

О.М. Гриценко (*Хмельницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету, Україна*)

ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ ЗАПАСИВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ: ТЕОРІЯ І МЕТОДИКА

У статті розглянуто теоретичні аспекти та методіку проведення інвентаризації на підприємствах ресторанного господарства. Здійснено критичний аналіз чинних нормативних документів щодо процедур інвентаризації в закладах харчування. В результаті дослідження запропоновано чіткий механізм процедури інвентаризації, що сприятиме ефективному управлінню підприємством.

Ключові слова: внутрішній контроль, інвентаризація, запаси, інвентаризаційний опис, порівнювальна відомість.

Літ. 11.

О.Н. Гриценко (*Хмельницький торгово-економічний коледж Киевского национального торгово-экономического университета, Украина*)

ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ ЗАПАСОВ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ: ТЕОРИЯ И МЕТОДИКА

В статье рассматриваются теоретические аспекты и методика проведения инвентаризации на предприятиях ресторанного хозяйства. Осуществлен критический анализ действующих нормативных документов относительно процедур инвентаризации на предприятиях общественного питания. В результате исследования предложен четкий механизм процедуры инвентаризации, что будет способствовать эффективному управлению предприятием.

Ключевые слова: внутренний контроль, инвентаризация, запасы, инвентаризационная опись, сравнительная ведомость.

О.М. Hrytsenko (*Khmelnytskyi Trade & Economics College of Kyiv National Trade & Economics University, Ukraine*)

STOCKS INVENTORY IN RESTAURANT INDUSTRY: THEORY AND METHODS

The article considers the theoretical aspects and the procedures of carrying out the inventory at the enterprises of restaurant sector. The critical analysis of the existing legislation and standards concerning the inventory procedures at the enterprises of public catering is carried out. Basing on the research results a clear mechanism for an inventory procedure is offered in order to promote more efficient enterprise management.

Keywords: internal control; inventory; stocks; the inventory register; comparative list.

Постановка проблеми. Підприємства ресторанного господарства з метою утримання конкурентних позицій і переваг, задоволення потреб споживачів, отримання прибутку зобов'язані раціонально використовувати основні й оборотні засоби, скорочувати прямі витрати, якісно надавати послуги, дотримуватись норм і стандартів у процесі приготування страв, створювати атмосферу комфорту. Власники та керівники закладів ресторанного бізнесу вважають, що головним чинником успішного функціонування сфери харчування є якість послуг. Тому виникає необхідність в отриманні достовірної інформації для забезпечення якості в процесі здійснення виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Об'єктивність отриманої інформації залежить від побудови внутрішнього контролю, тобто системи заходів, організованих керівництвом. Для досягнення мети контролю необхідною умовою є узгодженість системи бухгалтерського обліку та системи внутрішнього контролю. Зазначене обґрунтовується тим, що подвійний запис, який покладено в основу системи обліку, визначає порядок реєстрації господарських операцій і формує належний контроль. Забезпечення повної відповідності записів у системі бухгалтерського обліку фактичній наявності і стану облікових об'єктів можливе тільки в результаті повноцінної реалізації елементів методу бухгалтерського обліку, зокрема інвентаризації.

Систематичне й ґрунтовне проведення інвентаризації дозволяє встановити фактичну наявність майна підприємства, надлишки або нестачі запасів, а також матеріальних цінностей, які частково втратили свою первісну якість, перевірити ступінь дотримання умов та порядку їх збереження.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблемні питання інвентаризації висвітлені у наукових працях С.В. Бардаша [5], Ф.Ф. Бутинця [6], Л.І. Ковалю [7], П.О. Куцика [7], Ф.Ф. Макарука [7], В.М. Пархоменка [8], Б.Ф. Усача [10] та інших.

Невирішені частини проблеми. З розвитком економічних відносин у суб'єктів господарювання виникають проблеми з організацією процедури інвентаризації. Як правило, на підприємствах не приділяють даному питанню значної уваги, досить часто перевірка проводиться поверхнево. Саме у ресторанному бізнесі відбуваються масштабні зловживання – виникають випадки крадіжок, нестач, заміни однієї сировини іншою, використовуються неякісні продукти або нижчого гатунку, не дотримуються норми закладок сировини тощо. Враховуючи, що підприємства харчування є матеріаломістким виробництвом, інвентаризація відіграє особливо важливу роль у процесі їх функціонування. З її допомогою можна вчасно і безпомилково виявити нестачі або надлишки запасів, визначити й звільнити нечесних і непорядних працівників, оперативно і вчасно вносити корективи в бухгалтерський облік запасів. Недостатній рівень розробки, обґрунтування проблем здійснення інвентаризації зумовили необхідність подальших досліджень.

Метою дослідження є висвітлення теоретичних аспектів проведення інвентаризації, її методики та визначення напрямів її вдосконалення в процесі діяльності вітчизняних підприємств ресторанного господарства.

Основні результати дослідження. Загальний порядок проведення інвентаризації суб'єктами ресторанного бізнесу й оформлення її результатів визначено Інструкцією з інвентаризації основних засобів, нематеріальних активів, товарно-матеріальних цінностей, грошових коштів і документів та розрахунків, затвердженою Наказом Міністерства фінансів України від 11.08.1994 №69 [3] та Порядком визначення розміру збитків від розкрадання, нестач, знищення (псування) матеріальних цінностей, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 22.01.1996 №116, зі змінами і доповненнями, внесеними Постановами Кабінету Міністрів України в 27.08.1996 №1009, від 20.01.1997 №34, від 15.12.1997 №1402 [2].

Також у ст. 10 Закону України від 16.07.1999 №996-XIV «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» зазначено, що з метою забезпечен-

ня достовірності даних бухгалтерського обліку та фінансової звітності підприємства зобов'язані проводити інвентаризацію активів, зобов'язань, під час якої перевіряються і документально підтверджуються їх наявність, стан і оцінка [1].

Здійснивши критичний аналіз нормативних документів щодо інвентаризації на підприємствах, слід зазначити, що вони є недосконалими. Як підтвердження даного висновку доцільно проаналізувати окремі моменти інвентаризації, визначені Інструкцією з інвентаризації основних засобів, нематеріальних активів, товарно-матеріальних цінностей, грошових коштів і документів та розрахунків, затверджених Наказом Міністерства фінансів України від 11.08.1994 №69 [3].

Відповідно до Інструкції №69 [3], кількість інвентаризацій у звітному періоді, дата їх проведення й перелік об'єктів, що підлягають перевірці, визначаються керівником підприємства, крім випадків, коли проведення інвентаризації є обов'язковим.

У літературних джерелах визначено такі терміни проведення інвентаризацій [7, 197]:

- у виробництві (на кухні), у виробничих цехах, підсобних приміщеннях, цехах з виробництва напівфабрикатів, кондитерських виробів – не менше одного разу на місяць;

- в буфетах – не менше, ніж один раз на місяць;

- на складах (коморах) з окремою матеріальною відповідальністю – не рідше, ніж щокварталу;

- на складах об'єднань (комбінатів) підприємств ресторанного господарства – два рази на рік.

Як свідчать проведені дослідження, на підприємствах ресторанного бізнесу інвентаризація запасів проводиться щоквартально, проте часто спостерігається формальний підхід до її здійснення.

Слід підкреслити, що з метою уникнення крадіжок закладам харчування слід здійснювати щоденну інвентаризацію по кухні та після закінчення і початку зміни працівників бару, складу.

Якісне проведення інвентаризації залежить від підготовки та правильного підбору інвентаризаційної комісії. Інструкцією №69 [3] визначено певні вимоги до постійно діючих та робочих інвентаризаційних комісій. У п. 11.1 зазначеної інструкції вказано, що «для проведення інвентаризаційної роботи на підприємствах розпорядчим документом їх керівника створюються постійно діючі комісії у складі керівника структурних підрозділів, головного бухгалтера, які очолюються керівником підприємства або його заступником» [3]. Крім того, у п. 11.2 щодо робочих інвентаризаційних комісій визначено, що «розпорядчим документом керівника підприємства створюються робочі інвентаризаційні комісії у складі інженера, технолога, механіка, виконавця робіт, товарознавця, економіста, бухгалтера та інших досвідчених працівників, які добре знають об'єкт інвентаризації, ціни та первинний облік» [3].

З метою отримання достовірних результатів перевірки зазначений склад суб'єктів інвентаризації має бути компетентним. Проведення інвентаризації слід доручати досвідченим працівникам, обізнаним у технологічних процесах

підприємства, облікових процедурах, ознайомленим з нормативно-правовими актами щодо проведення інвентаризації.

Вищезазначене обґрунтовується тим, що підприємства ресторанного господарства мають специфічну виробничо-торговельну діяльність, функціонування якої забезпечується значним асортиментом сировини й товарів. Саме в закладах харчування слід приділяти увагу таким важливим питанням, як збереження й вихід продукції за кількісними і якісними показниками, дотримання норм закладки сировини згідно з чинними збірниками рецептур, встановлення реалізаційних цін з метою визначення резервів і використання зниження вартості страв.

У даний період часу на підприємствах ресторанного господарства досить часто трапляються випадки, коли до складу інвентаризаційної комісії включають осіб, які не орієнтуються в особливостях виробничого процесу приготування страв, дотриманнях норм закладки сировини, умовах зберігання тощо. Трапляються випадки, коли до складу робочих інвентаризаційних комісій входять особи, які на момент проведення інвентаризації незалучені до виконання своїх обов'язків на основному місці роботи.

З метою уникнення вищезазначених ситуацій доцільно призначити завідувача виробництва (шеф-кухаря) головою робочої інвентаризаційної комісії й одночасно членом постійно діючої інвентаризаційної комісії.

Крім вищезазначеного, важливим є те, що в Інструкції №69 [3] не визначено доцільність включення до складу комісії матеріально-відповідальних посадових осіб підприємства. Зазначене є важливим чинником для підприємств ресторанного господарства – фізичних осіб, у штатному розкладі яких обмежена кількість працівників, що негативно впливає на формування складу робочої інвентаризаційної комісії. Також суттєвим моментом при проведенні інвентаризації є забезпечення раптовості та непередбачуваності з метою усунення можливості приховати нестачі або надлишки матеріально відповідальними особами.

Отже, ретельний добір досвідчених і компетентних, чесних і порядних фахівців у процесі створення комісії дозволить досягти дотримання послідовності здійснення контролю і правил підрахунку (переважування, перемірювання тощо) сировини й товарів, своєчасне і якісне оформлення необхідних документів.

Як уже зазначалось, в Інструкції №69 п. 11.8 визначено основу для проведення робіт з інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, проте деякі її положення не відповідають вимогам сьогодення [3]. Зазначене обґрунтовується тим, що запаси в закладах харчування можуть бути в сирому вигляді, напівфабрикатами, готовими виробами, малоцінним інвентарем. Кожний вид запасів потребує специфічної ретельної перевірки за допомогою відповідних способів і методів. Сировина, яка входить до складу готових страв, перевіряється за нормами збірників рецептур. Надані комісії готові страви зважують або перераховують. Для готових виробів (крім кондитерських і хлібобулочних) допускається відхилення від збірника рецептур до 3%. Результати зважування оформляють актом, в якому вказують найменування страв, їх масу згідно меню – фактичну і відхилення, причини відхилення і відповідальних осіб. Конт-

рольні перевірки правильності закладки продуктів і відпуск страв є одним із необхідних і ефективних заходів при перевірці.

За необхідності перевірки якості сировини, дотримання норм їх закладки і калорійності страв в окремих випадках їх направляють для аналізу в санітарно-харчові лабораторії. Пробу відбирають в присутності завідуючого закладу харчування або старшого кухаря, що засвідчується складанням акту в 3 примірниках.

Особливу увагу в процесі проведення інвентаризацій звертають на дотримання термінів зберігання продуктів, особливо м'ясних, рибних і молочних. При перевірці встановлюють якість експлуатації холодильних установок для зберігання продуктів з обмеженим терміном придатності.

Важливим моментом є оформлення результатів інвентаризації. На початку інвентаризаційного етапу працівники бухгалтерії проставляють облікові дані щодо матеріальних активів до інвентаризаційних описів (актів) і порівнюють їх з фактичними, встановленими під час перевірки. З метою виявлення результатів інвентаризації складаються порівняльні відомості, в яких фіксуються розбіжності між даними інвентаризаційних описів (актів) і даними обліку. У порівняльних відомостях вказуються лише ті об'єкти інвентаризації, де виявлено розбіжності [11, 16–17].

Проте, як свідчать проведені дослідження, акт контрольної перевірки інвентаризації цінностей і відомість результатів інвентаризацій, що рекомендовані Інструкцією з інвентаризації №69 [3] при проведенні контрольних перевірок на підприємствах торгівлі та ресторанного господарства, не враховують особливостей ресторанної галузі.

Специфіка ресторанного господарства передбачає дотримання витрачання сировини згідно з чинними нормами за збірником рецептур. У практичній діяльності трапляються випадки недотримання діючих норм, порушення технології приготування страв. Враховуючи вищезазначене, з метою дотримання контролю за рухом сировини, якісним приготуванням страв, об'єктивних результатів перевірки, необхідно удосконалити типові форми документів для сфери харчування, доповнивши їх інформацією щодо фактично витраченої сировини в порівнянні з нормами за збірником рецептур.

Аналізуючи вищевикладене, можна зробити такі **висновки**:

1. З метою посилення контролю недопущення нестач, псувань, крадіжок, використання неякісної продукції на підприємствах ресторанного господарства доцільно здійснювати щоденну інвентаризацію, особливо при передачі зміни одними працівниками іншим.

2. Раптовість і позаплановість процедури інвентаризації забезпечить викриття неякісної роботи працівників складу, бару, кухні.

3. З метою отримання достовірних результатів перевірки до складу інвентаризаційної комісії закладів харчування доцільно включати компетентних, досвідчених, обізнаних у технологічних процесах, облікових процедурах фахівців.

4. Адаптувати чинні форми документів, які стосуються результатів інвентаризації, у зв'язку з тим, що вони не відображають специфіку підприємств ресторанного господарства.

1. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність: Закон України від 16.07.1999 №996-XIV // zakon1.rada.gov.ua.
2. Про затвердження Порядку визначення розміру збитків від розкрадання, нестач знищення (псування) матеріальних цінностей: Постанова Кабінету Міністрів України від 22.01.1996 №116 із змінами та доповненнями // zakon1.rada.gov.ua.
3. Про затвердження Інструкції по інвентаризації основних засобів, нематеріальних активів, товарно-матеріальних цінностей, грошових коштів, документів і розрахунків: Наказ Міністерства фінансів України від 11.08.1994 №69 // zakon1.rada.gov.ua.
4. Про затвердження Положення (стандарту) бухгалтерського обліку 9 «Запаси»: Наказ Міністерства фінансів України від 20.10.1999 №246 // zakon1.rada.gov.ua.
5. *Бардаш С.В.* Інвентаризація на підприємствах: питання методології і практики (на прикладі підприємств роздрібною торгівлі Житомирської області) 2000 рік: Автореф. дис... канд. екон. наук: 080604 / Київ. держ. торг.-екон. ун-т. – К., 2000. – 18 с.
6. *Бутинець Ф.Ф.* Теорія бухгалтерського обліку: Підручник. – Вид. 2-е, доп. і перероб. – Житомир: ЖІТІ, 2000. – 640 с.
7. *Куцик П.О., Коваль Л.Л., Макарук Ф.Ф.* Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві: Навч. посібник. – Львів: Магнолія – 2006, 2010. – 504 с.
8. *Пархоменко В.М.* Інвентаризація як інструмент достовірності фінансової звітності // Бухгалтерський облік і аудит. – 2005. – №1. – С. 32–37.
9. *Рошка А.* Інвентаризація в ресторане: как считают кухню // scantmc.com.ua.
10. *Усач Б.Ф.* Контроль і ревізія: Підручник. – К.: Знання, 2002. – 253 с.
11. *Чудовець В.* Науково-практичний підхід до визначення етапів проведення інвентаризації // Бухгалтерський облік і аудит. – 2007. – №8. – С. 12–19.

Стаття надійшла до редакції 3.07.2012.

КНИЖКОВИЙ СВІТ



СУЧАСНА ЕКОНОМІЧНА ТА ЮРИДИЧНА ОСВІТА
ПРЕСТИЖНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ УПРАВЛІННЯ

Україна, 01011, м. Київ, вул. Панаса Мирного, 26
E-mail: book@nam.kiev.ua
тел./факс 288-94-98, 280-80-56



НАЦІОНАЛЬНА
АКАДЕМІЯ
УПРАВЛІННЯ

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ
РОЗВИТКУ НАЦІОНАЛЬНОЇ
ЕКОНОМІКИ І ШЛЯХИ
ЇХ РОЗВ'ЯЗАННЯ

КОЛЕКТИВНА НАУКОВА МОНОГРАФІЯ

Сучасні проблеми розвитку національної економіки і шляхи їх розв'язання: Колективна наукова монографія / За наук. ред. д.е.н., проф. М.М. Єрмошенка. – К.: Національна академія управління, 2008. – 452 с. Ціна без доставки – 50 грн.

У монографії розглядаються теоретичні і практичні проблеми розвитку економіки України, пропонуються шляхи їх розв'язання з метою зростання її конкурентоспроможності та ефективності.

Буде корисною для аспірантів, викладачів вищих навчальних закладів, практичних працівників.