

УДК 657:336

DOI: 10.31891/2307-5740-2021-292-2-5

БУЛАТ Г. В.

ORCID ID: 0000-0003-0577-127X

e-mail: byshlat2007@ukr.net

Хмельницький університет управління та права ім. Леоніда Юзькова

ГУМЕНЮК А. Ф.

ORCID ID:

e-mail: antonina_audit@ukr.net

Хмельницький національний університет

ФОРМУВАННЯ ОБЛІКОВОЇ ПОЛІТИКИ ЩОДО ТОВАРНИХ ЗАПАСІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У статті досліджено актуальні проблеми організації обліку товарних запасів на підприємствах ресторанного господарства з метою підвищення їх товарообороту

Ключові слова: облікова політика, товарні запаси, документ, заклад ресторанного господарства, товарооборот, транспортно-заготівельні витрати, наказ про облікову політику

GALINA BULAT

Leonid Yuzkov Khmelnytskyi University of Management and Law

ANTONINA GUMENYUK

Khmelnytskyi National University

FORMATION OF ACCOUNTING POLICY FOR INVENTORIES AT RESTAURANT ENTERPRISES

According to the results of expert analyzes, the total number of restaurant enterprises has increased by 30-40% over the last three years. This positive trend suggests that the number of restaurants will continue to grow in various segments.

Most experts researching the industry argue that most restaurants can be classified into one of two categories: full-service and specialty.

Regardless of the classification group to which the restaurant belongs, its economic activity can be divided into the following operating cycles: the implementation of logistics operations for the purchase of goods (raw materials) to ensure the continuous operation of the institution; ensuring the preservation of inventories in the warehouse and the organization of warehouse accounting; transfer of products and goods to the kitchen and the process of production of finished products and dishes; transfer of own products and goods to the bar or dining room in order to sell finished products and purchased goods to consumers.

Therefore, the state of inventories, the peculiarities of their formation and use is a determining factor in ensuring the competitiveness of restaurant enterprises. Because, it is inventories that make up most of the current assets of such enterprises.

At the same time, the reflection of inventory transactions in accounting allows you to make inventory management more efficient. In turn, the process of analysis allows to systematize information on the movement of inventories so that it is more clear and useful to managers at different levels.

Consequently, a successful combination of accounting and analysis of commodity transactions, thus the formation of effective accounting and analytical support will be the basis of correct and economically sound purchasing policy of the restaurant business.

Key words: accounting policy, inventories, document, restaurant business, turnover, transport and procurement costs, order on accounting policy.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями

У своїй діяльності заклади ресторанного господарства вдало поєднують три види діяльності: виробництво, сферу послуг та реалізацію товарів. Стан товарних запасів, особливості їх формування та використання є визначальним чинником забезпечення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства, оскільки саме товарні запаси складають більшу частину оборотних активів таких підприємств.

При цьому саме відображення операцій з товарними запасами в бухгалтерському обліку дозволяє зробити управління товарними запасами більш ефективним. У свою чергу систематизувати інформацію про рух товарних запасів таким чином, щоб вона була більш зрозумілою та корисною менеджерам різних рівнів дозволяє процес проведення аналізу.

А отже, вдале поєднання обліку і аналізу товарних операцій, тим самими формування ефективного обліково-аналітичного забезпечення стане основою правильної і економічно обґрунтованої купівельно-збутової політики підприємства ресторанного господарства.

Аналіз останніх досліджень і публікацій

Проблеми організації обліку і аналізу товарних запасів розглядалися в працях відомих вітчизняних та зарубіжних учених-економістів: В. І. Бачинський, М. Д. Білик, Ф. Ф. Бутинець, С. Ф. Голов, А. Г. Завгородній, П. Я. Попович, М. С. Пушкар, Г. В. Савицька, В. В. Сопко, В. О. Озеран, П. О. Куцик, Ж. К. Коллі, О. І. Лаврушин, В. Г. Лінник, М. В. Кужельний та інші.

Але є питання з організації обліку товарних запасів у сфері ресторанного господарства, які все одно залишаються дискусійними і потребують подальших досліджень.

Формулювання цілей статті

Метою даної статті є дослідження напрямків формування ефективної облікової політики товарних запасів на підприємствах ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу

Галузь ресторанного господарства відіграє важливу роль у житті людини. Тому що окрім задоволення фізіологічних потреб у харчуванні, підприємства ресторанного господарства виконують важливу соціальну функцію. В сучасних умовах, незалежно від впровадженого карантину, ресторанний бізнес залишається одним з тих, що все ж таки за таких несприятливих умов активно розвивається і дозволяє одержувати значні прибутки.

За результатами проведених експертних аналізів, загальна кількість підприємств ресторанного господарства за останні три роки збільшилася на 30–40%. Така позитивна тенденція говорить про те, що кількість закладів ресторанного господарства буде зростати і надалі в різних сегментах.

У таких жорстоких умовах конкуренції для підприємств ресторанного господарства важливе значення має правильна організація його системи управління а отже і облікової системи.

Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства, його класифікаційний рівень, асортимент страв що пропонує, цінова політика, особливості надання ресторанних послуг впливає на процес організації та функціонування як системи управління в цілому таким закладом так і на організацію його облікової політики.

Основними завданнями обліку товарних запасів на підприємствах ресторанного господарства є:

- визначення цілей формування товарних запасів, враховуючи обґрунтовані потреби в них;
- формування ефективної інформаційної бази для здійснення управління товарними запасами;
- проведення аналізу стану і ефективності використання товарних запасів;
- здійснення планування обсягу та нормування товарних запасів;
- проведення постійного оперативного контролю за їх рухом.

Щодо товарних запасів, то основним завданням облікової політики таких об'єктів на підприємствах ресторанного господарства є забезпечення обсягів продажу.

Саме даним правилом слід керуватися головному бухгалтеру підприємства при розробці Наказу про облікову політику. Тому при формуванні облікової політики в розділі «Облік продуктів та товарів» Наказу про облікову політику слід врахувати наступні моменти (табл. 1)

Таблиця 1

Облікова політика щодо товарних запасів

Назва елементу	Характеристика
Об'єкт обліку	Назва товарного запасу
Оцінка запасів про їх вибутті	Ціни продажу
Облік ТЗВ	За середнім відсотком
Посадові особи, які відповідають за збереження товарних запасів	Завідувач складом, кухар, бармен
Документальне оформлення	Накладна, забірний лист, калькуляційна картка, план-меню, чеки, квитанції, тощо
Відображення в обліку	Рахунки: 282 "Товари в торгівлі", 284 "Тара під товарами", 285 "Торгова націнка", 289 "Транспортно-заготівельні витрати"
Проведення інвентаризації	Що місяця

Для забезпечення можливості групування і аналізу інформації для потреб управління і контролю за товарними запасами необхідно правильно визначити робочий план рахунків. Слід пам'ятати, наскільки правильно буде побудований робочий план рахунків на стільки достовірними та інформативними будуть облікові дані

Наступним важливим елементом облікової політики є правильне визначення форм документів, які будуть використані для відображення руху товарних запасів на підприємстві, а також вибір форм реєстрів, що будуть використовуватися за умови автоматизації облікового процесу.

На рис. 1 представлено перелік документів, що використовує заклад ресторанного господарства в ході оформлення руху товарних запасів.

Також дуже важливо для забезпечення збереження товарних запасів встановити основні правила проведення інвентаризації. Для підтвердження облікових даних з руху товарних запасів доречно їх інвентаризацію на підприємстві проводити не рідше чим раз у місяць. З цією метою керівнику необхідно затвердити склад інвентаризаційної комісії, порядок її проведення, документальне оформлення результатів а також особливості відшкодування матеріальних збитків та нестач МВО.

До початку проведення інвентаризації завідувач складом (кухар або бармен) у присутності інвентаризаційної комісії формує звіт про рух товарних запасів. Звіт разом з доданими документами, що підтверджують рух запасів подається в бухгалтерію.

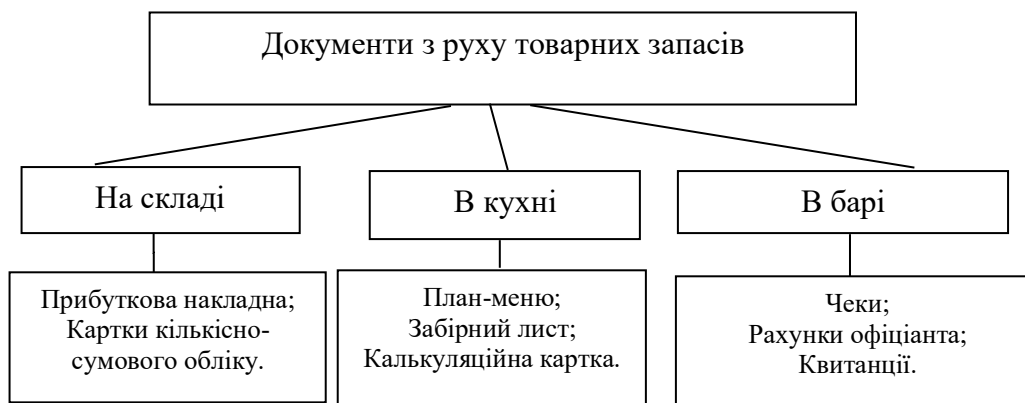


Рис. 1. Документальне оформлення руху товарних запасів в закладах ресторанного господарства

Після подачі звіту МВО надає розписку, що усі документи, які засвідчують рух запасів додані до звіту та усі товарно-матеріальні цінності знаходяться у відповідному стані та в місцях зберігання (в складі, на кухні, в барі).

Інвентаризацію проводить інвентаризаційна комісія в присутності матеріально відповідальної особи. Члени комісії одночасно з МВО розпочинають фактичну перевірку товарних запасів.

Слід зазначити, що в барі підприємства розпочинають перевірку з перерахування готівки, оскільки готівкові розрахунки притаманні досліджуваному підприємству. З цією метою перевіряють показники РРО.

Також обов'язково на момент інвентаризації призупинити будь-які операції в барі як прибуткові, так і витратні.

Для точного визначення результатів інвентаризації комісія перевіряє стан усіх вагів та іншої апаратури.

Ще однією особливістю проведення інвентаризації на підприємствах ресторанного господарства є перевірка товарних запасів на кухні. А саме, на день інвентаризації можуть бути незавершені виробництвом виробу.

Для того щоб їх записати в інвентаризаційний опис їх необхідно перерахувати згідно встановлених норм на кількість сировини. Тому в інвентаризаційному описі буде окремим рядком записано кількість незавершеного виробництва та кількість і вартість перерахованої сировини.

Інші виявлені товари чи продукти в кухні, на складі чи в буфеті записують окремим рядком в інвентаризаційному описі в розрізі їх назв. Записи на кожній сторінці підсумовуються та визначається усього по сторінці кількість товарних одиниць і сума. Якщо під час інвентаризації надійшли товарні запаси, їх записують в окремому описі. Також окремо роблять записи на зіпсовані товари і тари. Для списання зіпсованих товарів складають Акт.

Належним чином складені інвентаризаційні описи підписують усі члени інвентаризаційної комісії та передають у бухгалтерію підприємства для перевірки та опрацювання. За даними інвентаризаційного опису складають порівняльну відомість і визначають результат інвентаризації.

Матеріали інвентаризації на протязі п'яти днів розглядаються керівником підприємства ресторанного господарства та затверджуються. За результатами інвентаризації роблять корегуючі записи в регістрах бухгалтерського обліку.

Практика проведення інвентаризації на підприємствах ресторанного господарства показала, що найчастіше в ході перевірки виявляють наступні помилки та зловживання:

1. Помилки у визначенні одиниць обліку при надходженні товарних запасів від постачальників.

Наприклад, за накладною товар приходить на підприємство упаковками, а прибуткувати потрібно в штуках. При внесенні залишків вказується кількість в штуках, а в системі обліку ця позиція внесена в упаковках.

2. Не правильне відображення назв товарів в технологічних картках.

3. Не дотримання кухарами встановленої рецептури.

4. Необрнтовано великі залишки товарів на складі.

5. Помилки в розрахунках при складанні калькуляційних карток.

6. Факти крадіжок товарних запасів

Висновки з даного дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямі

Отже, щоб не допустити такі недоліки необхідно в закладах ресторанного господарства організувати ефективну облікову систему щодо руху товарних запасів.

У свою чергу це дозволить забезпечити: виконання плану товарообороту; формування оптимальної інформаційної бази; перевірку законності здійснених господарських операцій щодо використання товарних запасів; дотримання правил щодо правильності списання товарних витрат; своєчасність проведення інвентаризації та запобігання зловживань з боку посадових осіб.

Література

1. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. С. 424.
2. Богацька Н. М. Сутність, мета та задачі управління товарними запасами – один із сучасних аспектів діяльності підприємства роздрібною торгівлі : зб. наук. пр. ДНУ. Дніпропетровськ : ДНУ, 2008. Вип. 191. С. 180–186.
3. Коновалова О. В. Проблемні аспекти методики аналізу товарообігу підприємств громадського харчування. Вісник Криворізького економічного інституту КНУ. 2013. № 2. С. 89–96. URL: http://nbuv.gov.ua/Vkei_2013_2_19
4. Нападовська Л. В. Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві : навчальний посібник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт-т, 2016. 395 с.

References

1. Samodai V. P. Orhanizatsiia restorannoi spravy : navch. posib. Sumy : Vyd-vo SumDPU imeni A. S. Makarenka, 2015. S. 424
2. Bohatska N. M. Sutnist, meta ta zadachi upravlinnia tovarnymy zapasamy – odyn iz suchasnykh aspektiv diialnosti pidpryiemstva rozdribnoi torhivli. Zb. nauk. pr. DNU. Dnipropetrovsk: DNU, 2008. Vyp. 191. S. 180–186.
3. Konovalova O. V. Problemni aspekty metodyky analizu tovaroobihu pidpryiemstv hromadskoho kharchuvannia. Visnyk Kryvorizkoho ekonomichnoho instytutu KNU. 2013. № 2. S. 89-96. URL: http://nbuv.gov.ua/Vkei_2013_2_19
4. Napadovska L. V. Bukhhalterskyi oblik u torhivli ta restorannomu hospodarstvi: Navchalnyi posibnyk. Kyiv: Kyiv. nats. torh.-ekon. unt-t, 2016. 395 s.

Надійшла / Paper received : 24.02.2021

Надрукована/Printed : 01.06.2021