

5. Конституція України // Відомості Верховної Ради України. – 1996. – № 30. – Ст. 141. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80?nreg=254%EA%2F96-%E2%F0&find=1&text=%EF%F0%E0%E2%EE+%ED%E0+%EE%F1%E2%B3%F2%F3&x=0&y=0#w31>.

6. Попович П.Я. Економічний аналіз діяльності суб'єктів господарювання : [підручник] / П.Я. Попович. – Тернопіль : Економічна думка, 2001. – 365 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://readbookz.com/book/147/4139.html>.

7. Яришко О.В. Фінансовий аналіз діяльності бюджетної організації / О.В. Яришко, Є.Ю. Ткаченко // Вісник Запорізького національного університету. – 2008. – № 1(3). – С. 174–180.

8. Тігова Т.М. Аналіз фінансової звітності : [навч. посібник] / Т.М. Тігова, Л.С. Селіверстова, Т.Б. Процюк. – К. : Центр навчальної літератури, 2012. – 268 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://pidruchniki.com/2008021545668/buhgalterskiy_oblik_ta_audit/priyomi_finansovogo_analizu.

9. Мельник М.В. Теория экономического анализа: учебник для магистров / М.В. Мельник, В.Л. Поздеев ; Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. – Москва : Юрайт, 2014. – 261 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://stud.com.ua/53281/ekonomika/marzhinalniy_analiz_analiz.

10. Чумаченко М.Г. Економічний аналіз : [навч. посібник] / М.А. Болюх ; Київський національний економічний ун-т. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К. : КНЕУ, 2003. – 555 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ebk.net.ua/Book/BookEkAnaliz/part6.2.htm>.

11. Купалова Г.Л. Теорія економічного аналізу : [навч. посібник] / Г.Л. Купалова. – К. : Знання, 2008. – 639 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ebk.net.ua/Book/BookEkAnaliz/part6.2.htm>.

12. Вищі навчальні заклади [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ukrstat.gov.ua>.

13. Про вищу освіту : Закон України // Відомості Верховної Ради. – 2014. – № 37-38. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18/page>.

ОРГАНІЗАЦІЯ ВНУТРІШНЬОГО КОНТРОЛЮ ВИТРАТ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

THE INTERNAL COSTS CONTROL ORGANIZING AT HOTEL-AND-RESTAURANT ENTERPRISES

УДК 657.633

Шільвінська О.Л.

аспірант кафедри теорії бухгалтерського обліку
Національна академія статистики, обліку та аудиту,
викладач кафедри обліку та фінансів
Черкаський державний бізнес-коледж

У статті розглянуто поняття, завдання, цілі внутрішнього контролю, необхідність впровадження та організацію внутрішнього контролю витрат на підприємствах готельно-ресторанного комплексу. Розроблено модель внутрішнього контролю витрат та запропонована програма проведення внутрішнього контролю витрат.
Ключові слова: контроль, внутрішній контроль, органи, що здійснюють контроль, витрати, облікова політика.

В статье рассмотрено понятие, задания, цели внутреннего контроля, необходимость внедрения и организация внутреннего контроля расходов на предприятиях гостинично-ресторанного комплекса. Раз-

работана модель внутреннего контроля расходов и предложена программа проведения внутреннего контроля расходов.

Ключевые слова: контроль, внутренний контроль, контролирующие органы, расходы, учетная политика.

The author has examined determinations, tasks, and targets of internal control, it has shown implementation necessity and internal costs control organizing at a hotel-and-restaurant enterprise. The model of internal costs control has been worked out and the program of internal costs control procedure has been offered.

Key words: control, internal control, controlling bodies, costs, accounting policies.

Постановка проблеми. В умовах ринкової економіки зростає потреба в удосконаленні методичних та організаційних аспектів контролю усіх сфер господарської діяльності України. Особливої уваги потребує внутрішньогосподарський контроль, необхідність якого зумовлюється тим, що керівники, власники, інвестори не здійснюють щоденний контроль за власною діяльністю, проте вони потребують достовірної інформації з метою прийняття виважених та ефективних управлінських рішень. Діяльність підприємств готельно-ресторанного комплексу має ряд особливостей, серед яких доцільно виділити процес формування

собівартості продукції, послуг, систему бухгалтерського обліку та оподаткування. Перелічені особливості мають суттєвий вплив не тільки на організацію бухгалтерського обліку, а і повинні бути враховані при організації внутрішнього контролю діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Внутрішній контроль є невід'ємною частиною діяльності підприємства. Багато провідних науковців присвячували свої праці теоретичним та практичним аспектам організації внутрішнього контролю на підприємствах, серед яких можна

виділити Ф.Ф. Бутинець, М.Т. Білуха, Л.В. Нападівська, С.В. Бардаш, М.І. Гордієнко, О.В. Назаренко, Б.Ф. Усач, В.М. Корінько та ін. Проте в умовах кризи, змін законодавства посилюється роль внутрішнього контролю та набуває актуальності подальше дослідження методів, форм організації внутрішнього контролю господарської діяльності підприємства.

Постановка завдання. Дослідження особливостей та необхідності впровадження внутрішнього контролю витрат, розробка моделі внутрішнього контролю витрат.

Виклад основного матеріалу дослідження. Діяльність будь-якого підприємства контролюється. Контроль може здійснюватися як зовнішніми так і внутрішніми контролюючими органами. Але якщо майже кожна зовнішня перевірка закінчується для підприємства штрафними санкціями, то раціонально організований внутрішній контроль покликаний запобігти порушенням та уникнути штрафних санкцій.

Внутрішній контроль – це комплекс запроваджених керівництвом суб'єкта господарювання державного сектора економіки дій, правил та заходів, що постійно застосовуються в ході діяльності організації з метою забезпечення впевненості в досягненні нею наступних загальних цілей:

- здійснення етичних, економічних, ефективних та результативних операцій, що узгоджуються із завданнями та цілями організації;
- достовірність звітності про результати діяльності організації;
- законність – дотримання нормативно-правових актів та встановлених правил, що регулюють діяльність організації;
- захист активів від втрат, нецільового використання та пошкодження через розтрату, зловживання, інші незаконні дії або помилки керівництва [2, с. 10].

На підприємствах готельно-ресторанного комплексу створюється система внутрішнього контролю, яка повинна стати невід'ємною частиною діяльності підприємства.

Завдяки налагодженій системі внутрішнього контролю забезпечується оперативність бухгалтерської інформації, відбувається безперервне спостереження за фінансово-господарською діяльністю підприємств.

Кожен працівник повинен розуміти важливість та підтримувати функціонування внутрішнього контролю, знати свої обов'язки та повноваження у здійсненні такого контролю. Відповідальним за належну організацію та ефективність внутрішнього контролю є керівник організації [2, с. 10].

Надмірна кількість контрольних процедур негативно впливатиме на діяльність організації, але їх недостатність не забезпечить достатнього рівня впевненості у повноті та якості досягнення визна-

ченої мети діяльності організації та виконання покладених завдань. Результативність внутрішнього контролю залежить також від ставлення до нього керівництва, змін в організації внутрішнього контролю [2, с. 11].

Внутрішній контроль здійснюється контролюючими органами самого підприємства: інвентаризаційною комісією, спостережною радою, відділом внутрішнього контролю (аудиту), головним бухгалтером, керівниками структурних підрозділів тощо. Внутрішньогосподарський контроль передбачає перевірку відповідності діяльності підприємства поставленим завданням [3].

Керівництво підприємства повинно здійснювати постійний нагляд та забезпечувати оновлення контрольних процедур, належним чином інформувати про відповідні зміни працівників організації та на власному прикладі демонструвати належне застосування процедур контролю [2, с. 11].

Загальновідомим є факт, що здійснення будь-якої діяльності супроводжується витратами. Від розміру понесених витрат залежить не лише собівартість виготовленої продукції, а й подальше функціонування підприємства, що впливатиме на величину прибутку та рівень конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства. Саме тому забезпечення якісного проведення та створення ефективної системи внутрішнього контролю витрат дозволить здійснити їх своєчасний аналіз та сприятиме підвищенню ефективності управління витратами суб'єктом господарювання.

Внутрішній контроль витрат є невід'ємною частиною в системі управління, що пов'язане з тим, що неможливо здійснювати діяльність без систематичного, безперервного контролю за понесеними витратами в ході господарської діяльності.

Метою проведення внутрішнього контролю витрат є перевірка достовірності первинних даних щодо накопичення і списання витрат, правильності ведення бухгалтерського обліку витрат відповідно до положень прийнятої на підприємстві готельно-ресторанного господарства облікової політики, а також достовірності інформації щодо понесених витрат, відображених у звітності суб'єкта господарювання.

З метою забезпечення виконання вищезазначених завдань та досягнення мети організацію та методику внутрішнього контролю витрат готельно-ресторанного господарства необхідно здійснювати поетапно, у послідовності, яка дасть змогу простежувати взаємозв'язок між господарськими операціями.

Заслужують на увагу виділені І.В. Десяткіною [3] етапи внутрішнього контролю на підприємствах ресторанного господарства. На першому етапі формуються цілі, обираються методи і прийоми контролю, розробляється програма і визначаються

параметри функціонування і розвитку організації, безпосередні виконавці контролю, строки його здійснення, форма звітності. На другому етапі обираються основні контрольні об'єкти, проводиться збір облікових даних, матеріалів спостережень і замірів; здійснюється обробка одержаної інформації, розраховуються необхідні показники, проводиться групування даних, складаються аналітичні таблиці, графіки та діаграми, які дозволяють зробити об'єктивну оцінку діяльності підприємства. На третьому етапі здійснюється безпосередньо процедура перевірки. На четвертому етапі результати контролю узагальнюються, здійснюється аналіз виявлених порушень. За результатами проведення внутрішнього контролю витрат виробництва та витрат обігу складається висновок щодо виявлених відхилень та встановлених порушень,

крім того, зазначаються пропозиції щодо удосконалення бухгалтерського обліку таких витрат і підвищення рівня внутрішнього контролю за ними. П'ятий етап включає коригування діяльності підприємства, модифікацію цілей, перегляд планів, перерозподіл завдань, удосконалення технології виробництва і управління.

Внутрішній контроль витрат підприємств готельно-ресторанного господарства є достатньо трудомістким процесом, який вимагає точності та компетентності органу, що здійснює перевірку, знання нормативних та інструктивних матеріалів із вмінням застосовувати їх на практиці. У ході проведеного дослідження нами були визначені питання, які слід враховувати при проведенні внутрішнього контролю витрат підприємств готельно-ресторанного господарства:

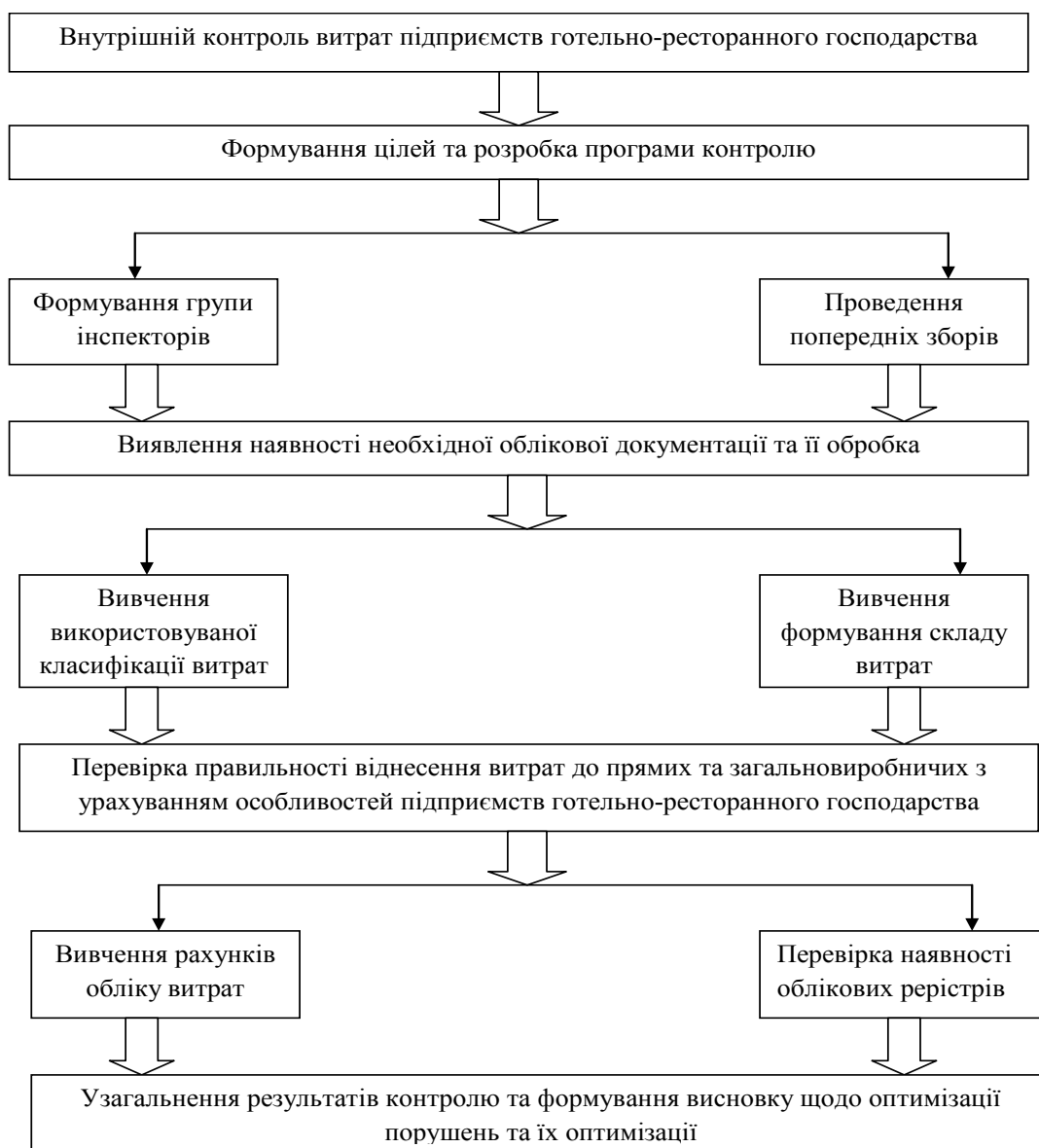


Рис. 1. Модель внутрішнього контролю витрат підприємств готельно-ресторанного комплексу

Програма здійснення внутрішнього контролю витрат підприємств готельно-ресторанного господарства

Етап здійснення внутрішнього контролю	Процедури контролю
Підготовчий	Вивчення наказу про облікову політику з питань обліку витрат
	Визначення строків проведення контролю та створення робочої комісії
	Оцінка правильності визначення витрат
Безпосереднє здійснення контролю	Перевірка відповідності віднесення витрат до відповідної групи згідно з розробленою класифікацією на підприємстві
	Визначення наявності первинних та зведених документів з обліку витрат та правильності їх складання
	Перевірка законності й правильності відображення на рахунках бухгалтерського обліку операцій з обліку витрат
	Перевірка правильності відображення інформації щодо витрат у фінансовій звітності
Заключний	Формування висновку за результатами перевірки
	Проведення консультацій щодо покращення ведення обліку витрат та роз'яснення основних моментів у сформованому висновку

- вивчення особливостей технологічних процесів в залежності від технологічних карт;
- вивчення облікової політики господарючого суб'єкта щодо виробничих витрат та калькулювання собівартості;
- ідентифікація витрат (слід використовувати дійсно ту класифікацію, яка розроблена для конкретного суб'єкта господарювання, оскільки вона спрямована на специфіку його діяльності);
- перевірка правильності розподілу та віднесення до об'єктів обліку загальновиробничих витрат та прямих витрат за їх видами;
- узагальнення результатів контролю, що має на меті встановлення достовірності перевіреної інформації та визначення напрямків підвищення якості управління витратами підприємств готельно-ресторанного господарства.

Передумовою ефективного розвитку підприємств ресторанного господарства є функціонування системи внутрішнього контролю. Однак на практиці виникає багато питань та проблем, які пов'язані не тільки з відсутністю практичного досвіду, а й теоретичних і законодавчих розробок і рекомендацій [3]. У зв'язку із цим пропонуємо наступну модель здійснення внутрішнього контролю (див. рис. 1).

Якісно організована система внутрішнього контролю дає можливість ефективно проводити й отримувати достовірну, об'єктивну та неупереджену інформацію щодо діючого стану суб'єкта господарювання. Пропонуємо наступну програму здійснення внутрішнього контролю витрат підприємств готельно-ресторанного господарства (див. табл. 1).

Висновки з проведеного дослідження. Здійснення будь-якої діяльності супроводжується витратами. Від розміру понесених витрат залежить не лише собівартість виготовленої продукції, а й подальше функціонування підприємства, що впливатиме на величину прибутку та рівень конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Неможливо здійснювати діяльність без систематичного, безперервного контролю за понесеними витратами в ході господарської діяльності. Ефективна система внутрішнього контролю витрат повинна стати невід'ємною частиною діяльності підприємства.

На підставі проведеного дослідження було обґрунтовано необхідність впровадження внутрішнього контролю витрат на підприємствах готельно – ресторанного комплексу. Розроблена модель та запропонована програма здійснення внутрішнього контролю витрат.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Бардаш С.В. Контроль діяльності суб'єктів господарювання: гіпотези та версії порушень : [монографія] / С.В. Бардаш. – К. : КНЕУ, 2008. – 312 с.
2. Гордієнко М.І. Аудит : [навч. посібник для студ. вищ. закл. освіти] / М.І. Гордієнко, О.В. Назаренко. – Суми : Козацький вал ; Сумська обласна друкарня, 2009. – 210 с.
3. Десяткіна І.В. Порядок проведення внутрішнього контролю в закладах ресторанного господарства / І.В. Десяткіна [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://nbuv.gov.ua>.