьби характеризується складністю та неоднорідністю виробничо-торговельної діяльності таких суб'єктів господарювання. Обліковому процесу підприємств харчування притаманні певні особливості, які полягають у специфічному порядку: калькулювання страв власного виробництва; встановлення цін та обчислення собівартості реалізованої продукції (товарів і послуг); документування господарських операцій, зумовлених рухом товарно-матеріальних цінностей; відображення інформації про товарні запаси у системі рахунків бухгалтерського обліку, облікових регістрах і звітності тощо.

Поряд із створенням передумов належного управління бізнес-процесами об'єктивно підготовлена обліково-звітна інформація про такі процеси повинна забезпечувати підвищення ефективності діяльності й конкурентоздатності досліджуваних підприємств. Саме тому, належно побудована система інформаційного забезпечення та дієвий внутрішньогосподарський контроль за операціями, здійснюваними на підприємствах харчування, є базою для прийняття користувачами обґрунтованих управлінських рішень. Аналіз облікової практики закладів ресторанного господарства вказує на відсутність єдиного методичного підходу до порядку відображення у системі рахунків бухгалтерського обліку господарських процесів. Зазначене пояснюється наявністю різних підходів стосовно узагальнення облікової інформації про випуск і реалізацію страв власного виробництва. Вищенаведене потребує додаткового дослідження сучасного стану обліку процесів заготівлі, виготовлення страв власного виробництва та реалізації товарних запасів на підприємствах харчування.

Аналіз останніх досліджень та публікацій.

Питання теорії та практики побудови бухгалтерського (фінансового) обліку, контролю й управління діяльністю підприємств ресторанного господарства у своїх працях розкривали: М.Т. Білуха, Ф.Ф. Бутинець [1], Г.С. Дєргільова, І.В. Дімітрова [2], Т.В. Калайтан [4], О. Короп [5], Т. Лісіца [7], А.Н. Мілосердова, Н.В. Смірнова, Л.Ю. Солошенко, В.В. Сопко, Н.М. Ткаченко [8], Р.Л. Хом'як, О.В. Чумак та інші.

Водночас, досі залишаються невирішеними питання щодо порядку відображення на рахунках бухгалтерського обліку процесів заготівлі, виробництва і реалізації, а також проблеми, зумовлені оцінюванням внутрішніх взаємозв'язків між зазначеними процесами. Окрім того, потребують додаткового дослідження різні способи обліку наявності та руху товарних запасів, що створить передумови ефективного управління ними.

Метою статті є висвітлення діючої практики обліку основних господарських процесів на підприємствах ресторанного господарства, зокрема різних способів облікового відображення операцій з надходження сировини, виготовлення та реалізації страв власного виробництва, а також розроблення пропозицій з удосконалення методичних підходів до порядку ведення обліку кругообороту господарських засобів.

Виклад основного матеріалу. Виробничо-торговельна діяльність підприємств ресторанного господарства включає наступні основні господарські процеси: заготівля, виготовлення страв власного виробництва та реалізація готової продукції і купівельних товарів. Від раціональної побудови обліку зазначених процесів залежить ефективність використання ресурсів закладу, зростання продуктивності праці, підвищення рентабельності виготовленої продукції та прибутковості закладу загалом.

В обліковій системі підприємств ресторанного господарства найбільш важким і трудомістким є порядок облікового відображення операцій, зумовлених надходженням товарних запасів, випуском й реалізацією продукції власного виробництва. Формуванням обліково-звітної інформації зазначених напрямів, окрім працівників бухгалтерії, зайняті також багато фахівців інших спеціальностей (завідувачі виробництвом, економісти, комірники, працівники кухні, бармени, офіціанти тощо). Удосконалюючи внутрішні взаємозв'язки основних господарських процесів важливо розробити раціональний графік документообороту та обґрунтований розподіл функціональних обов'язків між працівниками, а також обрати такий спосіб обліку виробничо-торговельної діяльності, який би забезпечив оптимізацію інформаційних потоків досліджуваних операцій.

Кухні підприємств громадського харчування є виробничими підрозділами, що обумовлює відповідні особливості обліку здійснюваних ними операцій [6, с. 183]. В залежності від складності побудови виробничого процесу заклади ресторанного господарства операції з надходження, переробки та продажу товарних запасів можуть обліковувати одним із способів: торговельним, виробничо-торговельним та виробничим.

З метою розроблення пропозицій стосовно удосконалення порядку облікового відображення операцій, зумовлених кругооборотом господарських

засобів, розглянемо сутність, переваги та недоліки способів обліку руху товарно-матеріальних цінностей у закладах ресторанного господарства.

Порядок облікового відображення процесу заготівлі. Задля налагодження ритмічної роботи закладу ресторанного господарства важливо його забезпечити достатньою кількістю товарних запасів (сировини, сільськогосподарської продукції, напівфабрикатів, купівельних товарів) та інших предметів й засобів праці. Саме тому, на підприємствах має бути сформований оптимальний обсяг сировинно-товарної бази, а менеджери закладу повинні здійснювати заходи, спрямовані на підвищення ефективності використання придбаних активів та зниження транспортно-заготівельних витрат.

Впровадження економічних важелів, спрямованих на ефективне використання товарних запасів та забезпечення оперативного контролю за зберіганням, переробкою й реалізацією таких активів, впливає, з одного боку, на зниження матеріаломісткості продукції, а з іншого – на прискорення товароруку запасів і зменшення непродуктивних втрат. Водночас, ефективно організована система складського обліку запасів створює передумови належної організації бухгалтерського обліку та збереження і раціонального використання цінностей. На порядок облікового відображення операцій із надходження товарних запасів на підприємствах ресторанного господарства впливає вибраний спосіб обліку придбаних активів (рис. 1).

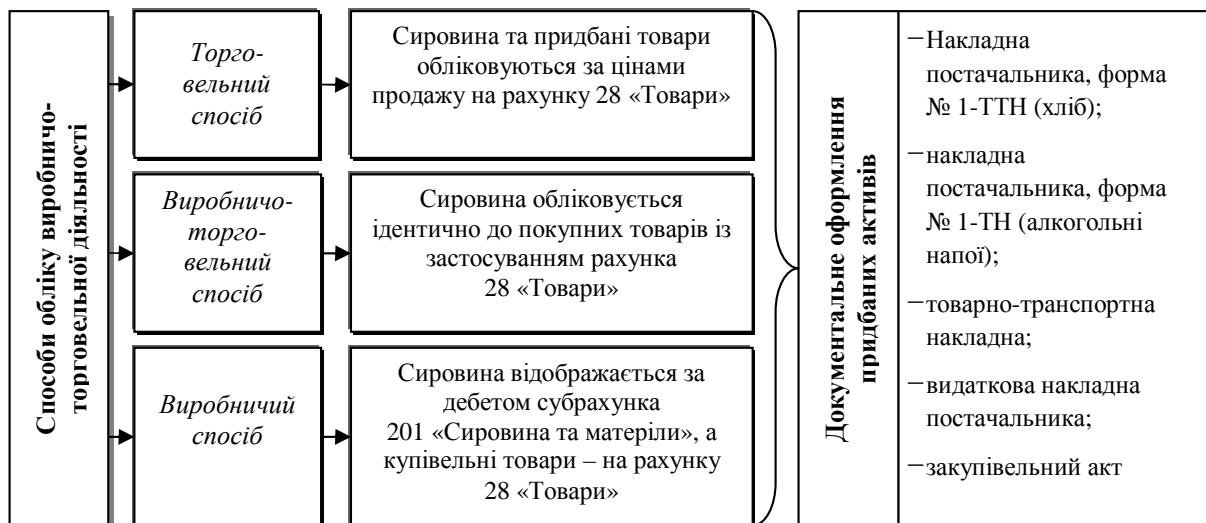


Рис. 1. Документальне оформлення та способи облікового відображення придбаних товарних запасів у підприємствах ресторанного господарства

Як видно з рис. 1, у Робочому плані рахунків бухгалтерського обліку досліджуваних підприємств доцільно передбачити відкриття до рахунку 28 «Товари» аналітичних рахунків 2811 «Товари у барі» та 2812 «Сировина для переробки», що забезпечить підвищення аналітичності облікової

інформації. Кореспонденцію з облікового відображення операцій з надходження товарних запасів до закладу ресторанного господарства за умови застосування запропонованих аналітичних рахунків наведено у таблиці 1.

**Бухгалтерські проведення з обліку надходження товарних запасів
на підприємствах ресторанного господарства**

№ з/п	Зміст господарської операції	Відображення у системі рахунків бухгалтерського обліку								
		Торговельний спосіб			Виробничо-торговельний спосіб			Виробничий спосіб		
		Дебет	Кредит	Сума	Дебет	Кредит	Сума	Дебет	Кредит	Сума
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Оприбутковано на склад товари	281	631, 372	41000	2811	631, 372	41000	281	631, 372	41000
2	Відображено податковий кредит за податком на додану вартість	641	631, 372	8200	641	631, 372	8200	641	631, 372	8200
3	Оприбутковано на склад сировину	281	631, 372	47500	2812	631, 372	47500	201	631, 372	47500
4	Відображено податковий кредит за податком на додану вартість	641	631, 372	9500	641	631, 372	9500	641	631, 372	9500
5	Нараховано торгову націнку на придбанні товари	281	285	86100	2811	285	86100	<i>Націнка нараховується під час передачі товарів у продаж</i>		
6	Нараховано торгову націнку на придбану сировину	281	285	99750	2812 або 23	285	99750	<i>Націнка нараховується під час формування продажної ціни продукції</i>		

Примітка: в колонці «Сума» наведено умовні дані

За торговельним та виробничо-торговельним способом оприбуткована на склад сировина обліковується на субрахунку 281 «Товари на складах». Варто зазначити, що багато фахівців підтримують саме такий варіант обліку, зокрема, О. Короп [5, с. 22] вважає, що виготовлення продукції – це виробничий процес у промисловості, а не приготування страв у ресторані, а тому субрахунок 201 стосується тільки виробничих підприємств і для обліку сировини у коморах ресторанів та кафе не підходить, що пояснюється розпиленням на різних синтетичних рахунках даних щодо наявності та руху сировини і товарів. На наше переконання, порядок відображення на одному синтетичному рахунку 28 «Товари» операцій, пов'язаних з придбанням сировини та покупних товарів, є економічно необґрунтованим, оскільки сировина за функціональним призначенням є активом, що входить до складу продукції, яка виготовляється, або є необхідними компонентами при її виготовленні. За такого порядку обліку втрачається економічний зміст рахунка 28 «Товари», адже у відповідності до Інструкції № 291 [3] на даному рахунку ведеться облік руху товарно-матеріальних цінностей, що надійшли на підприємство з метою продажу.

Окрім того, при застосуванні виробничо-торговельного способу обліку вважаємо некоректним нараховувати торгову націнку за дебетом рахунка обліку виробництва у кореспонденції з кредитом субрахунка обліку торгової націнки. Враховуючи зазначене, підприємствам ресторанного господарства, які обліковують купівельну сировину за первісною

вартістю, доцільно у момент передачі запасів з комори на кухню нараховувати торгову націнку за дебетом субрахунка 281 «Товари на складах» у кореспонденції з кредитом субрахунка 285 «Торгова націнка», що дозволить отримати достовірну облікову інформацію про вартість сировини, відпущеної на переробку.

Порядок обліку процесу виготовлення страв власного виробництва. Основною стадією кругообороту господарських засобів є процес виготовлення готової продукції, який можна визначити як сукупність господарських операцій, пов'язаних з приготуванням страв власного виробництва. Операції даного процесу зумовлюють виникнення витрат, що називаються виробничими. Досліджуючи порядок калькулювання вартості страв власного виробництва у ресторанному господарстві Т. Лісцею, зроблено наступні висновки:

по-перше, для підприємств, які ведуть торговельно-виробничий облік, необхідно витрати, пов'язані з виготовленням страв власного виробництва, за винятком прямих матеріальних витрат, відобразити як витрати на збут;

по-друге, для підприємств, у яких існує можливість відобразити інформацію про виробничу собівартість продукції з метою обліку непрямих виробничих витрат застосовувати рахунок 91 «Загальновиробничі витрати» [7, с. 21-24].

Способи облікового відображення виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства наведено на рис. 2.

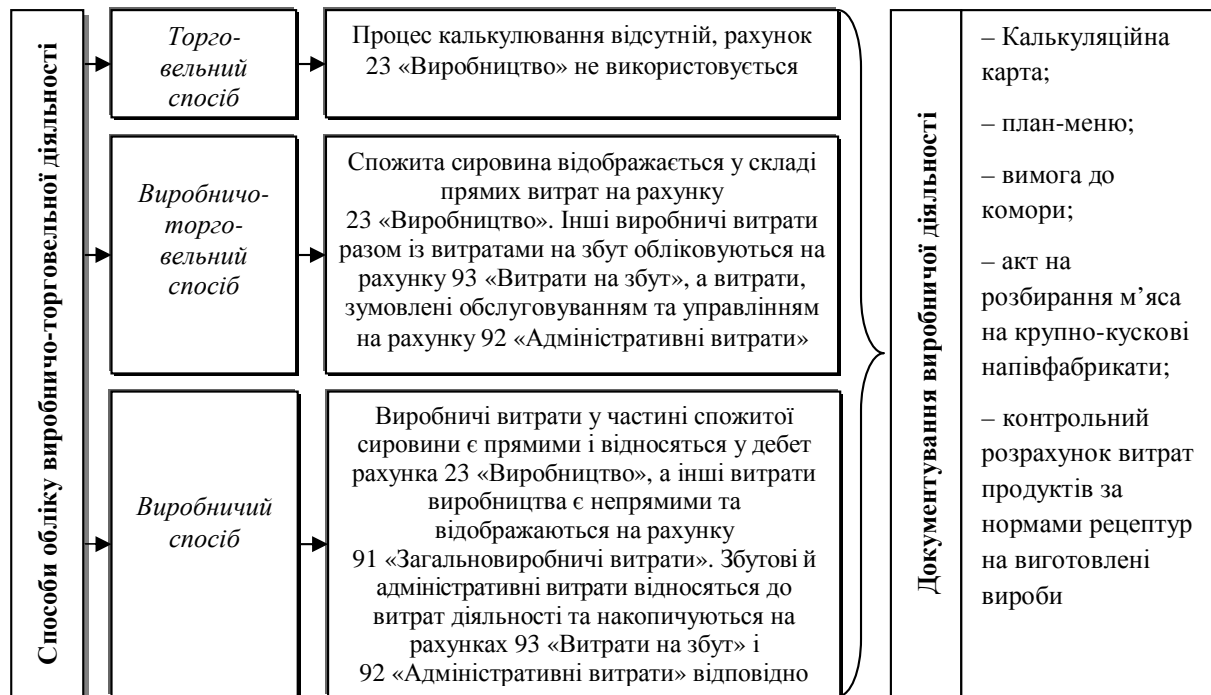


Рис. 2. Документальне оформлення та способи облікового відображення виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства

Як видно з рис. 2, у закладах ресторанного господарства, які застосовують торговельний спосіб, виробничий процес як такий відсутній. Кореспонденцію з відображення процесу

виготовлення страв у підприємствах харчування при використанні виробничо-торговельного та виробничого способу обліку операцій з виробництва продукції наведено у таблиці 2.

Таблиця 2

Бухгалтерські проведення з обліку виробництва страв на підприємствах ресторанного господарства

№ з/п	Зміст господарської операції	Відображення у системі рахунків бухгалтерського обліку					
		Виробничо-торговельний спосіб			Виробничий спосіб		
		Дебет	Кредит	Сума	Дебет	Кредит	Сума
1	2	3	4	5	6	7	8
1	На виготовлення страв відпущено зі складу сировину	23	2812	147600	23	201	47500
2	Визнано витрати у сумі нарахованої оплати праці кухарям, завідувачу виробництвом, технологу, допоміжному персоналу кухні тощо	93	661	19000	91	661	19000
3	Визнано витрати у сумі нарахованого єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування на заробітну плату кухарів, зав. виробництвом, технолога, допоміжного персоналу кухні (36,8 %)	93	651	6992	91	651	6992
4	Визнано витрати у сумі отриманих комунальних послуг для виробничих потреб закладу	93	685	4200	91	685	4200
5	Визнано витрати у сумі нарахованої амортизації на об'єкти основних засобів кухонного призначення	93	131	1400	91	131	1400

Примітка: в колонці «Сума» наведено умовні дані

Підсумовуючи вищенаведене можна стверджувати, що облік випуску страв власного

виробництва на підприємствах ресторанного господарства у повній мірі не відповідає вимогам

Бухгалтерський облік

національних стандартів бухгалтерського обліку, що пояснюється наступним:

1) за торговельного способу обліку процес виробництва практично відсутній, а відтак рахунок 23 «Виробництво» не застосовується та процес калькулювання не здійснюється;

2) при застосуванні виробничо-торговельного способу обліку на рахунку 23 «Виробництво» узагальнюється виключно інформація про вартість спожитої сировини, а тому на відміну від виробничих підприємств даний рахунок не може вважатись калькуляційним та ототожнюється із інвентарними рахунками. Погоджуємось із баченням Т.В. Калайтан, яка вважає, що неврахування виробничих витрат у собівартості реалізації порушує принцип превалювання сутності над формою, внаслідок цього показник валового прибутку у Звіті про фінансові результати є неточним, що нівелює принцип повного висвітлення інформації у звітності [4, с. 4];

3) при застосуванні виробничо-торговельного способу обліку витрати, зумовлені операціями із організації виробничої та збутової діяльності, відображаються на одному синтетичному рахунку 93 «Витрати на збут», що є недоцільним, адже такі витрати різняться як економічним змістом, так і способом їх врахування при визначенні результатів діяльності. Саме тому, такі витрати слід чітко розмежовувати і відображати на рахунках 91 «Загальновиробничі витрати» та 93 «Витрати на збут» з наступним списанням перших до виробничої собівартості, а збутових – на результати діяльності.

З метою підвищення аналітичності облікової інформації про процес виготовлення страв власного виробництва та виконання підприємствами ресторанного господарства функцій реалізації й

організації споживання, пропонуємо закладам, що застосовують виробничо-торговельний спосіб обліку, у робочому Плані рахунків бухгалтерського обліку, до рахунка 93 «Витрати на збут» відкрити наступні субрахунки: 1) 931 «Витрати, зумовлені виготовленням страв власного виробництва»; 2) 932 «Витрати, зумовлені реалізацією страв власного виробництва та купівельних товарів»; 3) 933 «Витрати, зумовлені наданням послуг з організації споживання».

Порядок обліку процесу реалізації товарних запасів. Підприємства ресторанного господарства, як і більшість суб'єктів підприємництва, на протязі одного операційного циклу двічі виходять на ринок товарів і послуг – з одного боку, в якості покупця сировини, напівфабрикатів, товарів, інших активів (на етапі постачання), а з іншого – продавця продукції власного виробництва та купівельних товарів (на етапі реалізації продукції власного виробництва).

Операції процесу реалізації належать до завершальної стадії кругообороту господарських засобів, інформація якого використовується при обчисленні показників ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства. На даному етапі господарські засоби перетворюються на готовий продукт, залишають сферу виробництва і знову вступають до сфери обігу, а вироблена продукція реалізується кінцевим споживачем, набуваючи грошової форми. Отримані кошти використовуються для відновлення кругообороту господарських засобів.

Облікове відображення операцій з реалізації товарних запасів підприємств ресторанного господарства залежить від обраного способу обліку виробничо-торговельної діяльності (рис. 3).

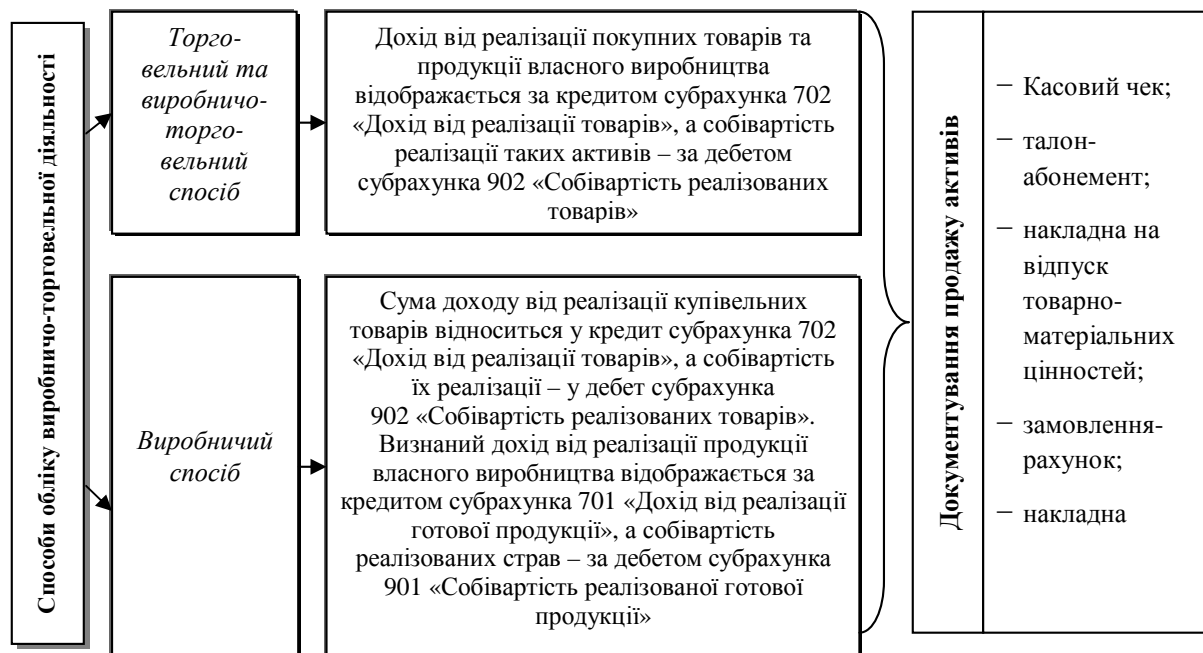


Рис. 3. Документальне оформлення та способи облікового відображення продажу купівельних товарів й страв власного виробництва у підприємствах ресторанного господарства

Інформація рахунків 7 та 9 класів Плану рахунків бухгалтерського обліку, використовується для складання першого розділу Звіту про фінансові результати (Звіту про сукупний дохід), де статті доходів і витрат згруповані за дзеркальним принципом. З метою формування облікової інформації за єдиним підходом пропонуємо підприємствам ресторанного господарства, які застосовують торговельний та виробничо-торговельний способи обліку, визнані доходи відображати у розрізі наступних субрахунків:

1) 701 «Дохід від реалізації готової продукції»;
2) 702 «Дохід від реалізації товарів»; 3) 706 «Дохід від надання супутніх послуг», що дозволить визначати структуру доходу та рентабельність у розрізі реалізованих товарних запасів та наданих послуг.

Облікове відображення операцій з продажу товарних запасів на підприємствах ресторанного господарства за умови застосування різних способів обліку виробничо-торговельної діяльності наведено у таблиці 3.

Таблиця 3

Бухгалтерські проведення з обліку продажу товарних запасів на підприємствах ресторанного господарства

№ з/п	Зміст господарської операції	Відображення у системі рахунків бухгалтерського обліку									
		Торговельний спосіб			Виробничо-торговельний спосіб			Виробничий спосіб			
		Дебет	Кредит	Сума	Дебет	Кредит	Сума	Дебет	Кредит	Сума	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
<i>Продаж купівельних товарів</i>											
1	Відображено передачу товарів зі складу у торгівлю мережу: а) відпущено зі складу товари для продажу б) нараховано торгову націнку										
		282	281	127100	282	2811	127100	282	281	41000	
		<i>Націнку нараховано під час придбання товарів</i>						282	285	86100	
2	Визнано дохід від реалізації товарів	301, 361	702	123000	301, 361	702	123000	301, 361	702	123000	
3	Відображено податкове зобов'язання за ПДВ	702	641	20500	702	641	20500	702	641	20500	
4	Списано суму торгової націнки (способом «червоне сторно»)	282	285	78572,40	282	285	78572,40	282	285	74562,60	
5	Відображено собівартість реалізованих товарів	902	282	44427,60	902	282	44427,60	902	282	48437,40	
<i>Продаж продукції власного виробництва</i>											
6	Визнано дохід від реалізації продукції власного виробництва	301, 361	702	147 600	301, 361	702	147 600	301, 361	701	147 600	
7	Відображено податкове зобов'язання за ПДВ	702	641	24 600	702	641	24 600	701	641	24 600	
8	Списано суму торгової націнки (способом «червоне сторно»)	282	285	94286,88	23	285	94286,88	<i>Сума реалізованої торгової націнки не визначається і в бухгалтерському обліку не відображається</i>			
9	Списано собівартість реалізованої продукції власного виробництва	902	282	53313,12	902	23	53313,12	901	23	52250	
10	Загальновиробничі витрати включено до собівартості реалізованої продукції	<i>В системі рахунків бухгалтерського обліку не відображається</i>			<i>Рахунок 91 «Загальновиробничі витрати» не застосовується</i>			901	91	31592	
11	Списано на фінансовий результат витрати на збут, зумовлені виготовленням страв власного виробництва	<i>В системі рахунків бухгалтерського обліку не відображається</i>			791	93	31592	<i>Такі витрати включені до складу загальновиробничих витрат</i>			

Примітка: в колонці «Сума» наведено умовні дані

Особливістю торговельного та торговельно-виробничого способу обліку є те, що рахунок 26 «Готова продукція» не використовується, а інформація про виготовлення та реалізацію страв

відображається за кредитом рахунка 23 «Виробництво» у кореспонденції із дебетом рахунка 90 «Собівартість реалізації» в розрізі відповідних субрахунків. Водночас, слід зазначити,

Бухгалтерський облік

що такий запис доцільно складати під час списання вартості виконаних робіт і наданих послуг, а не собівартості реалізованої продукції.

Отже, підприємства ресторанного господарства, реалізуючи покупні товари та продукцію власного виробництва, застосовують ціни продажу із врахуванням рівня торгової націнки. Остання за своєю економічною природою повинна покривати витрати, зумовлені придбанням, переробкою, реалізацією товарних запасів та інші витрати діяльності, а також забезпечувати одержання оптимально можливого рівня прибутку.

Висновки. Достовірне відображення інформації про операції, зумовлені здійсненням виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства, безпосередньо впливає на показники доходів і витрат, узагальнених у системі рахунків бухгалтерського обліку й звітності. Досліджувані підприємства облікове відображення операцій з постачання товарних запасів, виготовлення і реалізації страв власного виробництва здійснюють із використанням торговельного, виробничо-торгівельного й виробничого способу обліку виробничо-торгівельної діяльності. Застосування таких способів залежить від обсягів здійснюваних операцій та організації технологічного процесу виготовлення страв. За результатами проведеного дослідження можна виділити три групи закладів.

До *першої групи* слід віднести невеликі заклади ресторанного господарства, яким притаманний нескладний технологічний процес приготування їжі. Зазначеним підприємствам доцільно застосовувати торговельний спосіб обліку без калькулювання вартості страв власного виробництва.

До *другої групи* віднесемо підприємства харчування, виробничий процес яких характеризується виготовленням продукції нескладного приготування. Для таких закладів характерним є відображення операцій з виробництва та реалізації страв за виробничо-торгівельним способом обліку, а тому при калькулюванні продукції власного виробництва доцільно враховувати тільки спожитий сировинний набір. При цьому, визнані непрямі виробничі витрати без їх розподілу між об'єктами калькулювання слід включати до собівартості реалізації.

До *третьої групи* включено заклади ресторанного господарства, яким притаманний виробничий спосіб обліку виробничо-торгівельної діяльності. До таких підприємств належать заклади із значними обсягами діяльності, технологічний процес яких характеризується виготовленням продукції складного приготування із утворенням залишків незавершеного

виробництва. Для закладів даної групи доцільно систему бухгалтерського обліку наблизити до виробничого процесу промислових підприємств. За такого способу обліку виправданим є застосування окремого рахунка 26 «Готова продукція», на якому узагальнюватиметься інформація про наявність та рух страв власного виробництва, а до собівартості продукції, окрім матеріальних, доцільно включати й інші прямі виробничі витрати.

4 Список використаних джерел

1. Бухгалтерський облік у громадському харчуванні: [Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів спеціальності 7.050106 «Облік і аудит»] / Ф. Ф. Бутинець та ін.; За ред. проф. Ф. Ф. Бутинця. – Житомир: ПП «Рута», 2002. – 440 с.
2. *Димитрова И.В.* Управление финансово-экономическими процессами в сетевых предприятиях ресторанного бизнеса: автореф. дис. на соискание ученой степени к-та экон. наук: спец. 08.00.05 «Экономика и управление народным хозяйством» / И. Димитрова. – Москва, 2012. – 25 с.
3. Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджена наказом Міністерства фінансів України від 30.11.99 р. № 291 – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=z0970>.
4. *Калайтан Т.В.* Облік і аналіз фінансових результатів в управлінні діяльністю підприємств громадського харчування: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. экон. наук: спец. 08.06.04 «Бухгалтерський облік, аналіз та аудит» / Т.В. Калайтан. – Львів, 2004. – 16 с.
5. *Короп О.* Ресторанный бизнес: специфика обліку за П(С)БО / О. Короп // Дебет-Кредит. – 2012. – № 29. – С.20-27.
6. *Ластовецький В.О.* Галузевий бухгалтерський облік: проблеми теорії і практики: [Монографія] / В.О. Ластовецький. – Чернівці: Прут, 2005. – 200 с.
7. *Лісіца Т.* Ресторанне господарство: надходження сировини і калькулювання вартості страв / Т. Лісіца // Баланс. – 2011. – № 68(1106). – С.21-27.
8. *Ткаченко Н.М.* Товарні втрати в закладах ресторанного бізнесу: обліково-правовий аспект / Н.М. Ткаченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – 40. – С.150-155.