

Центральноукраїнський національний технічний університет
Економічний факультет
Кафедра «Аудит, облік та оподаткування»

«Допущено до захисту»
зав. кафедрою аудиту, обліку та
оподаткування
к.е.н., доцент
Олена МАГОПЕЦЬ
« » 2021 р.

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
за другим (магістерським) рівнем вищої освіти
на тему:
«Облік і контроль діяльності підрозділів громадського
харчування в інформаційному забезпеченні управління
підприємством»

Виконав здобувач вищої освіти
II курсу, групи ООУД-20 М (1,4)
ОПП «Облік і оподаткування в
управлінні підприємницькою
діяльністю та державним
сектором економіки»
спеціальності 071 «Облік і
оподаткування»
Давидова М.О.

« » 2021 р.

Керівник проекту
к.е.н., доцент

Леся КОНОНЕНКО
« » 2021 р.

Рецензент

к.е.н., доцент, доцент кафедри
економіки, менеджменту та
комерційної діяльності

Тетяна РЯБОВОЛИК

Центральноукраїнський національний технічний університет
Факультет економічний
Кафедра аудиту, обліку та оподаткування
Рівень вищої освіти другий (магістерський)
Галузь знань 07 «Управління та адміністрування»
Спеціальність 071 «Облік і оподаткування»
Освітньо-професійна програма
Облік і оподаткування в управлінні підприємницькою діяльністю та державним сектором економіки

ЗАТВЕРДЖУЮ
 завідувач кафедри
 к.е.н., доцент
 Олена МАГОПЕЦЬ
 «___» _____ 2021 року

ЗАВДАННЯ НА ВИПУСКНУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗА ДРУГИМ (МАГІСТЕРСЬКИМ) РІВНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

_____ Давидова Марія Олександрівна _____
 (прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи (проекту)

Облік і контроль діяльності підрозділів громадського харчування в інформаційному забезпеченні управління підприємством

2. Керівник роботи (проекту)

Кононенко Леся Віталіївна, кандидат економічних наук, доцент

_____ (прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

3. Строк подання роботи до захисту 16 листопада 2021 р.

4. Мета та завдання випускної кваліфікаційної роботи

(проекту) Мета дослідження полягає в обґрунтуванні теоретико-методичних положень та розробці практичних рекомендації з удосконалення обліку і контролю діяльності підрозділів громадського харчування в інформаційному забезпеченні управління підприємством на прикладі ДП «СхідГЗК».

Завдання дослідження. Відповідно до поставленої мети в роботі були вирішенні наступні завдання: розглянути теоретичні основи розвитку інформаційного забезпечення управління підрозділів громадського харчування; дослідити організацію обліку та порядок його проведення і стан контролю діяльності підприємств; проаналізувати організаційно-економічну характеристику та стан інформаційно-облікового забезпечення ДП «СхідГЗК»; розробити рекомендації щодо удосконалення обліку і контролю діяльності підрозділів громадського харчування в системі управління підприємством.

5. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№з/п	Назва етапів випускної кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Узагальнення матеріалів переддипломної практики	02.10.2021 р. – 08.10.2021 р.	Виконано
2.	Огляд літературних джерел, узагальнення нормативних та законодавчих документів	09.10.2021 р. – 15.10.2021 р.	Виконано
3.	Написання основного змісту випускної кваліфікаційної роботи	16.10.2021 р. – 01.11.2021 р.	Виконано
4.	Оформлення випускної кваліфікаційної роботи	02.11.2021 р. – 12.11.2021 р.	Виконано
5.	Отримання відгуку наукового керівника	13.11.2021 р. – 15.11.2021 р.	Виконано
6.	Представлення випускної кваліфікаційної роботи на засіданні кафедри аудиту, обліку та оподаткування	16.11.2021 р.	Виконано

Дата видачі завдання

« 27 » вересня 2021 р.

Підпис керівника

(прізвище та ініціали)

Завдання прийнято до виконання

« 30 » вересня 2021 р.

Підпис здобувача

(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Давидова М. О. Облік і контроль діяльності підрозділів громадського харчування в інформаційному забезпеченні управління підприємством. – Випускна кваліфікаційна робота за другим (магістерським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 071 «Облік і оподаткування» освітньо-професійної програми «Облік і оподаткування в управлінні підприємницькою діяльністю та державним сектором економіки». – Центральноукраїнський національний технічний університет Міністерства освіти і науки України. – Кропивницький, 2021.

В першому розділі розкрито теоретико – методичні засади обліку та контролю в системі забезпечення управління підрозділами громадського харчування: розглянуто теоретичні основи інформаційного забезпечення управління підрозділами громадського харчування; досліджено організацію обліку та порядок проведення контролю діяльності підрозділів громадського харчування.

У другому розділі розглянуто організаційно-економічну характеристику підприємства та проаналізовано фінансовий стан ДП «СхідГЗК», досліджено інформаційно-облікове забезпечення підрозділу громадського харчування, організацію та методику контролю на досліджуваному підприємстві.

У третьому розділі розроблені напрями оптимізації обліку і контролю підрозділів громадського харчування в умовах застосування інформаційних технологій та надано рекомендації щодо підвищення ефективності інформаційного забезпечення системи управління підрозділами громадського харчування.

Ключові слова: облік, контроль, інформаційне забезпечення, системи управління, підрозділи громадське харчування, громадське харчування, автоматизовані системи, управління підприємством, інформаційні технології, ресторанне господарство.

ANOTATION

Davidova M.O. Accounting and control of the performance of food production in the community food service in the information security management of the enterprise. - Graduation qualification work on the second (master`s) level of higher education in the specialty 071 “Accounting and Taxation”; of the educational-professional program “Accounting and Taxation in Business Management and the Public Sector of Economy”. - Central Ukrainian National Technical University of the Ministry of Education and Science of Ukraine. - Kropyvnytskyi, 2021.

In the first section theoretical and methodical approaches to the control in the system of management of catering were disclosed: the theoretical foundations of information security for the management of enterprises of the catering were considered ; procedure for carrying out the control of enterprises of the catering was researched.

At the second part, an organizationally-economic description of the enterprise was carried out and the financial stand of SE “SkhidGZK”, the information and accounting support of the public catering department, the organization and methods of control at the researched enterprise are investigated.

In the third part directions optimization of the accounting and control of the development of public catering units in the conditions of application of information technologies were developed and recommendations on increase of efficiency of information support of the management system of public catering units are given.

Key words: accounting, control, information security, control system, community handling, automated systems, information technology, restaurant government.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ОБЛІКУ І КОНТРОЛЮ В СИСТЕМІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УПРАВЛІННЯ ПІДРОЗДІЛАМИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.....	11
1.1.Теоретичні основи інформаційного забезпечення управління підрозділами громадського харчування.....	11
1.2.Організація обліку діяльності підрозділів громадського харчування.....	28
1.3.Порядок проведення контролю діяльності підрозділів громадського харчування.....	37
Висновки до розділу 1.....	51
РОЗДІЛ 2. ОБЛІК І КОНТРОЛЬ ПІДРОЗДІЛІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В СИСТЕМІ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ (НА МАТЕРІАЛАХ ДП «СХІДГЗК»).....	56
2.1.Організаційно-економічна характеристика ДП «СхідГЗК».....	56
2.2.Інформаційно-облікове забезпечення підрозділів громадського харчування досліджуваного підприємства.....	70
2.3.Організація і методика контролю підрозділів громадського харчування на досліджуваному підприємстві.....	81
Висновки до розділу 2.....	90
РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ОБЛІКУ І КОНТРОЛЮ ПІДРОЗДІЛІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ.....	95
3.1.Напрями удосконалення обліку і контролю підрозділів громадського харчування в умовах застосування інформаційних технологій.....	95
3.2.Рекомендації щодо підвищення ефективності інформаційного забезпечення системи управління підрозділами громадського харчування підприємств.....	106
Висновки до розділу 3.....	111
ВИСНОВКИ.....	114
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	120
ДОДАТКИ.....	133

ВСТУП

Актуальність теми. Громадське харчування відіграє важливу роль у житті кожної людини і сучасного суспільства загалом. Адже все більша кількість людей і все частіше харчується поза місцем помешкання. Громадське харчування займає вагоме місце у складі сфери послуг. Це забезпечує поява нових технологій переробки продуктів харчування, розвиток комунікацій, засобів доставки продукції і сировини, інтенсифікація багатьох виробничих процесів. Ефективність управління підрозділами громадського харчування залежить від адекватного інформаційного забезпечення на виробничих підприємствах на сучасному етапі розвитку науково-технічних процесів, автоматизованих систем управління, пошуку нових методів організації та виробництва.

Сучасні підприємства потребують нових методів управління. Прийняття управлінських рішень в умовах постійно мінливого, динамічного середовища вимагає не тільки аналізу, оцінки та прогнозування внутрішнього розвитку підприємства, а й забезпечення відповідності між зовнішнім мікросередовищем, зовнішнім макросередовищем та результатами фінансово-господарської діяльності підприємства, що, у свою чергу, висуває високі вимоги до інформаційного та інших видів забезпечення управління підприємством.

Інформація обліку є фундаментом, на основі якого приймаються управлінські рішення як для поточної, так і перспективної діяльності організації. У зв'язку з цим розвивається в сучасних умовах сфера послуг організацій громадського харчування потребує інформаційного забезпечення процесу управління шляхом реалізації комплексного підходу, який забезпечує процес обліку.

Організаційні та методичні засади здійснення облікового забезпечення і контролю підрозділів громадського харчування в інформаційному забезпеченні управління досліджували ряд вчених, а саме Малков Д. І.[61;62], Харчіков С. К.[98], Корецька С. О.[54], Даніалі Ф.[23], Кравченко О.[56], Кріль Я. Я.[57],

Козак З. Я.[53], Васюкова, А. Т.[15], Юзва Р. П.[104], Максимова В. Ф.[60], Кручак Л.[59], Присакар І.[71], Цюцяк А. Л.[101], Попадюк С. В.[67], Ткаченко Н. М.[96], Чаговець В. В.[102], Гудзовата О. О.[22] та інші, які у своїх працях розглядали окремі аспекти організації управління та шляхи їх удосконалення на підприємствах громадського харчування. Незважаючи на значні здобутки в дослідженні вказаних проблем, через стрімкий науково-технічний прогрес та часті зміни в законодавстві, ряд питань час від часу потребує уточнення.

Мета дослідження полягає в обґрунтуванні теоретико-методичних положень та розробці практичних рекомендації з удосконалення обліку і контролю діяльності підрозділів громадського харчування в інформаційному забезпеченні управління підприємством на прикладі ДП «СхідГЗК».

Завдання дослідження. Відповідно до поставленої мети в роботі були вирішенні наступні завдання:

- розглянути теоретичні основи розвитку інформаційного забезпечення управління підрозділів громадського харчування;
- дослідити організацію обліку та порядок його проведення і стан контролю діяльності підприємств;
- проаналізувати організаційно-економічну характеристику та стан інформаційно-облікового забезпечення ДП «СхідГЗК»;
- розробити рекомендації щодо удосконалення обліку і контролю діяльності підрозділів громадського харчування в системі управління підприємством.

Об'єкт і предмет дослідження. Базою дослідження є ДП «СхідГЗК», яке займається забезпеченням видобутку природного урану і виробництво його оксидного концентрату.

Об'єктом дослідження є діяльність підприємств, які мають у своїй структурі підрозділи громадського харчування.

Предметом дослідження є комплекс методичних, теоретичних та практичних аспектів обліку і контролю на підприємствах які надають послуги харчування своїм робітникам.

Методи дослідження. Під час написання її роботи були застосовані такі методи дослідження як метод аналізу, синтезу та порівняння. Завдяки порівняльному методу було виділено загальні ознаки та відмінності в сучасних інформаційно-облікових програмах. Також були використані методологічні правила структурно-функціонального, системного і порівняльного підходів. Структурно-функціональний метод було використано при вивченні досліджуваної проблеми для виявлення тенденцій оптимізації управління на підприємствах громадського харчування. Системний підхід допоміг дослідити базові елементи та особливості організації обліку і контролю у підрозділах громадського харчування.

Інформаційна база дослідження. Для написання дипломної роботи були використані наукові праці, статті, законодавчі та нормативні акти, що регламентують функціонування підприємств громадського харчування; первинні документи (товарні звіти, накладні, прибуткові ордери тощо), деякі з них сформовані в програмі «1С», фінансова звітність досліджуваного підприємства.

Теоретична та практична значимість отриманих результатів полягає у наступному:

- доведена доцільність виокремлення підрозділу громадського харчування та створення відділу постачання, що дасть можливість підвищити якість харчування;

- запропоновано застосовувати для автоматизації обліку програмний продукт «1С: Підприємство 8. Ресторан».

Практичне значення одержаних результатів дослідження полягає у тому що, наведені рекомендації та виявлені напрями вдосконалення можуть бути використані суб'єктами господарювання при веденні обліку і контролю на підрозділах громадського харчування в системі управління підприємством.

Апробація результатів дослідження та їх публікація. Результати дослідження оприлюднені на LV науково-технічній конференції «Наука в ЦНТУ: основні досягнення та перспективи розвитку» Центральноукраїнського національного технічного університету (14 травня 2021 р.) та на IX

Міжнародній науково-практичній конференції «Розвиток обліку, аудиту та оподаткування в умовах інноваційної трансформації соціально-економічних систем» (15 грудня 2021 року). Основні положення й результати дослідження опубліковано у тезах «Особливості обліку в підрозділах громадського харчування в умовах застосування інформаційних технологій» Матеріалів ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток обліку, аудиту та оподаткування в умовах інноваційної трансформації соціально-економічних систем» та у статті «Інформаційне забезпечення системи управління підприємств громадського харчування: проблеми та перспективи» у електронному Збірнику праць молодих науковців КНТУ, Випуск 12.

Структура роботи. В першому розділі розглянуто теоретико-методичні засади обліку і контролю в системі інформаційного забезпечення управління підрозділами громадського харчування.

У другому розділі проаналізовано організаційно-економічну характеристику підприємства, розглянуто інформаційно-облікове забезпечення підрозділу громадського харчування та досліджено організацію та методику контролю на досліджуваному підприємстві.

У третьому розділі розроблені напрями оптимізації обліку і контролю підрозділів громадського харчування в умовах застосування інформаційних технологій та надано рекомендації щодо підвищення ефективності інформаційного забезпечення системи управління підрозділами громадського харчування.

Обсяг роботи. Робота викладена на 132 сторінках, містить 4 рисунки, 8 таблиць, список використаних джерел налічує 105 найменувань та викладені на 13 сторінках, додатки.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ОБЛІКУ І КОНТРОЛЮ В СИСТЕМІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УПРАВЛІННЯ ПІДРОЗДІЛАМИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1. Теоретичні основи інформаційного забезпечення управління підрозділами громадського харчування

Діяльність громадського харчування впливає на вирішення багатьох соціально-економічних проблем, зокрема, стимулює розвиток великого та дрібного сільськогосподарського виробництва, такого як вирощування овочів, фруктів та відгодівлі тварин, а також окремих територій, допомагає кращому використанню продовольчих ресурсів, що дає значний вплив на збереження та формування якісного способу життя та здоров'я населення, ріст продуктивності праці, підвищення якості навчання та роботи, дозволяє ефективніше використовувати вільний час, що наразі є не другорядним фактором для населення.

Як зазначає Малков Д. І., «в Україні паралельно використовують терміни «громадське харчування», «ресторанне господарство», «діяльність із забезпечення стравами та напоями» та їх похідні. Така ситуація є наслідком змін і певних невідповідностей у нормативних документах, а отже, і різних трактувань науковців. Використовуване на теренах Радянського Союзу у ХХ ст. поняття «громадське харчування», що законодавчо закріплене у ДСТУ 3862-99 та Правилах роботи закладів (підприємств) громадського харчування, позначало сферу виробничо-торгової діяльності, у якій виробляють і продають продукцію власного виробництва, і покупні товари, як правило, призначені для споживання на місці, з організацією дозвілля чи без нього» [61].

Якщо звернутися до історії питання, то завдяки суспільному розподілу праці, що в результаті дало підвищення продуктивних сил суспільства, виникали і розвивались нові галузі господарства. В результаті розподілу праці

та подальшого розвитку продуктивних сил стало необхідно відокремити виробництво деяких частин, деталей продуктів та окремих видів операцій.

Можна сказати, що саме розвиток ринкової економіки в результаті чого частковий розподіл праці сприяв зростанню продуктивності праці в суспільстві. Адже, це дозволило більш широко використовувати техніку, прогресивні та новітні засоби організації і технології виробництва.

За думкою Корецької С. О. «ринковий спосіб виробництва є потужним носієм мотиваційних важелів прискорення розвитку науково-технічного прогресу і економіки будь-якої країни. Завданням держави полягає у раціональному їх використанні на користь усього народу. Тому, дійсно позитивно впливає на підвищення темпів технічного прогресу, продуктивності суспільної праці та безпосередньо зростання виробництва важкої промисловості» [54].

В результаті процесів діяльності ринкової економіки, ми можемо спостерігати як виникає і стрімко розвивається громадське харчування або ж «ресторанне господарство» в Україні являє собою велику підгалузь господарства й намагається виділитися у самостійну галузь, що завдяки спільному виробництву та застосуванню сучасних технологій та обладнання, замінює домашнє приготування.

Громадське харчування відокремлюється і вдосконалюється як окрема галузь господарства через виконання нею інших функцій, відмінних від прямих функцій харчової промисловості і торгівлі. Громадське харчування пов'язане безпосередньо з забезпеченням суспільства предметами першої необхідності. Основне в громадському харчуванні – раціонально організоване виробництво і дотримання норм та правил які регулюють цю діяльність. За характером реалізації продукції ресторанне господарство відрізняється від підприємств харчової промисловості та роздрібної торгівлі, оскільки тут, поряд з реалізацією продукції, організується її споживання, а також надання населенню різних видів послуг.

Як вважає Малков Д.І., «підприємства громадського харчування підпорядковані державним і кооперативним торговельним системам, є підприємствами ринкового типу. Їхня господарсько-оперативна діяльність базується на державній та приватній власності. Через їхню мережу реалізується частина грошових доходів населення. У нормативному контексті поняття «громадське харчування» і «ресторанне господарство» є ідентичними. Проте у вітчизняних наукових дослідженнях Даніалі Ф.» [23], П'ятницької Г. Т. [90], Гросул В. А. [21], Столяренко О. М. [94] можна виділити ту особливість, що термін «ресторанне господарство» частіше використовують для означення комерційного сектора, а «громадське харчування» – некомерційного» [62]. Тобто, на їх думку, підприємства «громадського харчування» не мають на меті одержання високих прибутків, а ставлять перед собою задачу більш повного задоволення потреби в продуктах харчування.

Але, все ж таки, в широкому плані до громадського харчування відносяться не тільки підприємства комерційного сектора, але і їдальні заводів, шахт, санаторіїв, баз відпочинку, лікарень, шкіл-інтернатів, дитячих і інших установ, де харчування забезпечується безкоштовно або на пільгових умовах за рахунок громадського фонду.

Становлення сучасного громадського харчування в Україні почалося ще в період існування СРСР.

Однак, до тридцятих років в цій галузі не було належного розвитку тому, що першочергово увага, яка входила тоді до складу СРСР, була спрямована на індустріалізацію та організацію колгоспного господарства.

Згодом почали з'являтися великі їдальні при підприємствах і заводах. Громадські їдальні мали велике значення в забезпеченні харчуванням населення. Керівники СРСР прийняли постанову «Про подальший розвиток і поліпшення громадського харчування», де окреслили перехід галузі до складу промисловості в результаті введення роботи з напівфабрикатами в їдальнях, ресторанах, кафе, тощо. У даній постанові приділялася важливе значення

громадського харчування і передбачалося ряд заходів, спрямованих на підвищення його якості.

При ринковій економіці необхідність громадського харчування як особливої галузі господарської діяльності не зменшується, це викликається тим, що харчова промисловість і сільське господарство не завжди можуть виробляти продукти харчування готові до вживання. Виготовлена сировина або напівфабрикати вимагають додаткового термічного доопрацювання в умовах домашнього господарства або в умовах відокремленого виробництва. Відповідно до цього, домашнє приготування їжі є низьковиробничим і для суспільства не вигідним. Економія і раціоналізація суспільної праці досягається відокремленням виробництва готової продукції. Громадське харчування, виникло як результат громадського розподілу праці і саме воно сприяє ощадливому видатку праці і створює умови для прийому їжі поблизу місця роботи, навчання і відпочинку. Наближення мережі підприємств народного харчування до фабрик і заводів, до навчальних і наукових установ забезпечує організацію раціонального режиму харчування, економить час для відпочинку робітників, що працюють на підприємствах. Виробництво високоякісної їжі для різноманітних груп населення, що відповідає вимозі науки про харчування - це і є основним завданням закладів громадського харчування.

Поряд з дієтичним харчуванням на заводах і фабриках організовується лікувально-профілактичне харчування, що сприяє попередженню професійних захворювань.

Розглянемо особливості організації лікувально-профілактичного харчування. Таке харчування видається робітникам і службовцям з шкідливими умовами праці. Основне призначення лікувально-профілактичного харчування - підвищення захисних сил і реактивності організму, попередження професійних захворювань і отруєнь.

Організація лікувально-профілактичного харчування на підприємстві відноситься до питань охорони праці робітників, що піддаються впливу виробничих шкідливостей, що виникають при порушенні технології

виробництва. Це обумовлено тим, що навіть мінімальний вплив тих чи інших виробничих шкідливостей може надавати несприятливу дію на організм людини, викликати патологічні зміни його, а також негативно позначатися на продуктивності праці.

Організація раціонального та лікувально-профілактичного харчування в умовах виробництва полягає в забезпеченні працюючих збалансованим, повноцінним харчуванням, здійсненні заходів щодо поліпшення якості та раціонального використання харчових продуктів.

В наш час існують різні форми і засоби виробництва харчової продукції та організації споживання виникають і безперервно розвиваються без відриву від матеріальних умов життя суспільства, а в тісних зв'язках із ними.

Таким чином, ми бачимо, що організації громадського харчування на виробничих підприємствах слід приділяти велику увагу. Підраховано, що на виробничих підприємствах з добре налагодженим громадським харчуванням продуктивність праці вище, ніж на підприємствах, де воно відсутнє або погано організовано.

Режим роботи господарюючого суб'єкта встановлюється за погодженням з місцевим органом виконавчої влади, а для підприємств громадського харчування, які обслуговують споживачів на виробничих підприємствах, в установах, учбових закладах за домовленістю з адміністрацією та профспілковою організацією підприємства, установи, учбового закладу.

Всі працівники сфери обслуговування мають проходити попереднє і періодичне медичне обстеження в установленому порядку, результати якого відображаються в їх особистих медичних книжках. Ці книжки пред'являються на вимогу представників контролюючих органів.

Відповідно до ст. 22 Закону України «Про захист прав споживачів» кожен «господарюючий суб'єкт зобов'язаний мати Санітарні правила, санітарний журнал, медичні книжки працівників, а також книгу відгуків та пропозицій» [81].

Розрахунки «за продукцію і надані послуги в підприємствах громадського харчування здійснюються за готівку та у безготівковому порядку (за кредитними картками, абонементними талонами тощо) із застосуванням електронних контрольно-касових апаратів або з використанням товарно-касових книг» [71].

Ці правила поширюються на всі підприємства, що здійснюють діяльність у виробничо-торговельній сфері (громадському харчуванні).

Для прийняття ефективних управлінських рішень в умовах динамічного розвитку ринкової економіки підприємству потрібно доцільна система інформаційного забезпечення, об'єктивно відображає сформовану економічну ситуацію. Обрана мною тема є найбільш актуальною на сьогоднішній день, так як хороше інформаційне забезпечення це не тільки запорука успіху та конкурентоспроможності фірми, а й часом виступає як засіб виживання в умовах жорсткої конкуренції.

Інформаційне забезпечення управління - це зв'язок інформації з системами управління підприємством і управлінським процесом в цілому. Її можна розглядати не тільки в цілому, охоплюючи всі функції управління, а й за окремими функціональними управлінським роботам, наприклад прогнозування та планування, обліку і аналізу. Це дає можливість відтінити специфічні моменти, властиві інформаційному забезпеченню функціонального управління, розкривши в той же самий час його загальні властивості, що дозволяє направити дослідження вглиб.

Головним завданням управління персоналом є прийняття різних рішень і контроль їх виконання, що необхідно для реалізації спільних цілей: успішного функціонування громадського харчування, отримання економічного прибутку, постійного вдосконалення сервісу.

На кожному етапі прийняття конкретних рішень залежить від своєчасного отримання повного обсягу інформації, її передачі, обробки та аналізу, використання і зберігання. Ухвалення управлінського рішення повинно мати інформаційну підтримку.

Для того щоб забезпечити інформаційну підтримку, необхідно визначити ту поточну інформацію, яка повинна своєчасно надходити. Це інформація технічного характеру: нові розробки виробничо-технологічного процесу, аналіз споживчого попиту на ті чи інші страви і продукти, а також думка гостей з приводу якості та оформлення страв. Необхідно продумати і організувати механізм доведення цієї інформації до шеф-кухаря і директора. Менеджер по персоналу повинен брати активну участь у розробці такого механізму. Він може рекомендувати конкретних співробітників, відповідальних за отримання інформації.

При організації обслуговування необхідно своєчасне отримання нормативно-довідкової інформації - зміни законодавчих актів для споживачів, санітарно-гігієнічні норми, положення щодо забезпечення техніки безпеки та охорони праці і т.п.

Джерелами інформації в першу чергу є офіційні установи, які розробляють всі ці зміни. Нові положення друкуються в офіційних засобах масової інформації - газетах, журналах. Технологічну інформацію ресторани отримують різними шляхами: виписують по каталогу нові кулінарні книги, направляють своїх співробітників на спеціальні курси, де слухачів забезпечують новими розробками, набувають спеціальні журнали. Найбільш ефективний шлях - поєднання всіх цих способів. Необхідно всю інформацію, що надходить систематизувати і на її основі готувати бюлетені для всього персоналу за темами: наприклад, нові розробки для кондитерів, блюдо-бестселер і т.п.

Регулюється діяльність підприємств громадського харчування Цивільним кодексом України [100], Законами України «Про захист прав споживачів» [81], «Про безпечність та якість харчових продуктів» [73] та іншими нормативно-правовими документами.

За класифікацією Гончар Л. О. і Беяк А. О. «вся нормативно-законодавча та регуляторна документація ресторанного господарства

групується за кількома напрямками: закони України, національні стандарти України, міжнародні стандарти, інші нормативно-правові акти» [18].

Розглянемо більш детально Закони України які безпосередньо мають відношення до громадського харчування та виступають як інформаційне забезпечення управління ним.

Цивільним кодексом України «врегульовуються немайнові та майнові відносини під час надавання послуг підприємствами громадського харчування» [100].

Господарський кодекс України – «встановлює правові основи господарської діяльності, яка базується на різноманітності суб'єктів господарювання різних форм власності. законодавчий акт, у якому систематизовано норми права, що регулюють суспільні відносини у сфері господарської діяльності» [19].

Не менш важливим, при веденні ресторанного господарства, є ознайомлення з Законом «Про стандартизацію», «він полягає у встановленні положень для загального і багаторазового застосування щодо наявних чи можливих завдань з метою досягнення оптимального ступеня впорядкування у певній сфері, спрямований на забезпечення єдиної технічної політики у цій сфері» [85].

Закон «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» – «визначає правові та організаційні вимоги розроблення, прийняття та застосування технічних розпорядків і передбачених ними процедур оцінки відповідності продукції, а також здійснення добровільної оцінки відповідності» [87].

Відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів, регулюються Законом «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» - «закон має на меті гармонізацію законодавства України із законодавством ЄС у сфері безпечності та показників якості харчових продуктів, захист здоров'я та інтересів споживачів, підвищення конкурентоспроможності вітчизняних харчових продуктів в Україні» [84].

Закон «Про захист прав споживачів» - «регулює відносини, що виникають між споживачами і виробниками, виконавцями, імпортерами, продавцями, власниками агрегаторів інформації про товари (послуги) при продажу товарів (виконання робіт, надання послуг), встановлює права споживачів на придбання товарів (робіт, послуг)» [81].

В останні роки по всьому світу актуальна тема протиепідемічних заходів і в закони іноді вносяться корективи, задля дотримання законів і уникнення штрафних санкцій, необхідно слідкувати за змінами в законодавстві.

Закон «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» - «регулює суспільні відносини, що виникають в сфері забезпечення санітарного та епідемічним благополуччя, визначає відповідні права і обов'язки від державних органів, підприємств, установ, організацій, суб'єктів господарювання та громадян, встановлює порядок організації державної санітарно-епідеміологічної служби і здійснення державного санітарно-епідеміологічного нагляду в Україні» [77].

Вимоги до функціонування закладів ресторанного господарства встановлюють національні стандарти України ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства» - «стандарт поширюється на сферу ресторанного господарства. Стандартом визначаються терміни та визначення понять; наводиться класифікація закладів ресторанного господарства; висуваються загальні вимоги до закладів ресторанного господарства; надається характеристика структурно-функційних параметрів закладів ресторанного господарства різних типів і класів» [36].

Крім державних стандартів, обов'язковими є державні будівельні норми ДБН В.2.2-9:2018 «Громадські будинки та споруди. Основні положення» [26], ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» - «сукупність прийнятих органами виконавчої влади нормативних актів технічного, економічного і правового характеру, що регламентують здійснення містобудівної діяльності, а також інженерних міркувань, архітектурно-будівельного проектування та будівництва» [25].

Не менш важливими є інші нормативно-правові акти України, що регулюють діяльність підприємств громадського харчування – Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України, Міністерства аграрної політики та продовольства України, такі як санітарні правила.

СанПін 42-123-5777-91 або «Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво» - «поширюються на діяльність закладів громадського харчування, будь-якої форми власності та галузевої належності, обумовлюють санітарні вимоги до території, приміщень, їх оснащення, транспортування та зберігання харчових продуктів, виробництва і реалізації продукції, а також до умов праці і дотримання особистої гігієни персоналу підприємства» [91].

Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» - «наказ визначає рекомендовані норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства, що розраховані для найбільш поширених закладів різних типів, які складають основу виробничо-торговельної сфери на території України» [79].

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» - «наказ регламентує вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), визначає загальні положення, програми-передумови системи НАССР; послідовність розробки системи НАССР; визначає спрощений підхід для певних категорій потужностей у застосуванні процедур, що засновані на принципах НАССР та процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи управління безпечністю харчових продуктів» [92].

Основними адміністративними важелями державного регулювання, використання яких обумовлює можливість удосконалення роботи підприємств ресторанного господарства, виступають процедури ліцензування та сертифікації. Впровадження ліцензування у даній галузі спрямоване на захист прав та інтересів споживачів послуг, гарантування визначеного рівня обслуговування та підтримка його на тому ж рівні, дотримання санітарних, екологічних та інших норм і положень тощо. Встановлення параметрів та чітких критеріїв, наявність яких буде сигналізувати про обов'язковість придбання ліцензії, дозволить створити дієву систему ліцензування.

Ключовими об'єктами нормативно-правового регулювання підприємств сфери гостинності виступають технології виробництва, організації та реалізації надання ресторанних послуг за різними напрямками, що охоплюють широкий спектр питань (від термінологічної основи і часових нормативів до методологічної основи формування ресторанного продукту).

Організація харчування на виробництві підвищує лояльність співробітників і продуктивність їх праці. Особливо важлива наявність власної їдальні для компаній, розташованих в промзонах, де немає супермаркетів, фаст-фудів або навпаки, в престижних районах де немає хороших кафе з доступними цінами. Тому, для багатьох виробничих компаній організація харчування співробітників на своїй території є необхідністю.

При створенні підрозділів громадського харчування перед підприємством виникає ряд проблем, такі як оформлення всієї необхідної документації, правильне і оперативне організувати ведення бухгалтерського і податкового обліку операцій, підготовка приміщення, вибор постачальників, закупівля обладнання, найм персоналу і вивезення сміття. Часто працівники бухгалтерії не мають достатнього досвіду, а нерідко і необхідного рівня кваліфікації. При цьому не маючи належних знань і досвіду виробництво може зробити масу помилок, які спричинять за собою фінансові втрати. Крім того, їдальня часто не є прибутковим видом діяльності для підприємства і приносить багато клопоту, адже потрібно нагодувати велику кількість людей за невеликий

проміжок часу, причому якісною їжею, та ще й з наданням різних знижок, дотацій, для обліку яких потрібен величезний штат бухгалтерів.

Регулюється дане питання між роботодавцем та робітниками за допомогою - системи управління охороною праці. Це регламентована нормативними документами організація роботи по здійсненню технічних, технологічних, гігієнічних і лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на забезпечення безпеки, збереження здоров'я та працездатності людини в ході праці.

Безсумнівно, залежить організація громадського харчування на виробничих підприємствах від особливостей виробництва і кількості працюючих. Ці особливості визначають розташування спеціального приміщення, режим роботи підрозділу громадського харчування, формат обслуговування, особливості складання раціону, концентрації робітників та їх розміщення у їдальні/буфеті.

За ступенем концентрації колективи діляться на зосереджені і розосереджені. Велика частина працівників, зайнятих в різних галузях промисловості, працюють в умовах саме зосереджених колективів. Розосереджені колективи існують в виробництві будівельних матеріалів, в паливній промисловості, металургії, колективи з видобутку газу і нафти, будівництво залізничних колій, будівель і споруд, доріг, водних каналів, здійснення меліоративних робіт, роботи з прокладання ліній електропередач і нафтопроводів, геологи, лісозаготівельники тощо.

При тому, залежно від характеру технологічного процесу зосереджені колективи працюючих поділяють на переривчаті, конвеєрні і безперервні виробничі процеси.

При переривчатому виробничому процесі є можливість встановлення ступеневого графіку обідньої перерви. Тобто, для окремих дільниць, цехів та груп які, працюють у різні зміни, перерва на обід призначається після закінчення певного часу, близько чотирьох годин від початку роботи. При таких умовах можна забезпечити рівномірний потік харчуючих.

Щодо конвеєрного або як ще називають поточного виробничого процесу, то він передбачає зупинку конвеєра і організацію харчування робітників в один і той же час, що викликає одночасний приплив працюючих в їдальню.

При безперервному технологічному процесі перерва на обід як правило відсутня. Зазвичай так працюють підприємства видобувної, металургійної, хімічної, лісової промисловості, виробництво електроенергії тощо. Це зумовлюється особливостями технології, тому в такому випадку працюючі використовують для прийому їжі час технологічної перерви протягом зміни. За можливості, в цьому випадку має сенс використовувати таку додаткову форму обслуговування, як доставка їжі до робочих місць.

Розглянемо детальніше особливості надання харчування на виробничих підприємствах. «На підприємства з кількістю працюючих більше 250 осіб в найбільшу зміну необхідні їдальні–заготівельні, призначена для обслуговування декількох ділень, цехів, а для менш ніж 200 працюючих, їдальні з роздачею, з відпусткою гарячих страв для працівників кожного з цехів окремо. Відстань від будівлі їдальні до цехів на підприємствах не повинно перевищувати 200-300 м якщо встановлено обідню перерву від 30 до 60 хвилин. На виробництві з безперервним технологічним процесом, де тривалість технічної перерви часто буває не більше 30 хвилин, а санітарно-гігієнічні умови не дозволяють приймати їжу на робочих місцях, то відстань від робочих місць до їдальні має бути не більше 75 метрів. Для зручного і швидкого обслуговування останніх альтернативним способом може бути використання залів, які працюють за типом шведського столу» [24].

Необхідну кількість місць в їдальнях при виробничих підприємствах розраховують залежно від присутності робітників і службовців в повну зміну.

«Для їдалень з великою кількістю сидячих місць (від 100 і більше) вже необхідно окреме приміщення під кухню: гарячий цех, приміщення для зберігання продуктів (як готових, так і напівфабрикатів); необхідна повноцінна лінія роздачі в залі обслуговування, а з нею і інше технологічне обладнання для

їдалень: теплове, холодильне, допоміжне - системи кондиціонування, системи контролю і порціонування. Враховуючи кількість працівників розміщуватися в просторах, окремо розташованих або виробничих будівлях та в адміністративних корпусах» [36].

На підставі вищесказаного логічно припустити, що режим роботи підрозділів громадського харчування на підприємстві залежить від специфіки виробництва. Керівництво, згідно зазначених правил охорони праці, повинно забезпечити та створення умов для отримання гарячого харчування робочими кожної зміни, також необхідно дотримуватися всіх санітарних та технічних правил і вимог до початку та після закінчення роботи. Також, своєрідну увагу необхідно приділяти організації гарячого харчування для вечірніх та нічних змін, адже організм людини працюючий в такому ритмі якнайбільше потребує повноцінної і калорійної їжі.

«Режим роботи їдалень різний, в залежності від зміни. Наприклад, під час ранкової зміни тривалість роботи має бути не більше 2 годин, вечірньої - 1,5 години, нічної - 1 година. За можливістю в вільний час приміщення їдалень при виробничих підприємствах варто б було використовувати для надання харчування всім бажаючим, це могло б приносити прибутки для покриття витрат на харчування персоналу» [70].

Наведемо приклад, якщо завод працює в три зміни, то режим роботи їдальні виглядає приблизно так: з 10-ї до 12-ї години; з 18-ї до 19 години 30 хвилин; з 2-ї до 3-ї години ночі. Такий режим забезпечує всіх робітників і службовців гарячим харчуванням незалежно від зміни. Якщо тривалість робочого дня в авто-транспортному або будь-якому іншому цеху заводу становить 12 годин, то режим роботи їдальні має забезпечити цих робітників обов'язковим дворазовим гарячим харчуванням протягом кожної зміни. За необхідністю додаткове або проміжне харчування робітників і службовців можна організувати через спеціалізовану мережу підприємств громадського харчування.

«Організації харчування за місцем роботи надають велике. Між прийомами їжі робочих повинен бути інтервал який складає 3-4 години. Для денної зміни повинно бути дворазове харчування яке включає в себе другий сніданок і обід, енергетична цінність їх має складати 20 і 35% добової потреби. Нічна зміна - має вечерю і пізню вечерю, що складає 20 і 15% добової енергетичної потреби» [70].

Є підстави вважати, що найбільш доцільною формою харчування на виробництві, вважається видача комплексних сніданків, обідів, вечерь з картковою системою розрахунку (наприклад розрахунок за талонами). Ця система забезпечує швидкість обслуговування в робочих їдальнях та дозволяє впровадити збалансоване раціональне харчування.

Існує три варіанта забезпечення харчуванням робочих: за допомогою спеціалізованого закладу ресторанного господарства на підставі відповідного договору; виділення і організація на приміщення для відпочинку і прийому їжі, робочі приносять обіди з собою, але якщо у правилах охорони праці зазначено забезпечення харчуванням робочих, то вартість харчування компенсується грошима; власна їдальня чи буфет . Якщо під час організації харчування власної їдальні підприємства, важливо визначити статус власного закладу ресторанного господарства, а саме вирішити як само будуть надаватися послуги: виключно працівникам підприємства або будуть обслуговуватись і сторонні клієнти. Якщо працівники будуть харчуватися в закладі сторонньої організації або такий заклад буде доставляти їжу до робочих місць, необхідно укласти з такою організацією відповідний договір. Не зважаючи на те, який з цих двох варіантів буде впроваджено, необхідно буде визначити як буде проходити ідентифікація працівників і фіксації отримання ними харчування (за іменними картками, за талонами, за допомогою реєстрів, відомостей тощо). Слід проробити порядок розрахунків повністю за рахунок роботодавця або частково за рахунок працівників, можливо це буде компенсація роботодавцем вартості харчування в межах певної суми або самостійна оплата харчування працівниками тощо, терміни, періодичність, форми і порядок розрахунків, при

необхідності - алгоритм документообігу. Коли підприємство повністю або частково компенсує харчування грошима, то воно може видавати працівникам певну суму на харчування або ж працівники самостійно оплачують харчування, а потім надають підтверджуючі документи, на підставі яких виплачується компенсація.

Питання охорони праці регулюються Законом України «Про охорону праці» [85], Кодексом законів про працю України [52], Законом України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності» [78], а також рядом постанов Кабінету Міністрів України.

Розглянемо, що про надання харчування працюючим наводиться у законодавстві і як воно регламентується. Спочатку звернемось до Закону «Про охорону праці» де згідно ст. 15 визначено, що така «служба обов'язково повинна бути створена на підприємстві з більш ніж 50-ти працюючих у відповідності з Типовим положенням про службу охорони праці. Також на підприємстві має бути розроблено Положення про службу охорони праці, визначено її структуру, чисельність, завдання, функції та права її працівників. Зокрема харчування на виробництві відноситься до охорони праці і включається до її системи правил та заходів. Законодавство України з охорони праці це, як вказувалось вище, система пов'язаних між собою нормативно-правових актів, метою яких є збереження здоров'я і працездатності людини в процесі праці» [85].

Статтею 7, Закону України «Про охорону праці» йдеться про те, які права мають працівники важких професій та професій зі шкідливими умовами праці. Так, «роботодавець зобов'язаний забезпечити їх спеціальним лікувально-профілактичним харчуванням, молочними продуктами, газованою солоною водою. Також мають право на перерви санітарно-оздоровчого призначення та інші пільги і компенсації. Або залежно від характеру роботи можлива виплата працівникові грошової компенсації на все перелічене вище передбачених колективним договором» [85].

У ст. 66 Кодексу законів України про працю зазначається, що «працівникам перерва на відпочинок і прийом їжі надається через чотири години після початку робочого дня, не зараховується в робочий час і надається тривалістю не більше ніж дві години. Щодо тривалості, початку і закінчення перерви встановлюється це має бути зазначено в правилах внутрішнього трудового розпорядку. Час перерви працівники мають право використовувати на власний розсуд, на цей час вони можуть відлучатися з місця роботи» [52].

На тих виробництвах, де через умови не має можливості встановити перерву, тобто при безперервному технологічному процесі, робочий має право приймати їжу протягом робочого часу. Захист прав працівників забезпечує виборний орган первинної профспілкової організації підприємства, установи, організації. Саме з ним власник або уповноважений орган має погодити перелік робіт з такими виключеннями, порядок і місце приймання їжі.

Статтею 166 Кодексу законів України про працю також зазначено, що «на роботах з шкідливими умовами праці працівники мають отримати безоплатно за встановленими нормами лікувально-профілактичне харчування, молоко або інші рівноцінні йому харчові продукти» [52].

В Законі України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності» зазначено те, що витрати на медичну та соціальну допомогу та додаткове харчування бере на себе Фонд соціального страхування України. Додаткове харчування складає дієтолог чи лікар та визначає строк для такого харчування.

У разі неможливості забезпечення потерпілого додатковим харчуванням у лікувально-профілактичному або реабілітаційному закладі здійснюється компенсація витрат на додаткове харчування .

Таким чином, можна сказати, що модернізація виробництва, перехід до ринкової економіки, зміни в законодавстві та нові норми трудових відносин , викликали необхідність розвитку громадського харчування як в місті або селі так і на підприємствах, навчальних закладах тощо. В сучасному світі правильна

організація харчування по місцю роботи і навчання виступає одним з умов правильної організації праці.

1.2. Організація обліку діяльності підрозділів громадського харчування

На підприємствах громадського харчування бухгалтерський облік здійснюється спеціальним підрозділом - бухгалтерією. Якщо підприємства невеликі, то бухгалтерський облік в них ведуть працівники, на яких покладено відповідні обов'язки.

В організації, яка не має бухгалтерської служби або бухгалтера, бухгалтерський облік може здійснюватися спеціалізованою організацією або фахівцем на договірних засадах. Крім того, керівник при невеликому обсязі облікової роботи може вести вчених.

Важливе значення при організації бухгалтерського обліку має правильне використання облікових вимірників, за допомогою яких виявляються: обсяг виробництва і реалізації, кількість продукції, час виробничого циклу і торгового обороту та інші показники діяльності підприємства. Застосовуються три види облікових вимірників: натуральні, трудові та грошові.

Для того щоб визначити величину коштів і дати їм економічну оцінку в певний момент часу, складають бухгалтерський баланс. Таким чином, баланс являє собою систему показників, що характеризують фінансово-господарську діяльність підприємства, стан його коштів та джерел на певну дату в єдиній грошовій оцінці.

Внаслідок необхідності відомостей про інші сторони діяльності підприємства складають ряд інших форм звітності. Таким чином, звітність являє собою систему узагальнюючих техніко-економічних показників операцій організації. Вона призначена набагато ширше висвітлювати діяльність підприємства і тому, крім балансу, включає до свого складу ряд таблиць і відомостей про рух коштів, фондів, про структуру доходів, собівартості, податки і платежі. Вхідні в її склад показники повинні більшою мірою

задовольняти вимогам забезпечення інформацією для здійснення управління, аналізу і контролю за господарською діяльністю підприємства і створення бази для подальшого планування його діяльності.

У компаніях, що спеціалізуються на громадському харчуванні, зазвичай ведеться облік товарно-матеріальних цінностей окремо, як і натуральна сировина, що застосовується у процесі виробництва своєї продукції.

Запаси, які купувалися як товарів, враховуються за цінами продажу із застосуванням торгової націнки. Також можлива реалізація їх за придбаною вартістю – все залежить від того, якою обліковою політикою користуються на підприємстві. Товарні втрати класифікуються двома категоріями - нормовані та ненормовані. До першої категорії належить спад товарів з природним причин, тобто. втрата їхньої ваги. До другої категорії належить псування товарів, розкрадання, бій, тобто. внаслідок безгосподарності відповідальних осіб. Щоб не допустити такого прояву безгосподарності, контроль має бути безперервним і раціональним. Ведення бухобліку в громадському харчуванні - справа складна та відповідальна. Тому керівникам таких підприємств слід підбирати спеціалістів з особливою відповідальністю.

Продукція, виготовлена на підприємстві громадського харчування, реалізується за цінами, в яку входить вартість сировини і торгова націнка.

Розмір торгової націнки підприємство встановлює враховуючи податок на додану вартість та відшкодування витрат на реалізацію готової продукції. Ціни на готову продукцію розраховуються за допомогою калькуляції.

Роздрібні ціни розраховують виходячи з плану меню, збірника рецептур страв, реєстру цін та калькуляційної картки

План-меню – складається щодня з урахуванням наявних продуктів, попиту споживачів, сезону та інших аспектів. Страви групуються за видами : перша страва, друга страва, закуски, десерт тощо. Далі виписується вимога відпуску товарів у виробництво з урахуванням залишків. План-меню і вимогу на продукти повинен підписати завідувач виробництва та затвердити керівник. Далі документи надходять до бухгалтерії, де встановлюють роздрібні ціни.

У збірнику рецептур – розраховані норми вкладення сировини кожної страви, наприклад вага готових виробів та всієї страви. Зазвичай, збірники рецептур які застосовуються на підприємстві зазначено в обліковій політиці. Норми вкладення сировини наведено у збірнику рецептур у грамах. Там же наведено норми виходу готових виробів із зазначенням напівфабрикатів та всієї страви в цілому.

Реєстр цін на сировину, продукти, має щоденно затверджуватись керівником та містить в собі список цін на продукти які використовувались при виготовленні страв.

За допомогою калькуляційної картки розраховуються роздрібні ціни на кожну страву. Калькуляцію рекомендується складати в залежності від зазначених норм в збірнику рецептури.

Роздрібна ціна сировини обчислюється множенням кількості сировини окремого найменування на ціну та записують отриманий результат. Калькуляція підписується завідуючим виробництвом, особою, яка її складала та затверджує керівник.

При зміні складу у сировині страви або ціни на продукти, розраховується нова ціна страви у тій самій калькуляційній картці біля зміненого найменування із зазначенням дати цих змін.

Готові товари (кефір, соки, молоко та ін.) реалізуються без додаткової обробки за роздрібними цінами з урахуванням торгової націнки.

Для закупівлі товарів у населення (сільсько-господарських продуктів) складається у двох екземплярах закупівельний акт. Підписують акти обидві сторони, далі вони затверджуються керівником організації.

Під час прийому товару зі складу постачальника, постачальник оформляє товаро-транспортну накладну та рахунок-фактуру згідно до вимог податкового законодавства.

Обліком товарів займаються матеріально-відповідальні особи: завідувач складом та комірники. Ведеться облік в товарних книгах або в картках кількісно-сумового обліку.

Завідувач складом отримує товарну книгу або картки від бухгалтерію. Коли книга або картки повністю використані, їх здають у бухгалтерію, де вони зберігаються із іншими бухгалтерськими документами. Матеріально-відповідальною особою облік ведеться в картках кількісного обліку або в товарній книзі за найменуваннями, кількістю, сортами продукції, тари, посуду тощо. товарної книги у вартісному вираженні.

Умови поставок і придбання товарів у постачальника зумовлюються на підставі договорів. Товари, котрі надходять зі складу постачальника повинні мати товаросупровідні документи, які були зазначені в договорі.

Якщо при отриманні товару виявлено невідповідності у його якості та кількості, то складається акт у двох екземплярах про наявні розбіжності при прийманні продукції у присутності представника постачальника.

Кожного дня завідувач робить розрахунок необхідної кількості сировини з урахуванням затвердженого плану-меню. Відпуск товарів зі складу у виробництво здійснюється щодня на підставі вимог та оформляється накладними на внутрішнє переміщення.

Кожного 1-го числа кожного місяця матеріально-відповідальна особа переносить залишки сировини у відомість обліку залишків товарів на складі та представляє її до бухгалтерії, де проставляються ціни, підраховуються суми за кожним найменуванням, за всіма найменуваннями разом та проводиться звірка із сумою залишків цінностей, відбитих у журналі-ордері з обліку товарів складі. Записи в журналі-ордері та в відомостях ведуть на підставі товарних звітів.

Синтетичний облік товарів проводиться на рахунку 28 «Товари», який має такі субрахунки; 281 «Товари на складах», 282 «Товари в торгівлі», 284 «Тара під товарами».

Рух товарів відображається на рахунку 23 «Виробництво». До дебету відносять вартість продуктів, що надійшли у виробництво, а в кредит - вартість продуктів, витрачених на приготування, вартість повернутих продуктів із кухні до складу.

Дебетове сальдо рахунку 23 «Виробництво» показує вартість залишків продуктів, вартість напівфабрикатів та нереалізованих готових виробів, що знаходяться на кухні.

Аналітичний облік ведеться по кожному виробництву та матеріально-відповідальній особі.

Виручку за продану продукцію за розрахунок готівкою визначають за показаннями лічильників контрольно-касових машин і звіряють з документами виробництва: актами про реалізацію та відпуск виробів кухні, денними забірними листами.

Беручи до уваги вищевикладене, вважаємо, що процес обліку запасів у документообігу ресторанного господарства можна представити за схемою, відображеною на рисунку 1.

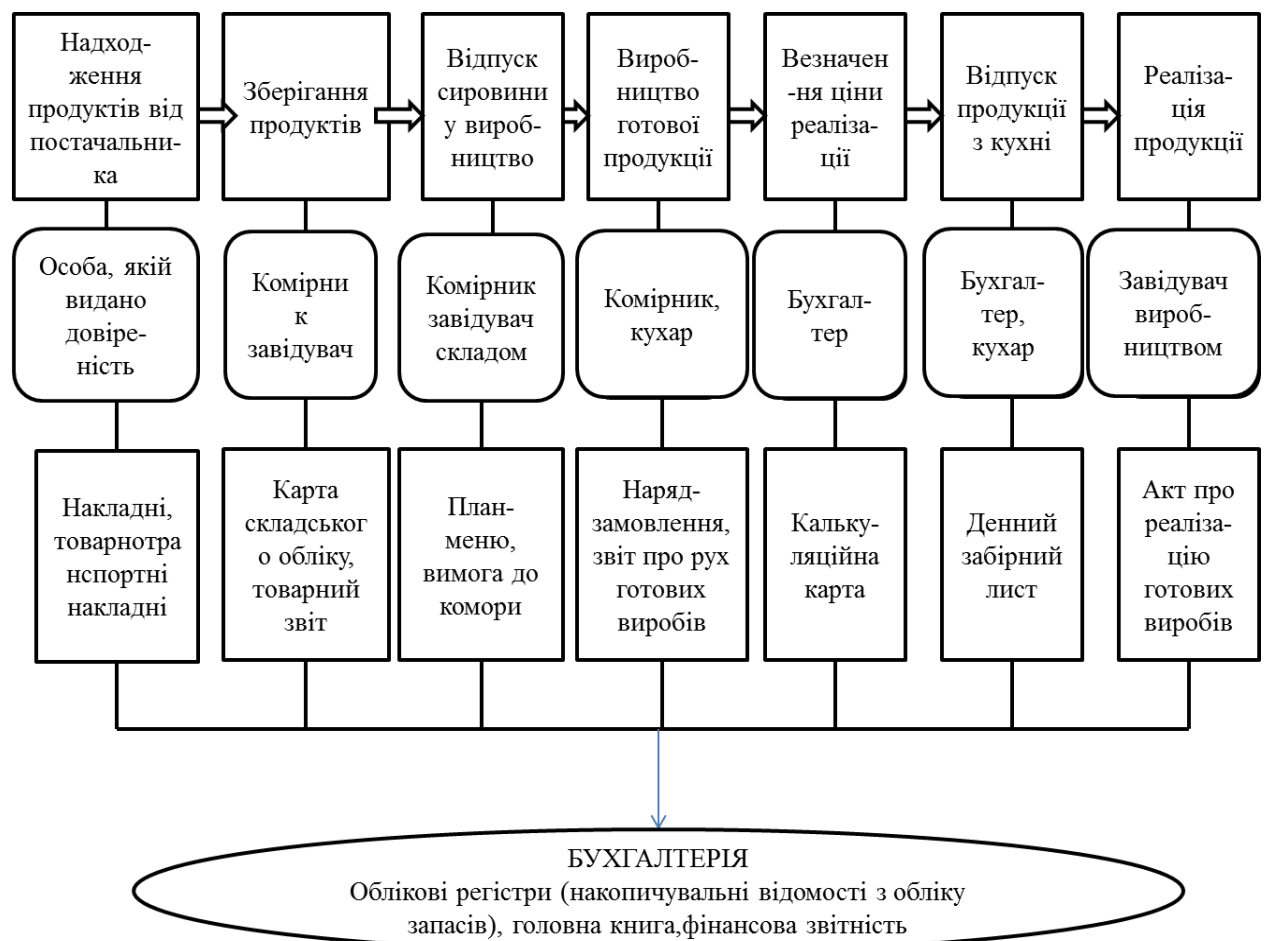


Рис.1.1. Процес документообігу ресторанного господарства

Таким чином, облік є однією з найбільш об'ємних систем на підприємстві, так як в ній обробляється величезна кількість інформації. Основою даної системи є первинні дані, сформовані в бухгалтерському обліку. Системою обліку для визначення податкових резервів також використовуються дані податкового обліку та інформація оперативного обліку діяльності функціональних підрозділів.

Основне призначення бухгалтерського обліку - надання інформації внутрішнім користувачам. Специфіка бухгалтерського обліку дає можливість своєчасно прораховувати витрати, ризики, виявляти центри відповідальності, дозволяючи визначити, на чому компанія заробляє гроші і як вона їх витрачає, який з продуктів, що випускаються або який напрямок бізнес-процесу приносить максимальні доходи, яка ефективність того чи іншого управлінського рішення. Бухгалтерський облік поєднує в собі загальні функції бухгалтерського обліку та менеджменту, але із застосуванням універсального економіко-управлінського інструментарію контролінгу (контролінг витрат, контролінг фінансів, система бюджетування в контролінгу). У бухгалтерському управлінському обліку використовуються натуральні, трудові, вартісні вимірники. В рамках бухгалтерського обліку в організаціях громадського харчування може з'явитися новий профіль співробітника - контролер, функції якого відображають:

- регулярний щомісячний фінансовий менеджмент і зовнішню звітність відповідно до законодавства;
- процес бюджетування і формування відповідної звітності для аналізу;
- створення фінансового контролю та податкової звітності;
- чисто фінансову діяльність (рахунки до оплати, фіксовані активи, загальний бухгалтерський облік).

На думку Кріль Я.Я. і Марушко Н.С. організація обліку харчування працівників на підприємстві залежить від обраного способу його реалізації:

1) харчування працівників надається з огляду на дотримання норм Розділу XI «Охорона праці» Кодексом законів про працю (КЗпП), де у ст. 166 і ст. 167 передбачено харчування працівників на підприємствах зі шкідливими умовами праці та видачу їм певного переліку продуктів в обов'язковому порядку. Перелік виробництв, професій і посад, робота в яких дає право на безоплатне отримання лікувально-профілактичного харчування, затвердженого Законом України від 14 жовтня 1992 року № 2694-XII «Про охорону праці», яка включає в себе працівників металургійних, електротехнічних, радіотехнічних і хімічних виробництв, а також зайнятих на виробництві ртутних термометрів та інших виробництв з використанням шкідливих сполук, у гірничих роботах, роботах з радіоактивними речовинами та джерелами іонізуючих випромінювань, роботах в умовах підвищеного атмосферного тиску та роботах із навантаження та розвантаження апатитів у морських та річних портах, виробництвах харчової промисловості.

2) харчування працівникам надається з ініціативи роботодавця. У п. 2.3 Наказу Державного комітету статистики України «Про затвердження Інструкції зі статистики заробітної плати» від 13.01.2004 р. № 5 передбачено, що інші заохочувальні та компенсаційні виплати фонду оплати праці включають винагороди та премії, які мають одноразовий характер, компенсаційні та інші грошові й матеріальні виплати, які не передбачені актами чинного законодавства або які проводяться понад встановлені зазначеними актами норми

3) якщо забезпечення працівників харчуванням не передбачено колективним договором або іншими документами, що підтверджують домовленість сторін (угода, трудовий договір), а вартість харчування як додаткове благо включається до загального місячного оподатковуваного доходу працівника. Адже, додаткові блага згідно з підпунктом 14.1.47 Податкового кодексу України (ПКУ), додаткові блага – це можуть бути кошти, послуги, матеріальні, нематеріальні цінності, тощо. Вони надаються платнику податку податковим агентом, якщо такий дохід не є заробітною платою та не пов'язаний

із виконанням обов'язків трудового найму або не є винагородою за цивільно-правовими угодами. Тобто, якщо надати харчування – це обов'язок роботодавця, то це не є додатковим благом, але якщо такого обов'язку немає й роботодавець вирішив працівникам надати його “просто так” – це уже буде вважатися додатковим благом.

Для грамотного керівництва діяльністю підприємств громадського харчування необхідно володіти повною, точною, об'єктивною, своєчасною та досить детальною економічною інформацією. Це досягається веденням господарського обліку. Залежно від характеру даних, методів їх отримання і способів угруповання господарський облік поділяється на три види: оперативний, статистичний і бухгалтерський.

Оперативний облік організовується на місцях здійснення господарських операцій (філія, склад). Відповідна інформація може надходити безпосередньо під час здійснення господарської операції як по телефону, так і в усній формі, на дисплеї без документального оформлення. Отримані дані використовуються для повсякденного, поточного керівництва та управління діяльністю підприємства (виконання договорів, прийом і відвантаження товару, реалізація).

Для статистичного обліку використовується інформація про структуру основних засобів, доходи і чисельності працюючих та інші відомості з метою аналізу та прогнозування. Статистика застосовує вибірковий метод спостереження та реєстрації, використовує результати оперативного та бухгалтерського обліку.

На відміну від оперативного і статистичного бухгалтерський облік являє собою суцільне, безперервне, взаємопов'язане відображення господарської діяльності підприємства на основі документів. У разі бухгалтерського обліку господарські засоби і операції з ними реєструються всі без винятку (суцільний облік), зміна стану господарських засобів і процесів відбивається безперервно і в хронологічній послідовності (безперервний облік), всі господарські операції своєчасно оформляються документами.

В основі господарської діяльності підприємства громадського харчування лежать процеси придбання, зберігання і реалізації товарів, а також виготовлення власної продукції.

Складський облік в ресторані і на підприємстві громадського харчування ґрунтується на контролі наступних напрямків:

1. надходження продуктів;
2. виробництво готових страв;
3. витрачання (списання) продуктів, не переданих у виробництво;
4. зберігання (складські залишки).

Отже, облік можна визначити як самостійний напрям обліково-аналітичної системи підприємства, яке забезпечує її управлінський апарат інформацією, яка використовується для планування, управління і контролю підприємства в цілому і його структурних підрозділів.

1.3. Порядок проведення контролю діяльності підрозділів громадського харчування

Успішна робота організації харчування залежить від багатьох чинників. Як і будь-яка складна система, вона починається із задуму і передбачає постійний контроль функціонування. З моменту початку роботи об'єкта громадського харчування (незалежно від форми власності) та у процесі його діяльності перед керівництвом ресторану, кафе, їдальні, бару стоїть завдання організувати виробничий контроль за дотриманням законодавства на всіх етапах технологічного процесу – від укладання договорів на постачання продуктів для організації до виходу готової продукції споживача.

Контроль є одним із основних функцій менеджменту. Контроль у створенні є безперервним процесом, що складається з трьох основних елементів:

-встановлення стандартів діяльності організації, що підлягають контролю;

- вимірювання та аналізу її результатів, інформація про які отримана з його допомогою;

- коригування господарських, технологічних та інших процесів відповідно до зроблених висновків та прийнятих рішень.

Контроль є основою та методом виникнення зворотних зв'язків, за допомогою яких орган управління отримує дані про хід виконання його рішення.

Під контролем розуміється система регулярної перевірки стану та результатів функціонування організації, її окремих елементів, зовнішнього оточення.

Контроль відрізняється за об'єктами, ступенем їх охоплення (суцільним або вибіркоvim), необхідності їх руйнування при цьому; щодо суб'єктів, які його здійснюють; за інтенсивністю (нормальний чи посилений).

У системі керування контроль вирішує кілька завдань.

По-перше, дозволяє заздалегідь виявити у внутрішньому чи зовнішньому середовищі фірми фактори, які можуть вплинути на її діяльність, а також належним чином підготуватися та своєчасно на них відреагувати.

По-друге, допомагає відстежувати недостатньо чітко виражені тенденції розвитку, їх напрямки та глибину та створювати більш обґрунтовані плани.

По-третє, дозволяє своєчасно виявити порушення, помилки, промахи, оперативно їх запобігти чи усунути.

По-четверте, дозволяє виявити резерви.

По-п'яте, забезпечує встановлення та підтримку в системі управління зворотного зв'язку.

По-шосте, дозволяє оцінити роботу персоналу за певний період, ефективність та надійність системи управління.

Проведення внутрішнього контролю є обов'язковим на кожному з підприємств. На великих підприємствах може бути організовано спеціальні підрозділи внутрішнього контролю – відділи внутрішнього аудиту.

Інформація, отримана під час внутрішнього контролю, використовується всередині підприємства. Вона необхідна для керівників та менеджерів організації.

Контроль включає перевірку дотримання вимог економічних законів, оптимальності пропорцій розподілу і перерозподілу вартості валового суспільного продукту і національного доходу; складання та виконання бюджету (бюджетний контроль); фінансового стану та ефективного використання трудових, матеріальних та фінансових ресурсів підприємств та організацій, бюджетних установ, а також податковий контроль; інші напрямки.

Контроль слід проводити як на погано функціонуючих організаціях, так і у підприємствах, котрі мають нормальні результати діяльності.

Ефективно встановлений контроль, безумовно, має бути досить простим і актуальним, мати стратегічну націленість і орієнтуватися на результати. У сучасних умовах організації намагаються вибудовувати свою роботу на принципі довіри до людей, і це формує умови для значного скорочення контрольних функцій, що виконуються безпосередньо керуючими. У результаті контроль стає менш жорстким та економічним.

Контроль - це функція процесу управління, його важлива складова частина, яка забезпечує зворотний зв'язок і дає змогу безперервно повторювати циклічний процес управління на новій основі. Він нероздільно пов'язаний з іншими функціями управління і, з одного боку залежить, з іншого ж - визначає їх зміст. Тому при організації контролю в організації необхідно брати до уваги фактори, які визначають результативність проведення даної управлінської функції. Існують такі методи контролю:

1. Метод попереднього контролю. Цей метод застосовується ще до початку виконання рішення чи дії. На данному етапі завдання контролю полягає у з'ясуванні доцільності самої дії з метою запобігання невірним або необґрунтованим діям.

2. Метод направляючого контролю, він використовується постійно та послідовно протягом усієї операції. У процесі відбувається постійний вимір

стану та поведінки об'єкта контролю. Відповідно, змінюються і його характеристики. Метод направляючого контролю має бути досить гнучким, щоб пристосовуватися до цих змін. Якщо характеристики об'єкта контролю не відповідають нормам, процеси, які забезпечують функціонування та розвиток організації, повинні коригуватися. У цьому виявляється зворотний зв'язок, що породжується напрямним контролем.

3. Метод фільтруючого контролю ґрунтується на жорсткому контролі відповідності об'єкта конкретним характеристикам. Застосування його виникає в ході діяльності і подібний до фільтру, проходячи через який процес може бути зупинений або продовжений. Якщо процес не відповідає заданим нормам контролю, то фільтр його не допустить до тих пір, поки характеристики об'єкта контролю не будуть приведені у відповідність.

4. Метод контролю за результатами виконується по закінченню дії за допомогою зіставлення результату з існуючими нормами та попередніми оціночними характеристиками.

Для досягнення максимально продуктивної діяльності організації перелічені методи потрібно використовувати комплексно. Найбільш результативними є процедури випереджаючого контролю, направляючого, фільтруючого, попереднього впровадження і розвитку яких керуючі мають приділяти увагу першочергово.

До основних засобів контролю можна віднести:

- підписи на документах уповноважених осіб, керівництва або головного бухгалтера;
- внутрішні та зовнішні звірки розрахунків, взаємоперевірки бухгалтерських записів;
- перевірка правильності складання документів та документообігу;
- інвентаризації майна та зобов'язань економічного суб'єкта відповідно до встановленого порядку;

Контроль необхідний скрізь, де існує система, призначена для виконання певних завдань та досягнення певних цілей. Управлінський контроль

(тобто контроль діяльності організацій) може здійснюватися за безліччю різних напрямів: технічний, енергетичний, екологічний, санітарний, фінансовий контроль тощо.

Одним із найважливіших компонентів управління є внутрішній контроль. Його метою є виявлення «слабких місць» та помилкових рішень, своєчасне виправлення їх та недопущення повторення. Внутрішньому контролю піддаються всі учасники — структурні підрозділи суб'єкта господарювання, він охоплює фінансово-економічну та виробничу діяльність підприємства в цілому.

Внутрішній контроль є процес, спрямований на досягнення цілей компанії. Внутрішній контроль є результатом дій керівництва з організації, планування, моніторингу діяльності організації та її структурних підрозділів.

Внутрішній контроль організується керівництвом підприємства та визначає законність здійснення господарських операцій, їхню економічну доцільність. Це перша та основна відмінність внутрішнього контролю від інших видів контролю. Незалежний аудит проводиться незалежним аудитором, він також встановлює форми та види підсумкових дій.

Внутрішній контроль — це система заходів, які застосовуються керівництвом підприємства для найефективнішого виконання усіма працівниками своїх обов'язків під час здійснення господарських операцій. Внутрішній контроль визначає законність цих операцій та їх значення для підприємства.

Насамперед менеджери компанії мають поставити цілі та визначити завдання організації та окремих підрозділів, потім побудувати структуру організації. Для досягнення поставлених цілей та вирішення завдань менеджерам організації необхідно забезпечити функціонування ефективної системи документування та звітності, поділ повноважень.

Перш ніж говорити про результати контролю, необхідно знати його мету. Внутрішній контроль корисний лише тоді, коли спрямований на досягнення певних цілей.

Етапи діяльності організації – постачання, виробництво, реалізація є об'єктами внутрішнього контролю.

Виконання працівниками організації посадових обов'язків є найважливішою функцією внутрішнього контролю. Певна видова характеристика контролю починається з опису завдання контролю.

Основними елементами моделі системи контролю є:

- об'єкти контролю - плани та бюджети підприємства та його структурних підрозділів;
- предмети контролю - показники надходжень та витрат, зміни статей балансу, системи показників, що характеризують діяльність підприємства в цілому або за окремими напрямками, тощо;
- суб'єкти контролю - керівництво підприємства та його структурних підрозділів, менеджмент підприємства, який здійснює контроль за дотриманням бюджетів;
- технологія контролю бюджетів - процедури контролю та їх порядок реалізації, необхідні для виявлення відхилень контрольованих показників та величин від планових.

Залежно від поставлених завдань проводять лінійний, функціональний чи операційний контроль.

Вирізняють такі принципи контролю в управлінській діяльності:

- відповідність контролю стратегії компанії, що має бути прописано у стандартах організації;
- системність, тобто інтеграція контролюючих принципів у всі сфери діяльності підприємства;
- результативність, яку можна досягти лише правильним підбором стандартів, щоб не допустити неконтрольованої витрати на його проведення;
- адаптивність, тобто здатність змінювати наявні схеми та методи залежно від поточних потреб підприємства;
- Економічність та оптимальність, адже основні його завдання – приносити прибуток і не допускати перевитрати коштів компанії.

Для збільшення ефективності управлінського аналізу та контролю організації, що відноситься до сфери послуг та громадського харчування, необхідна участь усіх керівників, які мають адміністративну інформацію про особливості діяльності на кожному, певному ділянці (підрозділі) організації. У той час як фахівці служби контролю повинні виступати як експерти. У результаті сформується найзручніший і відповідальним своїм завданням аналіз та контроль діяльності організації. Отже, у міру збільшення кількісних та якісних параметрів функціонування організацій, що належать до сфери послуг та громадського харчування, стає дедалі складнішим організмом.

Останнім часом у сфері споживчого ринку відбуваються значних змін. В умовах повної господарської самостійності суб'єктів ринку з'явилися зовсім інші взаємини між ними та органами державної влади. Пряме підпорядкування замінили на відносини, у яких функції контролю проводяться за окремими напрямками, що визначаються державним законодавством.

Контроль та нагляд у сфері ресторанного бізнесу - це спостереження за діяльністю ресторанів щодо дотримання ними чинного законодавства в галузі виробництва продукції та надання послуг підприємствами громадського харчування.

Адміністративний контроль для підприємства громадського харчування здійснюється щодня. Такий контроль може бути комплексним: за господарською діяльністю слідкуватиме не лише керівник підприємства (генеральний та/або виконавчий директор), а також завідувач виробництва та головний бухгалтер.

Однією з найважливіших форм контрольної діяльності є перевірки, що здійснюються компетентними державними органами.

Перевірка підрозділів громадського харчування - це комплекс дій уповноважених осіб, спрямованих на встановлення дотримання рестораном чинного законодавства, виявлення правопорушень, припинення правопорушень, застосування санкцій.

Об'єктами будь-якої перевірки ресторанного господарства можуть бути:

- ліцензії, дозволи, торгові патенти;
- сертифікати, гігієнічні висновки;
- договірні відносини із контрагентами;
- безпосередня реалізація продукції та надання послуг споживачам;
- ціноутворення;
- контрольно-касові машини та порядок проведення розрахунків з покупцями;
- персонал ресторану;
- бухгалтерський облік та сплата податків та зборів.

У сучасних ринкових умовах всі дії контролюючих органів мають правовий характер, всі перевірки проводяться відповідно до чинних нормативних актів України.

Усі перевірки діяльності ресторанів поділяються на планові та позапланові. Планові перевірки проводяться на підставі та відповідно до планів, затверджених керівниками контрольно-наглядових органів. Позапланові перевірки можуть проводитись на основі наступних документів:

- заяв та скарг споживачів, які постраждали від споживання неякісних товарів;
- повідомлень від споживачів телефоном до контролюючих органів;
- письмових звернень громадян – споживачів та громадських організацій споживачів;
- матеріалів, що опубліковані у засобах масової інформації.

Усередині підприємства також проводиться контроль за діяльністю підприємства харчування. Для цього створюються спеціальні комісії всередині організації.

Ці комісії також займаються перевіркою фінансової дисципліни підприємства громадського харчування та стежать за дотриманням планів товарообігу. Контроль такого роду дає можливість значно підвищити рівень культури обслуговування клієнтів, виявити ресурси, що не застосовуються

підприємством громадського харчування, спрямувати діяльність підприємства у більш результативний напрямок.

З метою якіснішого контролю роботи підприємства громадського харчування використовується Книга пропозицій та скарг. Такий контроль здійснюється безпосередньо клієнтами певного підприємства. Книга скарг обов'язково має надходити до рук відвідувача на першу ж вимогу. Відповідно до чинного законодавства, будь-яка скарга чи запис у книзі має бути розглянута керівництвом протягом двох діб після її появи. Зазначені недоліки повинні бути усунуті, а запис з результатами розгляду цієї скарги або пропозиції зроблено в тій же книзі на звороті листа. Найважливішим видом контролю для підприємства громадського харчування є контроль якості продукції.

Контроль якості є технічною системою. Йому притаманні певні ознаки, що характеризують його цільову спрямованість, призначення та зміст.

Проблема підвищення якості продукції складна і багатогранна і охоплює різні аспекти: технічні, економічні, соціальні та ін.

Проблема якості продукції набуває особливої важливості у сучасних умовах господарювання на підприємствах різних організаційно-правових форм та громадян підприємців.

Основною умовою для досягнення стабільної якості продукції та послуг, що випускається, в даний час є виконання вимог стандартів ISO 9000 до систем якості підприємства та ряд інших оновлених стандартів до індексу 14000.

В Україні проблемами стандартизації і сертифікації займається Держспоживстандарт. Цей національний орган зі стандартизації представляє Україну в таких міжнародних організаціях, як Міжнародна організація зі стандартизації, Європейський комітет із стандартизації, Міждержавна Рада зі стандартизації, метрології і сертифікації, Міжнародна електротехнічна комісія. Взаємодіючи з ІЕС та ISO, Україна має право на пряме впровадження їхніх стандартів.

Сертифікація - це форма здійснюваного органом із сертифікації підтвердження відповідності об'єктів вимогам технічних регламентів, положенням стандартів, склепінь правил або умов договорів.

Сертифікація необхідна для підвищення конкурентоспроможності товару (продукції, послуг) на внутрішньому і зовнішньому ринку; для збільшення довіри у партнерів, кредиторів, інвесторів та простого покупця; для отримання можливості позиціонувати свій продукт (продукцію, послугу) у вищій ціновій категорії; для спрощення взаємодії з контролюючими органами (наявність сертифікату автоматично збільшує кредит довіри з боку); для полегшення процедури отримання сертифікатів інших рівнів та інших документів.

Для цілей сертифікації в Системі використовуються: стандарти різних категорій, санітарні правила та норми, будівельні норми та правила, технічні умови, рецептури та інші документи, які визначаються заявником.

«В Україні існують нормативні документи, які регламентують параметри та рівень якості продукції:

- державні стандарти України - ДСТУ. Їх розроблюють на основі міжнародних стандартів коли необхідно уточнити їх дію, а також при відсутності міжнародних стандартів;
- галузеві стандарти України - ГСТУ. Розроблюють при відсутності державних стандартів, або при потребі уточнити їх вимоги;
- стандарти науково-технічних і інженерних товариств і спілок України - СТТУ. Розроблюють коли виникає потреба поширити та впровадити у практику результати фундаментальних і прикладних досліджень, що отримані в певних галузях знань чи сферах діяльності;
- стандарти підприємств - СТП. Їх розроблюють самі підприємства на свою продукцію. СТП не повинні суперечити обов'язковим вимогам ДСТУ і ГСТУ.
- технічні умови України - ТУУ. Вони регулюють відносини між постачальником (розробником, виробником) і споживачем (замовником)

продукції, і встановлюють певні вимоги до якості продукції, порядку її здачі і приймання.

В Україні також застосовуються міждержавні стандарти і республіканські стандарти колишньої УРСР» [46].

Процедури сертифікації повинні забезпечувати дотримання конфіденційності інформації, яка становить комерційну таємницю.

Сертифікацію проводять акредитовані органи з сертифікації послуг у межах їхньої області акредитації.

Сертифікація послуг складається з кількох етапів, вони зображені на рисунку 1.2.

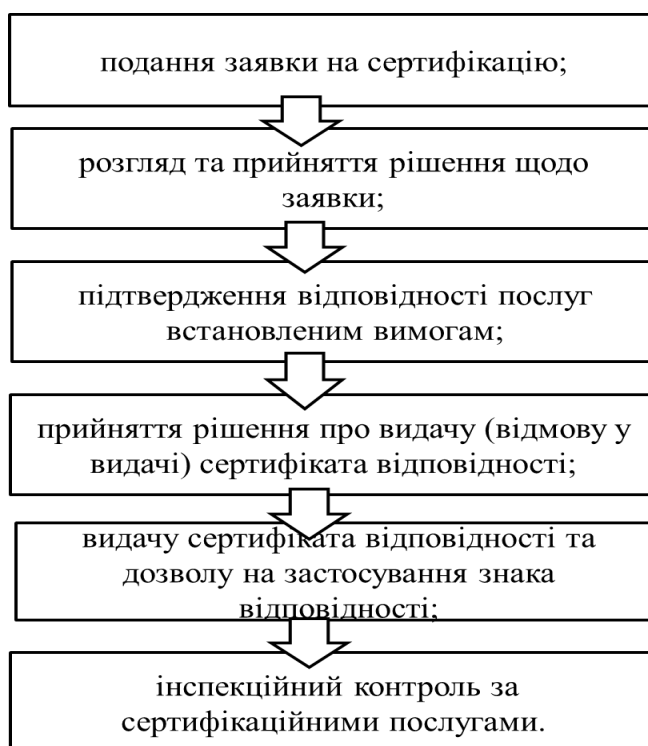


Рис. 1.2. Етапи проходження процедури сертифікації

Технічні документи, які використовуються виконавцем і впливають на характеристики, що перевіряються під час сертифікації, підлягають аналізу на відповідність вимогам нормативних документів.

Випробування результату матеріальних послуг проводиться в акредитованих випробувальних лабораторіях або на місці надання послуг з використанням технологічного обладнання та засобів вимірювання заявника.

Орган із сертифікації послуг на основі аналізу актів, протоколів та інших документів, що підтверджують відповідність послуг встановленим вимогам, приймає рішення про видачу (про відмову у видачі) сертифіката відповідності.

У разі позитивного рішення орган із сертифікації послуг оформлює сертифікат відповідності, реєструє його у Державному реєстрі та видає заявнику.

Орган із сертифікації встановлює термін дії сертифіката відповідності з урахуванням результатів сертифікації та термінів дії нормативних документів на сертифікаційні послуги, але не більш як на 3 роки.

Разом із сертифікатом відповідності орган із сертифікації видає заявнику дозвіл на застосування знака відповідності.

Форма та правила застосування знака відповідності встановлені Положенням про знак Системи сертифікації ДСТУ за добровільної сертифікації продукції (робіт, послуг).

У разі негативного рішення орган із сертифікації оформляє його у вигляді рішення про відмову у видачі сертифіката відповідності із зазначенням причин відмови та доводить його до заявника.

Для успішної діяльності підприємства, підвищення рівня рентабельності, збереження та збільшення його активів необхідний налагоджений механізм управління, найважливішим елементом якого виступає повсякденний внутрішньогосподарський контроль. У ринкових умовах він виступає важливим засобом організації та регулювання всіх видів діяльності з виробництва товарів та послуг. Проникаючи у всі сфери правовідносин, контроль торкається інтересів мільйонів людей, тисяч організацій. У зв'язку з цим стає необхідною організація контролю, яка б забезпечувала прийняття оперативних управлінських рішень. Відповідальність за розробку та фактичне втілення системи внутрішнього контролю перебирає керівництво підприємства. Чим складніша організаційна структура підприємства, тим більш досконалою та гнучкою має бути система внутрішньогосподарського контролю.

Система внутрішнього контролю має бути економічно виправданою, тобто витрати на її функціонування мають бути меншими від втрат підприємства через її відсутність. Контроль, виявляючи слабкі сторони, дозволяє оптимально використовувати ресурси, вводити в дію резерви, уникати кризових ситуацій та дозволити скоротити витрати на проведення зовнішнього аудиту.

У найвужчому тлумаченні термін "внутрішній контроль" можна визначити як збирання інформації про об'єкт контролю. Такого роду контроль здійснюється всіма менеджерами компанії у рамках виконуваних ними функцій. Так, директор з продажу з метою управління процесом продажів регулярно перевіряє звіти про обсяги продажу, інформацію про претензії до якості продукції, що реалізується, тощо. У широкому розумінні внутрішній контроль - це безперервний процес, що включає збір та аналіз інформації для прийняття управлінських рішень, орієнтованих на ефективність діяльності компанії.

Існує Закон України «Про аудит фінансової звітності та аудиторську діяльність», «розроблений з урахуванням міжнародних стандартів аудиту, встановлює єдині вимоги до розуміння систем бухгалтерського обліку та внутрішнього контролю, а також аудиторського ризику та його складових частин. Відповідно до нього «внутрішній контроль якості виконання завдання» – це оцінка роботи аудитора або ключового партнера з аудиту, задокументованої у робочих документах аудитора, на предмет підтвердження обґрунтованості висновків, що містяться у проекті аудиторського звіту або інших звітів» [72].

На думку Хом'як Р.Л., «Повсякденний внутрішній контроль за фінансово-господарською діяльністю підприємств різних форм власності та видів діяльності, в тому числі і закладів ресторанного господарства є передумовою забезпечення їх успішного функціонування, підвищення прибутковості та збереження матеріальних цінностей, що втілюють у собі економічні вигоди. Підприємства повинні налагодити систему внутрішнього

контролю таким чином, щоб вона сприяла скороченню невиправданих витрат ресурсів та збільшенню доходів» [99].

Вітчизняна дослідниця у цій галузі Десяткіна І.В. наводить таку запропоновану «методику внутрішнього контролю витрат обігу та витрат виробництва на підприємствах ресторанного господарства» [31], яку оформлено в рисунку 1.2.

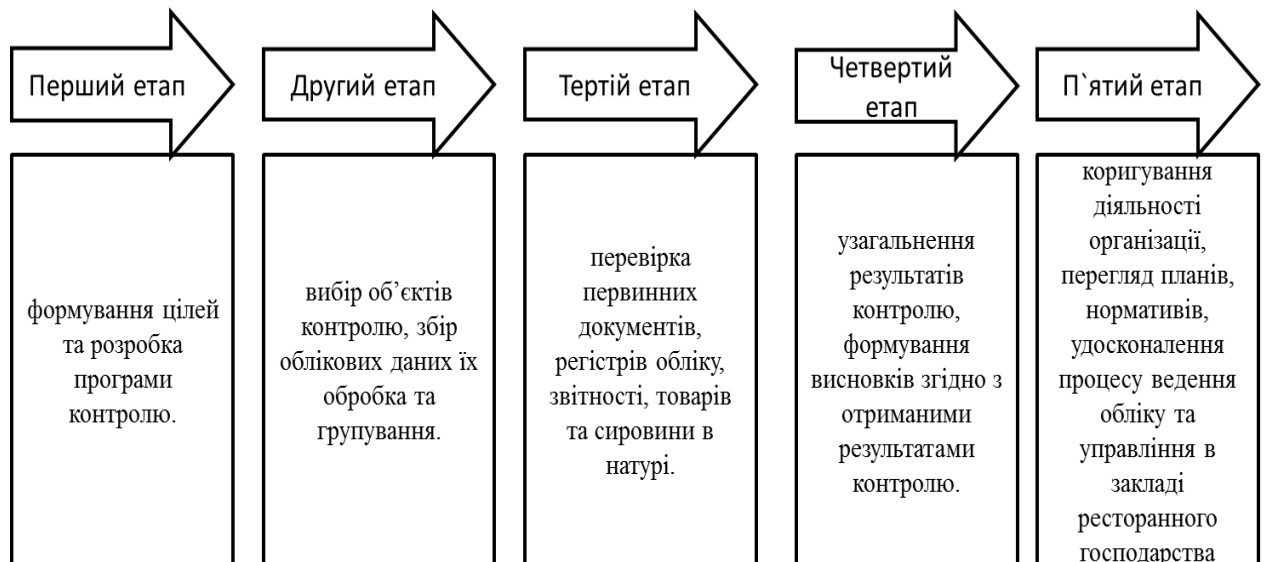


Рис. 1.2. Етапи внутрішнього контролю на підприємствах ресторанного господарства.

Розмаїття організаційних форм внутрішнього контролю обумовлено:

- Розв'язанням різних завдань, поставлених перед ними (так, основним завданням ревізійної комісії є контроль наявності та збереження активів, а завданнями внутрішнього аудиту - забезпечення менеджменту організації достовірною та повною бізнес-інформацією, її аналіз, в окремих випадках - обґрунтування управлінських рішень);

- різним характером залежності (так, ревізійна комісія обслуговує насамперед інтереси власників, а відділ внутрішнього аудиту - інтереси вищої ланки управління);

- Відмінністю організації роботи (так, внутрішній аудит - самостійна діяльність, інші форми внутрішньогосподарського контролю - діяльність, здійснювана поруч із виконанням основних обов'язностей).

За функціональною спрямованістю залежно від поставлених цілей та завдань організації можуть зустрічатися найрізноманітніші види внутрішнього контролю, наприклад, фінансово-економічний, бухгалтерський, юридичний, технологічний, кадровий тощо.

Цілями організації системи внутрішнього контролю на підприємстві є:

- 1) здійснення упорядкованої та ефективної діяльності підприємства;
- 2) забезпечення дотримання політики керівництва кожним працівником підприємства;
- 3) забезпечення безпеки майна підприємства.

Необхідно зауважити, що потреба у впровадженні внутрішнього контролю виникає слідом за зростанням організації: діяльність керівників ускладнюється, і вони просто бувають змушені перейти до делегування повноважень.

Таким чином, організований внутрішній контроль на підприємствах громадського харчування дозволяє не тільки своєчасно виявити недоліки в діяльності підприємства, а й вжити заходів щодо їх усунення. Система внутрішнього контролю може бути ефективною (або неефективною) залежно від її здатності вирішувати поставлені завдання та забезпечувати захист організації від ризиків, які він приймає. Контроль в громадському харчуванні має велике значення для безпечного використання продукції, ефективності роботи та правильному розподілу праці.

Висновки до розділу 1

Досліджуючи тему громадського харчування та її інформаційного забезпечення управління, можемо прийти до висновку, що ця галузь є однією з найважливіших сфер господарсько-економічної діяльності людини. З одного боку, це сприяє скороченню витрат часу домашніх господарств на

приготування їжі, більш раціональному використанню харчових продуктів і забезпечує населення збалансованим харчуванням, з іншого - відвідування підприємств громадського харчування є однією з форм організації дозвілля громадян і тим самим сприяє підвищенню якості їх життя. Забезпечення збалансованим і раціональним харчуванням дітей за місцем навчання і дорослих за місцем їх роботи є необхідним фактором для відтворення здорового населення.

1. Громадському харчуванню притаманне різноманіття типів і класів підприємств, основна мета яких - задоволення різноманітних потреб населення. Цілі підприємств громадського харчування змінюються в залежності від типу підприємства і обслуговується контингенту, одні покликані задовольняти як фізіологічні, так і культурні потреби в харчуванні і організованому відпочинку, інші - тільки в харчуванні.

2. Ще за часів, коли Україна входила до складу СРСР, в нашій країні намітилася позитивна динаміка розвитку послуг громадського харчування, на що більшою мірою вплинуло зростання рівня життя населення. Наслідком цього стало збільшення частки витрат домашніх господарств на харчування поза домом.

Перехід до ринкових відносин і розвиток ринкової економіки змінили умови, в яких функціонують підприємства громадського харчування, і фактори, що впливають на їх розвиток. Крім того, став іншим сам стиль життя і менталітет відвідувачів. Як показує аналіз існуючого законодавства, що регулює діяльність підприємств громадського харчування, основна маса документів була прийнята в 90-х рр. ХХ ст. і вирішувала проблеми перехідної економіки. Проте, багато нормативно-правових актів діють і дотепер, не відображаючи існуючих реалій. В результаті цього, способи економічного та адміністративного регулювання, а також методи організації діяльності підприємств громадського харчування багато в чому залишилися на колишньому рівні. Все вищевикладене, а так само недостатність наукових

досліджень присвячених даним послугам, обумовлює актуальність і практичну значимість представленої теми дослідження.

3.Формулюючи висновки, дослідження розвитку сфери громадського харчування в Україні в умовах ринкової економіки дозволяє стверджувати, що успішний розвиток сфери громадського харчування з позиції сучасної ринкової економіки виходить із зростання ролі людини як споживача і виробника продукції даної сфери. У зв'язку з цим стає необхідним створення і постійне вдосконалення діяльності послуг громадського харчування, що включає поряд з загальноприйнятими методами і прийомами також дотримуватися стандартів обслуговування. На його основі стає можливим не тільки повне задоволення потреб у послугах, але й ведення пошуку нетрадиційних видів обслуговування, що збільшують результат функціонування як окремих підприємств і організацій, так і сфери громадського харчування в цілому. У зв'язку з цим виникає практична необхідність дотримання загальноприйнятих норм і правил, постійний моніторинг змін в законодавстві та швидке адаптування до них.

Одним із способів підвищення мотивації працівників, а також забезпечення ними отримання максимального комфорту від роботи є організація харчування співробітників. Харчування працівників може здійснюватися як у вигляді державної гарантії як спецхарчування за шкідливі умови праці, так і бути добровільним рішенням роботодавця. При цьому існує безліч різних способів організувати подібну додаткову міру впливу на працівників, наприклад, у вигляді талонів або дотацій на харчування.

4. Важливе питання щодо профілактики професійних захворювань. В системі заходів щодо захисту від несприятливої дії особливе місце відведено медико-біологічним заходам, серед яких важливе місце належить лікувально-профілактичного харчування. Воно спрямоване на збереження здоров'я і профілактику професійних захворювань працівників виробництв, пов'язаних з впливом шкідливих виробничих факторів на організм людини.

В системі заходів щодо захисту від несприятливого впливу ушкоджує речовин обов'язковим складовим є лікувально-профілактичне харчування -

один із заходів, спрямоване на підвищення стійкості здорового організму до впливу несприятливих факторів виробничих умов.

5. Організація харчування працівників на підприємстві може переслідувати різні цілі і завдання, а саме:

Підвищити мотивацію та покращити комфорт співробітників. Забезпечити підвищення фактичного доходу працівників, адже завдяки харчуванню співробітників може бути підвищений їх фактичний дохід, так як їм не доведеться витратити свої кошти на прийом їжі під час роботи.

Згуртувати колектив та ефективно використовувати час перерви. Багато методик організації харчування співробітників передбачають їх часте спільне проведення часу в рамках робочого колективу.

Виконати вимоги законодавця.

Завдання, які стоять перед бухгалтерським обліком на підприємствах громадського харчування, можуть бути виконані тільки при правильній його організації. Недоліки в організації бухгалтерського обліку викликають відставання обліку, запізнювання подання звітності та іншої інформації. Наявність великих розривів у часі між моментом виникнення обліково-економічної інформації та моментом її використання перешкоджає підвищенню економічної ефективності діяльності підприємств. Недоліки в організації обліку призводять до його заплутаності, створення умов для розкрадання матеріальних цінностей та інших зловживань, збільшення витрат на утримання звітного персоналу. Підприємства можуть самостійно розробляти індивідуальні виробничі програми, плани, стратегії розвитку.

6. Основою в господарській діяльності підприємства громадського харчування являються процеси придбання, зберігання та реалізації товарів, а також виготовлення власної продукції. Тому, головними завданнями бухгалтерського обліку є: контроль за рухом та зберіганням товарів, вчасне надання керівництву підприємства інформації про товарообіг та валовий дохід, про ефективність та стан товарних запасів, їх використання.

Для успішної та ефективної діяльності підприємств громадського харчування будь-якого типу та класу необхідно раціонально організований бухгалтерський облік та контроль, які будуть забезпечувати отримання достовірних та точних даних випуску продукції та товарообігу за видами реалізації у натуральних та грошових змінах.

РОЗДІЛ 2

ОБЛІК І КОНТРОЛЬ ПІДРОЗДІЛУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В ІНФОРМАЦІЙНОМУ ЗАБЕЗПЕЧЕННІ УПРАВЛІННЯ ДІЯЛЬНІСТЮ НА ІНГУЛЬСЬКІЙ ШАХТІ

2.1. Організаційно-економічна характеристика Інгульської шахти

Інгульська шахта є структурним підрозділом Східного гірничо-збагачувального комбінату, який в свою чергу є підприємством Міністерства енергетики та палива України, підпорядковується генеральному директору комбінату та діє у відповідності з Уставом Східного гірничо-збагачувального комбінату (ДП «СхідГЗК»).

Підприємство має державну форму власності. Згідно зі Статутом ДП «СхідГЗК» (Додаток Ш) Інгульська шахта не є юридичною особою та не має права виходу зі складу ДП «СхідГЗК». Підприємство має самостійний баланс, що входить до балансу ДП «СхідГЗК», рахунок в банку, печатку встановленого зразку зі своєю назвою та назвою комбінату, є самостійним платником податків. Інгульська шахта виконує фінансові операції через рахунок в банку у відповідності з інструкцією Національного банку України. Через рахунок проводяться наступні банківські операції: зарахування грошових коштів; бюджетні та позабюджетні обов'язкові платежі; розрахунки по заробітній платі та відрядженням; розрахунки по господарській діяльності з постачальниками, покупцями та підрядниками.

У своїй діяльності шахта керується діючим законодавством України, Статутом Східного гірничо-збагачувального комбінату (Додаток Ш), обліковою політикою ДП «Східного гірничо-збагачувального комбінату» (Додаток Т), рішеннями генерального директора комбінату, Положенням про групу Інгульської шахти «Східного гірничо-збагачувального комбінату» (Додаток Ц) та Посадової інструкції (Додаток С). Згідно нього в своїй діяльності підприємство керується державним та відомчим законодавством. Зв'язки з іншими підрозділами комбінату шахта здійснює за прямими договорами, а у

випадках, передбачених діючими у комбінаті документами, через функціональні відділи управління комбінату. За довіреністю керівництва комбінату шахта укладає від імені комбінату господарські договори, відповідальність за якими несе шахта.

Основна діяльність Інгульської шахти полягає у видобутку уранової руди- напівфабрикату, що підлягає подальшій обробці та збагаченню на ДП «СхідГЗК» в місті Жовті Води. Для забезпечення основної діяльності – видобутку уранової руди- напівфабрикату на Інгульській шахті організовано допоміжне та обслуговуючі виробництва, а саме:

- виробіток теплової енергії;
- постачання води;
- ремонтно-механічні роботи;
- виготовлення стислого повітря;
- експлуатація та ремонт житлового фонду;
- робота автопарку;
- харчування працівників підприємства.

Шахта була заснована в лютому 1967 року. Вперше було видобуто руди і відправлено на гідрометалургійний завод у 1971 році. Шахта опрацьовує Мічурінське і Центральне родовища урану. Рудні поклади відпрацьовуються на глибинах від 160 до 420 метрів. Виробнича потужність – 470 тис. тонн руди на рік.

Комбінат географічно розташований у Дніпропетровській та Кіровоградській областях, центральний офіс знаходиться в м. Жовті Води Дніпропетровської області на вул. Горького 2.

Інгульська шахта розташована в селі Неопалимівка, Кропивницького району, Кіровоградської області.

Виконуючий обов'язки генерального директора ДП «СхідГЗК» - Бендик Антон Миколайович.

Виконуючий обов'язки директора Інгульської шахти – Чертков Сергій Іванович.

Основна діяльність комбінату полягає у виробництві закису-окису урану, що використовується, як атомне паливо.

Шахта забезпечує: дотримання вимог безпеки під час проведення гірничих та видобувних гірничих та вибухових робіт при розробці родовищ корисних копалин; запобігання небезпеки для людей, майна і навколишнього природного середовища розробці рудних, нерудних та розсипних родовищ підземним способом.

Ревізія фінансово-господарської діяльності шахти проводиться службами комбінату у відповідності з затвердженим планом ДП «СхідГЗК». Шахта розроблює організаційну структуру, штатний розклад керівників, спеціалістів та службовців на слідуючий рік та надає її на затвердження генеральному директору Східного гірничо-збагачувального комбінату.

Обов'язки, права та відповідальність керівників, спеціалістів і службовців шахти регламентуються діючим законодавством України та посадовими інструкціями.

В структуру шахти входять підземні виробничі дільниці, а також поверхневі дільниці і служби, які забезпечують нормальну діяльність основного виробництва: центральна компресорна станція, технологічний комплекс по сортуванню та збагаченню руди, автотранспортний цех, залізничний цех, дільниці тепловодопостачання, мереж та підстанцій, ремонтно-механічний, адміністративно-господарського обслуговування, ремонтно-будівельний, житловий ремонтно-експлуатаційний. В структурі шахти окрім того є відомча воєнізована охорона, військовий гірничо-рятувальний взвод, їдальня, фізико-хімічна лабораторія та інформаційно-обчислювальний центр.

Шахту очолює директор, який призначається на посаду і звільняється з займаємої посади наказом генерального директора ДП «СхідГЗК». Головний інженер, заступники директора та головного інженера, головний бухгалтер, головний механік та головний енергетик, начальники планово-економічного та

виробничо-технічного відділів призначаються та звільняються з посади наказом генерального директора по представленню директора шахти. Прийом та звільнення інших керівників, спеціалістів та службовців проводиться директором шахти.

Директор шахти самостійно вирішує всі питання діяльності шахти, якщо вони не протирічать чинному законодавству, Уставу Східного гірничо-збагачувального комбінату; несе персональну відповідальність за діяльність шахти перед генеральним директором ДП «СхідГЗК» та трудовим колективом; діє по довіреності від імені ДП «СхідГЗК» по всім питанням, віднесеним до компетенції шахти; представляє шахту у відносинах з іншими підприємствами, установами та організаціями у встановленому порядку. По результатах діяльності за рік він звітує перед керівництвом Східного гірничо-збагачувального комбінату (балансовий звіт).

Основним узагальнюючим показником фінансових результатів господарської діяльності шахти є прибуток (доход). Шахта діє на принципах господарського розрахунку, несе відповідальність за результати своєї господарської діяльності перед генеральним директором ДП «СхідГЗК», а також перед трудовим колективом, згідно чинному законодавству.

Як відомо, роботі енергетичної галузі в умовах загальної енергетичної кризи притаманні ті ж характерні риси, що і роботі інших базових галузей промисловості. Це і спад виробництва, і вимивання оборотних коштів, низький рівень платежів за спожиту енергію, відсутність засобів на модернізацію і реконструкцію обладнання та виплату заробітної плати.

На сьогодні робота усіх 5 АЕС України повністю залежить від поставок тепловиділяючих конструкцій з Росії, а через закінчення строку їх поставок загострюється питання про надійність забезпеченості електростанцій.

Не все гаразд із забезпеченням АЕС ядерним паливом. Уранової сировини є вдосталь, але реакторні касети також доводиться імпортувати з Росії, так як у нас їх виготовлення не налагоджено. Розрахунки здійснюються так : згідно з тристоронньою угодою між США, Росією, та Україною третина

твелів надходить в обмін на боєголовки з демонтованих ракет, решту треба закуповувати за валюту. Уранову сировину в рахунок оплати росіяни брати відмовляються, через це неабияких труднощів зазнають гірничо видобувні підприємства, в тому числі і ДП «СхідГЗК».

Крім того дефіцит державного бюджету зумовив скорочення обсягів дотацій гірничо-рудних підприємств. Цей та інші фактори, зазначені вище зумовили скорочення обсягів виробництва. Так на ДП «СхідГЗК» вкінці 80 років відбулося значне підняття виробництва. На сьогодні тенденція спаду збереглася, але порівняно з 1990 роком темпи згортання незначні.

Стратегічна ціль ДП «СхідГЗК» – 100% забезпечення українських АЕС ураном з метою досягнення енергетичної незалежності України.

Кількість працюючих в комбінаті станом на 2019 році – 5 177 осіб, а в 2020 році – 4 917 осіб.

До адміністративно-управлінського апарату входять наступні відділи:

- економічний відділ;
- кошторисно-договірний відділ;
- виробничо-технічний відділ;
- бухгалтерія;
- відділ праці й заробітної плати;
- відділ охорони праці;
- відділ кадрів.

Для розробки стратегічної програми маркетингу, аналізу наявної діяльності підприємства (економічної, фінансової, маркетингової та збутової) оцінки ефективності діяльності підприємства необхідно зробити аналіз виробничо-господарської діяльності за основними техніко-економічними показниками: динаміка доходів від реалізації продукції, рівня собівартості продукції, валового прибутку, рентабельності підприємства та чистого прибутку його діяльності. Динаміка показників виробничо-господарської діяльності підприємства ДП «СхідГЗК» за 2019 -2020 рр. наведена у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Динаміка показників виробничо-господарської діяльності підприємства
ДП «СхідГЗК» за 2018 – 2020 рр.

Показники	2018	2019	2020	Відхилення у % 2018 -2019 рр.	Відхилення у % 2019-2020 рр.
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн.	4629,1	2027,1	2195,7	-56,2	8,3
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн.	4243,8	2463,0	2489,5	-42,0	1,1
Валовий: прибуток, тис. грн.	385,2	-	-	-213,2	-32,6
збиток	-	435,9	293,8		
Адміністративні витрати, тис. грн.	70,7	60,8	72,5	-14,0	19,2
Фінансові результати від звичайної діяльності до податкообкладання, тис. грн.	69,4	-	-	-1114	-19,2
прибуток: збиток	-	703,7	568,8		
Фінансові результати від звичайної діяльності: прибуток, тис. грн.	78,2	-	-	-1019,7	-15,7
прибуток збиток	-	719,2	606,0		
Чистий фінансовий результат, тис. грн.: прибуток	49,2	-	-	-1482,7	-19,0
збиток	-	680,3	551,0		

Джерело. Складено автором на підставі даних Фінансових звітів ДП «СхідГЗК» за 2019-2020 роки (Додаток Щ, Додаток Ю, Додаток Я).

У затвердженому фінансовому плані на період 2018 року обсяг чистого доходу від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) визначено на рівні 4629,1 тис. грн. Значне зменшення чистого доходу в 2019 році, аж на 56,2 % є вкрай негативною тенденцією, так як зменшення обсягу реалізації продукції призвело до зменшення чистого прибутку. Ми спостерігаємо в період 2019-2020 роках, що підприємство зазнає значних збитків. В 2020 спостерігається

незначне зростання чистого доходу всього на 8,3 %. Зростання чистого доходу має супроводжуватись зростанням чистого прибутку, ми можемо побачити зменшення збитковості на 19 %. Відставання зростання чистого прибутку від зростання чистого доходу, може бути пов'язане з накопиченням попередніх боргів або з високою собівартістю виробництва продукції.

Зменшення обсягів виробництва, пов'язане з періодичними простоями деяких підрозділів підприємства призвело до зниження собівартості реалізованої продукції в 2019 році на 42,% в порівнянні з 2018 роком. Цей показник у 2020 році залишився майже без змін.

Загальний обсяг валового прибутку від реалізації продукції зменшився у 2019 році на 213,2 % , у 2020 році ще на 32,6 %. На зменшення валового прибутку найбільше вплинуло збільшення собівартості продукції. За рахунок цього підприємство зазнало збитків, якщо в 2018 році показники фінансовим результатом від звичайної діяльності був прибуток - 78,2 тис. грн, то вже у 2020 збитки складають 606 тис. грн.

Тепер розглянемо дані про стан активів підприємства ДП «СхідГЗК» за основними показниками, проаналізуємо стан та динаміку змін необоротних, оборотних активів та власного капіталу (табл. 2.2; рис. 2.1.).

Таблиця 2.2

Динаміка активів підприємства ДП «СхідГЗК» за основними техніко – економічними показниками за 2019 – 2020 рр.

Показники	2018	2019	2020	Відхилення у % 2018 -2019 рр.	Відхилення у % 2019 -2020 рр.
Необоротні активи	2251,1	2158,4	2010,0	-4,1	-6,9
Оборотні активи	1303,3	1201,2	1056,4	-7,8	-12,1

Джерело. Складено автором на підставі даних Фінансових звітів ДП «СхідГЗК» за 2019-2020 роки. (Додаток Щ, Dodatok Ю, Dodatok Я).

Аналізуючи таблицю 2.2. ми спостерігаємо тенденцію зменшення усіх показників. Особливо помітне відхилення показника власного капіталу в 2019 році в порівнянні з 2018 на 64,9 %, і у 2020 році знову різко знизився показник

аж в два рази. Як відомо, зменшення активів або збільшення зобов'язань призводить до зменшення власного капіталу. А в свою чергу собою зменшення активів відбулось через отриманні збитки.

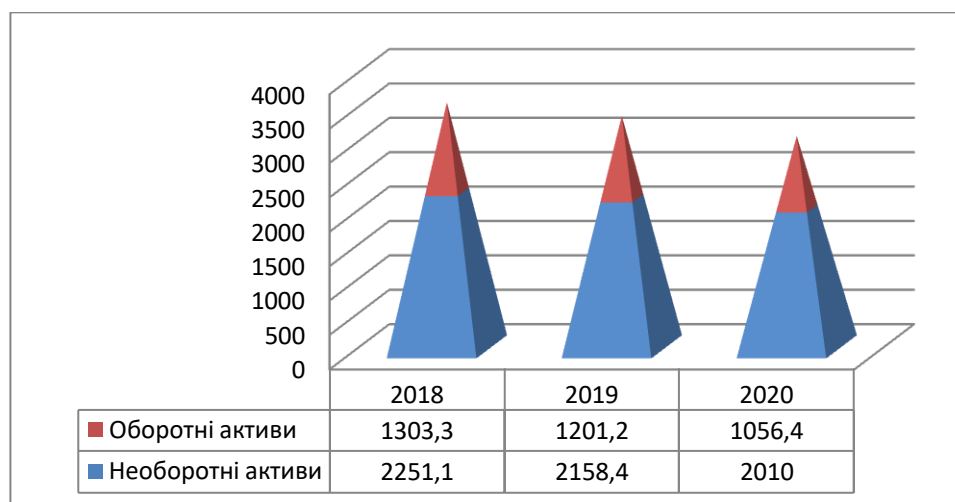


Рис.2.1. Діаграма динаміки активів підприємства ДП «СхідГЗК» за основними техніко – економічними показниками за 2019 – 2020 рр.

Отже, проаналізувавши динаміку показників виробничо-господарської діяльності ДП «СхідГЗК» можна зробити висновки, що стан підприємства є незадовільним та збитковим. Особливо різко погіршились показники в 2019 році, якщо така ж тенденція залишиться підприємство буде вимушено закритись.

Далі розглянемо аналіз стану підприємства за допомогою комплексу, системи показників, що детально й всебічно характеризують господарське становище підприємства та зробимо деякі висновки (табл 2.3)

Таблиця 2.3

Показники майнового стану діяльності та ліквідності ДП «СхідГЗК» за 2019 – 2020 рр.

Показники	Розрахункові показники	
	2019	2020
Коефіцієнт зносу основних засобів	0,26	0,36
Коефіцієнт покриття	1,03	0,72
Коефіцієнт швидкої ліквідності	0,46	0,37
Чистий оборотний капітал, тис. грн.	32659,00	-414363,00

Джерело. Складено автором на підставі даних Фінансових звітів ДП «СхідГЗК» за 2019-2020 роки. (Додаток Щ, Dodatok Ю, Dodatok Я).

Коефіцієнт зносу є умовним показником і характеризує ту частку вартості основних фондів, що її списано на витрати виробництва в попередніх періодах.

Коефіцієнт покриття дає загальну оцінку ліквідності активів, показуючи, яка сума поточних активів підприємства припадає на одну гривню поточних зобов'язань. Отримані дані показують, що протягом 2019-2020 років компанія не могла вчасно відповідати за своїми поточними зобов'язаннями. На кінець 2020 року в компанії залишилося лише 0,72 гривні на кожную гривню поточних зобов'язань. Це веде до зниження довіри до підприємства. У разі виникнення системної кризи ліквідності компанія може бути оголошена банкрутом.

Норматив коефіцієнта швидкої ліквідності має знаходитись в межах 0,5-1 і вище. В нашому випадку значення показника в 2019 був близько до норми, а 2020 році зменшився. Отримані дані показують, що в 2019 р. коефіцієнт швидкої ліквідності був наближений до нормативного значення, і на кожную гривню поточних зобов'язань припадало 0,46 гривні високоліквідних оборотних активів. З 2020 року ситуація змінилася, і досліджуваний показник ДП «СхідГЗК» знаходився нижче нормативного значення.

Щодо чистого оборотного капіталу, то він є показником як операційної ефективності компанії, так і її короткострокового фінансового стану. За допомогою даного показника можна розрахувати, наскільки підприємство здатне виконати свої зобов'язання перед кредиторами в розрахунковому періоді. Значення чистого оборотного капіталу показують в 2019 році перевищення оборотних коштів над короткостроковими зобов'язаннями означає, що підприємство не тільки може погасити свої короткострокові зобов'язання, але і має резерви для розширення діяльності. А вже в 2020 році показник свідчить про нездатність підприємства вчасно погасити короткострокові зобов'язання, негативне значення говорить про те, що підприємство - банкрут або наближається до банкрутства (табл. 2.3).

Таблиця 2.4

Аналіз платоспроможності (фінансової стійкості) ДП «СхідГЗК» за
2019 – 2020 рр.

Показники	Розрахункові показники	
	2019	2020
Коефіцієнт платоспроможності (автономії)	0,11	-0,06
Коефіцієнт фінансування	8,13	-17,50
Коефіцієнт забезпеченості власними оборотними засобами	0,03	-0,39
Коефіцієнт маневреності власного капіталу	0,09	2,23

Джерело. Складено автором на підставі даних Фінансових звітів ДП «СхідГЗК» за 2019-2020 роки. (Додаток Щ, Dodatok Ю, Dodatok Я).

Нормативне значення коефіцієнту платоспроможності знаходиться в межах 0,4 - 0,6. Більш низьке значення може говорити про високий рівень фінансових ризиків. Негативне значення показника говорить про швидке банкрутство і дії по відновленню фінансової стійкості необхідно застосовувати негайно. Державне підприємство ДП «СхідГЗК» значно залежить від позикових коштів, тому аналізуючи показник, підприємству необхідно терміново працювати в напрямку підвищення значення показника .

Коефіцієнт фінансування показує, що в 2019 році була наявні додаткові резерви підвищення ефективності за рахунок залучення позикових коштів. В 2020 році спостерігаємо знаходження показника поза нормативними межами.

Наступний коефіцієнт представляє індикатором здатності компанії фінансувати оборотний капітал за рахунок власних оборотних коштів. Нормативним значенням є 0,1 і вище. В обох роках цей показник нижче, що свідчить про значну фінансову залежність підприємства від зовнішніх кредиторів.

Коефіцієнт маневреності власного капіталу показує співвідношення між власними оборотними ресурсами і власним капіталом компанії. Таким чином, значення показника говорить про те, яка частина власного капіталу може бути використана для фінансування оборотних активів, а яка частина спрямована на фінансування необоротних активів. Нормативне значення показника:

Нормативним вважається значення 0,1 і вище. Позитивне значення свідчить про достатність власних фінансових ресурсів для фінансування необоротних активів і частини оборотних (табл. 2.5)

Таблиця 2.5

Аналіз ділової активності підприємства ДП «СхідГЗК» за 2019 – 2020
рр.

Показники	Розрахункові показники	
	2019	2020
Коефіцієнт оборотності активів	0,59	0,68
Коефіцієнт оборотності кредиторської заборгованості	1,53	1,73
Коефіцієнт оборотності дебіторської заборгованості	6,55	29,45
Строк погашення дебіторської заборгованості, днів	55,73	12,39
Строк погашення кредиторської заборгованості, днів	239,16	211,32
Коефіцієнт оборотності матеріальних запасів	-4,17	-4,23
Коефіцієнт оборотності основних засобів (фондовіддача)	1,03	1,09
Коефіцієнт оборотності власного капіталу	2,86	24,57

Джерело. Складено автором на підставі даних Фінансових звітів ДП «СхідГЗК» за 2019-2020 роки. (Додаток Щ, Dodatок Ю, Dodatок Я).

Оборотність активів - показник ділової активності, який демонструє ефективність використання активів компанії. Коефіцієнт є співвідношенням між виручкою і середньорічною сумою активів. Позитивною тенденцією є збільшення значення коефіцієнта, в даному випадку показник недостатньо високий, тому підприємству необхідно працювати в напрямку оптимізації суми активів.

Коефіцієнт оборотності кредиторської заборгованості. Результат розрахунку показує, скільки раз компанія погасила свої зобов'язання перед постачальниками, підрядниками і т.д. протягом періоду дослідження. Порівнюючи суму кредиторської заборгованості та дебіторської заборгованості можна підсумувати, що компанія використовує кредиторську заборгованість

для фінансування власних дебіторів, а також частина цих коштів використовує для фінансування інших активів.

Показник коефіцієнта оборотності дебіторської заборгованості вказує на ефективність управління заборгованістю клієнтів і інших дебіторів. Значення коефіцієнта демонструє кількість оборотів дебіторської заборгованості, тобто скільки разів дебітори погасили свої зобов'язання перед компанією.

Щодо строку погашення дебіторської заборгованості, нормою в даній галузі вважається строк до 45 днів. Значення показника 2019 року говорить про те, що клієнти відволікали фінансові ресурси компанії на довгий строк, а вже в 2020 році при зменшенні показника можна сказати, що робота компанії за цим напрямком є ефективною.

Строк погашення кредиторської заборгованості вказує на період, протягом якого компанія використовує кошти своїх постачальників і підрядників. Значення показника є занадто високим, це призвело до погіршення відносин з постачальниками, а також до збільшення вартості поставлених товарів.

Оборотність запасів - показник ділової активності, який вказує на ефективність управління запасами в компанії. Від'ємне значення коефіцієнта в цьому випадку може бути ознакою паралізованого виробничого або збутового процесу.

Коефіцієнт оборотності основних засобів. Застосовуючи цей індикатор можна зрозуміти ефективність використання основних засобів підприємства. Бажаним є підвищення ефективності використання основних засобів підприємства протягом періоду дослідження. Але у процесі формування висновків варто брати до уваги те, що для деяких сегментів підприємств показники можуть бути різними, тобто необхідно порівняти із значенням основних конкурентів.

Показник оборотності власного капіталу - показник ділової активності, який демонструє ефективність управління власним капіталом компанії.

Підвищення показника в 2020 році каже про оптимізацію роботи підприємства та ефективне використання капіталу. (табл. 2.6)

Таблиця 2.6

Аналіз рентабельності підприємства ДП «СхідГЗК» за 2019 – 2020 рр.

Показники	Розрахункові показники	
	2019	2020
Коефіцієнт рентабельності активів	-0,20	-0,17
Коефіцієнт рентабельності власного капіталу	-0,96	-6,16
Коефіцієнт рентабельності діяльності	-0,34	-0,25

Джерело. Складено автором на підставі даних Фінансових звітів ДП «СхідГЗК» за 2019-2020 роки. (Додаток Щ, Dodatok Ю, Dodatok Я).

На короткострокову ліквідність або платоспроможність підприємства впливає його здатність генерувати прибуток. У цьому зв'язку розглядається такий аспект діяльності підприємства як рентабельність. Це і якісний і кількісний показник ефективності діяльності всякого підприємства.

Коефіцієнт рентабельності активів- показує ефективність використання активів компанії для генерації прибутку.

Коефіцієнт рентабельності власного капіталу – показник, що вказує, наскільки ефективно використовується власний капітал, тобто скільки прибутку було згенеровано на кожную гривню залучених власних коштів.

Рентабельність - це інтегральний показник, що відображає ефективність роботи підприємства, що націлене на отримання прибутку у короткостроковій перспективі і який вказує на якість управлінських рішень, що стосуються фінансової, операційної та інвестиційної діяльності підприємства.

Отже, аналізуючи фінансово-економічний стан підприємства ми маємо зробити висновки, що підприємство знаходиться в критичному стані і вимагає термінових дій. Проаналізувавши показники майнового стану діяльності та ліквідності очевидним є те, що в компанії проблеми з платоспроможністю через це відбулось зниження довіри кредиторів, постачальників, інвесторів і партнерів до підприємства. Необхідно працювати в напрямку збільшення суми високоліквідних активів і зниження суми поточних активів.

В Таблиці 2.4 аналіз платоспроможності або фінансової стійкості показав, що підприємству необхідно залучати сторонні кошти задля підвищення платоспроможності, або реінвестувати отриманий прибуток протягом кількох років. Забезпеченість власними оборотними коштами можливо підняти оптимізувавши структуру оборотних і необоротних активів. Значення маневреності власного капіталу в період 2019-2020 рр. збільшився, що означає збільшення суми власних оборотних коштів, завдяки достатній частці власних ресурсів.

Щодо ділової активності підприємства, то тут ситуація більш-менш стабільна, але також потребує ряд напрямів для вирішення економічних проблем. По-перше, підприємство має оптимізувати суму активів, для цього можна, наприклад, продати частину незавантажених необоротних активів або вжити заходи по поверненню дебіторської заборгованості. По-друге підвищувати платіжну систему кредиторської та дебіторської заборгованості. Для цього потрібно сформулювати комплексну і чітку політику відносин на підприємстві. По-третє зниження обсягу запасів дозволить скоротити розмір необхідних фінансових ресурсів, що дозволить знизити фінансові витрати або підвищити доходи компанії за рахунок вкладення грошей в інтенсифікацію діяльності, повна завантаженість обладнання для підвищення значення показника фондомісткості.

Всі показники мають від'ємне значення, це означає, що процес управління і діяльність підприємства є неефективними. Для виправлення цієї ситуації необхідно працювати в напрямку зниження суми витрат і підвищення доходів, зниження виробничих, збутових та інших витрат дозволить підвищити чистий прибуток, як і активізація роботи з нарощування доходу.

Отже, загальний фінансовий стан підприємства згідно аналізу підприємства є незадовільним. Підприємство ДП «СхідГЗК» не вважається рентабельним. Для покращення показників та підвищення довіри постачальників, кредиторів, інвесторів та інших партнерів необхідно збільшувати суму високоліквідних активів і знижувати суму поточних, а

підвищивши оборотний капітал підприємство зможе не тільки погасити свої короткострокові зобов'язання, але і матиме резерви для розширення діяльності. Для оптимізації активів можна продати частину незавантажених необоротних активів, знизити суму запасів або вжити заходів по поверненню дебіторської заборгованості. Оптимізація структури активів дозволить скоротити їх обсяг і підвищити рентабельність за умови, що обсяг генерованого прибутку підвищиться або залишиться на попередньому рівні. Також важливим є повернення кредиторської заборгованості. Постійні простой через недостатність фінансування мають негативні наслідки для роботи підприємства, тому потрібно забезпечувати безперебійність процесу виробництва та збуту. Негативне значення показника фінансової автономії говорить про швидке банкрутство, тому терміново необхідно залучити додаткові кошти. Для підвищення рентабельності власного капіталу має сенс зниження виробничих, збутових та інших витрат дозволить підвищити чистий прибуток, як і активізація роботи з нарощування доходу.

2.2. Інформаційно-облікове забезпечення підрозділу громадського харчування досліджуваного підприємства

Інформаційно-облікове забезпечення підрозділу громадського харчування працівників має свої особливості. Як зазначалось, «СхідГЗК» - це заклад громадського харчування який є частиною самого підприємства. Їдальня Інгульської шахти надає свої послуги переважно своїм працівникам, але іноді надають свої послуги іншим організаціям. ДП «СхідГЗК» відноситься до підприємств зі шкідливими умовами праці, тому має власну їдальню.

Розрахунок в їдальні відбувається за талонами, за готівку або відрахуванням з заробітної плати. Працівники їдальні ведуть постійний облік використання талонів. Безоплатно талони отримують працівники які, згідно вище згаданих правових актів, мають бути забезпечені безкоштовним харчуванням, інші працівники професій які не входять до списку робіт зі шкідливими умовами праці, мають змогу купити одноразовий талон або

абонемент на місяць. Їдальня випускає талони на комплексні обіди та на молочні продукти окремо.

Розглянемо особливості інформаційно-облікового забезпечення підприємства з огляду на специфіку його обов'язковості, організаційних особливостей та податкових наслідків.

Порядок оформлення операцій з надходження сировини та продтоварів залежить від їх видів та джерел надходження.

Постачальниками Інгульської шахти виступають як юридичні, так і фізичні особи.

У тому випадку коли постачальник самостійно відправляє товари, він оформлює товарно-транспортну накладну .

Але в більшості випадків представники Інгульської шахти самостійно транспортують продтовари. На матеріально-відповідальну особу, що безпосередньо отримує товар від постачальника, попередньо у бухгалтерії виписують довіреність, що підтверджується її підписом в журналі реєстрації довіреностей.

При передачі товару постачальник виписує накладну на відпуск ТМЦ у 3-х примірниках (Додаток А), один з яких надається покупцеві, і є супровідним документом на отримані товари.

Так 04.08.21 року було придбано, виданою цього ж дня, наступних товарів:

- борошно за ціною 9.55 грн. у кількості 100 кг;
- масло вершкове за ціною 96.20 грн. у кількості 5 кг;
- повидло за ціною 24.84 грн. у кількості 6 кг;
- молоко питне 1/500 за ціною 7.60 грн. у кількості 10 упаковок;
- дріжді за ціною 18.90 грн. у кількості 2 шт.;
- кефір 1/500 за ціною 8.70 грн. у кількості 282 упаковок;
- сир твердий 50% за ціною 97.70 грн. у кількості 9,46 кг;
- ковбаса н/к салямі фінська за ціною 62.00 грн. у кількості 21 кг 240

г;

- картофель за ціною 9 грн. у кількості 32 кг;
- цибуля за ціною 5 грн. у кількості 17 кг;
- капуста за ціною 9 грн. у кількості 20 кг;
- кабачки за ціною 5.60 грн. у кількості 22 кг;
- сухофрукти за ціною 23.10 грн. у кількості 5 кг.

На товари було пред'явлено сертифікати якості та виписано накладну №146 (Додаток А). Всього було придбано товарів на суму 7185.06 грн. Торгівельна націнка склала 8622.30 грн. ПДВ склало 3161.47 грн.

$$(7185,06 \times 120\%) \times 20\% = 18968.83$$

Отже, всього вартість товару становило 18968.83 грн. Товари було доставлено через водія на продовольчий склад, де прийнято комірником та зареєстровано у Журналі реєстрації отриманих вантажів.

В кінці дня комірник здав до бухгалтерії товарний звіт разом з первинною документацією, в тому числі накладну №146 (Додаток А). У бухгалтерії було перевірено правильність арифметичних підрахунків та зіставлення суми документів та товарного звіту. При цьому помилок не виявлено.

У бухгалтерії було зроблено наступні записи:

- на суму придбаних товарів (7185.06 грн): Дт 282 «Товари в торгівлі» - Кт 631 «Розрахунки з вітчизняними постачальниками»;
- на суму придбаних товарів нараховано товарну націнку – 8622.30 грн: Дт 282 «Товари в торгівлі» - Кт 285 «Торгова націнка»;
- на суму ПДВ у вартості товарів – 3161.47 грн: Дт 643 «Податкові зобов'язання», 641 «Розрахунки за податками» - Кт 631 «Розрахунки з вітчизняними постачальниками»;

Як бачимо, облік надходження продтоварів на їдальню підприємства забезпечує достовірне документальне відображення відповідних операцій. Але існує ряд недоліків в організації системи постачання продовольчих товарів.

Так в їдальні підприємства не створено відділу постачання. Часто на складах немає необхідної для виробництва сировини, в результаті чого погіршуються якісні характеристики готової продукції.

Інгульська шахта не заключає довгострокових договорів на постачання продуктів харчування. З нашого погляду, доцільно збільшити обсяги продтоварів, закуровуваних у сільгосподарських підприємств. Так як на підприємстві постійна проблема через нестачу грошових коштів, можливо було б проводити бартерні операції, запропонувавши товаровиробникам послуги авто-транспортного цеху, який для цього досить добре технічно обладнаний. Купівля продуктів харчування у сільгосппідприємств чи у фізичних осіб сприяла б здешевленню сировини та покращенню її якісних характеристик.

Про недосконалість системи постачання Інгульської шахти продовольчими товарами свідчить і те, що серед основних планових показників діяльності громадського харчування відсутня така стаття як «Витрати на відрядження». З нашого погляду, необхідно не лише включити її в план, а й збільшити розмір експедиторських послуг. Це покращить систему постачання їдальні, а значить – і якість готової продукції.

Організація складського господарства забезпечена щоденним обліком руху продуктів харчування. В їдальні Інгульської шахти облік ведеться у вартісному вираженні. Реєстром складського обліку продтоварів є товарна книга (Книга складського обліку), що є порушенням Наказу №208 «Про організацію бухгалтерського і податкового обліку», де зазначено, що реєстром аналітичного обліку ТМЦ на складах є картка складського обліку.

На складах їдальні підприємства товари зберігаються за сортовим способом і надходження приєднується до наявних у залишку товарів таких же найменувань і сортів, на кожен з яких відводиться декілька сторінок книги складського обліку. Тому при оформленні первинних документів, які відображають рух товарів, особлива увага приділяється зазначенню сорту товару.

Після кожного запису по даному сорту товарів у товарній книзі виводиться сальдо.

В кінці дня згідно з первинною документацією комірник складає товарний звіт у 2-х примірниках. Слід відмітити, що на Інгульській шахті окремо складається товарний звіт з надходження (Додаток Б) і товарний звіт з видатку товарів (Додаток В). В товарному звіті з надходження вказують залишок товарів на складі на початок дня та їх надходження у розрізі окремих операцій. В товарних звітах з придбання товарів вказуються в купівельних цінах.

У товарному звіті з видатку зазначаються номери видаткових документів суми виданих товарів за продажними цінами, їх загальну вартість та залишок товарів на складі на наступний день.

Товарні звіти в одному екземплярі з прикладеною первинною документацією (Додатки А,Б,В,Г,Д,Е,Ж) комірник передає до бухгалтерії, де здійснюють їх перевірку та проставляють кореспонденцію рахунків.

На основі звітів і первинної документації в бухгалтерії складається обігова відомість. В ній у вартісному вираженні вказується сальдо вхідне, лінійним способом за датами – надходження товарів та напрямки їх використання, в кінці виводиться сальдо кінцеве.

Щодо аудиту обліку процесів виробництва і реалізації в їдальні Інгульської шахти, то зі складів продовольчі товари надходять у виробництво чи безпосередньо у реалізацію. В бухгалтерії підприємства при відпуску товарних запасів у виробництво, їх оцінка здійснюється за ціною продажу. Вона заснована на застосуванні середнього відсотку торгівельної націнки. На Інгульській шахті рівень торгівельної націнки – 120% від купівельної вартості товарів. Націнка нараховується на всі товари без винятку при цьому у бухгалтерії роблять запис: Дт 282 «Товари в роздрібній торгівлі» - Кт 285 «Торгівельна націнка».

Так за накладною на внутрішнє переміщення №146 від 04.08.21 року виробництво було передано 100 кг борошна (Додаток А). Закупівельна ціна становить 9.55 грн за кг. Вартість борошна склала 955 грн.

На товар було встановлено торгівельну націнку. Ціна одного кілограму склала $9.55 \cdot 120\% = 1146$ грн.. Вартість товару з націнкою склала 2101 грн. на суму націнки – 1146 грн. – було зроблено запис: Д-т 282 К-т 285.

На вартість товару відпущеного виробництво було нараховано ПДВ за ставкою 20%, продажна ціна 1 кг борошна склала 25.21 грн., вартість 100 кг борошна склала 2521 грн., сума ПДВ – 420 грн..

Процес виробництва в громадському харчуванні являє собою приготування страв і кулінарних виробів продукти зі складів у виробництво передаються за накладними на внутрішнє переміщення. Обсяги необхідної сировини ґрунтуються на добових нормах відповідно до Плану-меню.

План-меню є щоденним планом роботи їдальні, він розробляється за тиждень наперед, що дає змогу приготувати до виробництва на складах необхідні продукти. План-меню складається на основі Асортиментного мінімуму продукції для їдальні Інгульської шахти, складеного замісником завідувача їдальнею та затвердженого санітарним лікарем СхідГЗК.

Напередодні дня виробництва План-меню уточнюються завідувачем виробництва залежно від наявної сировини і затверджується керівником підприємства. На підприємстві страви у меню записуються у такий послідовності: холодні закуски, перші страви, другі страви, дієтичні, солодкі страви, втроби з борошна, напої. Згідно Плану-меню розробляють і Меню спецхарчування. В Меню зазначається вихід страви в грамах та його ціна згідно калькуляційної картки на страву.

В калькуляційній картці вказується сировинний набір, норма закладки кожного продукту згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування», а також їх ціна. Так як облік продтоварів на підприємстві ведеться за продажними цінами то в калькуляційній картці зазначається ціна разом з торгівельною націнкою і ПДВ.

В калькуляційних картках їдальні Інгульської шахти розраховують вартість 100 страв, а потім визначають ціну однієї Картки підписуються завідувачем виробництва і затверджуються керівником підприємства. Якщо змінюються ціни сировинного набору, то в наступній колонці обчислюють нову продажну ціну страви.

Іноді на складах їдальні підприємства немає сировини, вказаної в рецептурі. Тоді використовують іншу сировину згідно збірника “Норми взаємозамінності продуктів при виготовленні страв”. В такому випадку в калькуляційній картці зазначається новий набір товарів і розраховується нова ціна. Відповідальність за це покладено на звідувача виробництвом, згідно плану меню, норм використання продуктів і кількості потенційних відвідувачів визначається потреба в продтоварах на наступний день. Слід відмітити, що чисельність відвідувачів їдальні підприємства є практично постійною, і тому попит на страви може змінитися лише у випадку чергового скорочення штатів або інших аналогічних обставин

Передача продуктів зі складу оформляється накладною на внутрішнє переміщення, в якій вказується їх назва, кількість, ціну і суму закупки, ціну і суму з нарахованою націнкою і продажну ціну, включаючи ПДВ та загальну суму переданих товарів. У бухгалтерії передача товарів зі складів у виробництво відображається записом: Дт 282000009 - Кт 282000076, де 09 – код відповідної матеріально відповідальної особи, а 76 – виробництво.

Так за накладною № 0075-00146 (Додаток Д) 3 04.08.21 року до їдальні зі складу через комірника було передано ряд товарів серед яких ковбасу «Н/к салямі фінська» та кефір (Додаток К, Додаток Л). Закупівельна ціна становила ковбаси – 62,00 грн/кг, кефіру – 8,70/уп. До їдальні було передано 180.446 кг ковбаси на суму 11 187,65 грн. та кефіру 1200 упаковок на суму 10 440 грн.

У виробництво 04.08.21 року надійшло ковбаси 21.240 кг на суму 1 316,88 грн., кефіру 282 упаковки на суму 2 453,40 грн..

З виробництва продукція надходить у реалізацію. Кожного дня біля роздачі на спеціальній дошці вивішують меню. Ознайомившись з ним

відвідувачі можуть вибрати необхідні страви. Крім того є Меню спецхарчування, яке призначене для працівників, які харчуються за талонами.

Талони на харчування видаються напочатку кожного місяця. Спецхарчування за талонами призначено для працівників, робота яких пов'язана з ризиком для життя і здоров'я. Це:

- по I списку – підземщики;
- по II списку – працівники залізничного цеху.

Крім того працівникам автотранспортного цеха та ремонтно-будівельної дільниці видаються талони на молочні страви, вартість 1 талону не перевищує 1.50 грн.

Реалізація страв відбувається за готівку та за талонами. Розрахунки із споживачами проводяться через зареєстровані РРО. Кожному відвідувачу видається касовий чек. Щоденно касири здають виручку в головну касу підприємства. При цьому оформлюють прибуткові касові ордери.

Кожен день касири здають у бухгалтерію касові звіти разом з прикладеними орденами.

В їдальні Інгульської шахти по кожній касі ведуть Журнал використання РРО. Щомісяця до податкової інспекції подається звітність про використання електронних контрольно-касових апаратів.

Їдальня підприємства працює за методом самообслуговування, і кухня не відокремлюється від роздачі. Тому дуже важко визначити кількість реалізованих страв за найменуваннями. Тому завідувач виробництвом складає “Акт продажу виробів кухні за талонами на спецхарчування” та “Акт продажу виробів кухні з пільгового харчування працівників їдальні”. Перший акт заповнюють після вилучення з каси і підрахунку кількості талонів на обід та на молоко.

Так 04.08.21 року було отоварено 294 талона на обід за Меню спецхарчування вартість обіду склала 70.52 грн. (Додаток М). Загальна сума склала $70.52 \times 294 = 20732.88$ грн. Також було отоварено 286 молочних талонів вартістю 22.97 грн. на суму $22.97 \times 286 = 6569.42$ грн.

Всього за актом було продано товарів на суму 1140.12 грн. Після підрахунку талони були знищені шляхом спалювання.

Згідно з «Актом продажу виробів кухні з пільгового харчування працівників їдальні» 04.08.21 року було отоварено 21 особу.

В раціон ввійшли:

- салат із капусти вартістю 2.63 грн.;
- суп хінгал вартістю 2.56 грн.;
- каша пшенична вартістю 1.28 грн.;
- чай вартістю 1.08 грн.;
- хліб за ціною 1.60 грн.

Вартість однієї порції обіду склала 9.15 грн. Всього за актом було реалізовано товарів на суму 192.15 грн. Але для працівників їдальні призначено пільги з харчування у розмірі 20% за рахунок торгівельної націнки. Так за актом величина пільги склала $192.15 \cdot 0.2 = 38.43$ грн. Тобто вартість обіду працівників їдальні становила 153.72 грн.

Для працівників деяких ділень Інгульської шахти харчування організовано за місцем роботи. Готова продукція передається особам, відповідальним за організацію такого харчування.

В бухгалтерії перевіряється правильність заповнення документів, арифметичних підрахунків та робиться зіставлення первинних документів і регістрів обліку.

Операції з виробництва і реалізації продукції їдальні Ігульської шахти знаходять відображення в оборотних відомостях по рахунку 281 «Товари на складі», 282 «Товари в торгівлі», 68 «Розрахунки з іншими операціями», 702 «Дохід від реалізації товарів», 37 «Розрахунки з різними дебіторами».

Завданням обліку витрат є своєчасне, повне і достовірне їх визначення та контроль за використанням ресурсів і грошових коштів.

Основу організації обліку витрат покладено їх групування.

Витрати, пов'язані з діяльністю їдальні Інгульської шахти у відповідності з вимогами П(С)БО №16 «Витрати» будуть накопичуватися за такими аналітичними напрямками:

- прямі матеріальні витрати;
- прямі витрати на оплату праці;
- інші прямі витрати;
- загальновиробничі витрати.

До складу прямих матеріальних витрат необхідно включати вартість матеріалів використаних безпосередньо для придбання продуктів та виготовлення з них готових страв.

Прямі витрати на оплату праці включають заробітну плату та інші виплати робітникам їдальні підприємства.

До складу інших прямих витрат включаються всі інші виробничі витрати, які можуть бути безпосередньо віднесені на об'єкт витрат.

До складу загальновиробничих витрат підприємства входять:

- витрати на управління виробництвом громадського харчування;
- амортизація основних засобів загальногосподарського призначення;
- витрати на опалення, освітлення, водопостачання, водовідведення та інше утримання виробничих приміщень;
- витрати на утримання експлуатацію та ремонт основних засобів та необоротних активів загальногосподарського призначення;
- витрати на обслуговування виробничого процесу;
- інші витрати.

Згідно з чинним законодавством адміністративні витрати не відносяться на собівартість продукції основного виробництва (Уранової руди). З нашого погляду. Витрати, пов'язані з харчуванням працівників шахти відображаються по дебету рахунка 91 «Загальновиробничі витрати» субрахунка «Громадське харчування».

При розподілі загальновиробничих витрат виникає необхідність їх поділу на постійні, що залишаються незмінними при зміні обсягів виробництва

та зміні, що змінюються прямо (чи майже прямо) пропорційно до зміни обсягів виробництва, а також визначення нормальної потужності господарства.

Для громадського харчування в умовах Інгульської шахти одиницею вимірювання нормальної потужності є кількість працівників шахти, що харчуються в їдальні, а не товарообіг, на який впливають цінові фактори.

Їдальня розрахована на 300 посадочних місць. Враховуючи сучасний стан виробництва на підприємстві, цей показник становить 150 осіб, тобто фактична потужність їдальні – 50%.

Всі загальновиробничі витрати по їдальні Інгульської шахти будуть змінними, так як в даному випадку доцільно використовувати метод виробничої амортизації. Суть цього досить простого і точного методу полягає в тому, що норма амортизації встановлюється на одиницю продукції (в умовах даного підприємства – на одного відвідувача в їдальні).

Зміні загальновиробничі витрати включатимуться в собівартість уранової руди, виходячи з фактичної потужності звітного періоду.

Отже, буде використано наступну кореспонденцію рахунків щодо обліку загальновиробничої витрат пов'язаних з діяльністю їдальні підприємства:

1. Відображено амортизацію будівлі їдальні, складів, та обладнання загальногосподарського призначення Дт 91 «Загальновиробничі витрати» субрахунок «Громадське харчування» - Кт 831 «Амортизація основних засобів»;

2. Відображено послуги РБД та РММ Інгульської шахти: Дт 91«Загальновиробничі витрати» - Кт 23 «Виробництво»;

3. Відображено витрати на опалення, водопостачання, електроенергії та скидання стоків: Дт 91 «Загальновиробничі витрати» - Кт 23 «Виробництво»;

4. Відображено витрати на ремонт холодильної установки: Дт 91 «Загальновиробничі витрати» - Кт 685 «Розрахунки з іншими кредиторами».

Формування та розподіл витрат на опалення, водопостачання, електроенергію потребує наявності таких технічних засобів, як лічильники та обов'язкового встановлення норм витрат на утримання їдальні.

Також необхідно нормувати витрати на ремонт будівель їдальні, складів, обладнання з обов'язковим використанням спеціальних заявок на ремонтні роботи. Витрати понаднорми будуть відноситися до складу витрат на збут і відображаються по дебету рахунка 93 «Витрати на збут».

Витрати, зазначені в пунктах 9-15 включаються до складу витрат на збут і відображатися по дабету рахунка 93 (крім експедиторських).

Знос МШП відображається в обліку записом: Дт 93 «Витрати на збут» - Кт 132 «Знос інших необоротних матеріальних активів»; матеріальні витрати: Дт 93 «Витрати на збут» - Кт 20 «Виробничі запаси», 22 «МШП»; експедиторські витрати: Дт 23 «Виробництво» - Кт 372 «Розрахунки з підзвітними особами» – включається в склад прямих матеріальних витрат.

Збиток товарів в межах природних витрат необхідно віднести на витрати звітного періоду Дт 901 «Собівартість реалізованої готової продукції» - Кт 28 – «Товари».

Витрати на оплату праці будуть відображатися в обліку: Дт 93 «Витрати на збут» - Кт 661 «Розрахунки за заробітною платою».

Формування фонду оплати праці необхідно здійснюється за розрахунковим методом, де його розмір визначається різницею між реальною торгівельною націнкою і прямими матеріальними витратами обігу.

До складу інших прямих витрат ввійдуть витрати з амортизації виробничого обладнання та відрахувань на соціальні заходи, що згідно чинного законодавства відповідно відображаються в обліку: Дт 93 «Витрати на збут» - Кт 831 «Амортизація основних засобів», Дт 93 «Витрати на збут» - Кт 65 «Розрахунки за страхуванням», субр. 651 «За пенсійним забезпеченням», 652 «За соцстрахом», 653 «За страхуванням на випадок безробіття».

Частина витрат на реалізацію покривається за рахунок торгівельної націнки Дт 285 «Торгова націнка» - Кт 93 «Витрати на збут».

Залишок витрат обігу буде віднесено на рахунок 79 «Фінансові результати»: Дт 79- Кт 93 «Витрати на збут».

Отже, інформаційно-облікове забезпечення підрозділу громадського харчування досліджуваного підприємства є недосконалим. Деякі з недоліків були перелічені: не створено відділу постачання, через, що погіршуються якісні характеристики готової продукції; підприємство не заключає довгострокових договорів на постачання продуктів харчування, що могло значно зменшити витрати та таким чином уникнути неприємних несподіванок під час співпраці з сумнівними постачальниками. Було запропоновано додати рахунок «Витрати на відрядження», та збільшити розмір експедиторських послуг, що покращить і якісні характеристики продукції, і налагодить систему постачання.

2.3. Сучасний стан контролю у підрозділі громадського харчування на досліджуваному підприємстві

Будь-яка діяльність організації протікає в межах двох систем. Перша - це операційна (організаційна) система, вона заснована на досягненні заданих цілей. Друга – це система контролю, складовими частинами якої будуть політика, бюджети, правила, інструкції, системи обліку та звітності, спрямовані на те, що в кінцевому рахунку компанія досягне поставленої мети

Широкє значення в поняття «контроль в управлінні» вкладається при визначенні його у вигляді перевірки дотримання та виконання нормативно встановлених завдань, планів і рішень. У разі проявляється функціональне призначення контролю, його поява певної стадії управлінського процесу.

Контроль є одним із основних функцій менеджменту. Контроль у створенні є безперервним процесом, що з трьох основних елементів:

- встановлення стандартів діяльності організації, що підлягають контролю;
- вимірювання та аналізу її результатів, інформація про які отримана з його допомогою;
- коригування господарських, технологічних та інших процесів відповідно до зроблених висновків та прийнятих рішень.

Під контролем розуміється система регулярної перевірки стану та результатів функціонування організації, її окремих елементів, зовнішнього оточення.

Контроль відрізняється за об'єктами, ступенем їх охоплення (суцільним або вибіркоvim), необхідності їх руйнування при цьому; щодо суб'єктів, які його здійснюють; за інтенсивністю (нормальний чи посилений).

У системі керування контроль вирішує кілька завдань:

- дозволяє заздалегідь виявити у внутрішньому чи зовнішньому середовищі фірми фактори, які можуть вплинути на її діяльність, а також належним чином підготуватися та своєчасно на них відреагувати;
- допомагає відстежувати недостатньо чітко виражені тенденції розвитку, їх напрямки та глибину та створювати більш обґрунтовані плани.
- дозволяє своєчасно виявити порушення, помилки, промахи, оперативно їх запобігти чи усунути;
- дає змогу виявити резерви;
- забезпечує встановлення та підтримку в системі управління зворотного зв'язку;
- дозволяє оцінити роботу персоналу за певний період, ефективність та надійність системи управління;

Проведення внутрішнього контролю є обов'язковим кожному за підприємства. На великих підприємствах може бути організовано спеціальні підрозділи внутрішнього контролю – відділи внутрішнього аудиту.

«Внутрішній контроль повинен здійснюватись контролюючими органами самого підприємства: інвентаризаційною комісією, спостережною радою, відділом внутрішнього контролю (аудиту), головним бухгалтером, керівниками структурних підрозділів тощо. Внутрішньогосподарський контроль передбачає перевірку відповідності діяльності підприємства поставленим завданням» [31].

Інформація, отримана під час внутрішнього контролю, використовується всередині підприємства. Вона необхідна для керівників та менеджерів організації.

В харчовому блоці ДП «СзідГЗК» внутрішній контроль можна поділити на етапи. Першим етапом є інвентаризація – перевірка товарів та сировини, напівфабрикатів на складі та кухні. Результатом є визначення кількості і наявності продуктів, матеріалів та далі порівнюється зі зведеними даними первинного обліку.

Наступним етапом є перевірка первинних документів, під час цього етапу визначається правильність оформлення документів господарських операцій (придбання продуктів, виготовлення та реалізації готової продукції). Також сюди входить перевірка договорів з поставщиками сировини, матеріалів тощо.

Третім етапом зовнішнього контролю є звірка даних первинних документів та облікових реєстрів. Метою такої перевірки є підтвердження достовірності інформації та зниження вірогідності помилок.

Завершальним етапом проводиться перевірка звітності (податкової, фінансової). Являє собою перевірку форм звітності з регістрами обліку, перевіра на наявність помилок, адже останні можуть викликати за собою проблеми у вигляді штрафів, пені та інших покарань.

За результатами проведення внутрішнього контролю витрат виробництва та витрат обігу складається висновок щодо виявлених відхилень та встановлених порушень, крім того зазначаються пропозиції щодо удосконалення бухгалтерського обліку таких витрат і підвищення рівня внутрішнього контролю за ними.

Контроль включає перевірку дотримання вимог економічних законів, оптимальності пропорцій розподілу і перерозподілу вартості валового суспільного продукту і національного доходу; складання та виконання бюджету (бюджетний контроль); фінансового стану та ефективного використання

трудових, матеріальних та фінансових ресурсів підприємств та організацій, бюджетних установ, а також податковий контроль; інші напрямки.

Контроль слід проводити як на погано функціонуючих організаціях, а й у підприємствах, мають нормальні результати діяльності

«Володіння особливостями діяльності та застосування методів внутрішнього контролю, вибір яких обґрунтований специфікою підприємств ресторанного господарства, сприятиме підвищенню результативності внутрішнього контролю і, як наслідок, прийняттю зважених управлінських рішень.

Важливу роль в процесі здійснення внутрішнього контролю якості продукції та витрат на її забезпечення також відіграє бухгалтерський облік, оскільки він фіксує дані за попередні та звітні періоди з метою виявлення відхилень та виникнення причин таких відхилень» [11].

ДП «СхідГЗК» достатньо приділяють увагу технологічному та виробничому контролю своїх підрозділів харчування.

Технологічний контроль даного підприємства полягає у контролі якості сировини та харчових продуктів, що надходять на підприємство ресторанного господарства. Контролер спостерігає за прийманням продуктів, перевіряє всю супровідну документацію на відповідність якості даним документів та нормативів. У разі виявлення неправильного оформлення, пакування, несвоєчасного повернення запасів з неналежною якістю, недотримання санітарних норм контролер має скласти відповідні позови.

Щодо виробничого контролю, то він полягає в здійсненні лабораторних досліджень, організації медоглядів, контроль наявності документації, контроль за якістю, зберіганням сировини, харчових продуктів, напівфабрикатів, готової продукції, технологічних процесів, що застосовуються при виготовленні продукції (страв та напоїв).

При їдальні Інгульської шахти розміщено чотири спеціальним чином обладнані склади:

1. склад сипучих товарів, де зберігаються крупи, цукор, борошно, сіль, та інші сипучі продукти;
2. склад гастрономії, де зберігаються масло, маргарин, молочні, консервовані та інші аналогічні товари;
3. м'ясо-рибний склад – призначений для зберігання м'яса, риби охолоджених, морожених та засолених, а також продуктів їх переробки (фарш, ковбаса, інші);
4. склад інвентаря і посуду.

Продукти в складах розміщують таким чином, щоб забезпечити добру вентиляцію повітря. Окрім того встановлено систему примусової вентиляції. Склад гастрономії обладнано холодильником, а м'ясо-рибний – ще й морозильними камерами.

На підприємстві створено майже всі необхідні умови для зберігання продуктів харчування, це відображає таблиця 2.7.

Таблиця 2.7

Умови зберігання продуктів харчування в харчових блоках ДП

«СхідГЗК»

Найменування продуктів.	Температура, С°	Відносна вологість, %	Срок зберігання, дні
М'ясо та продукти охолоджені.	0-4	75-85	3
М'ясо та м'ясопродукти морожені.	-4-2	75-85	4
Риба і рибопродукти морожені.	0-2	85-95	3
Молочно-жирові продукти.	1-6	80-85	3
Товари гастрономії.	0-2	80-85	3
Зелень, фрукти, ягоди.	2-4	75-85	2
Напівфабрикати м'ясоні та рибні.	0-2	75-85	0,5-1
Овочі.	2-5	80-90	10

Джерело. Складено автором на підставі даних Фінансових звітів ДП «СхідГЗК» за 2019-2020 роки.

Але часто на підприємстві не дотримуються строки зберігання сипучих товарів. Так максимальний термін не повинен перевищувати 10 днів, а в дійсності деякі сипучі товари зберігаються більше місяця (крупя, цукор).

«Під час розробки методики внутрішнього контролю треба пам'ятати про необхідність забезпечення якості та безпеки харчової продукції, що виробляється підприємствами ресторанного господарства. Процес забезпечення якості продукції як єдиний об'єкт управління складається із взаємопов'язаних етапів і операцій, адже одна неякісно виконана операція в технологічному процесі може звести нанівець попередні якісно виконані прийоми, що в підсумку унеможливить одержання продукції запланованої якості. Необхідно чітко дотримуватись технологічних норм, ретельно контролювати якість виконання як основних, так і допоміжних технологічних операцій» [96].

Комірнику усіх чотирьох складів є працівник, з яким укладено договір про матеріальну відповідальність.

При здійсненні контролю виробництва продукції доцільно передбачати послідовний постійний контроль технологій виробництва та якості напівфабрикатів і готової продукції (готових страв та напоїв), умов зберігання, реалізації та утилізації її залишків і відходів. Крім того, неабияке значення для забезпечення якості готової продукції має контроль організації медичних оглядів, професійної гігієнічної підготовки та атестації працівників підприємства, діяльність яких пов'язана з виробництвом, зберіганням, транспортуванням і реалізацією харчових продуктів та напоїв.

Застосування всіх видів контролю в сукупності сприятиме підвищенню систематичності та дієвості внутрішнього контролю. Здійснюючи внутрішній контроль на підприємствах ресторанного господарства, в залежності від процесу життєдіяльності, доцільно застосовувати різні методи контролю.

Особливе місце серед методів фактичного внутрішнього контролю належить інвентаризації. Метод інвентаризації використовується для перевірки наявності сировини на складах, у цехах та холодильних камерах, барі, а також порівняння даних бухгалтерського обліку з фактичною наявністю.

Інвентаризація на підприємствах ресторанного господарства відрізняється від інвентаризацій на підприємствах інших галузей, тому доцільно виділити певні її особливості:

- терміни проведення інвентаризації можуть відрізнятися в залежності від об'єкта перевірки (наприклад, перевірку залишків бару доцільно здійснювати щодня, залишків продуктів на складі – щотижня, перевірка посуду – щомісяця тощо);

- доцільно обрати оптимальний час для здійснення інвентаризації з метою виключення «змішування» отриманих сировини, харчових продуктів та напоїв та тих, що вже було враховано;

- існує можливість виникнення помилок при обранні одиниць вимірювання (упаковки, штуки тощо);

- у випадку, якщо на підприємстві велика кількість продукції реалізується на винос або через доставку, особливу увагу необхідно приділити калькуляції та розрахунку собівартості (з метою правильного списання упаковки);

- існує проблема обліку заготовок для страв та напівфабрикатів (особливо тих, що використовуються водночас і на кухні, і в барі);

- можливість шахрайства під час підготовки продуктів до обробки;

- нестачі або надлишки у результаті неправильної обробки сировини;

- псування сировини під час приготування страв та напоїв;

- неправильне оприбуткування сировини, харчових продуктів та напоїв (наприклад, відображення одного й того самого продукту під різними позиціями з несуттєвою зміною назви);

- відсутність калькуляційних карток на фірмові страви та інші страви та напої, яких немає в збірнику рецептур;

- частування відвідувачів за рахунок закладу;

- недотримання норм рецептури під час прикрашання страв (може призвести як до надлишків, так і до нестачі);

- за відсутності необхідної сировини на складі, порушення норм закладки інгредієнтів;
- проведення пересортиці там, де це неприпустимо.

Урахування вищезазначених особливостей сприятиме правильній організації її проведення і дозволить підвищити ефективність використання цього методу фактичного контролю. За умов наявності на підприємстві ресторанного господарства служби внутрішнього контролю, доцільно включати внутрішнього контролера до складу інвентаризаційної комісії. В той же час, внутрішнім контролерам доцільно періодично проводити і позапланову інвентаризацію. Це сприятиме отриманню більш повної, достовірної та точної інформації щодо фактичної наявності запасів, умов їх зберігання та якості. Під час підготовки до інвентаризації внутрішні контролери мають виконати підготовчі операції, обрати вид інвентаризації в залежності від мети перевірки, обрати членів інвентаризаційної комісії, обрати способи проведення інвентаризації. Процес проведення інвентаризації можна поділити на декілька етапів: підготовка до перевірки, безпосередньо сам процес перевірки та підведення підсумків перевірки.

Для перевірки збереження цінностей і порівняння їх фактичної наявності з даними обліку на підприємстві проводиться інвентаризація. Планову інвентаризацію продуктів харчування проводять: на складах – щоквартально, у виробництві – щомісяця; МШП та основні засоби.

Так 31.08.21 року було проведено інвентаризацію продтоварів у виробництві. В склад інвентаризаційної комісії ввійшли :

- голова комісії – завідувач їдальні;
- члени комісії: замісник завідувача їдальні, бухгалтер обліку громадського харчування, кухар-бригадир, та матеріально-відповідальна особа – завідувач виробництвом.

Перед початком інвентаризації в описі було зазначено остані прибуткові та видаткові документи, які ще не відображено в обліку.

Інвентаризація товарів на складах їдальні Інгульської шахти проводиться один раз на квартал. Дані інвентаризації відображаються у інвентаризаційному описі. Для перевірки даних обліку з фактичною наявністю товарів на складах, складається Порівняльна відомість.

По їдальні Інгульської шахти Порівняльна відомість складається у розрізі матеріально-відповідальних осіб та балансових рахунків:

- 281 «Товари на складах»;
- 282 «Товари в роздрібній торгівлі»;
- 284 «Тара під товарами та порожня»;

Так, в результаті порівняння даних обліку з даними інвентаризації, проведеної по їдальні станом на 31.08.21 року розбіжностей не виявлено.

Результати перевірок збереженості ТМЦ на складах та у виробництві їдальні відображаються у оборотній відомості по рахунку 28 «Товари».

Для посилення контролю за збереженістю товарів необхідно вести журнал обліку надійшовших вантажів. Цей документ слугував би підтвердженням того, що цінності було оприбутковано на складі.

Окрім того, доречною була б зміна способу зберігання товарів на складах. Можна зберігати окремо кожен партію товару. На підставі супровідних документів або Журналу реєстрації надійшовших вантажів визначають її номер. Він присвоюється товарному ярлику, який прикріплюється на видному місці біля партії товару. На кожен партію відкривають картку або кілька сторінок у книзі складського обліку. При відпуску товару у витратних документах зазначають номер товарного ярлика. Одночасно витрати за кожним документом записують до картки обліку за партіями. Після реалізації всієї партії товарів підраховують підсумки товарного ярлика та картки і здають ці документи разом з товарним звітом до бухгалтерії.

Такий спосіб обліку товарів дуже зручний, оскільки він дозволяє контролювати за термінами зберігання і полегшує видачу продоварів. Після реалізації даної партії виявляються надлишки або нестачі, не чекаючи

інвентаризації. Цей спосіб сприяв би дотриманню строків зберігання сировини на складах, що зменшило б її втрати та підвищило б якість готової продукції.

Таким чином, система складського обліку та контролю за збереженістю товарів на підприємстві потребує вдосконалення. Було запропоновано вести журнал обліку надійшовших вантажів, у такому журналі можна було б вести відмітки не надійшовших вантажів. Також позитивною була б зміна способу зберігання товарів на складах зберігаючи кожну партію товару окремо, а не сортуючи.

Висновки до розділу 2

1. Аналіз організаційно-економічної характеристики ДП «СхідГЗК» показав, що підприємству необхідно терміново уживати заходів для покращення фінансового стану підприємства. На сьогоднішній день стан підприємства незадовільний і підприємство вже декілька років знаходиться на грані припинення діяльності.

Це відбувається з багатьох причин, які взаємопов'язані між собою. Підприємство не отримує достатнього фінансування від держави, це вимушує керівництво зупиняти виробництво. Через ту ж причину, збільшується кредиторська заборгованість, знижується довіра партнерів, інвесторів та інших кредиторів до підприємства.

2. Задля покращення економічного стану, стану виробництва, позитивного руху фінансово-економічних показників та загальної роботи підприємства запропоновано такі дії:

- проведення заходів щодо стабілізації роботи підприємства, вдосконалення договірних зобов'язань;
- оптимізувати необоротні активи;
- робота в напрямку підвищення довіри партнерів;
- стабілізації ситуації та подальшого розвитку комбінату було доручено забезпечити вдосконалення управління, зокрема пришвидшити

підготовку і проведення корпоратизації та опрацювати питання щодо передачі функцій з управління ДП «НАЕК «Енергоатом».

Такий стан підприємства говорить про те, що з нестабільними виплатами зарплат, відсутність необхідних для роботи матеріалів та іншими негативними моментами люди будуть змінювати роботу, зокрема, будуть звільнятись і провідні фахівці, що внесе негативні настрої в достатньо згуртований колектив.

3. Проблема зростання матеріаломісткості продукції (робіт, послуг) та високої вартості матеріальних ресурсів слід розглядати як взаємопов'язані, тобто висока вартість матеріальних ресурсів тягне за собою збільшення собівартості виконаних работ. Сучасна криза стала випробуванням для підприємств: відсутність фінансових ресурсів, падіння попиту змусили їх по-новому поглянути свої витрати. Одним із напрямків скорочення витрат є оптимізація внутрішніх бізнес-процесів компанії, а оскільки матеріальні витрати в залежності від виду діяльності можуть становити більше 50% і до 80% всіх операційних витрат компанії, слід зосередити особливу увагу на системі матеріально-технічного постачання. Одним із основних процесів матеріального забезпечення є процес пошуку постачальників. Для зниження вартості матеріальних ресурсів та собівартості виконаних робіт рекомендовано проведення моніторингу цін постачальників тих цінностей, тобто періодичне проведення дослідження, що полягає у збиранні інформації про цінові діапазони постачальників з метою вибору оптимального постачальника з погляду цін, транспортних витрат та якості матеріальних ресурсів.

4. Ще одна серйозна проблема підприємства – кризовий фінансовий стан, яке зумовлене нераціональною структурою його активів та джерел фінансування. Це більшою мірою пов'язано зі значним відволіканням коштів у дебіторську заборгованість та зростанням фінансових потреб.

Ефективне вирішення проблем із дебіторською заборгованістю можливе лише за грамотному побудові системи управління. Метою управління дебіторською заборгованістю має стати забезпечення найефективнішою

реалізації економічних рішень у процесі діяльності підприємства. Для досягнення поставленої мети керівництву підприємства необхідно приймати до уваги такі принципи: неприпустимо акумулювати велику величину дебіторської заборгованості, що може дозволити власний капітал; необхідно прогнозувати наслідки зростання дебіторської заборгованості; неприпустиме невиправдане зростання дебіторської заборгованості.

5. На підприємстві є недоліки в обліку ТМЦ. Так, первинна документація зі складу передається до матеріального відділу бухгалтерії, де здійснюється їх обробка, сортування та кодування облікових номенклатур. Це забирає багато часу і тому інформація, яка надходить до обчислювального центру є застарілою. Крім того в бухгалтерії при кодуванні інформації часто допускаються помилки. Тому оборотні відомості з обліку ТМЦ містять недостовірні дані і потребують додаткових коригувань. Так як програма з обліку ТМЦ може автоматично присвоювати коди залежно від номенклатурного номеру цінностей, а оператори обчислювального центру володіють методикою обліку ТМЦ, доцільно було б передавати первинну документацію з бухгалтерії без кодування. Це значно зменшило б час обробки облікової інформації, а значить підвищило б оперативність обліку ТМЦ та забезпечило б достовірність інформації, відображуваної в машинограмах.

6. Підсумовуючи вищесказане, вважаємо доцільним провести у бухгалтерії Інгільської шахти наступні заходи:

- забезпечити кількісно-вартісний облік товарів.
- передати функції кодування інформації з обліку ТМЦ обчислювальному центру, що підвищило б оперативність обліку та точність кодування.
- призначити робочу групу з трансформування обліку на Схід ГЗК, до якої входили б представники усіх структурних підрозділів.
- ввести посаду бухгалтера з методології обліку.

Ввести посаду бухгалтера-аналітика, що забезпечив би поєднання облікової і економічної служб підприємства.

7. Наступним ми розглянули сучасний стан контролю підрозділу та методику внутрішньо-господарського контролю. Таким чином, ми зробили висновок про необхідність вдосконалення та осучаснення системи контролю харчового підрозділу ДП «СхідГЗК», та вище були запропоновані способи які сприятимуть дотриманню строків зберігання запасів продуктів, зменшать втрати та підвищать якість готової продукції.

Підприємству необхідно більше приділяти увагу власному підрозділу громадського харчування. Раціонально організоване харчування на підприємстві зі шкідливими умовами праці є одною із основних умов для нормальної життєдіяльності організму, здоров'я, високого рівня працездатності та захисту організму від впливу несприятливих факторів навколишнього середовища.

РОЗДІЛ 3

НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ОБЛІКУ І КОНТРОЛЮ ПІДРОЗДІЛІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

3.1. Напрями удосконалення обліку і контролю підрозділів громадського харчування в умовах застосування інформаційних технологій

Насправді в сучасних умовах господарювання велике значення має ефективне управління підприємством як динамічним процесом, який представляє собою вмiле застосування керівником як неформальних, так і формалізованих методів управління, заснованих на використанні різноманітної інформації. В інформаційне забезпечення процесу управління також входить інформація, отримана в рамках бухгалтерського обліку. Ефективність ведення бухгалтерського обліку на даний час є однією з першорядних завдань організацій.

Бухгалтерський облік є сполучною ланкою в фінансово-господарської діяльності організації між посадовими особами та особами, які приймають рішення. Дані фінансово-господарської діяльності є входом в систему бухгалтерського обліку, а необхідна інформація для прийняття рішення - вхідний інформацією.

Способи обробки облікової інформації поділяють на три види: паперовий, механізований і автоматизований (комп'ютеризований) залежно від виду обчислювальної техніки, що застосовується.

При цьому перші два методи можна об'єднати під загальною назвою «безкомп'ютерний спосіб», маючи на увазі не перелік технічних засобів, а саме спосіб їх використання.

Необхідно чітко відрізнити поняття механізації обліку та його автоматизації. При визначенні способу обробки облікової інформації головним є не тільки вид техніки, що застосовується, але й сукупність способів та методів її використання. При механізації обчислювальна техніка виступає допоміжним

засобом для обробки інформації, а при автоматизації технічні засоби стають основним засобом ведення обліку – суттєві зміни відбуваються в процесі збирання, накопичення облікової інформації, її передачі та одержання підсумкових показників. На відміну від механізації, автоматизація обліку базується на системному вирішенні облікових завдань за допомогою комп'ютерів та інших засобів автоматизованої обробки даних.

Організація ефективного управління ресторанного господарства полягає в підвищенні якості виробництва і послуг, що надаються. Ефективність діяльності ресторанів і кафе залежить від ступеня впровадження в організації різних інформаційних автоматизованих програм, інноваційних та комп'ютерних технологій. На сучасному етапі розвитку ринку інформаційних та комп'ютерних технологій спостерігається велика кількість комп'ютерних програм, що виконують різноманітні управлінські функції. Виходячи з цього підприємства громадського харчування зацікавлені в дослідженні ринку програмних технологій.

Вибравши найбільш ефективну для їх організації програму, вони зможуть провести оптимізацію технологічного процесу своєї діяльності.

Інформаційний простір діяльності організації включає інформаційні можливості, до складу яких входять: інформаційні ресурси, процедури, технології, користувачі даної інформації, обладнання та перелік програмних технологій. Вся інформація зосереджується в програмному забезпеченні і накопичується в процесі придбання та використання нових програм для прийняття ефективних управлінських рішень в конкретній організації.

Неорганізованість та неузгодженість дій, халатність деяких працівників, відсутність контролю за роботою персоналу – це втрата репутації підприємства, зменшення кількості клієнтів і, як наслідок, значні збитки. Збільшити прибуток допомагає автоматизація: збитки зводяться до нуля за рахунок контролю, доходи ж збільшуються унаслідок підвищення швидкості та якості обслуговування. Але впровадження автоматизації супроводжується низкою проблем, які потрібно своєчасно виявляти та вирішувати. Однією з них є

правильний вибір системи, яка б оптимально підходила розміру і спеціалізації підприємства.

Виходячи з головної мети - проведення контролю із застосуванням спеціальних комп'ютерних інформаційних програм, що застосовуються організаціями громадського харчування розглянемо нормативно-правові ресурси і програми, які підвищують ефективність роботи відділів організації.

Розглянемо запропоновані науковцями перелік «широко розповсюджених систем автоматизації серед закладів ресторанного господарства Присакар І.В. пропонує такий перелік: «1С: Підприємство 8. Ресторан», «Парус – Ресторан», «D2 System», «Сіріус – Ресторан», «Conecto», «ilikoRMS», «Проза: Ресторан», «АйтіКафе»» [71].

Гудзовата О. О. провівши аналіз вважає, що в ресторанному господарстві найбільш широкого застосування набули такі типові комплексні рішення як: Aloha, «B52 Ресторан», R-Keeper, «1С:Підприємство. Ресторан», «Парус-Ресторан», АС «РЕСТАРТ» [22].

Найвідомішими в Україні серед вище перелічених автоматичних систем управління (АСУ) є «1С:Підприємство. Ресторан», «Парус – Ресторан», АС «РЕСТАРТ». Тому, є необхідність розглянути їх більш детально.

«1С:Підприємство. Ресторан» - це на сьогодні найбільш поширені продукти компанії 1С:Підприємство, які допрограма для ресторану, кафе або бару, призначена в першу чергу для повної оптимізації, автоматизації всього бухгалтерського та податкового обліку, згідно з чинним законодавством України дозволяють автоматизувати бухгалтерський і управлінський облік в нашій країні. призначена для автоматизації фронт-офісу ресторанів, кафе, барів, їдалень, підрозділів харчування готельно-ресторанних комплексів, розважальних центрів тощо. Особливостями є можливість проведення попереднього налаштування системи та її адміністрування на рівні бек-офісної системи, простий і зрозумілий інтерфейс, призначений для роботи з сенсорним екраном, самостійна робота без бекофісу, велика кількість аналітичних звітів,

більшість з них можна формувати безпосередньо з сенсорного екрану POS-терміналу.

За допомогою даної програми можна ефективно здійснити обробку всіх первинних документів, які надійшли від постачальників або покупців. Це дозволяє виконати розрахунок заробітних плат робітників, дає можливість організовувати систему платежів за певним графіком та ведення обліку основних засобів і нематеріальних активів. Таким чином, дані підприємства ефективно та правильно структуруються, після чого їх зручно використовувати в будь-яких цілях.

Впровадженням продукту 1С підприємство зводить до мінімуму ручну працю і автоматизує весь пакет бухгалтерії, що значно полегшує облік і контроль на підприємстві.

Також варто сказати про зручність ведення зобов'язань по податках. Адже будь-яке підприємство має певні податкові зобов'язання, які воно повинно сплачувати державі. Тому вкрай важливо безпомилково і вчасно вести розрахунки і сплачувати податки, здавати звіти чи декларації. Якщо своєчасно не сплатити податки, це спричинить нарахування штрафу або пені. Програма дає можливість правильно вести звітність для податкової, при цьому витратити якомога менше часу.

Автоматизація дає можливість швидко отримати будь-яку інформацію. Вся інформація, котра пов'язана з діяльністю підприємства буде доступною для ознайомлення та контролю не тільки бухгалтерській групі, а й керівництву. Це інформація яка може стосуватися фінансових надходжень, виплат заробітної праці, обсягів продажів і витрат, розрахунок податків тощо. Керівництво за допомогою програми має можливість в будь-який час здійснити контроль руху фінансів на підприємстві і побачити всі важливі процеси, які в ньому відбуваються.

Базові продукти 1С не зовсім підходять для підприємств роздрібною торгівлі та сфери послуг. Тому, для них розроблено спеціалізовані продукти які

мають кращий функціонал та специфічні допоміжні функції, це істотно впливає на їх ціну, яка включає в себе і вартість впровадження, настройки і підтримки.

Кожне підприємство використовує програму «1С:Підприємство» по своїй конфігурації, зважаючи на специфіку діяльності, її можна отримати, використовуючи виключно настройки. Тож у дійсності цей комплекс продуктів потребує значного доопрацювання, розробки та налаштування відповідно до конкретних вимог та задач. Кращим способом буде замовлення розробки індивідуального проекту, але це неодмінно призводить до додаткових фінансових витрат, які зазвичай завжди не заплановані.

Базову форму «1С:Підприємство», зазвичай, фахівці прирівнюють до «напівфабрикатів», при цьому їх ціна відповідна. Кінцева ціна першого робочого місяця оцінюють після завершення всіх налагоджувань та переписувань. Це означає, що низька ціна конструктора — це не економія, адже потім необхідно буде розраховуватися за роботу програміста і послуги підтримки «1С:Підприємство».

Ще одною особливістю є необхідність підтримки бухгалтерських рішень. Зазвичай керівники не бажають витрачати час на усунення помилок, адже підприємство має працювати оперативно і безперебійно. Немає часу та сенсу на навчання співробітників програмуванню, тому найкращим рішенням буде користуватися послугами кваліфікованого «1С:Підприємство» спеціаліста. Завдання програміста полягає в швидкому налагодженню і усунення помилок. Робота таких фахівців досить високооплачувана, кращим рішенням буде прийняти такого співробітника в штат, а це призводить до додаткових витрат.

Так як всі сучасні програми час від часу оновлюються, це також можна віднести до додаткових витрат. Це виникає тому, що як зміни законодавства в нашій країні проводяться досить часто, так і оновлення в продуктах бухгалтерського обліку постійно оновлюються. Застосувати їх можна тільки після оплати платної підписки, процес установки оновлень виконати персоналу буде складно, особливо якщо у підприємства програма була доопрацьована

програмістом, тож знову приходимо до висновку про необхідність штатного спеціаліста.

Мінусом даної програми є низький рівень безпеки і захисту конфіденційної інформації. Так як це програмне забезпечення користується попитом серед користувачів, то в мережі Інтернет існує безліч способів, щоб отримати незаконний доступ до даних.

Наступним, досить популярним програмним комплексом є «Парус-Ресторан» його призначення - автоматизація ресторану, кафе, бару, пансіонату та інших закладів ресторанного господарства. Його основним завданням є повна автоматизація процесів з обслуговування клієнтів, ведення бухгалтерського, податкового та складського обліку.

Впровадження ПК «Парус-Ресторан» для будь-якого виду підприємства громадського харчування надає такі переваги:

- гарантія на підвищення якості сервісу та лояльності відвідувачів після встановлення програми ;
- прискорення обслуговування клієнтів та обробки замовлень;
- полегшення контролю над роботою персоналу, завдяки можливості віддаленого доступу ;
- інтеграція з POS-принтерами, POS-терміналами та іншим сучасним обладнанням;
- ведеться постійний облік руху товарів, запасів;
- спрощується інвентаризація основних засобів, можливість її проведення із застосуванням мобільних терміналів збору даних;
- зменшуються витрати на пошук та аналіз інформації.

ПК «РестАрт» також є конкурентною програмою, призначення якої є автоматизація підприємств харчування будь-якого виду з різними способами обслуговування та використанням торгового обладнання.

Програмним комплексом «РестАрт» користуються автономні або мережеві підприємства швидкого харчування, бари, ресторани та кафе з офіціантським обслуговуванням та в складі готельних або розважальних

комплексів з використанням єдиної системи оплати товарів, страв і послуг, їдальні і буфети у школах та на підприємствах або комбінатах харчування також можуть використовувати цю програму.

Програмний комплекс «РестАрт» при умові його використання надає такі функції підприємству:

- автоматизований облік роздрібного продажу, облік запасів;
- можливість централізованого управління меню та прейскурантом;
- віддалений контроль роботи персоналу;
- отримання аналітичної звітності в будь-який час;
- можливість внесення розташування та властивості столів по залах

за допомогою спеціального інтерфейсу;

- налагоджена система безготівкових платежів та наявність дисконтної системи;
- є можливість підключення сучасного торгівельного обладнання;
- безпечна робота системи, захист конфіденційної інформації.

Існує і сумісні програмні продукти «РестАрт», які включають в себе можливість автоматизації різних робочих місць персоналу. Це дозволяє більш гнучко адмініструвати систему, а також використовувати на робочих місцях тільки необхідний функціонал, не переплачуючи за можливості програмного продукту, які не використовуються. - це програми для автоматизації робочих місць працівників закладу харчування, а також інструмент для настройки і управління цих робочих місць. Крім того, є ще окремі модулі, що розширюють функціональні можливості програм.

В залежності від потреб закладу є можливість придбати різні варіанти поставки.

Сучасний український ринок програмного забезпечення включає в себе величезну кількість програм різних виробників. Проведений аналіз функціонування діяльності вітчизняних розробників дозволив виявити, що велика частина програмних продуктів займається інноваційним впровадженням

автоматизованих систем «1С: Бухгалтерія» різних модифікацій в галузях громадського харчування.

Автоматизовані системи управління компанії «Парус» добре підійдуть і для державних підприємств, і для малого бізнесу. З точки зору оперативного і бухгалтерського обліку недоцільно використовувати «Парус» на великих підприємствах.

Також у таблиці 3.1 надано коротку характеристику іншим відомим АСУ:

Таблиця 3.1.

Порівняльна характеристика автоматичних систем управління які застосовують підприємства громадського харчування

АСУ	Особливості	Завдання
D2 System	Програмний комплекс забезпечує управління закладами різних типів, що працюють одинично, чи входять в мережу ресторанної мережі. Для цього розроблені окремі сумісні між собою допоміжні продукти: D2 restaurant, D2 fastfood, D2 netfood, D2 trade. Перелічені підсистеми D2 System функціонують як самостійно, так і спільно. При сумісній роботі всі підсистеми об'єднані одним сервером. Згенеровані дані зберігаються в єдиній базі. Є можливість підключити до єдиного обліку інші торговельні підрозділи ресторану: кіоск, магазин, кулінарну крамницю тощо.	- можливість оперативного контролю за роботою закладу, обліку роботи персоналу, усунути неконтрольовані витрати на виробництві; - проведення автоматизованої обробки процесів від замовлення клієнта до обліку запасів на складі і виробництві, розрахунків з постачальниками і покупцями; - отримання аналітичної звітності діяльності підприємства.
Conecto	здатна адаптуватися під специфіку роботи різних типів закладів ресторанного господарства.	- заповнення наперед виробництва страв на тиждень вперед; - планування банкетів з урахуванням подій і страв; - ідентифікація обслуговуючого персоналу за особистими магнітними картками (авторизація в системі, розмежування прав доступу, облік застосування знижок, облік відмов); - можливість будь-якої з можливих форм розрахунку з

		клієнтом ; - створення переліку товарів, які необхідно закупити на склад; - наявність кредитної історії для клієнтів закладу; - можливість автоматичного формування більше 10 типів документів.
ilikoRMS	надає можливість автоматизувати основні процеси управління, містить додаткові складові, котрі спрощують такі другорядні процеси на підприємстві, як управління доставкою, музикою тощо. Система дозволяє вести програму лояльності за допомогою бонусно-депозитної системи для відвідувачів, можливість об'єднання з готельними системами та обміну даними із зовнішніми системами.	- автоматично збирає інформацію про смаки та вподобання клієнтів, цим дозволяє сформувати індивідуальну програму лояльності зі спеціальними знижками; - проводить рекламу закладу та акційних програм в соціальних мережах; - постійна розсилка акцій на основі індивідуальних вподобань кожного клієнта, що посилює лояльність постійних гостей; - є можливість бачити аналітику та результати маркетингових акцій та реклами, що надає можливість робити висновки, щодо працюючих та непрацюючих рекламних компаній; - збирає відгуки клієнтів, що допомагає поліпшити обслуговування та якість їжі; - генерує аналітичні звіти, котрі дозволяють приймати правильні управлінські рішення керівництвом.
Aloha	призначення цього програмного комплексу є автоматизація малих підприємств ресторанного господарства (кафе, барів, піцерій, кав'ярень, бістро)	- гарантована надійність та зручність користування; - швидкий інтуїтивно-зрозумілий графічний інтерфейс; - багаторівнева система знижок та пропозицій для клієнтів; - зрозумілі, деталізовані звіти; - можливість інтеграції з усім спектром ресторанного ІТ-обладнання: сенсорними, POS-терміналами тощо
B52 Ресторан	призначений для контролю роботи залу, товарного та фінансового обліку підприємства ресторанного бізнесу, всеосяжного контролю руху товару і фінансових коштів.	- повна автоматизація залу; - калькуляція страв та напоїв; - облік обслуговування; - ведення переобліку; - формування звітів; - оперативна інформація про

		поточну виручку кожного офіціанта, бармена та ресторану в цілому
R-Keeper	призначений для контролю задач залу, складського обліку, обліку робочого часу, фінансового менеджменту, управління, складання звітів.	- автоматизація залу; - облік руху товарів; - облік обслуговування; - управління персоналом; - формування звітів.

Джерело: Складено автором на основі джерела [22, с.81]

В умовах ризику і невизначеності на українському ринку сфера поширеності та інтенсивності програмних систем в структурі інформатизації ресторанного господарства має широкий діапазон. Якісно оцінити кожен із запропонованих програм неможливо, а наявні дані досить суб'єктивні. Виходячи з аналізу діяльності місць громадського харчування в області застосування сучасного автоматизованого програмного забезпечення, керівникам необхідно ознайомитися з нюансами, що виникають при впровадженні даних систем, такими як :

- існує помилкова думка про те, що після отримання доступу до ресурсів автоматизації, відбудеться зменшення витрат на робочу силу, матеріальні витрати на оновлення програмного продукту і т. д.;
- необхідність додатково при нововведенні закуповувати обладнання сучасного зразка, яке підтримує придбану програму;
- наявність на ринку схожих аналогів інформаційних, комп'ютерних ІТ-програм.

Все перераховане служить причиною зростаючого попиту на інформаційні та консультаційні послуги в цій галузі. Реально нині використовуються три основних джерела нормативної інформації:

- друковані видання;
- послуги консультаційних фірм;
- використання автоматизованих інформаційних систем.

Основною труднощію застосування інформаційних систем є те, що всякий юридичний процес повинен бути заснований на друкованих джерелах

інформації та при згадці можливі посилення тільки на офіційні видання, а будь-які форми документів на магнітних носіях юридичної сили не мають. Тому фахівець користується ними як довідковими.

На сучасному етапі розвитку та вдосконалення правової інформації значущим є інтегрування (взаємозв'язок) правових баз і спеціалізованих бухгалтерських програм таких як, наприклад «ЛІГА:ЗАКОН», «Дінай», «Інфодиск: Законодавство України», «Парус-консультант» тощо.

Названі програми характеризують якість інформаційного накопичення консалтингових систем, які володіють наступними характеристиками:

- надійність джерел і коректний характер інформаційного ресурсу;
- повний перелік інформаційних елементів;
- оперативний характер експрес інформації;
- юридична чистота інформаційного ресурсу.

Всі описані інформаційно-довідкові системи реалізують необхідний набір сервісних функцій (за номером документа, датою, змістом, назвою, органом, датою реєстрації в Мін'юсті та ін.). Вони дозволяють шукати документи в інформаційних базах за різними критеріями, переглядати знайдені документи, друкувати їх і зберігати на диску. Є додаткові засоби запам'ятовування раніше знайденої інформації, і навіть можливість використання у своїх документах.

Отже, вищеперелічені системи та сервіси передбачають автоматизацію облікових, виробничих, маркетингових та управлінських процесів. Кожна система включає в себе функції автоматизації процесу обслуговування харчуючих та автоматизації обліку та контролю. Підприємство має приділити достатньо уваги для покращення технічного оснащення та надати змогу спеціалістам підбирати відповідну автоматизовану систему для полегшення обліку і контролю процесів на підприємстві та зменшення ймовірності допущення помилок.

3.2. Рекомендації щодо підвищення ефективності інформаційного забезпечення системи управління підрозділами громадського харчування підприємств

Прийнято вважати, що громадське харчування проявляє себе як галузь народного господарства, підрозділом якої становлять підприємства, що характеризуються згуртованістю форм організації виробництва та обслуговування споживачів і відрізняються між собою типами, спеціалізацією.

Однією з найважливіших умов в підрозділах громадського харчування є розвиток даного напрямку, що надає підприємству:

- значну економію витрат на суспільну працю внаслідок більш розумного використання часу, сировини, матеріалів та застосування більш сучасної техніки;
- гарантовано працівникам і службовцям прийому гарячої їжі протягом робочого дня, що підтримує їх працездатність та збереже здоров'я;
- правильно організоване збалансоване раціональне харчування.

Одним із перспективних напрямів у розвитку та вдосконаленні підрозділів громадського харчування при підприємствах на сучасному етапі є автоматизація та науково-технічний прогрес. Це пов'язано з низкою чинників, як спеціальних, і економічних, зокрема зростанням попиту населення організацію громадського харчування з мінімальними витратами часу.

Відмінними рисами підприємств харчування швидкого обслуговування є: у виробничо-технологічному плані – стабільність асортименту пропонованих страв (переважно свіжоприготовлених), широке використання напівфабрикатів високого ступеня готовності, високий рівень механізації технологічних процесів, ефективне використання матеріально-технічної бази тощо. ; для населення – працівників витрати часу на отримання та прийом їжі, висока якість пропонованих страв, порівняно невисокі ціни, можливість задоволення потреб у попутному обслуговуванні та ін.

Подібні харчові блоки на підприємствах давно набули широкого поширення закордоном. Багаторічна практика проектування та експлуатації

таких підприємств у капіталістичних країнах становить великий досвід для спадкоємності в нашій країні. Високий рівень розвиненості індустрії громадського харчування за кордоном дозволяє використовувати напівфабрикати високого ступеня готовності, готові швидкозаморожені страви та приправи; хороша технічна оснащеність підрозділів харчування дозволяє мати широку палітру різноманітних типів підприємств. За кордоном на підприємствах пропонують працюючим багатий асортимент страв - від обідньої продукції (перші та другі страви) до найвужчого, улюбленого асортименту (гарячі бутерброди, гамбургери та ін.).

В нашій країні є прогрес у цій сфері, проте недостатній високий рівень розвитку вітчизняної галузі громадського харчування, низька технічна оснащеність та застарілі технічні норми підприємств харчування загальнодоступної (відкритої) мережі не дозволяє нині здійснювати пряму наступність зарубіжного досвіду, тобто створювати різноманітні типи підрозділів громадського харчування, аналогічні зарубіжним. Тому номенклатура типів, що набули поширення в нашій країні, дуже обмежена і спрямована поки тільки на вузькоспеціалізований асортимент пропонованих страв у таких підприємствах з власними їдальнями.

Далі необхідно з'ясувати, які задачі полягають перед підприємствами для досягнення підвищення ефективності організації громадського харчування:

- підвищення ефективності завдяки введенню новітніх досягнень науки і техніки у виробництво, їх правильне впровадження та використання;
- вдосконалювати організацію виробництва в напрямі управління підприємствами, особливості управління в сфері громадського харчування;
- важливо за можливістю частіше покращувати найважливіші техніко-економічні параметри обладнання, механізмів в громадському харчування;
- пришвидшити процеси обслуговування;
- контроль за роботою персоналу.

Подальше дослідження цього аспекту полягає в визначенні основних напрямів науково-технічного прогресу в громадському харчування.

Дослідник Архіпов В.В. пропонує такі напрями вдосконалення процесів громадського харчування:

Перший напрям – передбачає механізацію процесів виробництва, застосування сучасного обладнання. Щорічно потрібно освоювати і впроваджувати нові, більш сучасні машини і обладнання, що будуть забезпечувати механізацію і автоматизацію трудомістких процесів на виробництві.

Тобто, створюються і освоюються нові технології, машини та обладнання, які будуть працювати без участі людини, в автоматичному режимі.

На теперішній час однієї з найважливіших задач в Україні – це прискорення науково-технічного прогресу в народному господарстві.

Це є найактуальнішою темою з питань громадського харчування, адже у нашій країні досі залишаються підприємства в яких більшість виробничих процесів виконується вручну. В розвинутих країнах більшість підприємств давно відмовилась від таких видів робіт, де зайняті працівники малокваліфікованої праці, на користь машин та механізації виробництва.

Можна сказати, що зміна цієї сфери виробництва вкрай важлива, адже передбачає необхідність широкої індустріалізації виробничих процесів, масового впровадження промислових методів приготування і постачання продукції споживачам.

Ведення нових технологій, техніка та сучасних методів організації виробництва надає переваги, які проявляються в можливості значно підняти економічну ефективність діяльності підприємств громадського харчування. Все це можливо завдяки підвищенню продуктивності праці, скороченню витрат на утримання малокваліфікованого персоналу, раціональному, економічному використанню сировини та енергії.

Щодо засобів прискорення науково-технічного процесу в сфері громадського харчування, то ними є оперативна модернізація обладнання та

можливість швидко адаптуватися до змін. Не менш важливим нюансом є те, що зміна обладнання не повинна знижувати якість і швидкість обслуговування, нове обладнання повинно бути надійнішим, економічним, тощо.

Перевагами які мають обумовлювати заміну старого обладнання на нове є: розумне використання території виробничих приміщень (встановлюються компактні виробничі столи, зручно розташовані та вмісткі полиці, ніші); скорочення всіх видів витрат на експлуатацію такого вигляду обладнання, особливо сучасні технології все частіше направлені на раціональне використання ресурсів та безвідходне виробництво); підвищується міра інерційності та мобільність.

Другим важливим направленням, вищезазначений дослідник, вважає розробку абсолютно нової, прогресивної технології виробництва продукції громадського харчування на базі нової техніки і її особливостей, адже технології які були розроблені 50 років назад, для обладнання такого ж віку, не буде придатним для використання в сучасних умовах модернізованого виробництва. Тобто, потрібно розробляти і освоювати виробництво та особливості зберігання всіляких найменувань напівфабрикатів і виробів з картоплі і овочів, з м'яса, риби, крупи і сиру. Як вже зазначалось, що на підприємствах індустріального типу (фабрики кулінарних виробів і напівфабрикатів, фабрики кухні) застосовуються безвідходне і ресурсозберігаючі технології, з якими підприємству теж треба ознайомитись.

Візьмемо за приклад механізовані лінії відпуску комплексних обідів, є зручним механізмом а підприємствах з високою навантаженістю, коли робітники харчуються в один і той же час. Сучасні механізовані лінії для відпуску комплексних обідів дозволяють збільшити пропускну спроможність їдалень майже в три рази і скоротити час на отримання обіду до 15 хвилин.

Можна узагальнити, що впровадження даних технологій призводить до механізації та автоматизації виробництва, завдяки експлуатації нових систем машин, механізованих ліній, виробничих автоматів, автоматизованих систем управління виробництва, постачання, розподілу ресурсів, контролю, за їх

витрачанням, в тому числі із застосуванням мікропроцесорів і інших швидкодіючих і точних технічних засобів.

Третім напрямом є значне збільшення виробництва за допомогою важливих інструментів - касові машини і ваговимірювальних приладів. Вони є невід'ємною частиною виконання операцій під час приймання товарів, підготовки їх перед випуском відпуском, для продажу застосовується торгове вимірювальне обладнання: ваги, міри довжини і об'єму.

Четвертий напрям - механізація трудомістких робіт, що виконуються кухонними працівниками, посудомийщицями, прибиральниками виробничих і торгових приміщень.

Зазвичай на великих підприємствах застосовують весь різновид механізації громадського харчування, це можуть бути і механізовані мийні відділення, і лінії для збору і доставки використаного посуду в мийні відділення тощо. Щодо середніх і дрібних підприємств, то вони використовують частіше посудомийні машини. Використання засобів механізації трудомістких діяльностей дозволить підвищити продуктивність праці в 1,5-2 рази і позбавити значну кількість працівників, зайнятих виконанням підсобних робіт на підприємствах громадського харчування.

П'ятий напрям – впровадження науково-обґрунтованих змін в організацію виробництва, норм праці, вивчення і застосування закордонного досвіду. Підприємству необхідне дотримання вимог та норм виробництва, суворий контроль за якістю сировини, матеріалів, напівфабрикатів. Надалі не менш важливим моментом є розробка і дотримання технологічних режимів (температури, вологості, тиску, тривалості, швидкості обробки і т. д.). Саме це і забезпечить заданий рівень якості продукції. встановлення питомих норм витрати сировини, матеріалів, палива, енергії різних видів, трудомісткості виготовлення продукції по окремих виробничих операціях і по всьому виробничому циклу. Особливо важливе значення для підвищення ефективності роботи підприємств галузі має розробка раціональних форм організації

виробництва і праці, зокрема проектів робочих місць застосованих для кожної операції.

Шосте направлення - зумовлене застосуванням електронно-обчислювальної техніки, комп'ютеризації, автоматизованих систем управління, систематизації і обробок інформації по забезпеченню технічного розвитку підприємства.

Отже, в сучасних умовах науково-технічного розвитку громадського харчування, особлива увага на підприємствах має приділятися технічній підготовці виробництва, направлених на підвищення його технічного і організаційного рівня шляхом планомірного впровадження сучасній високо вироблюваній техніці, прогресивній технології і організації виробництва.

Висновки до 3 розділу

1. Їдальня не приносить доходів підприємству, цей підрозділ розрахован переважно для харчування робітників шахти. Стан матеріально-технічної бази їдальні є застарілим, даний підрозділ потребує придбання нових стелажів для посуду та мийних ван. Необхідне оновлення технологічних столів з гігієнічним покриттям у виробничий цех, проведення капітального ремонту згідно актуальних норм гарячого цеху і в харчоблоці та оновлення технологічного та холодильного обладнання. Не менш важливим є вдосконалення організації праці та розроблення більш сучасного меню, на основі нових наукових досліджень та закордонного досвіду.

2. Щодо ведення бухгалтерського обліку і контролю, то ці процеси також мають значні недоліки, котрих можна уникнути завдяки автоматизованим системам управління. Наприклад, облік процесів їдальні підприємства ДП «СхідГЗК» проводиться базовою програмою «1С:Підприємство» бухгалтером на основі первинних документів, які надає їдальня. Роботу з документацією проводить комірник їдальні, також з ним укладено договір про матеріальну відповідальність. Облік і контроль руху

сировини, напівфабрикатів, матеріалів тощо, проводиться комірником в паперовому вигляді. Це і є одна з головних незручностей.

Справа в тому, що підприємство не хоче направляти свої фінанси на вдосконалення обліку і контролю на неприбутковий підрозділ. Однак придбання та встановлення спеціально розроблених програм, могло б в рази покращити стан управління їдальнею. Завдяки різноманіттю програм та сервісів підприємство має можливість спростити і прискорити обробку облікової інформації, знизити ризик допущення помилок, контролювати всі процеси, можливість безперебійно відслідковувати фінансові результати роботи закладу, оптимізувати роботу, зробити підрозділ більш автономним, мінімізувати втрати робочого часу персоналу, економити на його численності, підняти рівень сервісу в заведеннях та прискорення рутинних операцій інвентаризації.

3. На такому роді підприємств важлива умова ефективної роботи - швидкість обслуговування клієнта, тому що кожен день в обідньому перериві в столових створюється нагрузка, що досягає кількох сотень людей за декілька годин при розміщенні столової на території підприємства.

4. Один з основних мінусів роботи без автоматизації технологічних та учетних процесів, є схильністю персоналу до зловживання та розкрадання продуктів і продукції. Це характерно закладам будь-якого типу, будь-якої форми власності та розміру.

Системи технологічної та розрахункової автоматизації їдальні повинні забезпечувати високу швидкість обслуговування клієнтів (конвеєрне обслуговування), контроль за оборотом засобів і продукції, контроль за діями персоналу.

Ще одним нюансом є те, що навіть у самій цілковитій системі автоматизації, обов'язково слід враховувати можливість харчування в їдальні готівковим розрахунок і за кредитною чи дебетовою картою для керованих осіб, осіб, які прибувають на екскурсію на підприємстві та інших, тимчасових відвідувачів.

Комплекси автоматизації столових та інформаційні системи дозволяють автоматизувати підприємства громадського харчування та тим самим підвищити ефективність роботи, заведеної за збільшення потокової швидкості обслуговування відвідувачів, регулювання та планування виробництва.

ВИСНОВКИ

Узагальнення результатів проведеного дослідження щодо особливостей обліку розрахункових операцій та побудови системи інформаційного забезпечення аналізу та внутрішнього контролю підрозділу громадського харчування на державному підприємстві «СхідГЗК» дозволило сформулювати такі загальні висновки.

1. Громадське харчування – це галузь виробничо-торгівельної діяльності, в якій виробляють і продають продукцію власного виробництва та закупні товари, як правило, призначені для споживання на місці. Особливістю даної сфери господарства є поєднання таких процесів як – заготівля, виробництво, реалізація та організація споживання.

Лікувально-профілактичним називається харчування, яке видається робітникам та службовцям із шкідливими умовами праці. Основне призначення лікувально-профілактичного харчування - підвищити захисні сили та реактивність організму, попередити професійні захворювання та отруєння.

В даний час у зв'язку з автоматизацією та механізацією виробничих процесів, постійним поліпшенням умов праці робітників та підвищенням культури виробництва виражені форми професійних захворювань та інтоксикацій зустрічаються дуже рідко. Однак питанням охорони праці робітників, які піддаються впливу виробничих шкідливостей, що виникають при порушенні технології виробництва, приділяється велика увага. Це зумовлено тим, що навіть мінімальний вплив тих чи інших виробничих шкідливостей може несприятливо впливати на організм людини, викликати патологічні зміни його, а також негативно позначатися на продуктивності праці.

2. Діяльність ДП «СхідГЗК» єдине в Україні та найбільше в Європі підприємство з видобутку та переробки уранової руди, складається з виробництва власної продукції та надання різного роду послуг, в тому числі надання комплексного харчування. Головною особливістю діяльності є надання послуг з харчування власним робітникам та іноді стороннім організаціям, що

викликає особливості податкового обліку, а саме необхідність правильного розрахунку податків. Адже, наприклад розрахунок харчування звичайного службовця та робітника шкідливої професії різняться, це і є складністю для обліку харчування на данному підприємстві. Також, складністю є те, що на складі використовують дві методики оцінки продукції (товару) – за первісною вартістю та за продажною вартістю. Відсутність сучасної системи автоматизації господарської діяльності є недоліком цього підрозділу. Останнє ускладнює оформлення первинних документів належним чином.

3. У господарській діяльності питання щодо факторів підвищення ефективності діяльності має першорядне значення з метою оцінки внутрішніх резервів виробництва та виявлення об'єктивних умов та якості роботи підприємства.

Виявленню внутрішніх резервів підвищення ефективності сприяв раніше проведений аналіз, який дозволив виявити низку проблем у функціонуванні ДП «СхідГЗК».

Найважливішою проблемою є зниження фінансування, збільшення боргів. Це, у свою чергу, стало основною причиною зниження економічних показників діяльності підприємства.

Загальне підвищення ефективності в цілому залежить як від результативності внутрішньої системи управління, заснованої на тому чи іншому управлінському інструменті або їх взаємодії, так і від результативності використання умов зовнішнього оточення. Негативний вплив вищезазначених проблем показали себе в тому, що зниження виручки від реалізації послуг мало місце в наслідок та встановлення ціни на виготовлену продукцію нижче собівартості, а також через втрату довіри покупців, інвесторів, інших партнерів та через низьку платоспроможність.

На фінансові фактори підприємство впливає опосередковано, воно лише може вчасно реагувати на події які відбуваються навколо галузі. Тому основні управлінські рішення щодо підвищення ефективності повинні прийматися на рівні підприємства. До таких управлінських рішень, зокрема, належать

вироблення цілей і завдань відповідно до умов, що змінилися в внутрішньому та зовнішньому середовищі, удосконалення технології виробництва, здійснення планування, використання контролю, мотивацій, впровадження системи заходів щодо підвищення ефективності використання виробничих ресурсів, випуск конкурентоспроможної продукції (послуг).

Саме конкурентоспроможність продукції (робіт, послуг) є найважливішим чинником підвищення ефективності діяльності підприємства. Нині на перший план виходять нецінові чинники, у тому числі найважливішого значення набувають автоматизація управління процесами на підприємстві, його новизна. Тому з цією метою доцільно запровадити актуальні, конкурентоспроможні нововведення які відповідають потребам ринку та дозволять зайняти компанії гідну позицію на ринку.

Без певних радикальних дій, що відповідають профілю ДП «СхідГЗК» неможливо досягти довіри збоку партнерів на через несучасну організацію роботи. Такими послугами можуть стати нові актуальні в даний час програмні комплекси та інші способи автоматизації підприємства, такі як бухгалтерські спеціалізовані програми та правові бази.

Інша серйозна проблема підприємства – це підвищення рівня витрат (частки собівартості у виручці), які за аналізований дворічний період зросли з 2 463 013 грн. у 2018 р. до 4 243 839 грн. у 2019 р. А разом із зниженням виручки це вплинуло на рентабельність виробничої діяльності, яка знаходиться на рівні, нижчому від середньогалузевого значення.

Проблеми підприємства з управління ефективністю діяльності та всі ці проблеми в управлінні залишаються невирішеними протягом ряду періодів, що призводить до погіршення фінансових результатів, зниження рентабельності фінансово-господарської діяльності, уповільнення оборотності капіталу, втрати фінансової стійкості та платоспроможності підприємства.

Ефективність діяльності підприємства у ринкових умовах безпосередньо залежить від оперативної роботи всіх його підрозділів, швидкості якості виконання замовлень, розрахунків із контрагентами. Рішення цих завдань

пов'язані з необхідністю обробки значних обсягів інформації у стислі терміни, організації багатьох людей, які працюють із єдиним набором даних. Ефективним вирішенням таких завдань є застосування інформаційних систем масштабу підприємства. Однак багато підприємств мають розгалужену структуру і виходять за межі одного офісу, мають безліч філій, що розташовуються в межах міста або області. При введенні системи автоматизації підвищується рівень та швидкість обслуговування, виключаються помилки та неточності при виконанні замовлення та розрахунку відвідувача, продукція на складі та виробництві повністю враховується, а менеджери та керівник підприємства отримують можливість у будь-який момент проаналізувати роботу всього закладу.

У комплексі оздоровчих заходів, спрямованих на збереження та зміцнення здоров'я працюючих, важливого значення набуває організація раціонального та лікувально-профілактичного харчування в умовах виробництва.

4. Щодо ведення обліку продукції були зроблені висновки та рекомендації. Підприємству для належної діяльності харчоблоку та підтримання якості харчування необхідно створити відділ постачання, співпрацювати по договорах з постачальниками продукцій та вдосконалити розрахунки при використанні харчових продуктів. Первинна документація обліку ТМЦ передається до бухгалтерії, що забирає багато часу на обробку та кодування облікових номенклатур, це каже про застарілі схеми та засоби обліку. Підрозділ має матеріально відповідальну особу, але недосконалість обліку не мають гарантії в збереженості сировини та матеріалів. Недоліком є відсутність кількісно-сумового обліку на складі, який полягає в паралельному веденні реєстрів кількісно-сумової й кількісно-сортної форм у двох структурних підрозділах — у бухгалтерії та на складі. На підставі записів матеріально відповідальна особа повинна буде здійснити аналіз запасів матеріальних цінностей і в разі відхилення фактичного залишку матеріальних

цінностей від установлених норм, а також виявлення нерухомості окремих запасів повідомити про ці факти до відділу постачання.

5. При інвентаризації бажано приділяти увагу таким важливим питанням, як фактичні залишки продукції, збереження й вихід продукції за кількісними і якісними показниками, дотримання норм закладки сировини згідно з чинними збірниками рецептур, встановлення реалізаційних цін з метою визначення резервів і використання зниження вартості страв.

6. Відсутність запровадження автоматизації господарської діяльності, є найбільшим питанням. При сучасних пропозиціях спеціально розроблених систем, комплексів дуже нераціонально ними не користуватись. Підприємство майже не вкладає гроші на оновлення програмного забезпечення та технологій виробництва.

Дані питання можуть бути вирішені завдяки застосуванню програмних продуктів для бухгалтерського обліку у ресторанному господарстві. В програмах по автоматизації обліку зазвичай закладені первинні форми документів, які при необхідності можливо роздрукувати. Також ведення автоматизованого обліку стане поштовхом для прозорого обліку ТМЦ, можливість ведення кількісно-сумового обліку по підрозділах.

Нак сьогодні існує велика кількість програмних продуктів, які орієнтовані на організацію обліку та внутрішнього контролю підприємств ресторанного господарства. Особливу увагу варто приділити програмі «1С: Підприємство 8. Ресторан», бо дана автоматизована система є досить розповсюдженою в Україні та має широке коло спеціалістів з технічного супроводу даної програми.

7. Діяльність у сфері громадського харчування, особливо у великих містах, останні кілька років переживає значне піднесення, і неоціненну допомогу у вирішенні завдань обліку, управління та аналізу діяльності підприємства надають сучасні системи автоматизації. Вибираючи систему автоматизації для цього бізнесу, потрібно враховувати, що на ринку представлена велика кількість рішень, кожне з яких має свої переваги та

недоліки. Поданий короткий огляд систем автоматизації для мережеских закладів громадського харчування ще раз підтверджує, що вибрати найбільш ефективне рішення, не будучи фахівцем, дуже складно. Оцінити всі плюси та мінуси різних програмних продуктів можна лише у практичній діяльності. Але те, що мережеве громадське харчування не може нормально функціонувати без централізованого автоматизованого управління, не викликає сумнівів. І найголовніше завдання — навчитися ефективно працювати з обраною системою автоматизації та отримувати з неї максимум вигоди.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Адамик О.В. Бази і сховища даних – інформаційний фундамент бухгалтерського обліку та аналізу. Економічні, управлінські, правові та інформаційно-технічні проблеми діяльності підприємств: колективна монографія. *Дніпро: Герда*, 2016. 528 с. С. 330-341. URL: <http://dspace.tneu.edu.ua/handle/316497/4544>. (дата звернення: 10.10.2021).
2. Адамик О.В. Інформаційна технологія зведеного обліку. Сучасні проблеми обліку, аналізу, аудиту й оподаткування суб'єктів господарської діяльності: теоретичні, практичні та освітні аспекти: Збірник наукових праць за матеріалами II Всеукраїнської науково-практичної конференції (29-30 березня 2018 р.). *Дніпро: НМетАУ*, 2018. 747 с. URL: <http://dspace.tneu.edu.ua/handle/316497/27635>. (дата звернення: 10.10.2021).
3. Адамик О.В. Інформаційні системи і технології в обліку й аудиті. *Тернопіль: THEU*. 2017. 52 с. URL: <http://ir.nusta.edu.ua/jspui/handle/doc/4487>. (дата звернення: 10.10.2021).
4. Антощук С. Г., Маєвський Д. А., Маєвська О. Ю., Антощук В. М. Забезпечення санкціонованого доступу до даних в облікових інформаційних системах. *Радіоелектронні і комп'ютерні системи*. 2009. № 5. С. 101–105. URL: http://nbuv.gov.ua/jpdf/recs_2009_5_20.pdf. (дата звернення: 08.11.2021).
5. Артюх І. С. Удосконалення інформаційної функції бухгалтерського обліку. *Управління розвитком*. 2013. № 15. С. 135-137. URL: http://nbuv.gov.ua/jpdf/Uproz_2013_15_61.pdf. (дата звернення: 14.11.2021).
6. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. *Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів*. 2007. С. 280. URL: http://www.cul.com.ua/preview/Org_restor_gospod-Arhipov.pdf. (дата звернення: 13.10.2021).
7. Басанцов І.В. Державний фінансовий контроль: Регіональні аспекти: [монографія]. *Видавничий дім «Корпорація» ВАТ «СОТ», вид-во «Козацький Вал»*. 2006. 334 с.

8. Бенько М. М. Інформаційні системи і технології в бухгалтерському обліку. *Київський національний торговельно-економічний університет*. 2010. С. 336. URL: <https://knute.edu.ua/file/MTc=/00fe89dcf255176477f44d6060ac7347.pdf>. (дата звернення: 11.11.2021).
9. Бенько М. М. Місце бухгалтерського обліку в інформаційній технології управління торговельним підприємством. *Економіка. Управління. Інновації*. 2011. № 1. URL: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/eui_2011_1_6.pdf. (дата звернення: 11.11.2021).
10. Білуха М., Микитенко Т. Методологія бухгалтерського обліку в електронному середовищі. *Бухгалтерський облік і аудит*. 2011. № 8. С. 50–54. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/boau_2011_8_8. (дата звернення: 08.11.2021).
11. Боднар О.В. Організаційні та методичні підходи до внутрішнього контролю витрат на виправлення бракованої продукції. *Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю і аналізу*. 2011. № 3(21). С. 73–79. URL: http://www.nbuv.gov.ua/portal/chem_biol/nvnltu/19_2/255_Pidlypna_19_2.pdf. (дата звернення: 16.11.2021).
12. Бутинець Т.А. Вивчення господарських ситуацій внутрішніми контролерами. *Міжнародний збірник наукових праць*. 2009. № 3(15). С. 5 – 17.
13. Бутинець Ф.Ф. Контроль і ревізія: [підручник] *Житомир: ПП «Рута»*. 2002. 544 с.
14. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки та споруди. Основні положення. Мінрегіонбуд України. 2018. (Національні стандарти України).
15. Васюкова, А. Т. Пивоваров, К. В. Пивоваров. В. І. Організація виробництва й керування якістю продукції в громадському харчуванні: навчальний посібник. *Дашиков і К*. 2008. 328 с.;
16. Вівчарук О. М. Стан розвитку підприємств громадського харчування львівської області. *Науковий вісник НЛТУ України*. 2013. №23. С. 219–222. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnltu_2013_23. (дата звернення: 18.11.2021).

17. Галько О. Організація облікового процесу в умовах функціонування автоматизованої системи обробки інформації. *Економічний аналіз*. 2010. Випуск 5. С. 61-64 URL: https://www.econa.at.ua/Vypusk_5/galko.pdf. (дата звернення: 18.11.2021).
18. Гончар Л. О., Беляк А. О. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2021. №26. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-26-3>. (дата звернення: 19.10.2021).
19. Господарський кодекс України: Закон України № 436-IV від 16.01.2003 р. URL : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=436-15>. (дата звернення: 19.10.2021).
20. Громадське харчування: роль, суттєвість, значення та планування. 2011. URL : https://osvita.ua/vnz/reports/econom_pidpr/20314/. (дата звернення: 19.10.2021).
21. Гросул В. А., Іванова Т. П. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та харківській області. *Науковий вісник Ужгородського університету*. 2017. №1. С. 143–149. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/15292>. (дата звернення: 18.11.2021).
22. Гудзовата О. О. Автоматизовані системи управління підприємствами ресторанного бізнесу. *Торгівля, комерція, підприємництво*. 2012. Вип. 14. С. 76-82. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Torg_2012_14_20 (дата звернення: 01.11.2021).
23. Даніалі Ф. Системність управління малими підприємствами громадського харчування. *БізнесІнформ*. 2013. №9. С. 383–387. URL: https://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2013-9_0-pages-383_387.pdf. (дата звернення: 05.11.2021).
24. ДБН А.3.2-2-2009. Охорона праці і промислова безпека у будівництві. Основні положення. Мінрегіонбуд України. 2012. (Національні стандарти України).

25. ДБН В.2.2.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинний від 2010-09-01]. Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с. (Національні стандарти України).
26. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки та споруди. Основні положення. Мінрегіонбуд України. 2018. (Національні стандарти України).
27. Дем'ян А., Корсак Р. В. Удосконалення організації харчування за місцем роботи або навчання. . Ужгород. УжНУ. 2021. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/35747>.
28. Денисенко Н. П., Зазименко О. В. Основні аспекти оцінки фінансового стану підприємств. *Агросвіт*. 2015. №10. URL: http://www.agrosvit.info/pdf/10_2015/10.pdf. (дата звернення: 11.11.2021).
29. Деньга С.М. Комп'ютеризація обліку на підприємствах різних масштабів та галузей. *Вісник національного університету «Львівська Політехніка» / Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення та проблеми розвитку*. Львів, 2007. № 576. С. 409. URL: http://ena.lp.edu.ua/bitstream/ntb/33940/1/75_409-414.pdf. (дата звернення: 17.11.2021).
30. Деньга С., Костяник Н. Організація облікової політики в комп'ютерних інформаційних системах. *Тернопіль: Економічна думка*, 2007. 339 с.
31. Десяткіна І. В. Порядок проведення внутрішнього контролю в закладах ресторанного господарства . ISSN 1994-1749. *Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю і аналізу*. 2011. С. 44–52.
32. Дикий А.П., Довгаль Ю.Д., Особливості вибору програмного забезпечення для комп'ютеризації бухгалтерського обліку великих підприємств. *Вісник ЖДТУ № 4 (46) Економічні науки*. с. 61-70.
33. Дікань Л.В. Контроль і ревізія. Навчальний посібник 2-е вид., перероб. і доп. Вид. ХНЕУ, 2006. 394 с.
34. Довгаль Ю.Д. Необхідність організації бухгалтерського обліку в умовах застосування комп'ютерних технологій. *Матеріали VIII міжнародної науково-практичної конференції, Дніпропетровськ*. 2005. Том 81. С. 54. URL:

<http://eztuir.ztu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/990/1/Dovgal.pdf>. (дата звернення: 17.11.2021).

35. Дрозд І. К., Вдовіченко В. О. Інформаційні технології як фактор удосконалення облікових процесів. *Незалежний аудитор*. 2013. № 4. С. 2-11. URL: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/Na_2013_4_3.pdf. (дата звернення: 30.10.2021).

36. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Держспоживстандарт України, 2004. 16 с. (Національні стандарти України).

37. Євдокимов В.В. Асиметрія бухгалтерської інформації та шляхи її мінімізації. *Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю і аналізу: міжнар. зб. наук. праць. / Серія: Бухгалтерський облік, контроль і аналіз*. 2011. № 3 (21). С. 135-146.

38. Євдокимов В.В. Реінжиніринг бізнес-процесів як передумова створення комп'ютерної системи бухгалтерського обліку на підприємстві. *Вісник Житомирського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки*. 2005. № 4 (34). С. 91-96. URL: <http://ven.ztu.edu.ua/article/view/112929/108070>. (дата звернення: 05.11.2021).

39. Євтушенко О. В. Комплекс засобів автоматизації управління охороною праці для підприємств харчової промисловості. *Наукові праці НУХТ*. 2015. №2. С. 122–131. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2015_21_2_18. (дата звернення: 16.11.2021).

40. Жадько К. С. Вибір програмного забезпечення для автоматизації бухгалтерського обліку підприємств. *Вісник Дніпропетровського Державного Фінансово-Економічного Інституту. Економічні науки*. Дніпропетровськ, 2005. Том 2. С. 409.

41. Іванюта П.В. Управлінські інформаційні системи в аналізі та аудиті. *К.: ЦУЛ*. 2007. 180 с.

42. Івахненко С.В. Автоматизація аудиту в Україні та світі: підходи і програмне забезпечення. *Аудитор України*. 2007. №3. С.19–24.

43. Івахненко С.В. Інформаційні технології в організації бухгалтерського обліку та аудиту. *Житомир: Знання-Прес*. 2003. 349с. URL: https://www.ivakhnenkovaudit.info/IT_in_control&auditing.pdf. (дата звернення: 19.11.2021).
44. Івахненко С.В. Комп'ютерний аудит: контрольні методики і технології. Знання. 2006.
45. Іващенко К. О. Обліковий інформаційний ресурс суб'єктів господарського комплексу. *Наукові записки [Національного університету "Острозька академія"]*. Економіка . 2013. Вип. 22. С. 106-109. URL: http://nbuv.gov.ua/jpdf/Nznuoa_2013_22_24.pdf. (дата звернення: 12.11.2021).
46. Ілляшенко С. М. Маркетингова товарна політика: Підручник. Суми: ВТД "Університетська книга". 2005. С. 234. URL: https://essuir.sumdu.edu.ua/bitstream-download/123456789/29359/1/Illiashenko_product_policy.pdf;jsessionid=703FCFC C79771DCC75FBFB36A17D9247. (дата звернення: 18.11.2021).
47. Канурна З.Ф. Удосконалення обліку оборотних активів на Промислових підприємствах в умовах використання сучасних комп'ютерних технологій. *Вісник ЖДТУ. Економічні науки*. № 4 (46). С. 97-102. URL: <http://ven.ztu.edu.ua/citationstylelanguage/get/modern-language-association?submissionId=94778&publicationId=87137>. (дата звернення: 10.11.2021).
48. Кашперська А. І. Методичний базис моделювання системи внутрішнього контролю підприємств ресторанного господарства. *Східноєвропейський науковий журнал*. 2020. №10. С. 34–44. URL: <https://eesa-journal.com/ekonomicheskije-nauki/metodichnij-bazis-modelyuvannya-sistemi-vnutrishnogo-kontrolyu-pidpriyemstv-restorannogo-gospodarstva-34-44>. (дата звернення: 19.11.2021).
49. Кінаш І. А. Роль інформаційних технологій у професійній підготовці фахівців обліку й аудиту. *Освіта та педагогічна наука* . 2012. № 3. С. 47-53. URL: http://nbuv.gov.ua/jpdf/OsDon_2012_3_8.pdf. (дата звернення: 12.11.2021).

50. Клок В. І., Семів С. Р. Історичні аспекти та пріоритети розвитку сфери громадського харчування споживчої кооперації України в умовах євроінтеграції. *Вісник Львівського торгівельно-економічного університету. Серія : Гуманітарні науки.* 2016. Вип. 14. С. 101-106. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_Gum_2016_14_16. (дата звернення: 17.11.2021).
51. Ковальчук Є.К., Панасюк В.М. Інформаційні ресурси в обліку та їх роль в підвищенні ефективності управління підприємством. *Міжнародний збірник наукових праць. Серія: Бухгалтерський облік, контроль і аналіз.* – 2011. Випуск 3 (18). С. 93-101. URL: <http://eztuir.ztu.edu.ua/123456789/4537>. (дата звернення: 17.11.2021).
52. Кодекс законів про працю України : закон України від 10.12.1971 № 322-VIII URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08>. (дата звернення: 18.11.2021).
53. Козак З. Я. Нормативно-правові акти з охорони праці у світлі закону України «Про охорону праці». *Форум права.* 2009. №3. С. 322–328. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/FP_index.htm_2009_3_47. (дата звернення: 13.10.2021).
54. Корецька С. О. Особливості дії ринкового механізму в сучасних моделях економіки. *Ефективна економіка.* 2012. №3. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=977>. (дата звернення: 15.10.2021).
55. Кочкарь Д. А., Богомолів В. В. Аналіз інформаційних технологій розробки систем обліку ресурсів. *Радіоелектронні і комп'ютерні системи.* 2008. № 5. С. 90–94. URL: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/recs_2008_5_18.pdf. (дата звернення 12.11.21).
56. Кравченко О. Імплементация міжнародного досвіду інформаційного забезпечення статистичними даними сфери ресторанного господарства. *Науковий вісник [Одеського національного економічного університету].* 2016. № 4. С. 117-133. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nv_2016_4_12. (дата звернення 31.10.21).
57. Кріль Я. Я., Марушко Н. С. Організація обліку оплати харчування працівників на підприємстві та її податкові наслідки. *Науковий вісник.* 2017.

- №2. С. 198–208. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvldu_e_2017_2_23. (дата звернення 16.10.21).
58. Крутова А. С. Організаційно-методичні аспекти внутрішнього контролю витрат підприємств ресторанного господарства. *Бізнесінформ*. 2016. №11. С. 155–161.
59. Кручак Л. Селекція програмного забезпечення для автоматизації обліку дебіторської заборгованості. *Виклики часу*. 2017. №1. С. 18–22.
60. Максимова В. Ф., Шляхов Є. В. Пріоритетні напрямки вдосконалення обліку та контролю в управлінні підприємствами. *Вісник соціально-економічних досліджень*. 2011. №3. С. 259-266. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsed_2011_3_40. (дата звернення 19.11.21).
61. Малков Д. І. Система громадського харчування України: теоретико-методичний аналіз сучасних і перспективних трендів функціонування *БізнесІнформ*. 2018. №8. С. 93–99. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2018_8_16. (дата звернення 20.10.21).
62. Малков Д. І. Сучасні фактори стимулювання розвитку громадського харчування. *Вісник НУБІП*. 2017. №4. С. 60–67. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vnuvgr_ekon_2017_4_9. (дата звернення 20.10.21).
63. Наказ «Про затвердження Державних санітарних правил та норм підприємства вугільної промисловості». *Міністерство охорони здоров'я України*. 2002. №468
64. Наказ України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства». *Міністерство економіки та з питань європейської інтеграції України*. 2020. №2362.
65. Петренко С.М. Система об'єктів внутрішнього контролю URL: http://www.nbuv.gov.ua/portal/Soc_Gum/Vdnuet/econ/2009_3/31.pdf. (дата звернення: 22.11.2021).
66. Положення про ведення державних класифікаторів техніко-економічної та соціальної інформації : ДСТУ 34–96. (Національний стандарт України).

67. Попадюк С. В. Інформаційні технології та системи в обліку *Економіка/7. Облік і аудит*. URL: <http://socrates.vsau.org/repository/getfile.php/1497.pdf>. (дата звернення: 18.11.2021).
68. Порядок розроблення державних класифікаторів техніко-економічної та соціальної інформації : КНД 50.028–94. Національний стандарт України.
69. Постанова «Про затвердження Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів при роботі закладів громадського харчування в період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19). *Міністерство охорони здоров'я України*. 2020. №18
70. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=z0680-02>. (дата звернення: 17.10.2021).
71. Присакар І. Управління закладами ресторанного господарства: автоматизація бізнес-процесів. *Вісник КНТЕУ*. 2015. №3. С. 60–78. URL: http://visnik.knute.edu.ua/files/2015/03_1/6.pdf. (дата звернення: 16.11.2021).
72. Про аудит фінансової звітності та аудиторську діяльність: Закон України від №2258-VIII. URL: <http://vobu.ua/ukr/documents/item/zakon-ukrainy-vid-211217-r-2258-viii-pro-audyt-finansovoi-zvitnosti-taaudytorsku-diialnist>. (дата звернення: 24.10.2021).
73. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України від 21.03.21 № 771/97-ВР. URL: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>. (дата звернення: 18.11.2021).
74. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні: Закон України від 16. 07. 99 № 996-XIV, редакція від 01. 01. 2007 на підставі 3422-15 , *Упр. комп'ютериз. систем Апарату Верховної Ради України*. 2006. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=996-14>. (дата звернення: 17.10.2021).

75. Про внесення змін до Закону України «Про захист інформації в автоматизованих системах» : закон України. *Відомості Верховної Ради України*. 2004. № 32.
76. Про внесення змін до Закону України «Про Національну програму інформатизації» : закон України від 13.09.2001 № 2684. *Відомості Верховної Ради України*. 2002. № 1.
77. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24 лютого 1994 р. № 4004-XII; станом на 28 грудня 2015 р. URL : <http://zakon0.rada.gov.ua/rada/show/4004-12>. (дата звернення: 16.10.2021).
78. Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності : Закон України від 23.09.1999 № 1105-XIV. URL : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1105-14/ed20110101/page>. (дата звернення: 15.10.2021).
79. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європ. інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.
80. Про захист інформації в автоматизованих системах : закон України. *Відомості Верховної Ради України*. 1994. № 31.
81. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-XII-ВР. *Відомості Верховної Ради України*. 1991. № 30.
82. Про інформацію : Закон України від 02.10.1992р. №2658-XII (зі змінами і доповненнями). *Відомості Верховної Ради України*. 1992. № 48.
83. Про концепцію Національної програми інформатизації : Закон України від 04.02.98 №75/98-ВР . *Відомості Верховної Ради України*. 1998. № 27–28.
84. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. *Відомості Верховної Ради України*. 1998. № 19.
85. Про охорону праці: Закон України від 14 жовтня 1992 р. № 2694-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>. (дата звернення: 13.11.2021).

86. Про стандартизацію : Закон України від 11 лют. 2014 р. № 1315. URL: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>. (дата звернення: 13.11.2021).
87. Про технічні регламенти і оцінку відповідності : Закон України від 15.01.2015 р. № 124-VIII / Відомості Верховної Ради України. 2015. № 14.
88. Пушкар М. С. Інститут бухгалтерського обліку, контроль та аналіз в умовах глобалізації. *Міжнародний науковий журнал*. 2016. Випуск 2. С.9-17.
89. Пушкар М.С. Створення інтелектуальної системи обліку : монографія. *Тернопіль : Карт-бланш*. 2007. 152 с. URL: <http://elar.nung.edu.ua/handle/123456789/4980>. (дата звернення: 20.11.2021).
90. П'ятницька Г. Т., Григоренко О. М., Найдюк В. С. Інновації у розвитку підприємств ресторанного господарства: міжнародні тренди та українські реалії в умовах домінування ринкових загроз. *Підприємництво і торгівля*. 2017. Вип. 21. С. 119-128. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Torg_2017_21_23. (дата звернення: 16.10.2021).
91. СанПін № 42-123-5777-91 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво».
92. Система НАССР. Довідник. *Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт»*, 2003.
93. Степова С. В., Когут А. Л. Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі. URL : http://www.rusnauka.com/3_ANR_2014/Informatica/3_153623.doc.htm. (дата звернення: 21.11.2021).
94. Столяренко О. М., Щербельова Н. П. Поняття та види закладів ресторанного господарства. *«Вісник ЖДТУ»: Економіка, управління та адміністрування*. 2011. №4. URL: <http://eztuir.ztu.edu.ua/123456789/4280>. (дата звернення: 22.10.2021).
95. Сусол Н. Я., Куць В. Р. Методи контролю якості технологічних операцій виготовлення кулінарної продукції. *Вимірювальна техніка та метрологія*. 2012. № 73. С. 113–117.

96. Ткаченко Н. М., Квачан В. В. Запровадження інформаційних систем та технологій як фактор підвищення конкурентоспроможності підприємств *Облік і фінанси АПК: освітній портал* URL: <http://magazine.faaf.org.ua/avtomatizaciya-buhgalterskogo-ta-podatkovogo-obliku.html>. дата звернення: 18.11.2021).
97. Усач Б.Ф. Контроль і ревізія: [підручник]. К.: Знання. 2002. 253 с.
98. Харчіков С. К., Горголюк Я. Ю. Особливості економічної поведінки виробничих систем під впливом факторів зовнішнього та внутрішнього середовища. *Причорноморські економічні студії*. 2018. №28. С. 25–28. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses_2018_28%282%29__7. дата звернення: 30.10.2021).
99. Хом'як Р.Л., Хом'як Т.Р. Впровадження системи внутрішнього контролю за наявністю та витрачанням товарних запасів на підприємствах ресторанного бізнесу: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. *Полтава: ТОВ «АСМІ»*. 2010. 500 с.
100. Цивільний кодекс України. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/435-15/conv/page>. (дата звернення: 20.11.2021).
101. Цюцяк А. Л. Організація обліково-аналітичного процесу підприємств ресторанного господарства в умовах автоматизованої обробки інформації. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2012. №1. С. 60–64.
102. Чаговець В. В., Землянко В. В. Сучасний стан та проблеми автоматизації управління підприємствами ресторанного бізнесу та торгівлі. 2010. URL: <https://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/4239/1/83.pdf>. (дата звернення: 20.11.2021).
103. Шматковська Т. О. Автоматизація обліково-аналітичної роботи в системі інноваційних методів управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. *Молодий вчений*. 2015. №2. С. 1465–1468. (дата звернення: 20.11.2021).
104. Юзва Р. П. Обліково-аналітична система – інформаційне забезпечення управління підприємством. *Облік і фінанси АПК: освітній портал*. URL: <http://magazine.faaf.org.ua/oblikovo-analitichna-sistema-informaciye-zabezpechennya-upravlinnya-pidpriemstvom.html>. (дата звернення: 10.11.2021).

105. Яценко В.М., Пронь Н.О. Внутрішній контроль на підприємствах України: проблеми розвитку та шляхи їх вирішення. URL: [http://www.nbu.gov.ua/portal/soc_gum](http://www.nbu.gov.ua/portal/soc_gum/articles/Finansi/1_Yacenko.pdf) /Znpchdtu/2009_22_2/articles/Finansi/1_Yacenko.pdf. (дата звернення: 12.11.2021).

ДОДАТКИ