

ЕКОНОМІЧНІ НАУКИ

УДК 657.37

ОРГАНІЗАЦІЯ ВНУТРІШНЬОГО КОНТРОЛЮ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Белова І.М., Дідоренко Т.В.

Тернопільський національний економічний університет

Розглянуто систему внутрішнього контролю діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Запропоновано основні напрями удосконалення організації і методики внутрішнього контролю за сучасних умов господарювання. У статті досліджено методику внутрішнього контролю спеціалізованих робочих активів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Охарактеризовано основні завдання системи контролю досліджуваних предметів.

Ключові слова: внутрішній контроль, система управління, доходи, витрати, фінансовий результат, підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Постановка проблеми. Аналізуючи роль її місце готельно-ресторанного бізнесу в національній економіці, необхідно відзначити, що рівень його розвитку, з одного боку, виступає одним із індикаторів, що визначають якість життя населення в країні; а з іншого – підприємницька діяльність у сфері готельно-ресторанного бізнесу забезпечує виконання цілей і завдань зростання економіки.

На сьогоднішній день від підприємств готельно-ресторанного бізнесу вимагається побудова сучасної системи внутрішнього контролю, яка повинна бути інтегрованою в загальну інформаційну систему управління суб'єктом господарювання, що дасть змогу використовувати систему збалансованих показників як інструмент оперативної ідентифікації на зовнішні та внутрішні чинники.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Значний внесок у розвиток системи внутрішнього контролю діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу зробили такі вчені: І.М. Белова, О.Г. Варенич, Н.С. Герасимова, О.М. Гриценко, І.В. Десяткіна, В.А. Дерій, Т.В. Дідоренко, Н.І. Дорош, П.О. Куцик, С.Я. Король, Ю.А. Маначинська, Є.В. Мних, Л.В. Нападовська, Я.О. Остапенко, В.І. Попович, І.Б. Садовська, І.В. Сквиронська, І.В. Сегеда, О.М. Чабанюк, Л.М. Янчева, О.В. Яшина та ін.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Трансформаційні процеси, що супроводжують національну економіку, зумовлюють потребу в системному дослідженні функцій внутрішнього контролю з метою вдосконалення обліково-контрольного забезпечення системи управління підприємств як важливої інформаційно-аналітичної складової у сучасних умовах господарювання.

У зв'язку з цим суттєвим завданням, що потребує уточнення, на нашу думку, є дослідження сучасної системи внутрішнього контролю результатів діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначення основних проблем розвитку та наукове обґрунтування напрямів удосконалення в сучасних умовах господарювання.

Мета статті. Головною метою статті є поглиблення теоретико-методологічних положень та розробка науково-практичних рекомендацій із удосконалення внутрішнього контролю у системі управління діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Виклад основного матеріалу. Проблема успішного функціонування і забезпечення безперервності розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії є першочерговою в умовах ринкової економіки, в умовах динамічно невизначеного й нестійкого середовища. Для успішного функціонування підприємств в таких умовах система управління повинна мати в своєму арсеналі не меншу кількість різноманітних реакцій, ніж можлива кількість негативних змін, які можуть виникнути у середовищі, яке його оточує [19].

Система внутрішнього контролю – сукупність політики правил і процедур, прийнятих управлінським персоналом суб'єктом підприємства з метою забезпечення організованого й ефективного здійснення фінансово-господарської діяльності для збереження активів, запобігання й виявлення випадків зловживань і помилок, точності та повноти облікових даних, а також оперативної підготовки належної фінансової інформації.

Організація контролю підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні повинна враховувати особливості, які зумовлені ринковими умовами їх господарювання, розмірами та категоріями цих підприємств, станом їх матеріально-технічного оснащення, переліком послуг, що ними надаються, кваліфікацією персоналу, рівнем обслуговування та різним майновим статусом [9].

М. Д. Корінько наголошує, що внутрішній контроль – це система заходів, визначених менеджментом підприємства, що враховуються в діяльності суб'єкта господарювання з метою найбільш ефективного виконання працівниками своїх посадових обов'язків щодо забезпечення і здійснення господарських операцій. Внутрішній контроль визначає законність цих операцій та їх економічну доцільність для зазначеного підприємства [8, с. 53].

Т. В. Ковтун вважає, що внутрішній контроль – це процес, який спрямовується на досягнення певних цілей, що є наслідком дій системи управління з планування, організації, моніторингу діяльності підприємства загалом та її окремих центрів відповідальності [7].

Т. А. Бутинець стверджує, що важливою складовою для ефективної системи внутрішнього контролю є належний поділ функціональної відповідальності, або поділ обов'язків за керівниками центрів відповідальності та працівниками підприємства [3, с. 98-99].

Д. М. Марченко та Г. М. Яровенко стверджують, що внутрішній контроль фіксує та відслідковує дотримання суб'єктами контролю вимог чинних законодавчих та нормативних актів щодо ефективності та цільового використання коштів, збереження майна; правомірності та ефективності використання фінансових, матеріальних і трудових ресурсів, достовірності системи обліку та звітності тощо [10].

Система внутрішнього контролю повинна мати не формальний, а реальний і систематичний характер. Ознаками такого контролю є: систематичний контроль всієї фінансово-господарської діяльності підприємства, оперативний контроль за використанням виробничих ресурсів з боку керівників структурних підрозділів; контроль, оснований на точних оцінках, об'єктивних вимірниках, його здійснюють керівник підприємства, його заступник, головний бухгалтер, бухгалтери та інші фахівці апарату управління; встановлення зворотного зв'язку з контрольованим об'єктом. Керівники структурних підрозділів звітують перед керівництвом про усунення недоліків, а керівництво вживає заходів для впливу на осіб, винних у негативних наслідках; затвердження систем внутрішнього контролю в обліковій політиці, що передбачає графік документообігу; посадові інструкції менеджерів усіх рівнів, узагальнення результатів контролю, їх аналізу, розроблення заходів з усунення недоліків [21].

Внутрішній контроль як складова системи управління повинен бути безперервним, оскільки він впливає на функціонування підконтрольного об'єкта, що дозволяє забезпечувати прийняття більш ефективних рішень з метою вдосконалення фінансово-господарської діяльності підприємства.

Внутрішній контроль з позиції практики є основним джерелом, що забезпечує ефективність менеджменту, достовірне та оперативне формування облікової інформації в управлінській і фінансовій звітності, контролює економічну доцільність здійснення відповідних бізнес-процесів; сприяє збереженню та раціональному використанню активів, оперативному контролю за понесеними витратами й отриманими доходами тощо.

Ефективність функції контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу є очевидною в тому разі, коли його завдання не зводиться лише до виявлення розбіжностей між фактичними і плановими показниками. Головне в його проведенні – усунення причин, які спричиняють цю розбіжність, забезпечення безумовного виконання планів і всіх нормативних вимог, створення сприятливих умов для діяльності працівників на кожному робочому місці.

На підприємствах готельно-ресторанного бізнесу практикується здійснення контролю за якістю прийнятих рішень. Дані такого контролю використовуються при оцінці індивідуальної діяльності менеджерів і вирішенні питань щодо їх службового просування. Серед заходів, спрямованих на удосконалення організації контролю за виконанням рішень, важливе значення має досягнення правильного співвідношення між безпосереднім візуальним спостереженням і дистанційним контролем. Ефективність контролю може зростати і за рахунок добре налагодженого оперативного його планування.

При здійсненні контролю за основними змінними (час, обсяг, вартість, якість, ступінь досягнення цілі) доцільно дотримуватись сучасних наукових методик і орієнтуватись на передові практичні досягнення у готельно-ресторанному бізнесі. Контроль не повинен обмежуватись інцидентами, як і набувати тотальної форми, яка породжує недбалість у роботі контролюючих органів і приховане або відкрите невдоволення контрольованих працівників. Недоліки в роботі краще обговорювати на робочому місці; за всіх умов контроль не повинен пригнічувати працівників, створювати напруження в колективі й призводити до конфліктних ситуацій. Навпаки, завдяки усуненню виявлених недоліків у роботі й об'єктивній оцінці діяльності працівників, ефективний контроль сприяє успішному досягненню цілей організації, породжує відчуття впевненості й задоволення від роботи у виконавців.

При реалізації функції контролю слід враховувати загальний режим і умови діяльності працівників апарату управління. Контроль потрібно здійснювати в такі періоди, коли спеціалісти апарату найменш завантажені основною роботою, мають можливість більше часу приділити реалізації програми спостереження чи перевірки, або чітко визначати заздалегідь час і форму контролю.

Для підвищення ефективності контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу необхідно:

- 1) розробляти плани, які об'єктивно відбивають результати діяльності працівників;
- 2) забезпечувати двостороннє спілкування між працівниками органів контролю та працівниками підприємства, діяльність яких контролюється;
- 3) уникати надто пильного (прискіпливого) контролю;
- 4) застосовувати методи розробки планів, які забезпечують жорсткий, але справедливий контроль;
- 5) використовувати методи матеріального стимулювання контролюючих органів за досягнуті результати;
- 6) впроваджувати інформаційно-управлінську систему контролю;
- 7) приділяти основну увагу контролю за процесам здійснення основних видів діяльності підприємства.

Сутність внутрішнього контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу можна дослідити, характеризуючи його основні функції (рис. 1).

Крім того, слід виділяти додаткові функції контролю: контроль повноважень, контроль документального оформлення та контроль збере-

ження. Контроль повноважень передбачає виконання лише тих контрольних процедур, які сприяють ефективному функціонуванню досліджуваних підприємств. Це дає можливість попереджувати зловживання посадових осіб і запобігати здійсненню господарських операцій, в яких відсутня економічна доцільність.

Контроль документального оформлення забезпечує формування повної інформації за господарськими операціями, що підтверджується первинними документами та реєстрами обліку. Контроль збереження передбачає ефективне використання і раціональне споживання наявних на підприємстві оборотних та оборотних активів (спеціалізованих робочих активів).

Слід відзначити, що система внутрішнього контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу залежить від організаційної структури, наявних бізнес-процесів та виділених об'єктів контролю, розподілу функцій контролю за суб'єктами контролю, складу служби внутрішнього контролю та інформаційних запитів системи управління.

Побудова системи внутрішнього контролю має бути здійснена на основі системного підходу, який враховує специфіку діяльності кожного центру відповідальності та передбачає:

- 1) виділення об'єктів контролю;
- 2) формування центрів відповідальності (центрів доходів і центрів витрат) з метою контролю за раціональним використанням (споживанням) спеціалізованих робочих активів та отриманими доходами і понесеними витратами з метою виявлення відхилень;
- 3) затвердження бюджетів з метою формування оптимальних показників, за якими визначатиметься результативність діяльності підприємства та структурних підрозділів;
- 4) формування аналітичного забезпечення та контрольних процедур для здійснення контролю;
- 5) розробку та впровадження форм внутрішньої звітності з метою формування оперативного інформаційного забезпечення системи управління.

Результати дослідження стану внутрішнього контролю підприємств готельно-ресторанного бізнесу показують відсутність системного підходу до проведення контрольних процедур за об'єктами контролю, що дає підстави стверджувати про незадовільний стан системи контролю

та зумовлює необхідність побудови ефективної для управлінського персоналу системи контролю.

Система внутрішнього контролю є ефективною лише за умов налагоджених взаємовідносин між суб'єктами контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, які спільно застосовують контрольні процедури за здійснюваними господарськими операціями, зокрема перевірка доцільності здійснення господарських операцій та повнота відображення їх в обліку, що спрямовані на формування оперативної та достовірної інформації для системи менеджменту.

На більшості підприємств готельно-ресторанного бізнесу відсутня налагоджена система контролю за центрами відповідальності та центрами витрат, внаслідок чого не закріплені посадові інструкції осіб, що відповідають за функціонування системи контролю. Проблемним аспектом сучасного стану системи контролю є відсутність системного підходу до її побудови на всіх ділянках обліку за відповідними бізнес-процесами, а також перекладання функцій контролю з керівників структурних підрозділів на бухгалтерію підприємства. Це призводить до надмірного навантаження працівників бухгалтерії та до ненадання здійснення контрольних процедур, що шкодить загальному результату.

Вищий рівень контролю, який є на підприємстві належить засновникам, що визначають основні бізнес-процеси та формують цілі й завдання для керівника підприємства. Центром відповідальності III рівня виступає керівник, який формує систему внутрішнього контролю та затверджує порядок проведення контрольних процедур за відповідними об'єктами контролю. Надпроцесний рівень контролю (центр відповідальності II рівня) делегується керівникам центрів відповідальності (адміністратору готелю, адміністратору ресторану, керівнику відділу прокату тощо), на яких покладено відповідальність за ефективність функціонування структурних підрозділів. Вони мають право підпису певних документів і формування внутрішньої управлінської звітності, яка подається керівнику підприємства. Центрами відповідальності I рівня є керівники центрів витрат і центрів доходів, які виконують контрольні функції згідно із затвердженими посадовими інструкціями.

На підприємствах готельно-ресторанного бізнесу суб'єктом контролю управління є засновни-

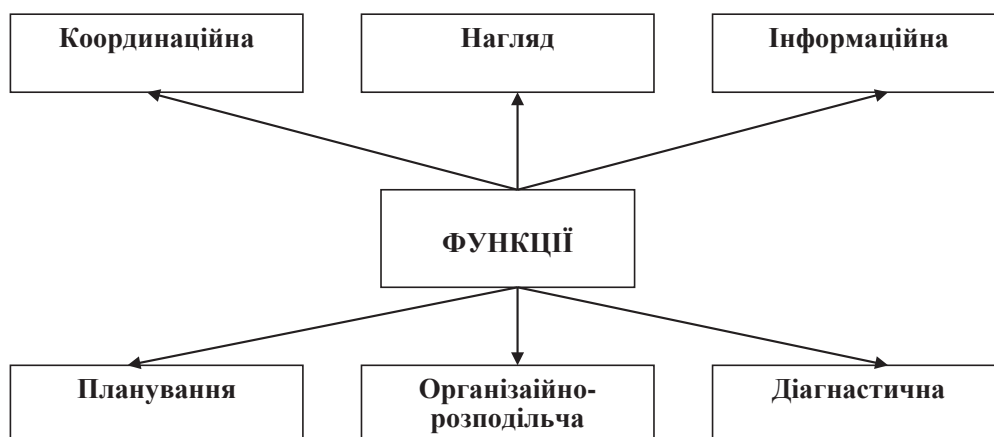


Рис. 1. Основні функції системи внутрішнього контролю підприємств готельно-ресторанного бізнесу

ки (вищий рівень контролю), керівник підприємства (центр відповідальності III рівня), керівники структурних підрозділів (центри відповідальності II рівня) та керівники центрів відповідальності (центри відповідальності I рівня). Суб'єктами контролю – виконавцями є працівники підприємства (первинні центри відповідальності), які виконують поставлені завдання керівників центрів відповідальності. В свою чергу, керівники центрів є виконавцями перед керівниками структурних підрозділів, які звітують про виконану роботу перед керівником підприємства. Керівник виступає виконавцем перед засновниками суб'єкта господарювання.

Особливу увагу слід приділити розподілу контрольних функцій між суб'єктами контролю, тобто встановлення меж відповідальності. Для цього керівник вищого рівня, делегуючи відповідні повноваження керівнику нижчого рівня, повинен контролювати та проводити оцінку результатів його діяльності шляхом запровадження системи внутрішньої звітності.

Наступний етап організації системи внутрішнього контролю передбачає вибір організаційної форми. Практика показує, що суб'єкти господарювання можуть створювати окрему службу внутрішнього контролю або розподілу контрольних функцій за керівниками структурних підрозділів. Вибір організаційної форми контролю залежить від поставлених цілей та завдань, організаційної структури й обсягів діяльності.

Крім вище окреслених складових, Н. А. Остап'юк відзначає, що на формування внутрішнього контролю також впливає організаційно-правова форма суб'єкта господарювання [12].

Л. Г. Медвідь стверджує, що однією з проблем належної побудови системи внутрішнього контролю є визначення кола його об'єктів [11].

В. П. Пантелеев вважає, що об'єктами контролю є господарські процеси, управлінські рішення, результати діяльності щодо яких спрямовано на контрольні дії суб'єкта контролю та до яких

застосовуються заходи щодо встановлення відповідності визначеним параметрам [13, с. 37].

Є. В. Калюга зазначає, що об'єктами контролю є рух необоротних активів, калькулювання та нормування матеріальних і трудових ресурсів, матеріальні запаси та грошові цінності, зобов'язання, витрати діяльності й доходи, фінансові результати, обліково-аналітична інформація [6, с. 46-47].

Н. Г. Виговська, досліджуючи питання ідентифікації об'єктів контролю, робить висновок: об'єктами внутрішнього контролю є процеси господарської діяльності, майно підприємства та джерела його формування, а також функції управління [4].

Футоранаська Ю.М. зазначає, що запровадження системи контролю повинна надавати можливість формувати належне управлінське рішення та виявляти ініціативу керівників і працівників структурних підрозділів з метою підвищення результативності діяльності підприємства [20].

У контексті внутрішнього контролю діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу об'єктами контролю виступають насамперед процеси (господарські операції, що відбуваються на суб'єктах дослідження), спеціалізовані робочі активи, понесені витрати та отримані доходи по підприємству загалом і в розрізі наданих послуг та реалізованих товарів, оцінка діяльності структурних підрозділів і визначення ефективності прийнятих управлінських рішень (табл. 1).

Відповідно до виділених об'єктів контролю застосовують такі контрольні процедури: контроль обсягів надання послуг та продажу товарів; оцінка понесених витрат та отриманих доходів; проведення аналізу діяльності; перевірка забезпеченості спеціалізованими робочими активами структурних підрозділів, контроль за їх рухом та ефективністю використання (споживання); визначення відхилень фактичних показників від бюджетних (планових) за центрами відповідальності.

Важливою складовою ефективною побудови системи внутрішнього контролю на підприєм-

Таблиця 1

Складові внутрішнього контролю діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Об'єкти контролю	Елементи об'єктів контролю	Параметри контролю
Процеси	надання готельних послуг; виробництво та продаж страв у ресторані; надання послуг ресторану; надання інших послуг у готелі	контроль обсягів надання послуг та продажу товарів; визначення відхилень фактичних показників від бюджетних
Спеціалізовані робочі активи	спеціалізовані робочі активи на складі; спеціалізовані робочі активи у готелі; спеціалізовані робочі активи у ресторані	адекватність забезпечення; раціональність використання
Отримані доходи	дохід від надання готельних послуг; дохід від продажу товарів у ресторані; дохід від надання послуг у ресторані; дохід від надання інших послуг у готелі	контроль обсягів надання послуг та продажу товарів, оцінка отриманих доходів; визначення відхилень фактичних показників від бюджетних
Понесені витрати	прямі та непрямі витрати надання готельних послуг; витрати на виробництво страв у ресторані; витрати на інші послуги готельно-ресторанного закладу; загальногосподарські витрати; витрати обігу ресторану	оцінка понесених витрат; перевірка правильності оцінки та віднесення витрат на відповідний центр витрат; перевірка методики розподілу непрямих витрат; визначення відхилень фактичних показників від бюджетних
Оцінка діяльності структурних підрозділів	працівники підрозділів; керівники центрів відповідальності; керівники структурних підрозділів; керівник підприємства	оцінка понесених витрат; оцінка отриманих доходів; визначення результатів діяльності
Визначення ефективності прийнятих управлінських рішень	перевірка отриманих результатів внаслідок використання контрольних процедур	

ствах готельно-ресторанного бізнесу є формування належного інформаційного забезпечення, що використовується при застосуванні контрольних процедур.

С. М. Петренко стверджує, що інформаційне забезпечення – сукупність рішень, які застосовуються щодо об'єктів інформації, її якісного та кількісного складу, розміщення та форм організації [16, с. 17].

У цілому, діяльність готельно-ресторанного бізнесу пронизана контрольними заходами. Починаючи від набору працівників, склад і кваліфікація яких повинна відповідати певним нормам, та закінчуючи розрахунком зі споживачами. При цьому контроль базується на чіткому та суворому документуванні кожного кроку, обліковому відображенні стану й операцій з використання кожної групи ресурсів. Бухгалтерський облік у переплетенні з контрольними заходами формує систему внутрішнього контролю якості процесу надання послуг закладом ресторанного бізнесу. Схема документообороту повинна враховувати необхідність ув'язки дій суб'єктів на процесах придбання сировини, приготування страв і їх видачі: адміністратор – агент по закупці – офіціант – повар – офіціант.

Прийняття на роботу працівників, оприбуткування основних засобів (особливої уваги тут потребує дотримання податкового законодавства та вимог щодо розрахункових операцій: придбання та встановлення, зокрема, розрахунково-касового апарату), сировини та матеріалів супроводжується складанням та перевіркою відповідних первинних, розпорядчих, звітних документів. Особливої уваги як засіб контролю вимагає документацію щодо прийнятих замовлень і їх виконання. Ця ділянка є найбільш відповідальною. Витрати часу на отримання, а в подальшому, і виконання якісного замовлення є ознакою ефективності управлінської системи ресторану та способом створення відповідного бренду.

Інформаційною базою внутрішнього контролю підприємств готельно-ресторанного бізнесу є:

- 1) положення, посадові інструкції та інші внутрішні нормативні документи;
- 2) затверджені бюджети, кошториси тощо;
- 3) дані первинного обліку;
- 4) інвентаризаційні описи;
- 5) відомості внутрішнього контролю та управлінська звітність;
- 6) реєстри аналітичного та синтетичного обліку, відомості обліку й фінансова звітність;
- 7) інша документація, яка сформована на підприємстві та виступає інформаційним забезпеченням при прийнятті управлінських рішень.

Залежно від інформаційного забезпечення, що застосовується при здійсненні контрольних процедур, внутрішній контроль поділяється на документальний та фактичний.

Під документальним контролем розуміють процес встановлення достовірності й доцільності здійснюваних господарських операцій на основі даних первинного обліку, реєстрів, відомостей обліку і даних управлінської звітності, які підтверджують процеси, що відбулися на підприємстві.

Фактичним називається контроль, за яким перевіряється кількісний та якісний склад об'єктів, що здійснюється шляхом проведення інвентари-

зації й інших методів перевірки їх фактичного стану. Об'єктами контролю, до яких застосовується фактичний контроль, є спеціалізовані робочі активи та товарні запаси ресторану.

Слід відзначити, що документальний і фактичний контроль є взаємопов'язаними між собою, тому їх спільне застосування дає можливість встановити фактичний стан об'єкта контролю. Поєднання документального і фактичного контролю у теорії та практиці називають комбінованим контролем [18, с. 34].

Для контролю за збереженням і раціональним використанням спеціалізованих робочих активів підприємств готельно-ресторанного бізнесу застосовують метод фактичного контролю – інвентаризацію. Метою її проведення є забезпечення достовірності даних системи обліку і звітності шляхом фактичної перевірки та документального підтвердження їх фізичної наявності й стану, відповідності умовам визнання та оцінки.

У. В. Ковалишин відзначає, що інвентаризація як метод контролю не обмежується перевіркою фактичної наявності цінностей [5, с. 107]. При застосуванні такого методу контролю здійснюється перевірка посадових осіб на зловживання та умов зберігання активів, виявляються залежані й невикористані предмети, що втратили повністю або частково свої якісні характеристики, виявлення не придатних до експлуатації необоротних спеціалізованих предметів, перевірка дотримання умов споживання та використання спеціалізованих робочих активів у діяльності досліджуваних підприємств.

Інвентаризація як метод внутрішнього контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу повинна бути чітко регламентована. Об'єкти, періодичність та строки проведення інвентаризації необхідно відображати у розробленому Положенні про інвентаризацію. В організаційному документі повинні описуватися: терміни та порядок проведення; порядок правильності визначення інвентаризаційних різниць; документальне оформлення; перевірка й оформлення результатів інвентаризації.

У нормативному документі відповідно до організаційної структури та обсягів діяльності, враховуючи норми чинного законодавства, чітко визначаються терміни здійснення амортизації, а також випадки, коли інвентаризація має бути обов'язково проведеною [17].

Правильна побудова підготовчого етапу інвентаризації як методу внутрішнього контролю дозволяє сформувавши належний інформаційний зв'язок, який забезпечує послідовність та достовірність перевірки, виявлення ймовірних порушень і надмірного використання спеціалізованих робочих активів у здійсненні господарських операцій, пов'язаних із їх рухом.

Організація внутрішнього контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу не є регламентованою, а визначається внутрішнім документом у межах окремого суб'єкта господарювання, який визначає регламенти формування та узагальнення контрольної інформації й використання результатів контролю для прийняття управлінських рішень.

Для ефективного функціонування системи внутрішнього контролю на підприємствах готель-

но-ресторанного бізнесу є необхідним ознайомлення посадових осіб із чинними регламентами контролю. Інформацію слід доводити до відома лише в межах їх повноважень та компетенцій.

При організації внутрішнього контролю діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу має бути враховано: суб'єктами контролю є особи, які є працівниками підприємства, ефективне функціонування прямих і зворотних зв'язків між суб'єктами контролю (управлінцями) та суб'єктами контролю (виконавцями).

Отже, при організації внутрішнього контролю слід враховувати, що на систему контролю впливають внутрішні та зовнішні чинники. До

внутрішніх чинників слід відносити організаційну структуру, структуру системи управління, рівень вмінь і навичок управлінського персоналу, делегування повноважень між ланками менеджменту тощо. Зовнішніми чинниками є нормативно-правове регулювання галузі, економічна ситуація в країні, наявність конкуренції тощо. Сучасна фінансово-економічна криза, яка супроводжує національну економіку, негативно впливає на результативність діяльності досліджуваних підприємств, що призводить до зацікавленості власників та керівників суб'єктів дослідження у функціонуванні ефективної системи внутрішнього контролю.

Список літератури:

1. Белова І. М. Організація стратегічного управління інноваційною діяльністю підприємства / Обліково-аналітичне і організаційно-правове забезпечення діяльності підприємства в умовах інституційних трансформацій: монографія / Р. Ф. Бруханський, П. Р. Пуцентейло [та ін.] – Тернопіль: Вектор, 2017. – 260 с.
2. Белова І. М. Теоретичні основи облікової політики / І. М. Белова // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Економічні науки. – Хмельницький: ХНУ, 2015. – № 2, Т. 1 (222). – С. 84-90.
3. Білик М. Д. Обліково-аналітичне забезпечення управління фінансовими результатами діяльності підприємств / М. Д. Білик, В. В. Бабіч // Бізнесінформ, 2015. – № 4. – С. 205-213.
4. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: [підручник] / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: КНТЕУ, 2006. – 448 с.
5. Василенко В. А. Организационно-циклическая и структурно-функциональная модели развития организации / В. А. Василенко // Культура народов Причерноморья. – 2004. – Вып. 56. – Т. 1. – С. 100-107.
6. Варфоломеев В. И. Алгоритмическое моделирование элементов экономических систем: [практикум] / В. И. Варфоломеев. – М.: Финансы и статистика, 2000. – 208 с.
7. Верига Ю. А. Бухгалтерський облік: [навч. посіб.] / Ю. А. Верига. – Центр учбової літератури, 2008. – 396 с.
8. Виговська Н. Г. Господарський контроль в Україні: теорія, методологія, організація: [монографія] / Н. Г. Виговська. – Житомир: ЖДТУ, 2008. – 532 с.
9. Ганич Н. Особливості врахування якості послуг у міжнародних системах класифікації готелів [Текст] / Н. Ганич // Вісник Львівського університету. Серія міжнародні відносини. 2008. – Вип. 24. – С. 49-53.
10. Головка О. М. Організація готельного господарства: [навч. посібник] / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець. – К.: Видавництво Кондор, 2012. – 338 с.
11. Гриценко О. М. Облік і контроль запасів на підприємствах ресторанного господарства: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук: 08.00.09 / О. М. Гриценко; КНТЕУ. – К., 2014. – 24 с.
12. Дергільова Г. С. Облік і аналіз прибутку підприємств громадського харчування: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.06.04 / Г. С. Дергільова. – Х., 2003. – С. 19.
13. Десяткіна І. В. Підходи до організації обліку виготовлення продукції в закладах ресторанного господарства / І. В. Десяткіна, О. М. Глушук: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://pbo.ztu.edu.ua/article/view/45220/42251>.
14. Дідоренко Тетяна. Проблемні аспекти інноваційного розвитку економіки вітчизняних підприємств [Текст] / Тетяна Дідоренко, Святослав Паряк // Обліково-аналітичне та правове забезпечення інституційних секторів економіки України в умовах євроінтеграції та інноваційного розвитку: зб. наук. праць всеукр. наук.-практ. конф. з міжнар. участю [м. Тернопіль, 30 берез. 2017 р.] / редкол.: Р. Ф. Бруханський, І. М. Белова, А. Гасьор [та ін.]. – Тернопіль: Крок, 2017. – С. 153-155.
15. Дідоренко Тетяна. Функціональний зміст обліково-аналітичної інформації у стратегічному розвитку підприємств ресторанного господарства [Текст] / Тетяна Дідоренко // Прикладна економіка – від теорії до практики: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. [м. Тернопіль, 27 жовт. 2017 р.] / редкол.: П. Р. Пуцентейло, Б. О. Язлюк, Р. Ф. Бруханський [та ін.]; відп. за вип. П. Р. Пуцентейло. – Тернопіль: ФОП Осадца Ю. В., 2017. – С. 147-149.
16. Довгопол Н. Методи визнання доходів і виникнення зобов'язань у податковому обліку: оптимальний вибір для України / Н. Довгопол, М. Нестеренко // Бухгалтерський облік і аудит. – 2012. – № 6. – С. 49-57.
17. Домбик О. М. Внутрішній контроль спеціалізованих робочих активів підприємств готельно-ресторанного бізнесу: методичний аспект / О. М. Домбик // International Scientific Journal, 2016. – № 1. – Т. 2. – С. 22-28.
18. Домбик О. М. Облік спеціалізованих робочих активів підприємств готельно-ресторанного бізнесу: організаційно-методичний аспект / О. М. Домбик // Вісник Львівської комерційної академії: збірник наук. праць / [ред. кол.: Г. І. Башнянин, П. О. Куцик, Б. Б. Семак та ін.]. – Львів, 2015. – Вип. 49. – С. 176-184.
19. Касенін В., Ткаченко Т. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні [Текст] / В. Касенін, Т. Ткаченко – К.: Економіка України, 2011. – С. 41-46.
20. Футоранська Ю. М. Окремі аспекти державного регулювання у сфері внутрішнього фінансового контролю в Україні [Текст] / Ю. М. Футоранська // Фінансовий контроль: зб. наук. праць. – 2006. – № 2. – С. 20-23.
21. Макарук Ф. Ф. Внутрішній контроль витрат діяльності ринків: організаційно-управлінський аспект [Текст] / Ф. Ф. Макарук, О. О. Куцик // Вісник НУ "Львівська Політехніка". – 2012. – № 721. – С. 138-142.

Белова И.М., Дидоренко Т.В.

Тернопольский национальный экономический университет

ОРГАНИЗАЦИЯ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Аннотация

Рассмотрена система внутреннего контроля деятельности предприятий гостинично-ресторанного бизнеса. Предложены основные направления усовершенствования организации и методики внутреннего контроля при современных условиях ведения хозяйства. В статье исследовано методика внутреннего контроля специализированных рабочих активов предприятий гостинично-ресторанного бизнеса. Охарактеризованы основные задания системы контроля исследуемых предметов.

Ключевые слова: внутренний контроль, система управления, предприятия гостинично-ресторанного бизнеса.

Belova I.M., Didorenko T.V.

Ternopil National Economic University

ORGANIZATION OF INTERNAL CONTROL OF ACTIVITY OF ENTERPRISES HOTEL-RESTAURANT TO BUSINESS

Summary

The internal checking of activity of enterprises system is considered hotel-restaurant to business. Basic directions of improvement of organization and method of internal control are offered at the modern terms of manage. In the article investigational method of internal control of the specialized workings assets of enterprises hotel-restaurant to business. The basic tasks of the system control of the probed objects are described.

Keywords: internal control, control system, enterprise, hotel-restaurant to business.