

СУДОВО-ЕКОНОМІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ПРАВОПОРУШЕНЬ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

ЄВДОКИМЕНКО Світлана Вікторівна - кандидат юридичних наук, судовий експерт з питань економічних досліджень, директор ДП «Харківській науково-дослідний та проектний інститут землеустрою»

УДК : [340.69 : 65.012.16] (477)

На основе исследований определено, что деятельность в сфере ресторанного хозяйства связана с участием большого количества материально-ответственных лиц в получении, хранении, производстве и реализации продовольственных товаров и кулинарной продукции (основная часть которой весового характера) и получении денежной выручки от физических и юридических лиц. Все это, включая разнообразие наименований кулинарной продукции и рецептур ее изготовления, создает условия для разворовывания, краж и других правонарушений, для предотвращения которых необходимо глубокое знание особенностей организации работы, бухгалтерского учета в данной сфере хозяйствования.

Ключові слова: діяльність у сфері ресторанного господарства, норми витрати продовольчої сировини, організація виробництва кулінарної продукції, продаж кулінарної продукції, види економічних правопорушень у сфері ресторанного господарства.

Метою статті є визначення специфіки організації діяльності у сфері ресторанного господарства для виявлення економічних злочинів.

Виклад основного матеріалу

Згідно із Методичними рекомендаціями щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами, до суб'єктів громадського харчування відносяться [1]: заклади (підприємства) гро-

мадського харчування; структурні підрозділи (виробничі підрозділи; буфети, кіоски, кафе; магазини кулінарних виробів; дрібно-роздрібна торговельна мережа). У свою чергу, виробничі підрозділи можна поділити на кухні у закладах громадського харчування та/або у таких його окремих підрозділах, як буфети, кафе; кондитерські цехи; самостійні цехи з виробництва напівфабрикатів. Визначені суб'єкти громадського харчування, як свідчить практика підприємницької діяльності, можуть діяти як виробничі підрозділи закладів (підприємств) громадського харчування або як самостійні юридичні особи. Таким чином, сфера господарської діяльності громадського харчування охоплює підприємства, призначені для виробництва, продажу та організації споживання кулінарної продукції.

Згідно із змінами, внесеними у 2006 році термін «громадське харчування» в усіх відмінках замінений терміном «ресторанне господарство» [2]. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства регламентуються Правилами роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [3].

Відповідно п. 1.5 розділу 1 цих Правил заклади (підприємства) ресторанного господарства поділяються за типами на: фабрики-кухні, фабрики заготівельні, ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні, буфети, магазини кулінарних виробів, кафетерії, а ресторани

та бари – також на класи: перший, вищий, люкс. Вибір типу закладу (підприємства) ресторанного господарства та класу ресторану або бару здійснюється суб'єктом господарської діяльності самостійно з урахуванням вимог законодавства України [3, 4]. Суб'єкти підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства для заняття торговельною діяльністю можуть мати також дрібнороздрібну торговельну мережу [3, п.1.5].

Правила також встановлюють обов'язкові вимоги до організації виробництва та продажу продукції, деякі з них: наявність відповідних ліцензій на роздрібну торгівлю алкогольними напоями та тютюновими виробами; узгодження відкриття закладу ресторанного господарства з органами місцевого самоврядування та іншими органами та установами; наявність «Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства», журналу реєстрації перевірок; додержання технологічних режимів виробництва продукції, визначених нормативною документацією (збірниками рецепту страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, затвердженими в установленому порядку, державними стандартами, технічними умовами, а також Санітарними правилами); наявність дозволу органів державної санітарно-епідеміологічної служби на продаж продукції за межами закладів (підприємств); наявність посвідчень про якість на кожен партію продукції, яка продається поза торговельною залом; застосування реєстраторів розрахункових операцій (електронного контрольно-касового апарату, контрольно-касового реєстратору, комп'ютерно-касової системи тощо), або зареєстрованих у встановленому порядку розрахункових книжок; наявність меню і преїскуранту за підписами керівника, бухгалтера та матеріально – відповідальних осіб (завідувач виробництва, бригадир, буфетник, бармен тощо) і печатки суб'єкта господарської діяльності; забезпечення лабораторного контролю зразків сировини та готової продукції.

Згідно з п. 2.7 розділу 2 Правил, у випадку якщо продукція може нанести шкоди життю або здоров'ю споживача, суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний негайно припинити її продаж і виробництво до усу-

нення цих причин. У випадку, якщо причини, які можуть зашкодити здоров'ю людини, неможливо усунути, суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний вилючити з обігу неякісну та небезпечну продукцію, відкликати її від споживачів. Виробник зобов'язаний відшкодувати у повному обсязі завдані споживачам збитки, пов'язані з відкликанням продукції.

Серед використовуваних видів діяльності до сфери ресторанного господарства можуть бути віднесені, згідно з Класифікацією видів економічної діяльності (далі КВЕД – ДК 009:2010) розділ 10 – виробництво кулінарної продукції, яке розподілене за видами виготовленої продукції: виробництво м'ясних, рибних продуктів, перероблення фруктів та овочів, виробництво олії та жирів, молочних продуктів та інших харчових продуктів. Виробництво може здійснюватися за власний рахунок, а також на користь третіх осіб, наприклад приватний забій худоби. Переробними вважаються підприємства, які продають власну продукцію у власному магазині (наприклад, хлібопекарні, кондитерські, ковбасні лавки тощо). Приготування їжі для негайного споживання на місці їх виготовлення відноситься до розділу 56, який включає діяльність з обслуговування їжею та напоями, які споживають на місці у традиційних ресторанах, ресторанах самообслуговування або швидкого обслуговування, що працюють як постійно, так і тимчасово, з наданням місць для сидіння або без їх надання.

Крім вказаного, можуть бути використані окремі види діяльності з розділу 47, який включає перепродаж (продаж без перероблення) нових або вживаних товарів для особистого споживання або домашнього користування переважно населенню, який здійснюють магазини, торгові центри, кіоски, намети, компанії поштового замовлення (у т.ч. у мережі Інтернет), рознощики і вуличні торговці, споживчі кооперативи тощо.

Роздрібну торгівлю класифікують насамперед за типом місця торгівлі: у магазинах та поза магазинами. Роздрібна торгівля в магазинах у подальшому розподіляється на спеціалізовану та неспеціалізовану роздрібну торгівлю. Торгівля поза магазинами деталізована за формами торгівлі, такими як роздрібна

торгівля з лотків і на ринках та за поштовим замовленням або через мережу Інтернет, шляхом доставки «від порога до порога», за допомогою торгових автоматів тощо [5].

Для цілей проведення судово-економічної експертизи діяльності закладів (підприємств) ресторанного господарства (у сфері громадського харчування) важливу роль відіграє дослідження особливостей бухгалтерського обліку цього виду діяльності.

Підставою для бухгалтерського обліку господарських операцій є первинні документи, форми і перелік яких визначаються нормативними актами України. Умови ведення бухгалтерського обліку на рахунках, у реєстрах синтетичного і аналітичного обліку передбачені відповідно до Плану рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій та Інструкції про його застосування [7]. Згідно з Методикою, суб'єкти малого підприємства у сфері ресторанного господарства та побутових послуг можуть використовувати спрощену форму бухгалтерського обліку відповідно до Положення (стандарту) бухгалтерського обліку 25 «Фінансовий звіт суб'єкта малого підприємства». Поряд із цим, листом Мінекономіки «Щодо застосування документів, якими регулюється робота закладів (підприємств) громадського харчування» та листом Держсанепідслужби України «Про використання нормативних документів та збірників рецептур страв» [8 – 10] передбачено при виготовленні продукції власного виробництва, додержання норм витрат сировини, втрат під час кулінарного оброблення, визначених нормативними документами.

Також у п.1.5 розділу 1 Методики передбачено додержання норм технологічних карт на фірмові страви і вироби, державних стандартів, технічних умов тощо. Однак, наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України «Про внесення змін до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у пп. 2.2 визначено: «Суб'єкти господарювання можуть самостійно розробляти фірмові страви та вироби. Технологічна документація на фірмові страви та вироби складається у довільній формі та затверджується керівником суб'єкта господарювання у сфері ресторанного господарства» [11].

Бухгалтерський облік у сфері ресторанного господарства з використанням національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку поділяється (на підставі Методики) на: облік товарів у коморі; облік товарів і сировини на виробництві; облік товарів у буфетах і дрібнороздрібній торговельній мережі; облік товарів і сировини в кондитерських цехах та у самостійних цехах з виробництва напівфабрикатів; облік реалізації товарів; інвентаризацію товарів і сировини; облік доходів і фінансових результатів; облік собівартості товарів і витрат [1, 4].

Організація системи документування руху продовольчої сировини, закупного товару, кулінарних виробів та напівфабрикатів, іншої продукції власного виробництва у коморі, на виробництві та у пунктах продажу передбачає низку заходів.

Облік товарів у коморі закладів (підприємств) у натуральному вираженні за найменуванням, кількістю і обліковими цінами на картках кількісно-сумового обліку або в товарній книзі комірника. При цьому, на дату балансу запаси товарів відображають у бухгалтерському обліку і звітності за найменшою з двох оцінок: первісною вартістю і чистою вартістю реалізації. Товари у закладах (на підприємствах) обліковують у місцях зберігання у натурально-вартісному вираженні, а в бухгалтерії – у вартісному.

Облікова ціна товарів, рівень націнки і ціна продажу визначаються підприємством самостійно і обумовлюються в наказі про облікову політику підприємства. Обліковою ціною товарів у коморах закладів (підприємств) може бути первісна вартість або ціна продажу. Якщо заклад (підприємство) реалізує страви та напівфабрикати через структурні підрозділи та іншим підприємствам і для формування ціни продажу використовує єдиний рівень націнок, то в такому випадку облік товарів у коморах ведуть за цінами продажу. Облік товарів у коморі за первісною вартістю закладу (підприємства) ведуть за умови, що реалізація продукції і товарів у структурних підрозділах підприємства здійснюється за ціною продажу, до складу якої включено різні рівні націнки.

Для оприбуткування вантажів, перевезених автомобільним транспортом, суб'єкт

господарювання у сфері ресторанного господарства застосовує товарно-транспортну накладну. Підставою для списання товарно-матеріальних цінностей закладом (підприємством), що здійснив їх відпуск, для оприбуткування їх підприємством-одержувачем і для дозволу на вивіз з території підприємства-постачальника, а також для їх складського, оперативного і бухгалтерського обліку є накладна на відпуск товарно-матеріальних цінностей. Прибутковим документом є також і закупівельний акт. Усі прибуткові та видаткові документи матеріально відповідальні особи здають до бухгалтерії разом з товарним звітом, в якому відображено рух товарів і тари в коморі за звітний період.

Товарні звіти здаються до бухгалтерії щодня або не менше ніж один раз на три дні. Товарний звіт складається у двох примірниках: перший примірник з документами, що додаються до нього, здається до бухгалтерії, другий залишається в матеріально відповідальній особі. Обидва примірники підписуються матеріально відповідальною особою. В умовах автоматизованого обліку прибуткові та видаткові документи, що свідчать про рух товарів в коморі, можуть здаватися до бухгалтерії за реєстром, на підставі якого складається товарний звіт на комп'ютері. Після закінчення місяця або на дату інвентаризації за даними карток (книг) кількісно-сумового обліку складається відомість про залишки товарів на складі (у коморі). Згідно з вимогами облікової політики підприємства облік товарів ведеться за обліковими цінами [1, п. 2.1 с. 6-8; 3].

Товари і сировину на виробництві обліковують матеріально відповідальні особи: завідувач виробництва або бригада матеріально відповідальних осіб. До складу бригади можуть входити завідувач виробництва (шеф-кухар), його заступник, кухарі, помічник кухаря, роздавальниці, контролери-касири та інші працівники.

Сировину оприбутковують на підставі накладної на відпуск товарів з комори, товарно-транспортної накладної та інших документів. Оприбуткування здійснюють за кількістю і вартістю. Добова потреба у сировині визначається на підставі плану-меню. План-меню є підставою для складання меню для споживачів і вимоги до комори на одержання сировини.

Страви з кухні відпускаються споживачам за умови наявності касових чеків, жетонів, талонів-абонементів, що підтверджують оплату виробів. За одним касовим чеком (талоном, абонементом) можна відпустити декілька страв (скомплектованих обідів). Касові чеки в момент їх приймання в роздавальні від відвідувачів і офіціантів сортують за видами страв і використовують для складання акта про реалізацію готових виробів кухні за готівку. Акт про реалізацію і відпуск виробів кухні використовується в закладах (на підприємствах), де форма розрахунку зі споживачами дозволяє одержати дані про реалізацію виробів кухні за найменуваннями, кількістю та їх вартістю. Реалізовані й відпущені вироби кухні групуються в акті за найменуваннями виробів, які реалізовані за готівку і відпущені структурним підрозділам. Акт про реалізацію і відпуск виробів кухні складається завідувачем виробництва і є додатком до звіту завідувача про рух продуктів на кухні. Якщо форма розрахунків із споживачами не дозволяє одержати дані про реалізацію виробів кухні за найменуваннями, кількістю та їх вартістю, то в закладах (на підприємствах) використовують акт про продаж і відпуск виробів кухні.

Відпуск готових виробів у роздавальню, якщо вона відокремлена від основного виробництва, оформлюють денними забірними листами, які використовуються для оформлення відпуску виробів кухні в буфети, дрібнороздрібну торговельну мережу. Денні забірні листи у закладі (на підприємстві) оформлюються у двох примірниках щодня окремо на кожну матеріально відповідальну особу. Бланки забірних листів нумеруються і видаються в бухгалтерії кожній матеріально відповідальній особі після того, як вона ставить особистий підпис у спеціальному журналі. Після закінчення робочого дня підбиваються підсумки натуральних показників і визначається вартість відпущеної продукції за кожним забірним листом. У забірному листі також відображається повернення нереалізованої продукції на виробництво. Матеріально відповідальні особи дрібнороздрібної торговельної мережі після реалізації першої

партії готових виробів повинні здати виручку до каси підприємства за прибутковим ордером, у якому зазначається номер денного забірнього листа.

Відпуск готових виробів іншим підприємствам оформлюється накладними на відпуск товарно-матеріальних цінностей. Перші примірники денних забірних листів і накладних матеріально відповідальні особи буфетів та іншої торговельної мережі здають разом з товарним звітом до бухгалтерії підприємства, а другі примірники здають завідувачі виробництва разом із звітом про рух продуктів по кухні. У разі коли обслуговують ювілейні свята, банкети та інші спеціальні замовлення, відпуск готових виробів оформлюють випискою замовлення-рахунка за окремим меню.

Відпуск страв працівникам закладів (підприємств) здійснюється відповідно до меню на відпуск продуктів працівникам закладу (підприємства) із зазначенням загальної кількості страв і згідно з кількістю працюючих у цей день. Щодня завідувач виробництва звітує перед бухгалтерією за реалізовану продукцію і відпущені товари та витрачання сировини на виробництві. Прибуткова частина звіту заповнюється згідно з даними прибуткових документів на одержання товарів і сировини з комори, а також від постачальників за обліковими цінами виробництва. Видаткова частина звіту заповнюється згідно з даними документів про відпуск і реалізацію готових виробів: актами про реалізацію за готівку, денними забірними листами, меню на відпуск харчування за безготівковим розрахунком, актами на псування, накладними на повернення товарів до комори та іншими первинними документами.

Акт про реалізацію і відпуск виробів кухні за готівку містить інформацію щодо обсягів реалізації за готівку за видами. Загальна сума реалізованої продукції у звіті повинна збігатися з показниками реалізації в касовому апараті. У меню на відпуск харчування за безготівковим розрахунком вказується вартість реалізованої продукції в цінах реалізації. У накладних, забірних листах відпуск готової продукції підрозділам підприємства відображають за цінами продажу і в облікових цінах виробництва, з якого відпущено про-

дукцію. Облік товарів і сировини у виробництві ведуть за цінами продажу в грошовому вираженні (за сумою) щодо кожної матеріально відповідальної особи. Товари і сировину оприбутковують матеріально відповідальні особи за масою брутто (масою необробленої сировини), напівфабрикати - за масою нетто. Оприбуткування товарів і сировини, а також списання реалізованих готових виробів з-під звіту матеріально відповідальних осіб здійснюється за обліковими цінами сировини. Облікові ціни сировини проставляються в калькуляційних картах. Відповідно до облікових цін контролюється списання вартості використаної сировини у виробництві. Якщо облікові ціни комори і виробництва не збігаються, то у разі надходження сировини у виробництво в накладній зазначають обидва види облікових цін і вартість сировини за ними [1, п. 2.2 с. 11-13; 4].

Роботу кондитерських цехів регламентують щоденним плановим завданням з випуску товарів у натуральному виразі. Завідувач кондитерського цеху (кондитер) складає наряд-замовлення на виготовлення кондитерських та інших виробів, затверджується керівником підприємства. Відпуск товарів і сировини здійснюється з дозволу керівника підприємства і оформлюється накладною на відпуск товару з комори. Наряд-замовлення є підставою для відпуску товарів і сировини з комори і виписується у трьох примірниках. Перший примірник передається завідувачу кондитерського цеху (кондитеру) для виконання замовлення, другий залишається в бухгалтерії для контролю за рухом товарів і сировини, третій примірник є підставою для розрахунку заробітної плати. Крім основної сировини, за окремою накладною з комори одержують необхідну кількість спецій, барвників, есенцій та іншої допоміжної сировини. У кондитерських цехах, які складаються з декількох бригад або декількох матеріально відповідальних осіб, для одержання товарів і сировини з комори для цеху складають зведений наряд-замовлення. Передачу готових виробів з цеху до комори (експедиції) оформлюють денним забірним листом або накладною. Матеріально відповідальні особи щодня складають звіт про рух готових виробів у кондитерських та інших цехах, який з

прибутковими та видатковими документами подають до бухгалтерії.

Залишки незавершеного виробництва в кондитерських цехах, як правило, відсутні. Допускаються залишки допоміжної сировини (барвники, есенції тощо), які вказують у звіті окремо за кожним видом після підсумку готових виробів. Бухгалтерія перевіряє відповідність витрачання допоміжної сировини встановленим нормам. Списання сировини, що використана на виготовлення кондитерських виробів, здійснюється за фактичними затратами, які не перевищують установлених норм. Для виявлення відхилень фактичного витрачання товарів і сировини від установлених норм щодо фактично виготовлених виробів бухгалтерія складає контрольний розрахунок витрат продуктів за нормами рецептур на випущені вироби. Загальний залишок товарів і сировини в кондитерському цеху повинен відповідати сумі залишків готових виробів у звіті про рух готових виробів у кондитерських та інших цехах [1, п. 2.4 с. 17-19].

Облікова документація у самостійних цехах з виробництва напівфабрикатів по деяким видах продукції має незначні відмінності від раніше розглянутих. У цехах, де виготовляються дрібнокускові (вагові) та порційні напівфабрикати, основна і допоміжна сировина списується відповідно до норм, які передбачаються чинною нормативно-технічною документацією. Щодня складається накопичувальна відомість відпуску товарів і сировини за даними видаткових документів (накладна, забірні листи тощо). На зворотному боці відомості здійснюється розрахунок витрат допоміжної сировини відповідно до норм, передбачених нормативно-технічною документацією на фактично відпущені цехом товари. Шляхом порівняння фактичних витрат сировини з нормативними її витратами встановлюється відхилення (економія або перевитрати сировини). Такі відхилення виявляються під час інвентаризації залишків товарів і сировини і відображаються у звіті про рух продуктів у виробництві і контрольному розрахунку витрат продуктів за нормами рецептур на виготовлені вироби. Відпуск напівфабрикатів до комори (експедиції) оформлюється накладними або денними забірними листами [1, п. 2.5 с. 20-21].

Реалізація товарів у закладах (на підприємствах) сфери ресторанного господарства здійснюється через буфети, магазини кулінарних виробів, дрібнороздрібну торговельну мережу. Реалізація товарів у таких структурних підрозділах здійснюється за готівку з обов'язковим використанням реєстраторів розрахункових операцій. Відповідальність за збереження грошових коштів, товарів кухні несуть матеріально відповідальні особи, а саме: буфетники, продавці або бригади продавців. Надходження товарів до буфетів і дрібнороздрібної торговельної мережі оформлюють накладними, продукцію кухні – денними забірними листами або накладними. Передача товарів і продукції від однієї матеріально відповідальної особи до іншої при їх змінній роботі оформлюється актом про передачу товару і тари під час зміни матеріально відповідальної особи, який складається у трьох примірниках (перший примірник залишається в особі, що передає товари, другий – в особі, що одержує товари, а третій примірник передається до бухгалтерії разом із звітом). Матеріально відповідальні особи буфетів, магазинів кулінарних виробів, дрібнороздрібної торговельної мережі складають товарний звіт, який разом з прибутковими і видатковими документами подають до бухгалтерії в установлений термін [1, п. 2.3 с. 15].

Специфіка досліджуваної сфери діяльності, що передбачає продаж населенню кулінарної продукції – готових до вживання страв, кулінарних виробів та напівфабрикатів, визначає коло правопорушень, серед яких:

- недоважування по видах кулінарної продукції, за рахунок порушення норм витрати сировини, рецептур страв, кулінарних виробів і кулінарних напівфабрикатів;
- недобір страв, кулінарних виробів і кулінарних напівфабрикатів (у кількісному вираженні за найменуваннями, наприклад, подання меншої кількості найменувань страв за великим замовленням клієнта);
- продаж страв, кулінарних виробів і кулінарних напівфабрикатів за завищеними цінами;
- виставлення на продаж кулінарної продукції з простроченим терміном реалізації;

– продаж необлікованого та неякісного товару;

– збільшення вартості замовлення клієнта шляхом додавання у рахунок на сплату блюд, що не замовлялися;

– порушення рецептури виготовлення готових блюд, напівфабрикатів, кондитерських виробів, хлібобулочної продукції тощо, для створення необлікованих надлишків харчової сировини;

– необґрунтоване перевищення норм витрат харчової сировини.

Виявлення схожих правопорушень здійснюється методами судової бухгалтерії, зокрема, методами документальної перевірки:

– перевірки первісної бухгалтерської документації, облікових реєстрів, їх звіряння для виявлення невідповідностей і підробок у записах, вивчення первісних документів на предмет відповідності їх законодавчим і нормативним актам в сфері ресторанного господарства;

– застосування методу контрольної перевірки – контрольної закупки для виявлення відхилень страв (виробів) від норм витрат харчової сировини, рецептур виготовлення готових блюд, норм відпуску блюд (виробів), інвентаризації харчових продуктів (харчової сировини), напівфабрикатів, готових виробів на складах закладів (підприємств) ресторанного господарства;

– інвентаризація каси для звірки облікових даних і грошових готівкових коштів у контрольно-касовому апараті і даних на паперовій контрольній стрічці;

– співставлення показників електронного лічильника.

Заходи виявлення ознак правопорушень у процесі збуту харчової продукції населенню доповнюються загальними методами розслідування з виявлення правопорушень щодо придбання харчової сировини, готової харчової продукції і напоїв у споживачів. Окрім наведеного дослідження, під час проведення судово-економічної експертизи діяльності підприємств ресторанного господарства вивчаються умови організації їх роботи, серед яких можуть бути: наявність ліцензії та сертифікатів на торгівлю алкогольними напоями і п'ююновими; наявність скарг населення (клієнтів), з наступною перевіркою їх обґрун-

тованості з питань кримінального характеру; наявність цінників, меню, преїскурантів; наявність простроченої харчової продукції за результатами інвентаризації (контрольної перевірки); дотримання технологічних режимів виробництва продукції, з фіксацією відхилень і висновками про наслідки для якості готової продукції (напівфабрикатів); наявність касових чеків, розрахункових квитанцій; наявність усіх дозвільних документів на відкриття закладу (підприємства) ресторанного господарства. Встановлені правопорушення в діяльності підприємства ресторанного господарства можуть бути класифіковані як адміністративні правопорушення чи кримінальні злочини у сфері обслуговування населення.

Висновки

Таким чином, сфера господарської діяльності ресторанного господарства охоплює підприємства, призначені для виробництва, продажу та організації споживання продовольчих товарів та кулінарної продукції. Організація системи документування руху продовольчої сировини, закупного товару, кулінарних виробів та напівфабрикатів, іншої продукції власного виробництва у коморі, на виробництві та у пунктах продажу передбачає низку заходів у процесі дослідження яких виявляються джерела правопорушень.

На підставі проведеного дослідження особливостей роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства та документообігу на всіх етапах діяльності, визначено основні можливості здійснення розкрадань, що створює умови для повноцінного розкриття економічних злочинів у даній сфері господарювання.

Література

1. Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами, затвердженими Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України-№ 157 від 17 червня 2003 р. Електронний ресурс. – Режим доступу : <http://www.uazakon.com/big/text451/pg1.htm>

АНОТАЦІЯ

На підставі досліджень визначено, що діяльність у сфері ресторанного господарства пов'язана з участю великої кількості матеріально-відповідальних осіб в одержанні, зберіганні, виробництві і збуті продовольчих товарів та кулінарної продукції (основна частина якої вагового характеру) та отриманні грошової виручки від фізичних та юридичних осіб. Все це, включаючи різноманітність найменувань кулінарної продукції та рецептур її виготовлення, створює передумови до розкрадань, крадіжок та інших правопорушень, для запобігання яких вимагається досконале знання особливостей організації роботи, бухгалтерського обліку у даній сфері господарювання.

2. Про внесення змін до деяких наказів, затверджено наказом Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. № 309. Електронний ресурс. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z1174-06>.

3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені Наказом Міністерства економіки з питань європейської інтеграції України 24.07.2002 р. № 219, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/6968(зі змінами). – Х. : ООО «Конус», 2013. – С. 33-39.

4. Петрова І.А. Експертиза продукції підприємств ресторанного господарства при розкритті економічних злочинів : монографія / І.А. Петрова, О.В. Загуменна, В.В. Яременко. – Х. : НікаНова, 2011. – 352 с.

5. Класифікація видів економічної діяльності (КВЕД) (ДК 009:2010) (із змінами та доповненнями). Електронний ресурс. – Режим доступу : <http://www.kved.com.ua/>.

6. Сайт: http://evrovektor.com|Ukraine_viznes|jurist|kveb-2014-ukraina|

7. План рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій та Інструкції про його застосування, затверджений наказом Міністерства фінансів України від 30.11.1999р. № 291. Електронний ресурс. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/go/z0892-99>.

SUMMARY

The area of economic activity of the restaurant business covers the enterprises intended for the production, sale and organization of consumption of food and culinary products. Organization of the system of documenting the motion of raw food, purchase of goods, culinary products and semi-finished products, other products of own production in the safe, at the place of production and at points of sale involves a number of measures, where the sources of crime are revealed within the process of research.

Based on the studies the author has determined that the activity in the restaurant business is related to the participation of a large number of financially responsible persons in receipt, storage, production and sale of food and culinary products (the main part of which is of the weight character) and getting the cash earnings from individuals and legal entities. All this, including a variety of names of culinary products and recipes of their production, creates the prerequisites to embezzlement, thefts and other offences, to avoid which it is required to have a thorough knowledge of the organization of work, accounting in this field of business.

8. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 25 «Фінансовий звіт суб'єкта малого підприємництва», затверджений наказом Міністерства фінансів України від 25.02.2000 р. № 39. Електронний ресурс. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0161-00>.

9. Щодо застосування документів, якими регламентується робота закладів (підприємств) громадського харчування : лист Мінекономіки від 19.06.2006 р. № 91-23/233.

10. Про використання нормативних документів та збірників рецептур страв : лист Держсанепідслужби України від 10.11.2014 р. № 04.03-11-9689/17-16,2347-14.

11. Про внесення змін до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства та визнання таким, що втратив чинність, наказу Міністерства економіки України від 25 вересня 2000 року № 210, затверджений наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 20.05.2015 р. № 509. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0650-15>.