

ІНФОРМАЦІЙНА МОДЕЛЬ ВІДОБРАЖЕННЯ У ЗВІТНОСТІ ВИТРАТ ОБІГУ ТА ВИРОБНИЦТВА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Розкрито рух первинних документів, що складаються на різних ділянках обліку в закладах ресторанного господарства. Розроблено інформаційну модель відображення у звітності витрат закладів ресторанного господарства

Постановка проблеми. Розвиток економіки України, поява нових суб'єктів господарювання різних форм власності, розвиток міжнародних економічних відносин зумовлюють необхідність удосконалення бухгалтерського обліку і контролю як складових частин системи економічної інформації, необхідної для прийняття рішень на всіх рівнях управління підприємством ресторанного господарства.

Управління підприємством ресторанного господарства вимагає повної, неупередженої та об'єктивної інформації про здійснювані господарські операції, їх характер і обсяг, про наявність матеріальних, трудових і фінансових ресурсів, ефективність їх використання, про фінансові результати господарської діяльності підприємства тощо. Основним джерелом такої інформації є дані саме бухгалтерського обліку, які систематизуються у звітності підприємства, яка має велике значення, оскільки використовується не тільки для прийняття управлінських рішень щодо діяльності окремого підприємства, а й для узагальнення результатів у масштабі галузей економіки та народного господарства в цілому.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. В ході проведеного дослідження встановлено, що такі вчені як Б.М. Богач [2], О.М. Бондаренко [3], О.А. Полянська [6], Т.І. Корнеєва [7], Н.В. Рассулова [7], Т.М. Сльозко [8], Ю. Хоптинський [9], К.А. Ягмур [10] та інші приділяли увагу у своїх працях організації обліку витрат, проте під час аналізу наукових праць не виявлено питань щодо організації обліку саме витрат обігу та виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Відсутність ґрунтовних напрацювань щодо організації обліку таких витрат на підприємствах ресторанного господарства зумовлює необхідність розгляду даного питання.

Викладення основного матеріалу дослідження. За даними проведеного дослідження встановлено, що приблизно 50% від всіх витрат підприємств ресторанного господарства

займають витрати виробництва; більше 30% – витрати з організації споживання їжі і до 20% – витрати на реалізацію продукції. Витрати в ресторанному господарстві прийнято поділяти на витрати виробництва та витрати обігу.

У витратах ресторанного господарства основне місце займають витрати на оплату праці (приблизно 30-40 % від загальної суми витрат). Значну частку витрат обігу та виробництва займають витрати на паливо, газ і електроенергію для виробничих потреб, транспортні витрати, витрати на утримання та оренду споруд, приміщень та інвентарю, амортизацію основних засобів, відрахувань та витрат на ремонт основних засобів, знос санітарного одягу, столової білизни, малоцінних та швидкозношуваних предметів та ін. [4, с. 91].

Варто зазначити, що бухгалтерський облік повинен надавати інформацію, яка необхідна для контролю за рухом і збереженням головних його об'єктів: товари, сировина та продукція власного виробництва на кожній стадії технологічного процесу, а також для прийняття управлінських рішень. У зв'язку з цим важливе значення набуває вивчення теоретичних аспектів обліку витрат обігу, виробництва та їх удосконалення, що є невід'ємною умовою для правильного розуміння практики бухгалтерського обліку в ресторанному господарстві.

Необхідність розробки методики бухгалтерського обліку витрат обігу та виробництва в ресторанному господарстві, шляхом надання рекомендацій щодо облікового відображення даних витрат з моменту їх виникнення та визнання до моменту повного списання, забезпечить ефективний обіг інформаційних потоків процесу управління діяльністю підприємства ресторанного господарства.

Беручи до уваги основні функції закладів харчування та їх організаційну структуру, в ході дослідження розроблено інформаційну модель відображення в звітності витрат обігу та виробництва в ресторанному господарстві рис. 1.

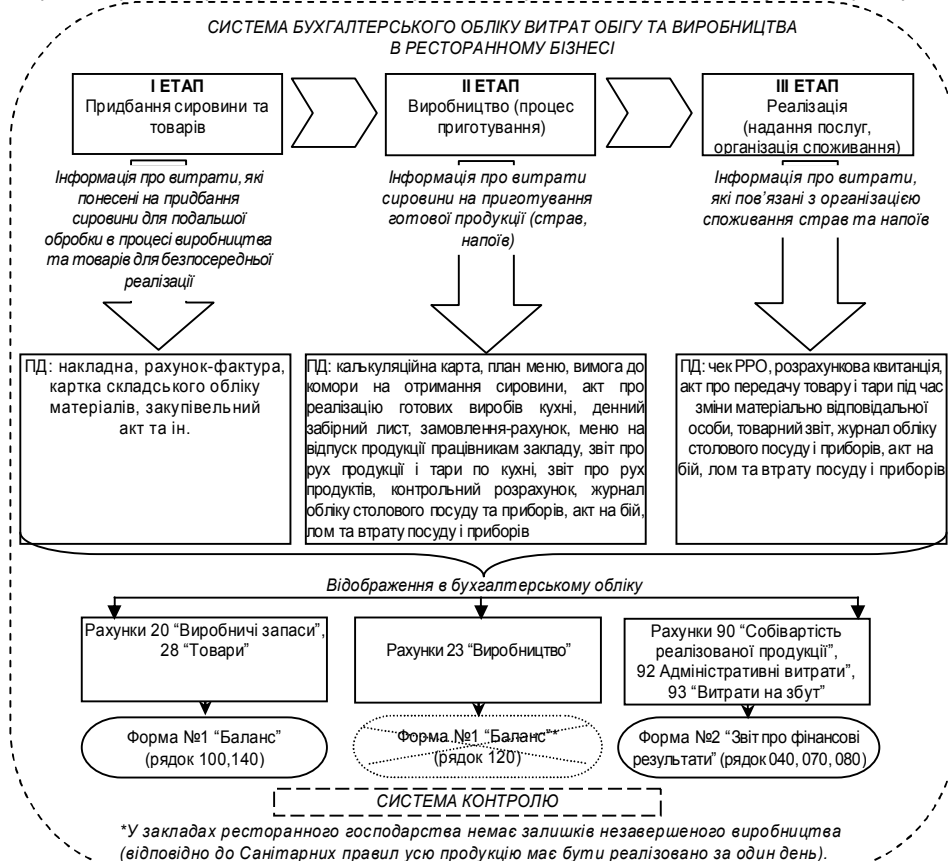


Рис. 1. Інформаційна модель відображення в звітності витрат обігу та виробництва в закладах ресторанного господарства

З рис. 1 можна побачити, що процес організації бухгалтерського обліку витрат обігу та виробництва в закладах ресторанного господарства поділяється на три етапи.

На першому етапі відбувається придбання сировини та товарів для подальшої обробки в процесі виробництва чи безпосередньої реалізації. Слід зазначити, що від розміру підприємства ресторанного господарства залежать обсяги поставки сировини та купівельних товарів, що в свою чергу впливає на те куди дані товари будуть надходити: до комори чи безпосередньо на виробництво. Товари можуть надходити з різних джерел: безпосередньо від виробника, оптово-роздрібних підприємств або фізичних осіб, – від цього і залежить вид прибуткового документа (ТТН, накладна, закупівельні акти, ранок-фактура та ін.). У випадку якщо придбані товари надходять до комори, то складаються такі документи як товарна книга (картки кількісно-сумарного обліку), товарний звіт, відомість про залишки товарів на складі (у коморі), накладна на відпуск товару з комори.

Другий етап пов'язаний з процесом виробництва – це сукупність господарських операцій, які пов'язані зі створенням продукції і як наслідок надання послуг громадського харчування [1, с. 334]. На цьому етапі в системі бухгалтерського обліку можна побачити інформацію про витрати сировини на приготування страв та напоїв. Дана інформація підтверджується наступними первинними документами:

- калькуляційна картка. На підставі даного документа проводять розрахунок цін продажу на продукцію власного виробництва у закладах ресторанного господарства;

- план-меню. Є підставою для складання меню для споживачів і вимоги на отримання сировини з комори. Щодня складається завідувачем виробництва (шеф-кухарем) напередодні приготування їжі та затверджується директором закладу ресторанного господарства;

- вимога до комори на отримання сировини;

- акт про реалізацію готових виробів кухні. Заповнюється на підставі відсортованих за видами страв касових чеків. Складається завідувачем виробництва і є додатком до звіту завідувача про рух продуктів по кухні;

- денний забірний лист. Заповнюється якщо роздаткову відокремлено від основного виробництва, оформляється відпуск виробів до буфету, дрібно роздрібною торговельною мережі. Складається на кожну матеріально відповідальну особу у двох примірниках;

- замовлення-рахунок. Складається при обслуговуванні ювілеїв, бенкетів та інших спеціальних замовлень;

- меню на відпуск продукції працівникам закладу. Складається при відпуску виробів підприємства своїм працівникам із зазначенням загальної кількості страв і згідно з кількістю працюючих цього дня;

- звіт про рух продукції і тари по кухні. Складається щодня завідувачем виробництва у двох примірниках. Перший примірник з прибутковими та видатковими документами здається до бухгалтерії. На другому бухгалтер ставить свій підпис і цей примірник залишається у матеріально відповідальній особі;

- звіт про рух продуктів. Складається при проведенні інвентаризації. У ньому фіксуються виявлені в результаті інвентаризації відхилення між фактичним витрачанням сировини та нормативним;

- контрольний розрахунок. Складається при проведенні інвентаризації. До нього заносять виявлені в результаті інвентаризації відхилення між фактичним витрачанням сировини та нормативним;

- журнал обліку столового посуду та приборів. Ведеться особою, відповідальною за збереження столового посуду та приборів;

- акт на бій, лом та втрату посуду і приборів.

Як вже зазначалося на виробництво (на кухню) сировина може надходити з комори закладу ресторанного господарства. Відпуск сировини з комори на виробництво здійснюється в межах добової потреби з урахуванням залишків на кухні на початок робочого дня. В процесі приготування страв визначається їх собівартість. Достовірний та детальний розрахунок собівартості необхідний внутрішнім користувачам бухгалтерської інформації. Ці дані дозволять встановити, наскільки економічно вигідним є випуск конкретної продукції (страви).

На третьому етапі відбувається реалізація товарів та готової продукції в залах ресторану (кафе), барів тощо. Показником, який характеризує об'єм діяльності підприємств ресторанного господарства є товарообіг,

який складається з обороту реалізації продукції власного виробництва і обороту з продажу придбаних товарів. На даному етапі оформлюються наступні документи:

- розрахункові документи (чеки РРО, розрахункові квитанції) на підставі рахунків для відвідувачів;

- акт про передачу товару і тари під час зміни матеріально відповідальної особи. Складається у трьох примірниках (1-й і 2-й примірники залишаються у матеріально відповідальних осіб, які змінюються, а 3-й передається до бухгалтерії разом зі звітом);

- товарний звіт. У ньому відбувається рух товару і тари. Складається щодня або один раз на три дні у двох примірниках, один з яких разом з прибутковими та видатковими документами передається бухгалтерії;

- журнал обліку столового посуду і приборів. Ведеться особою, відповідальною за збереження столового посуду та приборів;

- акт на бій, лом та втрату посуду і приборів.

Практично всі документи, що складаються в ході технологічного процесу (від закупівлі сировини до реалізації готових страв), надходять до бухгалтерії, де проходять облікову обробку.

Слід зазначити, що документування виконує роль імпульсу який дає початок руху обліковим даним і є основою організації бухгалтерського обліку витрат обігу та виробництва в закладах ресторанного господарства, формування потоків управлінської інформації, показників звітності тощо.

З наведеного вище рисунку можна також побачити що, в основному, інформація про витрати обігу та виробництва в закладах ресторанного господарства потрапляє до форми № 1 "Баланс" та до форми № 2 "Звіт про фінансові результати". Проте слід зазначити, що на відміну від виробничих підприємств, на підприємствах ресторанного господарства (ресторани, кафе, бари) відсутній такий елемент виробничого процесу як незавершене виробництво.

Висновки та перспективи подальших досліджень. В ході проведеного дослідження розглянуто особливості організації бухгалтерського обліку витрат обігу та витрат виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Описано рух первинних документів, які складаються на різних ділянках обліку. Крім того, беручи до уваги основні функції закладів харчування та їх організаційну структуру, розроблено інформаційну модель відображення в звітності витрат обігу та виробництва в ресторанному господарстві. В подальших дослідженнях спробуємо розробити методику бухгалтерського обліку витрат обігу та виробництва в ресторанному господарстві, шляхом надання рекомендацій щодо облікового відображення даних витрат з моменту їх виникнення та визнання до моменту повного списання.

Список використаної літератури:

1. Бабаев Ю.А. Учет и контроль в общественном питании: [учеб. пособие] / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. – Москва: Омега-Л, 2006. – 695 с. 2. Бодач Б.М. Организация виробничого обліку й аналізу собівартості продукції підприємств лісового господарства: дис. канд. екон. наук: 08.00.09 / Б.М. Бодач. – Тернопіль, 2008. – 188 с. 3. Бондаренко О.М. Организация обліку: [навч. посіб.] / О.М. Бондаренко, А.С. Нельма. – К.: Вид-во Нац. авіац. ун-ту "НАУ-друк", 2009. – 216 с. 4. Бутинець Ф.Ф. Организация бухгалтерського обліку: [підручник для студентів спеціальності 7.050106 "Облік і аудит" вищих навчальних закладів] / Бутинець Ф.Ф., Войналович О.П., Томашевська І.Л. – Житомир: ПП "Рута", 2005. – 528 с. 5. Кравченко Л.І. Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания: [учеб.-практ. Пособие] / Л.І. Кравченко – Мн.: ООО "ФУ Аинформ", 2003. – 288 с. 6. Полянська О.А. Управлінський облік товарних запасів, витрат, доходів і фінансових результатів операційної діяльності підприємств гуртової торгівлі: дис. канд. екон. наук: 08.00.09 / О.А. Полянська. – Львів, 2009. – 182 с. 7. Рассулова Н.В., Корнеева Т.І. Организация обліку витрат: проблеми та шляхи їх вирішення: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/portal/Soc_Gum/Vdnuet/econ/2010_4/Rasulova.pdf. 8. Сльозко Т.М. Организация обліку: [навч. посіб.] / Т.М. Сльозко. – К.: Центр навч. л-ри, 2008. – 224 с. 9. Хоптинский Ю. Организационные аспекты бухгалтерского учёта / Ю. Хоптинский // Бухгалтерский учёт и аудит. – 2003. – № 4. – С. 36-39. 10. Ягмур К.А. Облік витрат на виробництво будівельної продукції: теорія, організація і методика: дис. канд. екон. наук: 08.00.09 / К.А. Ягмур. – К., 2008. – 185 с.

ДЕСЯТКІНА Ірина Володимирівна – здобувач Житомирського державного технологічного університету