

УДК 642.5:657.633.5

ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО КОНТРОЛЮ ЗА НАЯВНІСТЮ ТА ВИТРАЧАННЯМ ТОВАРНИХ ЗАПАСІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Цюцяк А. Л., викладач

Івано-Франківський університет права імені Короля Данила Галицького

В статье рассмотрено необходимость внедрения системы внутреннего контроля над наличием и использованием товарных запасов предприятий ресторанного бизнеса. Выявлено основные недостатки в учетном отражении товарных запасов, а также разработано предложения, которые содействуют их устранению.

Ключевые слова: товарные запасы, структура, контроль, внутривладельческий контроль, управление, управление рестораном.

In the article the necessity of introducing the system of internal control over the availability and use of restaurant business enterprises inventory is considered. The basic shortcomings in accounting reflection of inventory are revealed and suggestions which facilitate their removal are developed.

Key words: inventory, structure, control, internal control, management, restaurant management.

Постановка проблеми. Діяльність суб'єктів господарювання різних форм та видів діяльності, зокрема і закладів ресторанного бізнесу, перебуває під суттєвим впливом різнобічних зовнішніх та внутрішніх чинників. А тому таку діяльність неможливо розглядати без змін, котрі відбуваються в економіці країни, регіону, сектора ринку тощо.

Сучасне економічне життя характеризується значним зростанням цін на товарні запаси, що, безсумнівно, впливає на собівартість продукції власного виробництва та товарів, що підлягають перепродажу, а також надання супутніх послуг з обслуговування відвідувачів підприємств ресторанного господарства.

Виходячи із вищезазначеного, діяльність підприємств ресторанного бізнесу потребує впровадження дієвої системи внутрішнього контролю за наявністю та витрачанням товарних запасів, забезпечення їх ефективного управління та раціонального споживання, розробки бюджетів та стратегічних планів.

Однак широке впровадження системи внутрішнього контролю в закладах ресторанного бізнесу стримується недостатньою розробленістю методичних і практичних підходів до контролю за наявністю та витрачанням товарних запасів.

Аналіз досліджень і публікацій. Проблемам теорії та практики системи внутрішнього контролю присвячено праці багатьох вітчизняних економістів, зокрема: М.Т. Білухи, Ф.Ф. Бутинця, Б.І. Валуєва, Я.Д. Крупки, М.В. Кужельного, Ю.І. Осадчого, М.С. Пушкаря, В.С. Рудницького, В.В. Сопка, Б.Ф. Усача та інших. Наукові здобутки зазначених вчених є вагомим внеском в методологію та організацію фінансового контролю. Однак практично поза увагою залишилася така важлива складова, як внутрішній контроль за наявністю та рухом товарних запасів підприємств ресторанного бізнесу.

Мета статті полягає в дослідженні підходів, котрі стосуються організації та методики системи внутрішнього контролю товарних запасів, а також рекомендацій з її впровадження в заклади ресторанного бізнесу.

Основний матеріал. Вимоги сучасних економічних ринкових відносин формують новий, зовсім інший підхід до питання управління підприємством і збереження власності, в яке вкладено кошти. Це розуміння необхідності нових підходів до збереження майна підприємства втілюється в пошуках нових форм контролю, який відіграє важливу роль в управлінні господарською діяльністю [4; с. 236]. В свою чергу, практична діяльність закладів ресторанного бізнесу характеризується недієвою системою внутрішнього контролю, а тому неспроможна забезпечити вирішення питань з оптимізації структури товарних запасів та витрат, а також ефективності господарювання в цілому.

Внутрішній контроль діяльності підприємств ресторанного бізнесу – це система, яка складається із інформаційного забезпечення контролю, середовища контролю, центрів відповідальності, техніки контролю, процедур контролю, а також системи організації обліку.

Системою внутрішнього контролю підприємств ресторанного бізнесу є система обробки та застосування різнобічної внутрішньої та зовнішньої інформації, котра використовується з метою прийняття ефективних управлінських рішень усіма суб'єктами.

Метою системи внутрішнього контролю за товарними запасами є забезпечення найбільш вигідного використання товарних запасів підприємств ресторанного бізнесу для забезпечення ефективності їх діяльності та одержання оптимальних результатів.

Основними завданнями ефективного функціонування системи внутрішнього контролю є:

- 1) організація належного збереження й ефективного використання товарних запасів та потенціалу підприємств ресторанного бізнесу;
- 2) спрямування діяльності підприємств ресторанного бізнесу на оперативну перебудову у зв'язку із змінами, що відбуваються як у внутрішньому, так і зовнішньому середовищі;
- 3) забезпечення ефективності функціонування суб'єкта господарювання;
- 4) досягнення максимального розвитку об'єкта контролю в сучасних умовах.

До основних функцій системи внутрішнього контролю можна віднести такі:

- перевірка правильності організації облікового, аналітичного та контрольного процесів підприємства;
- забезпечення збереження та ефективності використання матеріальних та фінансових ресурсів;
- контроль за формуванням доходів та пов'язаних з ними витрат за місцями їх виникнення та центрами відповідальності;
- виявлення відхилень від встановлених норм та нормативів і вжиття заходів щодо їх усунення;
- оцінка та впровадження джерел покращення фінансово-господарської діяльності підприємства.

Схематично модель внутрішнього контролю закладів ресторанного бізнесу відобразимо на рис. 1.

Впровадження системи внутрішнього контролю за наявністю та витрачанням товарних запасів підприємств ресторанного бізнесу повинне базуватись на таких принципах:

- по-перше, ефект від впровадження та здійснення внутрішнього контролю повинен перевищувати витрати на його проведення;
- по-друге, здійснювати внутрішній контроль повинні кваліфіковані працівники самого суб'єкта господарювання.

При дотриманні зазначених принципів система внутрішнього контролю повинна надавати можливість для своєчасного виявлення недоліків в ході здійснення операцій та вжиття відповідних заходів з їх усунення. А тому, такий вид контролю є постійно діючою функцією управління підприємств та дієвим способом збереження активів.

Діяльність підприємств громадського харчування складається із трьох взаємопов'язаних процесів: заготівля сировини для вироблення готової продукції, вироблення готової продукції, реалізація готової продукції. [4; с. 210]. Зазначені процеси передбачають технологічну підготовку виробництва, яка зводиться до розробки норм закладки сировини та калькулювання страв власного виробництва, а відтак, вимагає здійснення заходів щодо правильності обчислень потреби в матеріальних ресурсах та контролю за їх раціональним використанням.

Одним із дієвих заходів досягнення ефективності виробничого процесу є встановлення постійного контролю за рівнем витрат щодо економічних елементів, центрів відповідальності та місць виникнення.

Оскільки підприємство ресторанного бізнесу значну частку наявних товарних запасів формує шляхом закупівлі продуктів сільськогосподарського виробництва у населення на ринках чи за місцем вирощування такої продукції, то слід для зазначених запасів встановити належні критерії щодо оцінювання їх якості. Адже саме вони будуть становити основу продуктів власного виробництва.

На думку автора, належна система внутрішнього контролю за товарними запасами першочергово має бути впроваджена на тих підприємствах ресторанного бізнесу, котрі мають складну розгалужену внутрішню будову в складі мережі буфетів, кіосків, ларьків, виносної торгівлі, а також їдалень, барів, ресторанів тощо.

Ефективна система внутрішнього контролю має не тільки стежити за належним зберіганням в розподільчих складах товарних запасів короткотермінового споживання, що підлягають відповідній переробці; проводити контроль за їх витрачанням в межах встановлених норм та нормативів; виявляти перевитрати та притягувати винних осіб до відповідальності, але й здійснювати поточний контроль за якістю продукції, що відпускається споживачам таких закладів.

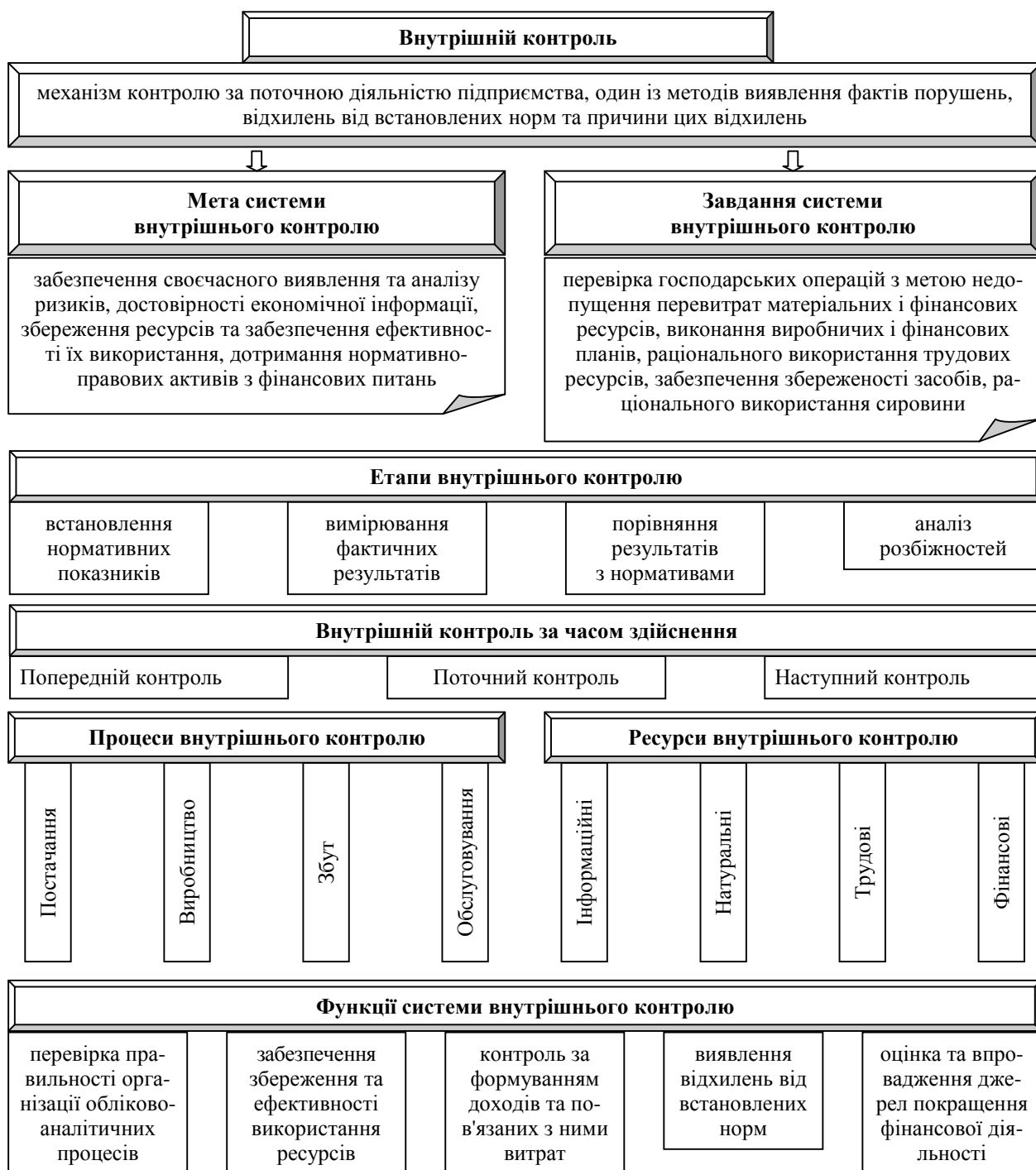


Рис. 1. Модель внутрішнього контролю підприємств ресторанного бізнесу

Кухні підприємств ресторанного бізнесу є виробничими підрозділами, що обумовлює відповідні особливості обліковуваних ними операцій. З цієї позиції, здійснюючи внутрішній контроль процесу випуску продукції власного виробництва, ключовим є контроль за використанням сировини у виробництві продукції та визначення продажної ціни на страви.

Основою для калькулювання продукції власного виробництва, а відтак, визначення продажної ціни є збірник рецептур, відповідно до якого визначаються норми закладки товарних запасів (за брутто і нетто), а також встановлюється рівень торговельної націнки на підставі кон'юнктури ринку. Особливістю обліку виробництва на підприємствах громадського харчування є те, що надходження продуктів і товарів оприбутковують за вагою необробленої сировини (брутто), а списання здійснюють за обліковими даними випуску й реалізації готових страв, виробів, напівфабрикатів [4; с. 211].

При складанні калькуляції на продукцію власного виробництва необхідно перевірити правильність дотримання технологом норм закладання в страви сировини згідно із збірником рецептур або

технологічних карт (для фірмових страв), де слід передбачати повний набір товарних запасів за найменуванням страв та маси виходу продукції власного виробництва.

На етапі відпуску товарних запасів у переробку та випуску продуктів власного виробництва слід здійснити такі контрольні процедури:

1. Виявити відхилення при закладанні сировини у переробку від існуючих норм виготовлення продукції власного виробництва:

- при закладанні сировини понад норму, що передбачена у збірнику рецептур, слід виявлені відхилення віднести до складу собівартості реалізованої продукції, оскільки таке відхилення призводить до неправильного обліку страв та спричинює нестачу товарних запасів.

- при закладанні сировини в розмірах, менших від передбачених норм, відбувається порушення технології виробництва, що пов'язане, як правило, з навмисним викривленням працівниками ресторанного господарства виходу страви власного виробництва.

2. Зосередити увагу на правильності та обґрунтованості визначення відходів, які виникають при первинній та тепловій обробці продуктів власного виробництва.

3. На завершальному етапі випуску продуктів власного виробництва необхідно досліджувати як її якісні характеристики, так і норму виходу.

Отже системний контроль за витрачанням товарних запасів, їх переробка та випуск продукції власного виробництва пов'язані з контролем її якості, повнотою оприбуткування та реалізації і, як наслідок, достовірності формування доходу від реалізації.

Здійснюючи контроль, слід чітко пам'ятати, що неточність випуску та обліку продукції власного виробництва є передумовою для розкрадання товарних запасів та здійснення цілої низки зловживань.

З метою усунення зазначених правопорушень при налагодженні системи внутрішнього контролю ключовим чинником є розробка калькуляції на продукти власного виробництва та здійснення чіткого контролю за витрачанням товарних запасів.

Розроблена калькуляція дасть можливість обґрунтовано визначити величину матеріальних витрат на виготовлення продуктів власного виробництва, що впливатиме на достовірність даних бухгалтерського обліку та фінансової звітності.

До найбільш дієвих засобів контролю за наявністю і рухом товарних запасів можна віднести такі:

1) здійснення раптової інвентаризації товарних запасів за місцями їх зберігання. Цей метод контролю надає можливість його користувачам визначити неоприбутковані товарні запаси, їх нестачу або пересортицю, а також оцінити реальний стан та умови збереження товарних запасів;

2) взаємозвірка супровідних документів постачальників з внутрішніми документами на оприбуткування товарних запасів, їх передачі на склад, на переробку чи реалізацію.

Практична діяльність підприємств ресторанного бізнесу характеризується такими порушеннями з облікового відображення товарних запасів:

- оформлення фіктивних документів щодо придбання товарних запасів або їх списання у зв'язку із невідповідністю вимогам визнання активами;

- необґрунтоване завищення (заниження) цін, за якими відбуваються розрахунки з придбання товарних запасів із постачальниками чи фізичними особами.

Зазначені зловживання призводять до маніпулювання валовими витратами суб'єктів господарювання, а також до незаконних виплат грошових коштів фізичним чи юридичним особам.

Основними вимогами внутрішнього контролю є:

- формування переліку окремих об'єктів для кожного підрозділу контролю;

- розробка рекомендацій, норм, стандартів з метою виконання підприємством і його підрозділами встановлених завдань;

- здійснення оцінки одержаних результатів;

- забезпечення розробки рекомендацій щодо ліквідації на підприємстві негативних явищ [2; с. 124].

З метою покращення структури товарних запасів підприємств ресторанного бізнесу, покращення обслуговування відвідувачів рекомендується вжиття таких заходів:

1) перебудова організаційної структури підприємств ресторанного бізнесу;

2) оптимізація асортименту готової продукції власного виробництва і товарів, призначених для перепродажу;

3) розширення переліку супутніх послуг, які надаються підприємствами ресторанного бізнесу відвідувачам;

4) спеціалізація на визначених сегментах ринку;

5) посилення внутрішнього контролю над товарними запасами, витратами та доходами;

- б) впровадження збалансованої системи управління як товарними запасами, так і підприємствами ресторанного бізнесу в цілому;
- 7) виділення центрів відповідальності та розроблення методики надання облікової інформації з метою прийняття ефективних рішень;
- 8) забезпечення комп'ютеризації діяльності підприємств ресторанного бізнесу, в тому числі обліку та контрольних процедур;
- 9) впровадження ґрунтовної системи критеріїв оцінювання ефективності роботи підприємств ресторанного бізнесу.

Висновки. Отож, з метою організації ефективного використання товарних запасів і потенціалу підприємств ресторанного бізнесу, спрямування їх діяльності на досягнення максимального розвитку необхідно впроваджувати дієву систему управління зазначеними процесами. До подібної постійно діючої функції управління підприємств ресторанного бізнесу можна віднести впровадження ефективної системи внутрішнього контролю, котрий слід провадити за такими напрямками:

По-перше, зобов'язати працівників внутрішнього контролю здійснювати постійний контроль за рівнем витрат щодо економічних елементів, центрів відповідальності та місць виникнення.

По-друге, розробити критерії оцінювання якості тих продуктів сільськогосподарського виробництва, котрі придбаваються у населення на ринках чи за місцем їх вирощування, та здійснювати постійний контроль за додержанням встановлених якісних характеристик.

По-третє, здійснювати внутрішньогосподарський поточний і раптовий контроль дотримання працівниками норм закладання сировини в страви згідно із збірником рецептур або технологічних карт з метою виявлення відхилень від існуючих норм.

По-четверте, досліджувати якісні характеристики та норми виходу продуктів власного виробництва.

По-п'яте, здійснювати контроль обґрунтованості визначення відходів, які виникають при первинній та тепловій обробці сировини, а також вмотивованості списання сировини й продуктів власного виробництва, що втратили свої якісні і споживчі характеристики.

ЛІТЕРАТУРА

1. Бухгалтерський облік у галузях економіки: Підручник для студ. вищих навч. закл. / Б.В. Захожай, М.Ф. Базась, М.М. Матюха, В.М. Базась; за ред. В.Б. Захожая, Б.Ф. Базася. – К.: МАУП, 2005. – 968 с.
2. Ільїна С.Б. Основи аудиту: Навч.-практ. посіб. – К.: Кондор, 2006. – 378 с.
3. Пшенична А.Ж. Аудит. Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 320 с.
4. Свідерський Є.І. Бухгалтерський облік у галузях економіки: Навч. посіб. – К.: КНЕУ, 2004. – 233 с.

УДК 657.2

НАПРЯМИ РЕАЛІЗАЦІЇ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МЕТОДИКИ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ В БЮДЖЕТНОМУ СЕКТОРІ ПОРІВНЯНО З ІНШИМИ КРАЇНАМИ

Фаріон А.І., викладач

Тернопільський національний економічний університет

В статье рассматриваются основные направления реализации перспектив развития бухгалтерского учета в государственных учреждениях Украины. Осуществлено сравнение концептуальных направлений развития бухгалтерского учета и отчетности в ряде стран СНГ. Проанализированы основные подходы к адаптации международных стандартов в государственном секторе.

Ключевые слова: *государственный сектор, бухгалтерский учет, развитие, международные стандарты финансовой отчетности.*

In the article the main directions of realization of accounting development perspectives in Ukrainian state institutions are considered. The comparison of conceptual directions of accounting and financial statement development in UNS countries is fulfilled. The main approaches to the adaptation of international standards in state sector are analyzed.

Key words: *state sector, accounting, development, international standards of financial statements.*