

**Бідненко Р. П.**

здобувач вищої освіти на другому (магістерському) рівні  
Центральноукраїнський національний технічний університет  
м. Кропивницький, Україна

**Решетов В. О.**

кандидат економічних наук, доцент  
Центральноукраїнський національний технічний університет  
м. Кропивницький, Україна

## **ОБЛІКОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Одна з глобальних проблем суспільного розвитку – задоволення потреб населення у продуктах харчування за науково обґрунтованими фізіологічними нормами, що забезпечує відтворення його життєдіяльності, активну участь в економічному і соціальному розвитку суспільства [2, с. 310]. Заклади громадського харчування наразі стають невід'ємною частиною життя сучасної людини, а формування ефективного облікового забезпечення їх діяльності є надзвичайно актуальним, оскільки ця сфера характеризується високою динамічністю, значною кількістю щоденних операцій і потребою у точному контролі за витратами сировини, готової продукції та фінансовими результатами.

Особливості діяльності закладів громадського харчування визначаються Правилами роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [1], згідно із якими термін «громадське харчування» з 09.10.2006 р. замінено на поняття «ресторанне господарство». Даним законодавчим актом встановлюються загальні положення, організація виробництва, продажу продукції та обслуговування споживачів, ціни і ціноутворення, а також порядок контролю за роботою суб'єктів господарської діяльності сфери ресторанного господарства.

Наявність налагодженої системи обліку забезпечує достовірність інформації про діяльність, сприяє своєчасному прийняттю управлінських рішень, підвищує ефективність використання ресурсів і рентабельність у закладах ресторанного господарства та сприяє їх сталому розвитку й конкурентоспроможності. Необхідність формування облікового забезпечення у закладах громадського харчування посилюється специфікою діяльності цієї сфери, що поєднує елементи виробництва, торгівлі та обслуговування населення. Ефективна система обліку є основою для раціонального управління ресурсами, контролю за витратами й забезпечення стабільної фінансової діяльності суб'єктів, що функціонують у сфері ресторанного господарства.

Облікове забезпечення у закладах ресторанного господарства – це система організації бухгалтерського обліку, яка охоплює процеси документування, узагальнення, контролю та аналізу господарських операцій, пов'язаних із виробництвом, реалізацією та обслуговуванням споживачів у сфері харчування.

Облікове забезпечення у закладах ресторанного господарства спрямоване на формування повної, достовірної та своєчасної інформації про наявність і рух сировини, продуктів, напівфабрикатів; обсяги виробництва та реалізації готової продукції (страв, напоїв, кулінарних виробів); витрати на приготування страв і надання послуг; доходи, фінансові результати та рентабельність діяльності.

Облік на підприємствах ресторанного господарства ґрунтується на єдиних засадах організації і ведення бухгалтерського обліку в Україні, але має певні специфічні особливості, оскільки ці підприємства одночасно здійснюють виробничу та торгівельну діяльність [3, с. 4]. Діяльність закладів громадського харчування складається із трьох взаємопов'язаних процесів: заготівля сировини для вироблення готової продукції → вироблення готової продукції → реалізація готової продукції. Вироблення готової продукції передбачає приготування окремих страв, кондитерських виробів, напоїв тощо. Головною особливістю фінансово-господарської діяльності закладів громадського харчування є поєднання елементів виробництва і торгівлі з високою частотою операцій (щоденний рух сировини та готової

продукції). Заклади ресторанного господарства мають багато спільних рис із виробничими й торговими структурами, тобто здійснюють і виробничу, і торгівельну діяльність у процесі обслуговування споживачів [3, с. 7]. Під час виготовлення власної продукції (напівфабрикатів, кондитерських виробів, продуктів харчування) водночас відбувається їх реалізація разом із товарами, що були придбані «на стороні». Слід враховувати, що продукція, яку реалізують суб'єкти (підприємства, заклади) ресторанного господарства, може виготовлятися ними повністю самостійно, проходити часткове кулінарне оброблення або зовсім не піддаватися обробленню на місці продажу. Продукти харчування, які не пройшли гарячої або холодної технологічної обробки, називають купівельними товарами, а ті, що виготовлені із сировини і підлягали технологічній обробці – продукцією власного виробництва.

До основних завдань при формуванні облікового забезпечення у закладах ресторанного господарства доцільно відносити:

- документальне оформлення господарських операцій шляхом правильного ведення первинних документів (накладних, актів списання, калькуляційних і технологічних карток, меню-вимог тощо), реєстрів бухгалтерського обліку (журналів-ордерів, оборотно-сальдових відомостей), звітності (фінансова, податкова, статистична) та аналітичної інформації (внутрішня управлінська звітність);
- контроль за рухом запасів для забезпечення збереження продуктів і сировини, попередження втрат і псування (облікове забезпечення дозволяє відстежувати рух сировини і продуктів харчування від моменту надходження до списання на виробництво, контролювати дотримання норм витрат і запобігати перевитратам чи крадіжкам);
- формування собівартості страв завдяки систематизованому обліку з урахуванням витрат на продукти, оплату праці кухарів, енергоносії, амортизацію тощо, що є основою для правильного ціноутворення, аналізу прибутковості та оптимізації асортименту;
- облік доходів і результатів діяльності для визначення прибутковості окремих напрямів роботи (кухня, бар, доставка) дозволяє контролювати грошові потоки, уникати збитків, своєчасно реагувати на зміни попиту та цінової політики постачальників у цілому та за окремими сегментами.

Якісно сформовані облікові дані надають керівництву можливість приймати обґрунтовані рішення щодо закупівель, складання меню, планування персоналу, визначення рентабельності окремих підрозділів (кухня, бар, доставка тощо). Облікове забезпечення також сприяє виявленню внутрішніх резервів зниження витрат, підвищенню якості продукції та продуктивності праці з метою оцінки ефективності використання ресурсів, динаміки продажів, структури витрат тощо.

Отже, формування облікового забезпечення у закладах ресторанного господарства є необхідною умовою їх ефективної діяльності, оскільки воно забезпечує контроль і достовірність інформації, а також економію ресурсів і підвищення рентабельності.

### Література:

1. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : Наказ М-ва економіки з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02/conv#Text> (дата звернення: 07.10.2025).
2. Пугаченко О.Б. Особливості хлібопекарного виробництва та їх вплив на склад і облік запасів. *Наукові праці Кіровоградського національного технічного університету: Економічні науки*. 2009. Вип. 15. С. 310-319.
3. Распопова Ю.О., Безгодкова А.О. Облік у галузях економіки. Особливості обліку на підприємствах ресторанного господарства : Навчальний посібник. Дніпро: НМетАУ, 2018. 34 с.