

ОБЛІК ТОВАРІВ, ПРОДУКТІВ І ТАРИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ

Анотація. Висвітлено актуальні питання раціональної побудови обліку товарів, продуктів і тари у закладах ресторанного господарства системи споживчої кооперації України за книжково-журнальною формою.

Ключові слова: ресторанне господарство, товари, продукти, ціни, документування, облік.

N. Ozeran

ACCOUNTING OF GOODS, PRODUCTS AND PACKAGING IN THE ENTERPRISES OF RESTAURANT BUSINESS OF CONSUMER COOPERATION

Abstract. The article deals with current issues of rational organization of accounting of goods, products and packaging in the enterprises of restaurant business in the system of consumer cooperation in Ukraine with help of book-magazine form.

Keywords: restaurant business, goods, products, prices, documentation, accounting.

1. Вступ

Діяльність закладів ресторанного господарства регламентується законами України “Про споживчу кооперацію”, “Про ціни і ціноутворення”, “Про захист прав споживачів”, Правилами роботи закладів (підприємств) громадського харчування від 03.07.1995 р. № 129, іншими законодавчими актами, а також нормативними документами, затвердженими Радою і Правлінням Укоопспілки.

Заклади ресторанного господарства розподіляються за типами і класами (ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні), які обираються суб’єктами господарювання самостійно з урахуванням передбачуваного технічного оснащення, асортименту, рівня обслуговування тощо відповідно до міждержавного стандарту ГОСТ 30389-95 “Класифікація підприємств” та Державного стандарту України від 04.03.1996 р. № 99.

Через заклади ресторанного господарства проходить значна кількість товарних ресурсів, які потребують відповідного обліку і контролю. Враховуючи вимоги Закону України “Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні” [11], Плану рахунків бухгалтерського обліку [9] та прийняття Положень (стандартів) бухгалтерського обліку, розроблених відповідно до вимог МСФЗ, у споживчій кооперації проведено ряд заходів, направлених на вдосконалення методики та організації бухгалтерського обліку, а саме: розроблено план рахунків бухгалтерського обліку, адаптований до специфіки діяльності системи споживчої кооперації, методику аналітичного обліку і відображення в обліку господарських операцій із застосуванням книжково-журнальної форми бухгалтерського обліку, яка відповідає обліковим методикам Міністерства фінансів

України і забезпечує аналітичність облікової інформації з метою її використання для ефективного управління і контролю. Виходячи з цього, заклади ресторанного господарства споживчої кооперації потребують удосконалення обліку товарів, продуктів і тари.

2. Аналіз останніх досліджень і публікацій

Методиці та організації обліку операцій, пов’язаних із рухом товарів, продуктів і тари у сфері обігу, приділяється велике значення. Особливо велика роль відводиться їх аналітичному обліку. В Законі України “Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні” зазначено: “Інформація, що міститься у прийнятих до обліку первинних документах, систематизується на рахунках бухгалтерського обліку в регістрах синтетичного та аналітичного обліку шляхом подвійного запису їх на взаємопов’язаних рахунках бухгалтерського обліку. ... Дані аналітичних рахунків повинні бути тотожні відповідним рахункам синтетичного обліку на перше число кожного місяця” [11, ст. 3]. В Інструкції про застосування плану рахунків бухгалтерського обліку [3] визначено, що вести аналітичний облік, тобто застосовувати чи не застосовувати в обліку рахунки третього і нижчих порядків, підприємство вирішує самостійно.

Відомий український теоретик із проблем теорії бухгалтерського обліку проф. Німчинов П. П. наголошував, що “Аналітичний облік трудомісткий, але дуже важливий для надійного контролю за збереженням власності, за ефективним і доцільним використанням коштів в інтересах суспільства, для оперативного керівництва господарством” [7, с. 96]. Проф. Бутинець Ф. Ф. вважає, що “Аналітичні ра-

хунки формуються на підставі інформації, що узагальнюється та об'єднується на відповідному рівні. Їх склад, і, певною мірою, зміст визначаються конкретною характеристикою господарських операцій, завданнями контролю та аналізу господарської діяльності на підприємстві" [1, с. 172].

У торговельних підприємствах споживчої кооперації, починаючи з 1952 року, застосовується книжково-журнальна форма, яка не втратила своєї актуальності й сьогодні, тому що майже 30% суб'єктів господарювання її ще використовують у практичній діяльності поряд із діалогово-автоматизованою (комп'ютерною) формою. Так, у 2001 році було розроблено Інструкцію про застосування книжково-журнальної форми бухгалтерського обліку в організаціях і підприємствах споживчої кооперації [2], яка була запроваджена у практику з 1 січня 2002 року. Апробація названого документа в практичній діяльності засвідчила правильний напрямок подальшого розвитку бухгалтерського обліку в системі споживчої кооперації. Пізніше, у 2012 році, на її основі було розроблено Методичні рекомендації з організації бухгалтерського обліку в споживчій кооперації [5], згідно з якими ми й пропонуємо методику обліку товарів, продуктів і тари у закладах ресторанного господарства.

3. Мета статті і постановка завдання

Метою даної статті є дослідження актуальних проблем та надання пропозицій з удосконалення методики й організації синтетичного та аналітичного обліку товарів, продуктів і тари у закладах ресторанного господарства споживчої кооперації України відповідно до чинного законодавства та нормативних документів Міністерства фінансів України й Укоопспілки.

4. Викладення основного матеріалу

Заклади ресторанного господарства системи споживчої кооперації при організації обліку основної діяльності повинні дотримуватися Методичних рекомендацій щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами [6], та обліковувати придбані товари і продукти за роздрібними цінами (цінами реалізації покупцям).

Продажна вартість товарів і продуктів включає їх первісну вартість (купівельну вартість, якщо застосовується окремий субрахунок для обліку транспортно-заготівельних витрат) та суму торговельної націнки. Враховуючи те, що в закладах ресторанного господарства на продукцію власного виробництва і покупні товари діє вільне ціноутворення, то розмір торговельної націнки встановлюється самостійно з урахуванням попиту на продукцію та необхідністю забезпечення покриття витрат операційної діяльності закладу й одержання операційного прибутку.

Первісна вартість товарів і продуктів формується з таких складових: сум, що сплачуються згідно з договором постачальнику (купівельна вартість), за вирахуванням непрямих податків; сум непрямих податків при купівлі товарів (продукції), які не від-

шкодовуються підприємству; транспортно-заготівельних витрат; інших витрат, які безпосередньо пов'язані з придбанням товарів і продуктів і приведенням їх до стану, в якому вони придатні для запланованих цілей. Складовими торговельної націнки є: податок на додану вартість, нарахований на купівельну вартість придбаних товарів і продуктів (у розмірі чинної ставки); торгова націнка на купівельну вартість товарів і продуктів (без ПДВ); податок на додану вартість, нарахований на торговельну націнку (у розмірі чинної ставки).

Заклади ресторанного господарства можуть встановлювати єдину торговельну націнку до всієї номенклатури придбаних товарів і продуктів або диференційовано в розрізі окремих товарів і товарних груп. При застосуванні єдиної торговельної націнки для всієї номенклатури придбаних товарів і продуктів їх продажна (роздрібна) вартість визначається за такою формулою:

$$ПЦ = КЦ + \frac{КЦ \times НТ}{100}, \quad (1)$$

де ПЦ – *продажна (роздрібна) ціна на продукти чи товари (з ПДВ), грн.;*

КЦ – *купівельна ціна на придбані товари та (або) продукти (без ПДВ), грн.;*

НТ – *торговельна націнка закладу, яка включає витрати операційної діяльності, транспортно-заготівельні витрати, плановий рівень рентабельності до купівельної ціни (операційний прибуток) та ПДВ, %.*

При застосуванні диференційованих торговельних націнок для придбаних товарів і продуктів їх продажна (роздрібна) вартість визначається за такою формулою:

$$ПЦ = КЦ + \frac{КЦ \times НТ}{100} + \left(КЦ + \frac{КЦ \times НТ}{100} \right) \times \frac{НЗрг}{100} + ПДВ, \quad (2)$$

де ПЦ – *продажна ціна на окремий вид продуктів (товарів) з ПДВ, грн.;*

КЦ – *купівельна ціна на придбані товари (продукти) без ПДВ, грн.;*

НТ – *торговельна націнка, яка включає транспортно-заготівельні витрати, витрати операційної діяльності, плановий рівень рентабельності до купівельної ціни (без ПДВ), %;*

НЗрг – *націнка закладу ресторанного господарства, яка включає виробничі витрати, витрати операційної діяльності, плановий рівень рентабельності (без ПДВ), %;*

ПДВ – *податок на додану вартість за чинною ставкою до продажної (роздрібної) ціни без ПДВ, грн.*

Ціни фіксуються в реєстрі продажних цін відповідно до Інструкції про порядок позначення роздрібних цін на товари народного споживання в підприємствах роздрібно-торгівлі та закладах ресторанного господарства [4]. У реєстрі вказується: найменування товару (продукту), гатунку тощо; купівельна ціна (з посиланням на первинний документ); розмір торговельної націнки; встановлена кінцева продажна ціна.

Товари, продукти і сировина в комори (на склади) закладів ресторанного господарства надходять від постачальників (підприємств харчової промисловості – безпосередніх виробників, оптово-роздрібних підприємств та інших), а також у результаті закупок на ринку і в підсобних господарствах. Вони оприбутковуються на підставі первинних документів постачальників (товарно-транспортних накладних, прибуткових і видаткових накладних, приймальних актів, забірних листів тощо). У документах, на підставі яких надходять товари (продукти, сировина), вказується назва (за кількістю, якістю, ціною), вартість за купівельними цінами, податок на додану вартість, вартість тари під товарами, транспортно-заготівельні витрати, включаючи ПДВ, сума до оплати постачальнику.

Сільськогосподарські продукти та сировина, закуплені у населення, фермерських та інших сільськогосподарських підприємств, приймаються від здавальників на підставі приймальних квитанцій (ф. № ПК-2 УКС, ф. № ПК-4 УКС), прибуткових накладних та актів закупки.

Крім вказаних документів, повинні бути копії сертифікатів, свідоцтв, висновків, завірених печаткою господарюючого суб'єкта, від якого одержані товари (продукти, сировина), що підлягають обов'язковій сертифікації. Якщо постачальники (продавці) та заклад харчування є платниками податку на додану вартість, в обов'язковому порядку оформляється податкова накладна у двох примірниках, перший примірник якої видається покупцю та дає право на податковий кредит.

Продукти, закуплені на ринку, оприбутковуються на підставі акта закупки та виписаної до нього прибуткової накладної. Якість закуплених на ринку продуктів повинна бути підтверджена лабораторією ринку. Придбані продукти і товари оприбутковуються в підзвіт матеріально відповідальної особи (комірника, завідувача складом) за чистою масою. Якщо неможливо зважити товари і продукти без тари, то їх масу визначають шляхом віднімання від загальної маси (брутто) маси тари, вказаної на ній, або за документами постачальника. Фактична маса тари перевіряється після її звільнення та реєструється у спеціальній книзі.

Матеріально відповідальні особи закладів ресторанного господарства (комори, склади, кухні, буфети, бари) не менше від чотирьох разів на місяць складають товарно-грошові звіти: з 01 до 07 число, з 08 до 15 число, з 16 до 23 число, з 24 до останнього дня місяця включно. Якщо у звітному місяці проводилася інвентаризація товарів, продуктів і тари, то на дату її проведення також складається товарно-грошовий звіт.

У коморах (на складах) закладів ресторанного господарства ведеться оперативно-бухгалтерський (сальдовий) облік товарів, продуктів і тари. Для складського обліку використовуються товарна книга (ф. № 020) або картки складського обліку, в яких на підставі первинних документів відображаються операції з надходження та вибуття цінностей лише в кількісних (натуральних) показниках. Після запису кожної операції визначається кількісний зали-

шок за кожним найменуванням товарів, продуктів і тари. Не менше ніж один раз на тиждень (звітний період матеріально відповідальної особи) працівник бухгалтерії здійснює перевірку правильності записів у книзі (картках) складського обліку. Після відображення в товарній книзі (картках) операцій з надходження та вибуття товарів, продуктів і тари комірник (завідувач складом) складає сальдову відомість на кінець місяця або на дату проведення інвентаризації, яка разом із товарно-грошовим звітом і первинними документами здається в бухгалтерію для перевірки й опрацювання.

При оперативно-бухгалтерському (сальдовому) способі товарного обліку ліквідується дублювання в бухгалтерії складського обліку цінностей у кількісному виразі. Облік матеріальних цінностей здійснюється тільки в товарних книгах (картках складського обліку), а перевірка бухгалтером правильності відображення надходження, вибуття і залишку за кількістю підвищує якість складського обліку. Товарні книги (картки складського обліку) зберігаються як реєстри аналітичного кількісного (натурального) обліку.

Товари і продукти з комори (складу) передаються щоденно на кухню для виготовлення страв. Добова потреба в сировині та продуктах визначається на підставі плану-меню, що є основою для складання меню для споживачів і вимоги до комори на одержання сировини та продуктів. Із комори (складу) товари і продукти також передаються у буфети (бари) або інші свої підрозділи для реалізації споживачам. Таке передавання прийнято називати внутрішнім переміщенням. Ці операції оформляються накладними, або забірними листами, в яких вартість відпущених товарів і продуктів відображається за кінцевими продажними цінами.

При обслуговуванні своїх буфетів (барів) та інших об'єктів торгівлі з різними розмірами націнки, в накладних на відпуск продуктів і товарів відображається їх вартість за продажними цінами основного підрозділу та продажними цінами підрозділу, що має інший (зменшений або збільшений) розмір націнки. Окремо вказується різниця у цінах.

На документальне оформлення операцій кухні закладів ресторанного господарства впливають форми і методи обслуговування споживачів, які, в свою чергу, залежать від певних вигод, що надаються кожним закладом харчування. Страви, що виготовлені кухнею, відпускаються споживачам через обідній зал, буфети (бари) та дрібнороздрібну торговельну мережу за продажними цінами (цінами калькуляції). Вартість страв, отриманих споживачами з кухні через обідній зал, сплачується касиру, якщо така посада передбачена в складі бригади кухні, або буфетнику (бармену), якщо не передбачена посада касира. У кінці дня завідувач виробництвом і касир або завідувач виробництвом і буфетник (бармен) звіряють дані про реалізацію страв споживачам за день на підставі чеків з сумою вручки касира або буфетника (бармена). За результатами звірки складається Акт про реалізацію готових виробів кухні за готівку. Страви з кухні можуть відпускатися також своїм працівникам (у дні їх

роботи) за пільговою вартістю (без націнки або з визначеною знижкою). Такий відпуск оформляється відомістю харчування з відповідним оформленням меню.

Операції з надходження товарів і продуктів у комору, буфет, на кухню та їх відпуск з комори на кухню чи у буфет, чи з кухні у буфет та їх реалізація споживачам відображаються в обліку на субрахунку 2823 “Товари і продукти в закладах ресторанного господарства” на відповідних аналітичних рахунках “комора”, “кухня”, “буфет (бар)” за кінцевими продажними (роздрібними) цінами, що визначаються у момент надходження. Порядок документального оформлення та облік руху тари ведеться на субрахунку 2843 “Тара в закладах ресторанного господарства”. Господарські операції та кореспонденцію рахунків з обліку руху товарів і продуктів у закладах харчування наведено у табл. 1.

Заклади ресторанного господарства несуть витрати з придбання продуктів і товарів, що пов’язані з використанням транспорту, оплатою навантажувально-розвантажувальних робіт, відрядженнями,

заготівельними витратами (ТЗВ). Вони включаються до собівартості придбаних товарів чи продуктів. В обліку ТЗВ відображаються на субрахунку 2893 «Транспортно-заготівельні витрати в закладах ресторанного господарства» на окремому аналітичному рахунку в журналі № К-4. Протягом місяця за дебетом цього субрахунку відображаються суми транспортно-заготівельних витрат на продукти і товари, що були придбані у звітному місяці у різних суб’єктах господарювання. Накопичені витрати протягом місяця на субрахунку, на підставі розрахунку (табл. 2) розподіляються між залишком продуктів і товарів на кінець звітного місяця та продуктами і товарами, які реалізовані чи передані іншим підрозділам протягом звітного місяця. На підставі розрахунку в бухгалтерському обліку закладу ресторанного господарства робиться запис за дебетом субрахунку 9023 “Собівартість реалізованих товарів і продуктів у ресторанному господарстві” з кредиту субрахунку 2983 “Транспортно-заготівельні витрати в роздрібній торгівлі”. У журналі № К-4 у графі “Залишок товарів на кінець місяця” буде

Таблиця 1

Типові господарські операції та кореспонденція рахунків з обліку товарних операцій у коморі (на складі)

№ з/п	Зміст господарської операції	Кореспонденція рахунків	
		дебет	кредит
1	Оприбутковано в комору товари і продукти, придбані у постачальників (рахунок-фактура, ТТН, накладна та ін.):		
	- вартість за купівельними цінами	2823	631
	- податок на додану вартість	641	631
	- вартість тари	2843	631
	- витрати на перевезення	2893	631
	- податок на додану вартість (20%)	641	631
	Сформована торгова націнка на оприбутковані товари і продукти (різниця між продажною і купівельною вартістю)	2823	2853
2	Оприбутковано в комору товари, отримані від магазину:		
	- вартість за роздрібними цінами	2823	2822
	- торгова націнка закладу харчування	2823	2853
3	Оприбутковано в комору продукти, придбані підзвітною особою у населення:		
	- вартість продуктів за закупівельними цінами	2823	372
	- торговельна націнка (різниця між роздрібною і закупівельною цінами)	2823	2853
	- націнка закладу харчування	2823	2853
	- ПДВ у сумі націнки, включеної до продажної вартості продуктів	2823	2853
4	Оприбутковано в комору за забірним листом кондитерські вироби, отримані від власної кухні	2823 (комора)	2823 (кухня)
5	За забірним листом відповідно до плану-меню відпущено продукти з комори на кухню	2823 (кухня)	2823 (комора)
6	За забірним листом відпущено продукти з комори у буфет (бар)	2823 (буфет)	2823 (комора)
	За забірним листом за продажною вартістю з кухні відпущено продукти у буфет	2823 (буфет)	2823 (кухня)
	За даними акта про реалізацію готових виробів кухні за готівку відображено надходження товарів і продуктів з кухні у буфет (у разі відсутності посади касира у закладі харчування)	2823 (буфет)	2823 (кухня)
	За видатковою накладною з буфету в комору повернуто (відпущено) товари і продукти	2823 (комора)	2823 (буфет)
7	Списано продажну вартість реалізованих товарів і продуктів з комори	9023	2823 (комора)

витратами зі страхування ризиків транспортування запасів тощо, які прийнято називати транспортно-

відображена сума транспортно-заготівельних витрат на залишок товарів і продуктів на кінець місяця.

Для визначення собівартості реалізованих товарів і продуктів використовується аналітичний рахунок 9023 "Собівартість реалізованих товарів і продуктів у ресторанному господарстві". Протягом місяця за дебетом цього рахунку відображається

вартість товарів і продуктів за продажними цінами, а в кінці місяця ця сума коригується до фактичної собівартості (без реалізованої торгової націнки, яка визначається також на підставі розрахунку).

Таблиця 2

назва організації (підприємства)

Розрахунок розподілу транспортно-заготівельних витрат
за _____ 20__ р.

№ з/п	Показники	Сума
1	Сума транспортно-заготівельних витрат на початок місяця	
2	Сума транспортно-заготівельних витрат за звітний місяць	
3	Разом транспортно-заготівельних витрат (ряд. 1 + ряд. 2)	
4	Вартість залишку товарів за купівельними цінами на початок місяця	
5	Вартість одержаних товарів за купівельними цінами за звітний місяць	
6	Разом товарів (ряд. 4 + ряд. 5)	
7	Середній відсоток (ряд. 3 : ряд. 6 x 100%)	
8	Вартість товарів за купівельними цінами, що: а) реалізовані б) вибули Разом товарів (ряд. 8а + ряд. 8б)	
9	Сума транспортно-заготівельних витрат на товари, що: а) реалізовані (ряд. 7 x ряд. 8а : 100) б) вибули (ряд. 7 x ряд. 8б : 100) Разом транспортно-заготівельних витрат (ряд. 9а + ряд. 9б)	
10	Сума транспортно-заготівельних витрат на залишок товарів на кінець місяця (ряд. 3 – ряд. 9)	

Розрахунок склав: _____
(підпис) _____ (прізвище та ініціали)
«__» _____ 20__ р.

Таблиця 3

назва організації (підприємства)

**Розрахунок
торгової націнки на товари і продукти, що реалізовані та вибули**
за _____ 20__ року

№ з/п	Зміст	Сума
1	Сума торгової націнки на: а) залишок товарів і продуктів на початок місяця б) товари і продукти, що надійшли за місяць Разом (ряд. 1а + ряд. 1б)	
2	Вартість товарів і продуктів за обліковими цінами: а) залишок на початок місяця б) надійшло товарів за місяць Разом (ряд. 2а + ряд. 2б)	
3	Середній відсоток торгової націнки (ряд. 1 : ряд. 2 x 100)	
4	Вартість товарів і продуктів за обліковими цінами: а) реалізованих б) що вибули Разом (ряд. 4а + ряд. 4б)	
5	Сума торгової націнки на: а) реалізовані товари і продукти (ряд. 4а x ряд. 3 : 100) б) товари і продукти, що вибули (ряд. 4б x ряд. 3 : 100) Разом (ряд. 5а + ряд. 5б)	
6	Торгова націнка на залишок товарів і продуктів на кінець місяця (ряд. 1 – ряд. 5)	

Розрахунок склав: _____
(підпис) _____ (прізвище та ініціали)
«__» _____ 20__ р.

Для обліку торгової націнки застосовується субрахунок другого порядку 2853 “Торгова націнка на товари і продукти в закладах ресторанного господарства”. За кредитом субрахунку відображається сформована націнка на товари і продукти, які отримані (оприбутковані), а за дебетом – суми націнок на товари і продукти, що реалізовані та вибули. Сальдо субрахунку включається у звітність згорнуто в складі статті “Товари”, оскільки субрахунок 2853 “Торгова націнка на товари і продукти в закладах ресторанного господарства” є контрактивним. У кінці місяця визначається сума торгової націнки на товари і продукти, що реалізовані за місяць, та на товари і продукти, що залишилися на кінець місяця. Для цього складається розрахунок розподілу торгової націнки (табл. 3) на підставі даних аналітичного обліку товарів і продуктів у журналі № К-4 (зведений) і аналітичного обліку торгової націнки у книзі № К-39.

Торгову націнку на реалізовані товари відображають за дебетом субрахунку 9023 “Собівартість реалізованих товарів у роздрібній торгівлі” з кредиту субрахунку 2853 “Торгова націнка на товари і продукти в закладах ресторанного господарства” методом “червоне сторно”. Торгову націнку на товари, що вибули, відображають за дебетом субрахунку 2853 “Торгова націнка на товари і продукти в закладах ресторанного господарства” з кредиту різних рахунків (субрахунків).

На підставі розрахунку складають меморіальний ордер за кредитом субрахунку 2853 “Торгова націнка на товари і продукти в закладах ресторанного господарства” у дебет субрахунку 9023 “Собівартість реалізованих товарів і продуктів у ресторанному господарстві” методом “червоне сторно”.

5. Висновки

На основі проведеного дослідження, вивчення практичного досвіду діяльності закладів ресторанного господарства системи споживчої кооперації України, опрацювання чинних нормативних документів та літературних джерел обґрунтовано і запропоновано методику та організацію обліку товарів, продуктів і тари з використанням книжково-журнальної форми бухгалтерського обліку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бутинець Ф. Ф. Теорія бухгалтерського обліку : підручник для студентів вузів / Ф. Ф. Бутинець. – [2-ге вид., доп. і перероб.]. – Житомир : ЖІТІ, 2000. – 640 с.

2. Інструкція про застосування книжково-журнальної форми бухгалтерського обліку в організаціях і підприємствах споживчої кооперації: постановою Правління Укоопспілки від 19.12.2001 р. № 304. – К. : Укоопспілка, 2002. – 215 с.

3. Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і орга-

нізацій: наказ Міністерства фінансів України від 30 листопада 1999 року № 291 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://pro-u4ot.info/index.php?section=browse&CatID=28&ArtID=82>.

4. Інструкція про порядок позначення роздрібних цін на товари народного споживання в підприємствах роздрібної торгівлі та закладах ресторанного господарства. Затв. наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 04.01.97 № 2 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0004-97>.

5. Методичні рекомендації з організації бухгалтерського обліку в споживчій кооперації / Озеран В. О. (науковий керівник); [А. Волошин, П. Куцик, А. Озеран, Т. Попігіч, В. Плеша]. Затв. постановою Правління Укоопспілки 30.10.2012 р., № 382. – К. : Укоопспілка, 2012. – 230 с.

6. Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами. Затв. наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України 17.06.2003 № 157 [Електронний ресурс]. – <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=851-15>.

7. Німчинов П. П. Загальна теорія бухгалтерського обліку / П. П. Німчинов. – К. : Видавниче об'єднання “Вища школа”, 1977. – 240 с.

8. Озеран В. О. Книжково-журнальна форма бухгалтерського обліку у споживчій кооперації / В. О. Озеран // Вісник Львівської комерційної академії. – 2004. – № 15. – С. 108-112. – (Серія економічна).

9. План рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств та організацій: наказ Міністерства фінансів України від 30 листопада 1999 року № 291 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.nau.ua/doc/?uid=1037.6>.

10. Положення про порядок обліку руху товарів і готівки в об'єктах роздрібної торгівлі і ресторанного господарства споживчих товариств, споживспілок, їх підприємств (об'єднань), інших суб'єктів господарювання Центральної спілки споживчих товариств України (Укоопспілки): постановою третіх зборів Ради Центральної спілки споживчих товариств України двадцятого скликання від 10.11.2010 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?user=a&stru=2#Organ>.

11. Україна. Закон. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні від 16.07.1999 р. № 996-ХІІ-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=996-14>.

12. Україна. Закон. Про електронні документи та електронний документообіг від 22 травня 2003 р. № 851-ІV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/851-15>.