

Софія Дикун

студентка 3 курсу спеціальності «Облік і оподаткування»

Науковий керівник: **М.В. Кузуб,**

старший викладач кафедри обліку та оподаткування

Київський національний торговельно-економічний університет,

м. Київ

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ ВИТРАТ НА ЗБУТ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Актуальність дослідження полягає в тому, що в сучасних умовах господарювання вимагає постійного вдосконалення обліково-аналітичного забезпечення системи управління про отримані доходи та понесені витрати, що є важливою складовою прийняття управлінських рішень, які позитивно впливають на результати діяльності.

На сучасному етапі розрахунок собівартості продукції власного виробництва у ресторанных комплексах підприємств готельно-ресторанного бізнесу не здійснюють. На практиці у більшості випадків застосовується один із двох методів калькулювання відпускнуої ціни: до вартості сировинного набору страви додається націнка; націнка додається до кожного компонента сировини [1].

Важливим аспектом системи управління витратами підприємств готельно-ресторанного бізнесу є застосування сучасних методів обліку витрат і калькулювання собівартості: метод «директ-кост», система «стандарт-кост» та метод ABC.

Згідно з методом ABC (облік витрат за видами діяльності) діяльність підприємства розглядають як сукупність процесів або робочих операцій. Додаючи усі здійснені витрати за кожним процесом і господарською операцією, визначають суму витрат за певний період чи на виготовлення конкретного виду продукції. Застосовуючи ABC, спершу визначають перелік та послідовність робіт на підприємстві, розподіляючи складні робочі операції на найпростіші, розраховуючи при цьому споживання ресурсів [4.ст.189].

Метод ABC передбачає поділ операцій на 4 групи: операції на рівні одного виробу, партії виробів, певного виду продукції та на рівні підприємства. Ця система створює ефективний механізм для управління накладними витратами [5.ст.34].

Найбільш логічним при обліку витрат і калькулювання є застосування методу «директ-кост», оскільки він відображає вплив зміни факторів виробництва на зміну обсягів продажу. При цьому слід відзначити, що П(С)БО 16 «Витрати» передбачає розрахунок неповної собівартості із застосуванням часткового методу «директ-кост» [2].

В Україні застосовують традиційні класичні методи. Одним із найбільш поширених методів є стандарт – костинг, який застосовується у великій кількості вітчизняних підприємств. Світовий досвід показує, що застосування новітніх методик обліку та інструментів зниження витрат є доцільним та ефективним.

Питання, щодо організації бухгалтерського обліку у готельному бізнесі розглядали у своїх дослідженнях такі вчені-економісти як О.В. Мелень, Я.В. Волковська, В.І. Євдошак, Ю.А. Маначинська. На сьогоднішній день цій проблемі присвячено достатньо робіт, але виникає безліч запитань та проблем при веденні бухгалтерського обліку доходів та специфіки витрат у готельному бізнесі.

Згідно з П(С)БО 16 «Витрати» у кінці звітного періоду непрямі витрати підлягають розподілу відповідно до обраної бази розподілу, яку визначає підприємство [3]. Об'єктом розподілу таких витрат є центри відповідальності або види основних чи додаткових послуг. Базою розподілу виступають: площа номерного фонду підприємства, фонд оплати праці персоналу, які обслуговують готельний підрозділ, дохід від реалізації готельних послуг.

Важливою складовою витрат ресторану є витрати, понесені в процесі обслуговування клієнтів, які складають значну питому вагу. До них відносять витрати на оплату праці й соціальні заходи офіціантів, барменів та іншого обслуговуючого персоналу, витрати на утримання й амортизацію приміщень та обладнання торговельного залу та бару, амортизацію необоротних і оборотних спеціалізованих робочих активів тощо. Облік таких витрат відповідно пропонуємо відображати на рахунку 93 «Витрати на збут». По дебету рахунку відображається

сума визнаних витрат на збут (витрати пакувальних матеріалів, транспортування продукції, товарів за умовами договору, витрати на маркетинг та рекламу, оплату праці та комісійні продавцям, торговим агентам, працівникам відділу збуту, амортизацію, ремонт та утримання основних засобів, інших матеріальних необоротних активів, що використовуються для забезпечення збуту продукції, товарів, робіт і послуг), по кредиту – списання на рахунок 79 «Фінансові результати».

Аналітичний облік витрат на збут ведеться у відомостях в розрізі статей витрат та за економічними елементами. При організації обліку за центрами витрат відповідні регістри ведуть в розрізу складів і служб, пов'язаних зі збутом готової продукції.

Витрати на збут – один із видів загальногосподарських витрат, який виникає в процесі операційної діяльності і не входить до собівартості реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг) (п. 17 П(С)БО 16).

Первинними документами при відображенні накопичення витрат на збут є накладна, рахунок, ВКО, розрахунок бухгалтерії тощо. Списання витрат на збут на фінансові результати оформлюється довідкою (розрахунком) бухгалтерії.

З метою визначення ефективності функціонування центрів відповідальності ресторану (бар, торговельний зал, відкритий літній майданчик тощо) пропонуємо формувати витрати за виділеними центрами відповідно до наявної організаційної структури. Для цього у робочому плані рахунків до рахунка 93 «Витрати на збут» пропонуємо відкрити аналітичні рахунки 931 «Витрати на збут торговельного залу ресторану», 932 «Витрати на збут у барі ресторану», 933 «Витрати на збут відкритого літнього майданчика» і т. д. У кінці звітної періоду витрати закриваються на фінансовий результат основної діяльності ресторану за відповідним центром відповідальності.

Одним із найважливіших оціночних показників господарської діяльності підприємства є витрати. Вони дозволяють визначити ефективність та якість роботи трудового колективу. Тому правильний облік витрат, своєчасний контроль за їх формуванням, оперативний аналіз мають важливе значення для ефективного

управління витратами підприємства, а введення додаткових рахунків обліку загальнопромислових витрат для деталізації їх розподілу на постійні та змінні, а також прийняття чіткої класифікації та розмежування між ними дозволить удосконалити облік витрат на підприємстві.

Список використаних джерел

1. Янчева Л. М., Єльченко М. О. Особливості формування собівартості продукції на підприємствах ресторанного господарства. URL: http://elibrary.nuft.edu.ua/library/DocDescription?doc_id=234431
2. Куцик П. О. Концептуальні основи управління витратами підприємств санаторно-курортної сфери. *Вісник Львівської комерційної академії*: збірник. наук. праць. Львів : ЛКА, 2007. С. 411-416.
3. Про затвердження Положення (стандарту) бухгалтерського обліку 16 "Витрати". URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00>
4. Голубовський Л. Аналіз сучасних методів управління витратами. *Галицький економічний вісник*. 2010. № 1 (26). С. 187– 192.
5. Кальєніна Н.В. Методи управління витратами, їх переваги та недоліки. *Держава та регіони*. № 5. 2007. С. 32-35.