

керуваними об'єктами, розроблення заходів із удосконалення економічних процесів та забезпечення економічної безпеки. Здатність ухвалювати і контролювати управлінські рішення, готовність нести за них відповідальність.

Менеджерські здатності. Компетентності ефективного проектування, впровадження та реалізації заходів реформування системи економічних відносин; розроблення та реалізації програм активізації облікової, аналітичної та контрольної діяльності суб'єктів господарювання; обґрунтування управлінських рішень щодо розвитку підприємства та його потенціалу. Здатність керувати бухгалтерськими, аналітичними, контрольними та аудиторськими службами і підрозділами на підприємствах.

Суттєвою мірою ефективна робота бухгалтерії залежить від належного підбору та розстановки кадрів. В основу підбору кадрів повинні покладатись: їх ділова активність; професійна компетентність; відношення до дорученої справи; вміння працювати командою. Професіоналізм, швидкість і якість роботи (прийняття рішень) являють собою основну проблему ефективної роботи бухгалтерської служби підприємства.

Література.

1. Про вищу освіту: Закон України від 1 липня 2014 року № 1556-VII [Електронний ресурс]: [http:// zakon2.rada.gov.ua/laws /show/1556-18](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18).

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБЛІКУ ПОСУДУ, СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ, СТОЛОВОЇ БІЛИЗНИ, САНСПЕЦОДЯГУ ТА ВИРОБНИЧОГО ІНВЕНТАРЮ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Чабанюк О. М., к.е.н., доцент,

Кузьмінська К. І., к.е.н., доцент,

Львівський торговельно-економічний університет

Заклади ресторанного господарства для належного функціонування повинні бути забезпечені посудом, столовими приборами, столовою білизною, спецодягом та виробничим

інвентарем, під якими розуміють окремі предмети, що є засобами праці в складі оборотних активів, а в окремих випадках – необоротними активами.

При визначенні потреби закладом ресторанного господарства у посуді і столових приборах необхідно керуватися п.п. 9.11 п. 9 Санітарних правил для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи та підприємства, що виробляють м'яке морозиво та Нормами забезпечення підприємств громадського харчування посудом, столовими приборами, меблями та кухонним інвентарем, за якими потреба у посуді та столових приборах визначається в залежності від типу (класу) закладу, кількості посадкових місць, асортименту страв, виду обслуговування тощо. При цьому кількість посуду, що одночасно використовується, має відповідати нормам забезпечення закладу, але не менше трикратної кількості посадкових місць.

Придбані посуд, столові прибори, столова білизна, санспецодяг і виробничий інвентар включають до складу малоцінних та швидкозношуваних предметів – як запаси, що використовуються менше одного року або нормального операційного циклу, якщо він триває більше року, або до складу малоцінних необоротних матеріальних активів чи основних засобів, залежно від того, яка вартісна межа встановлена на підприємстві щодо віднесення їх до того чи іншого виду і вони будуть використовуватися більше одного року або операційного циклу.

Посуд, який використовується у закладах ресторанного господарства, буває двох видів: багаторазовий (порцеляно-фаянсовий, скляний або металевий) і одноразовий (пластиковий).

До одноразового посуду належать пластикові тарілки, ложки, стаканчики, виделки, палички для розмішування цукру, який кладеться в чай або каву. Умовно до одноразового посуду можна віднести також серветки, які в обов'язковому порядку видаються кожному відвідувачу ресторану. Облік такого посуду відображають на субрахунку 209 «Інші запаси».

При списанні в експлуатацію вартість одноразового посуду відносять до складу витрат як витрати на упаковку. А витрати на упаковку при масовому характері продукції включаються до складу:

- виробничої собівартості продукції – якщо пакування продукції відбувається безпосередньо в процесі виробництва (Дебет 23 «Виробництво»);

- витрат на збут – якщо товари, готова продукція та інші запаси пакуються на складах (Дебет 93 «Витрати на збут»).

До багаторазового посуду належать: вироблені з порцеляни тарілки, миски, чашки, чайники; скляні бокали і чарки. Облік такого посуду відображають у складі малоцінних і швидкозношуваних предметів і обліковують на субрахунку 22 «МШП». Відповідно до вимог П(С)БО 9 «Запаси» вартість посуду, що переданий в експлуатацію, виключається зі складу активів (списується з балансу) з подальшою організацією оперативного кількісного обліку за місцями експлуатації і відповідними особами протягом строку фактичного використання такого посуду. При списанні посуду в експлуатацію його вартість включають до складу витрат в періоді фактичного введення посуду в експлуатацію. Оскільки посуд – невід’ємний елемент реалізації страв клієнтам ресторану, вартість посуду списується до складу витрат на збут.

Посуд, столові прибори, столова білизна, санспецодяг та виробничий інвентар, що віднесені до необоротних активів (очікуваний термін корисного використання (експлуатації) більше одного року), обліковуються на субрахунку 112 «Малоцінні необоротні матеріальні активи» – якщо їх вартість нижче встановленої підприємством межі щодо віднесення таких активів до складу основних засобів, або на субрахунку 106 «Інструменти, прилади та інвентар» чи субрахунку 109 «Інші основні засоби» – якщо вартість більше. За дебетом вказаних субрахунків відображаються отримані в користування посуд, столові прибори, столова білизна, санспецодяг та виробничий інвентар, а за кредитом – їх списання. Сальдо відображає наявність вказаних активів, що знаходяться в користуванні за їх первісною вартістю на певну дату. Посуд, який віднесено до інших необоротних активів, амортизують або методом «50 на 50, або методом «100 % вартості в першому місяці експлуатації».

Відповідальність за збереження посуду, столових приборів, столової білизни, санспецодягу та виробничого інвентарю, які

знаходяться в обігу, покладається на матеріально відповідальну особу, зазначену в наказі закладу ресторанного господарства та з якою укладено договір про повну матеріальну відповідальність.

Література.

1. Чабанюк О.М. Кузьмінська К.І. Облік і оподаткування у торгівлі та підприємствах ресторанного бізнесу. навч. посіб. / О.М. Чабанюк, К. І. Кузьмінська –К.: Алерта, 2019. – 214 с.

ОСНОВИ КЛАСИФІКАЦІЇ ВИТРАТ ПІДПРИЄМСТВА

Черняєва С.В., студентка,
Харківський національний аграрний університет
імені В.В. Докучаєва*

При формуванні системи управлінського обліку, яка здатна задовольняти потреби менеджерів всіх рівнів управління підприємства у різносторонній інформації, необхідно, перш за все, щоб дана система збирала і класифікувала всі основні витрати, що здійснюються у процесі господарської діяльності. Тому слід спочатку визначити об'єкт класифікації.

Законодавчо закріпленого визначення поняття «витрати», що вживається з метою управлінського обліку, немає. Сутність поняття «витрати» наведено в декількох нормативних актах. Так, згідно зі ст. 1 Закону України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні», НП(С)БО 1 «Загальні вимоги до фінансової звітності», П(С)БО 16 «Витрати» витратами вважається зменшення економічних вигод у вигляді вибуття активів або збільшення зобов'язань, що призводять до зменшення власного капіталу (за винятком зменшення капіталу за рахунок його вилучення або розподілення власниками). Аналогічне визначення витрат застосовується і у податковому обліку. Концептуальна основа фінансової звітності так трактує дане поняття: витрати – зменшення економічних вигод протягом облікового періоду у вигляді вибуття чи амортизації активів або

**Науковий керівник – Ярова В.В., к.е.н., доцент*