

Аліна Лісова

студентка 3 курсу, 8 групи ФФО

Науковий керівник: **М.В. Кузуб**,

старший викладач кафедри обліку та оподаткування

Київський національний торговельно-економічний університет,

м. Київ

ОСОБЛИВОСТІ МЕТОДІВ ОБЛІКУ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторанне господарство є важливим показником розвитку економіки країни, оскільки збільшення успішних підприємств цієї галузі свідчить про збільшення платоспроможного, працюючого населення, яке в свою чергу підтримує ресторанний бізнес своїми замовленнями. Через поєднання ознак виробництва, торгівлі і надання послуг, діяльність підприємств ресторанного бізнесу має свою специфіку ведення обліку. Для успішного функціонування підприємству необхідно отримувати прибутки, одним з найважливіших методів збільшення прибутків є зменшення витрат, саме тому перед керівництвом гостро стоїть завдання обрати правильні принципи і методи ведення обліку витрат, а також необхідність його удосконалення з метою мінімізації витрат.

Питання управління витратами підприємств ресторанного бізнесу розглядали багато вітчизняних і зарубіжних вчених, значний вклад у вивчення цих проблем зробили: Ф.Ф. Бутинець, В. Горностаєва, В.В. Деркалюк, Л.П. Нарижний, Г.С. Дергільова, Н.М. Ткаченко, В.В. Новодворська, В.П. Русалеєв, Н.В. Смірнова, Л. Солошенко, Т.Г. Степанова, О.В. Чумак та ін. Попри наявність багатьох праць і досліджень, на даний момент немає чітко визначеного підходу до обліку витрат виробництва на підприємствах ресторанного бізнесу.

Ресторанне господарство – це об'єднання процесів виробництва, надання послуг, а також торгівлі. Підприємства цієї галузі займають велику частку серед інших галузей, при чому, за даними державної служби статистики України з

кожним роком кількість частка підприємств ресторанного бізнесу збільшується, табл. 1.

Таблиця 1

Динаміка кількості підприємств ресторанного господарства за 2014-2018 рр.

Роки	2014	2015	2016	2017	2018
Загальна кількість суб'єктів господарювання в Україні, од	1932161	1974318	1865530	1805059	1839593
Діяльність із забезпечення стравами та напоями, од	49447	58436	57696	57578	61761
Частка, %	2,56	2,96	3,09	3,19	3,36

* Джерело: складено на основі [2]

Основною умовою успішного функціонування є вірні рішення керівництва щодо управління підприємством, а рішення в свою чергу приймаються на основі облікової інформації. Саме тому надзвичайно важливою є правильно організована система бухгалтерського обліку, яка мала б змогу надавати повну, точну, якісну облікову інформацію, щодо наявності, використання, руху всіх об'єктів обліку. Через прямий зв'язок бізнесу з харчуванням, життям та здоров'ям громадян, а також специфікою обліку поєднання виробництва з торгівлею, існує дуже багато нормативно-правових актів, що регулюють діяльність ресторанного бізнесу. Проте наявність немалої кількості законодавчих актів не гарантує відсутність проблем обліку на таких підприємствах, основною з яких є вибір підходу обліку витрат підприємства.

Керівництву підприємств ресторанного бізнесу, в умовах великої конкуренції, слід приділяти значну увагу гнучкому ціноутворенню, розширенню асортименту, задля задоволення багатьох потреб споживачів, а також надважливим завданням є розробка, обрання правильної політики витрат підприємства задля отримання прибутку, який так необхідний для подальшого розвитку.

Згідно з методичними рекомендаціями №157 підприємства самостійно можуть обирати торговельний чи виробничий метод ведення бухгалтерського обліку, який вказують у наказі про облікову політику. [4]

Торговельний метод передбачає ведення обліку запасів, тобто сировини для виготовлення продукції чи купівельних товарів на рахунку 28 «Товари», що

важливо, облік запасів ведеться за цінами реалізації. Усі інші витрати, згідно з цим методом, ведуться на рахунках 92 «Адміністративні витрати» і 93 «Витрати на збут». Цей метод є досить простим, проте ефективним він є для невеликих підприємств, що працюють з напівфабрикатами, а також для яких створення готового продукту сировина проходить незначну обробку (сервірування, розігрів, тощо). Проте застосування торговельного методу не відповідає вимогам національних стандартів бухгалтерського обліку, а також Інструкції 291 у частині правил застосування рахунків 23 «Виробництво» і 28 «Товари»

Виробничий метод передбачає калькулювання собівартості, як на виробничих підприємствах. Облік запасів, сировини ведеться на рахунку 20 «Виробничі запаси», товарів, що закуплені для подальшого продажу на рахунку 28 «Товари». На рахунку 23 «Виробництво» відображається первісна вартість використаної сировини, інші витрати ж пов'язані з виробництвом відображені на рахунку 91 «Загальновиробничі витрати». Інші витрати діяльності підприємства відображені на рахунках 92 «Адміністративні витрати» і 93 «Витрати на збут». Перевагою цього методу є відповідність національним стандартам бухгалтерського обліку, точніше відображення собівартості готових страв і напоїв, значним недоліком є трудомісткість. [3]

Також науковці А.Л. Цюцяк, І.В. Десяткіна виділяють ще третій метод обліку в ресторанних підприємствах – виробничо-торговельний. Він передбачає відображення витрат на виробництво по дебету рахунку 286 «Транспортно-заготівельні витрати», що міститимуть в собі і логістичні витрати, і витрати на товари, продукцію власного виробництва, заробітню плату, а також амортизацію, та ін.. [1] При цьому витрати, відмінні від витрат на сировину, які обліковуються на 23 та 91 рахунках включаються до первісної вартості запасів. Такий підхід також має місце серед сучасних підприємств, проте його варто використовувати підприємствам з невеликим асортиментом, а також з невеликим обсягом виготовлених страв на місяць, цей метод є особливо зручним для ресторанних підприємств з функціями кейтерингу.

Отже, облік витрат підприємств ресторанного господарства має ряд особливостей, при цьому залишається надважливою проблема мінімізації витрат. На сьогоднішній день немає чітко розроблених правил та точних відповідей на проблеми ведення обліку для ресторанних підприємств. Керівництво повинне, виходячи зі специфіки свого підприємства, обирати метод ведення обліку, який буде найточніше відповідати всім потребам користувачів облікової інформації, який дозволить контролювати витрати на всіх стадіях виробництва, а також забезпечить повне відображення облікової інформації.

Список використаних джерел

1. Десяткіна І. В. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей на підприємствах ресторанного господарства. Еколого-соціальні орієнтири бухгалтерського обліку, контролю, економічного аналізу: цивілізаційні виклики: тези X ювілейної міжнародної наук. конф.. Житомир, 13-15 жовтня 2011 р. Житомирський держ. технолог. у-т. Житомир, 2011. С. 127-130.
2. Офіційний веб-сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
3. Половинчак Л.А. Порівняльний аналіз методів обліку діяльності підприємств ресторанного бізнесу. *Європейські перспективи*, 2015. № 2. С. 145-150. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/evpe_2015_2_28
4. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами: Наказ Міністерства економіки та з питань євроінтеграції України від 17.06.2003 р. № 157. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0157569-03>