

Слободян Дем'ян

студента ОС «Магістр» спеціальності

071 "Облік і оподаткування"

заочної форми навчання

Науковий керівник: **Борковська Валентина**

канд. екон. наук, доцент кафедри обліку, оподаткування та

технологій електронного бізнесу

Подільський державний аграрно-технічний університет,

м. Кам'янець-Подільський

ОСОБЛИВОСТІ ВНУТРІШНЬОГО КОНТРОЛЮ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Внутрішній контроль сприяє своєчасному і послідовному виконанню поставлених завдань, дозволяє одержувати керівникам і фахівцям у процесі управління інформацію про відхилення, виявлені в різних видах діяльності підприємства, що підвищує ефективність функціонування суб'єкта господарювання. Об'єктами внутрішнього контролю є все те, що підлягає перевірці – це ресурси, процеси, види діяльності, дії осіб, відповідальних за забезпечення збереження, раціональне використання ресурсів, за дотримання законності здійснюваних операцій, за достовірність інформації та ефективність прийняття рішень.

Суб'єктами внутрішнього контролю на підприємстві ресторанного господарства є ревізійна комісія, інвентаризаційна комісія, служба внутрішнього контролю, персонал підприємства – керівник підприємства, головний бухгалтер, начальники відділів і цехів та інші працівники.

Аналіз публікацій з питання контролю витрат обігу та виробництва на підприємствах ресторанного господарства показав, що питанням внутрішньогосподарського контролю, зокрема методиці його проведення приділяється досить значна увага. Це цілком виправдано, адже в сучасних умовах

заходи з такого контролю дозволяють не лише перевірити дані первинного обліку, реєстрів та звітності, а й виявити слабкі місця в обліковому забезпеченні, зокрема в обліку витрат обігу та витрат виробництва на підприємствах ресторанного господарства.

Внутрішній контроль витрат обігу та витрат виробництва на підприємствах ресторанного господарства поділяється на попередній, поточний і наступний.

Попередній контроль полягає у встановленні доцільності віднесення витрат до складу обігу та виробництва, необхідності їх нарахування. Поточний контроль таких витрат дозволяє своєчасно виявити та виправити порушення щодо нарахування та списання витрат обігу й витрат виробництва, а також дає можливість виявити і виправити помилки допущені під час проведення попереднього контролю. Наступний контроль витрат обігу та витрат виробництва передбачає перевірку таких операцій після їх здійснення, хоча цей вид контролю є менш ефективним, він забезпечує всебічну та комплексну перевірку таких витрат. На рис. 1 наведено етапи проведення внутрішнього контролю в закладах ресторанного господарства.

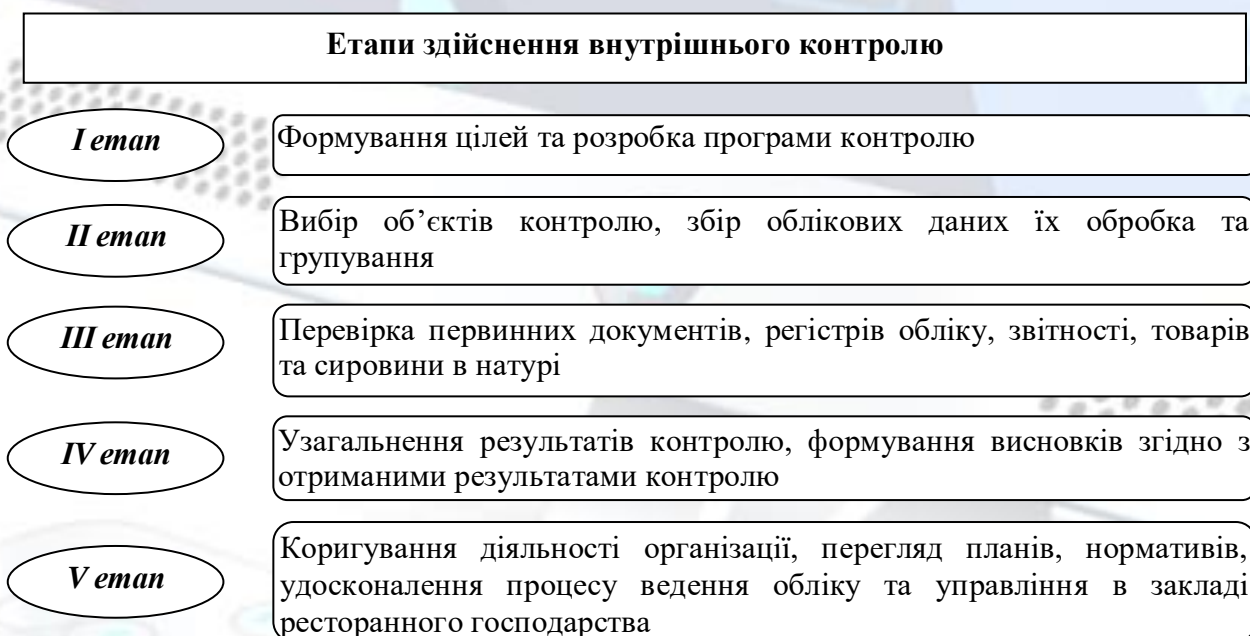


Рис. 1. Етапи здійснення внутрішнього контролю на підприємствах ресторанного господарства

Джерело: узагальнено автором

Після завершення контрольних дій при дотриманні вищезазначеного порядку внутрішнього контролю витрат обігу та витрат виробництва на підприємствах ресторанного господарства, при дослідженні всієї документації, яку необхідно перевіряти в межах запропонованої методики та при компетентності і професіоналізмі служби внутрішнього контролю, облікові дані можна вважати абсолютно достовірними.

Підсумовуючи вище наведене, можна перерахувати основні завдання контролю діяльності закладів ресторанного господарства:

- інвентаризація матеріальних цінностей;
- перевірка правильності встановлення продажних цін, за якими продукти оприбутковуються в комору і відпускаються на кухню, буфети і роздрібну торговельну мережу;
- відповідність меню типу підприємства;
- перевірка правильності складання калькуляцій на окремі страви та іншу продукцію;
- дотримання в рецептурах на приготування страв ваги-брутто овочів і плодів, які мають у відповідності до сезонів року різні норми відходів;
- дотримання встановленого порядку відпуску з комори продуктів і сировини;
- наявність на кожній пляшці винно-горілчаних виробів спеціального штампю, що засвідчує їх відпуск зі складу (комори) для продажу через буфети підприємств громадського харчування (ресторан, їдальня тощо);
- відповідність цін на продукти, зазначені у видаткових накладних на відпуск продуктів на кухню, з цінами, які прийняті в калькуляції страв;
- ведення завідувачем комори кількісного обліку продуктів і тари;
- проведення контролю за якістю продуктів;
- правильність витрачання продуктів у відповідності з встановленими нормами
- раптові перевірки закладки продукції у виробництво, а також вихід готової продукції;

- перевірка правильності списання спецій і солі шляхом складання контрольних розрахунків;
- обґрунтованість списань за актами на псування, брак продуктів і товарів, а також правильність розрахунків при списанні природного убутку;
- порядок обліку та контролю за збереженням посуду і обідніх приладів, правильність списання бою і брухту посуду;
- правильність ведення обліку та оплати за користування газом, електроенергією і водою, дотримання норм витрат палива для приготування їжі;
- дотримання порядку амортизаційних відрахувань технологічного і холодильного устаткування й інших основних засобів, оплата оренди приміщень тощо.

Список використаних джерел

1. Новодворська В.В. Методичні підходи до удосконалення обліку витрат підприємств громадського харчування. *Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут"*. 2011. Випуск 24. С. 199-201.
2. Панасенко Н., Новодворська В. Удосконалення обліку витрат виробництва в підприємствах ресторанного господарства. *Соціально-економічні, політичні та культурні оцінки і прогнози на рубежі двох тисячоліть: збірник міжнародних тез. V Міжнародна науково-теоретична конференція студентів, аспірантів і молодих вчених*. Тернопіль, 2017. С. 266-268.
3. Пархоменко В.М., Петрук О.М. Законодавче та нормативно-методичне забезпечення регулювання бухгалтерського обліку. *Вісник ЖІТІ. Економічні науки*. 2002. № 18. С. 107-117.
4. Патров В.В., Нуридінова Л.В., Тараненко Н.К. *Бухгалтерский учет в общественном питании*. Москва : Финансы и статистика, 2000. 320 с.