

## **ТОРГОВЕЛЬНИЙ ТА ВИРОБНИЧИЙ МЕТОДИ ОБЛІКУ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ ЗАКЛАДІ: ПОРІВНЯЛЬНИЙ АСПЕКТ**

**Москальова Д.В., гр. БЗ-19м**

Науковий керівник – канд. екон. наук **А.І. Кашперська**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Під час організації обліку готової продукції в закладах ресторанного господарства слід враховувати такі особливості, як облік виробництва, реалізації та організації споживання готових страв. Спираючись на особливості обліку, існує два основні підходи його організації щодо виготовлення готової продукції: торговельний та виробничий. При формуванні облікової політики підприємство повинно вказати обраний варіант обліку.

Порівняння торговельного та виробничого методів дозволило виділити низку переваг та недоліків, які можуть виникнути у наслідку використання одного чи іншого методу.

Так, результаті зіставлення цих методів можна дійти висновку, що виробничий метод є трудомістким та займає багато часу в порівнянні з торговельним. Крім того, обрання виробничого методу, який передбачає роздільне ведення обліку, може призвести до виникнення певних незручностей у разі необхідності постійної зміни продажних ціни. Торговельний метод він забезпечує розрахунок собівартості виготовлених готових страв, кондитерських виробів та напоїв, тобто керівники, власники, інвестори отримують більш чітку інформацію. Використання торговельного методу є більш зручним для суб'єктів ресторанного бізнесу, що мають розгалужену організаційну систему та великий асортимент продукції. Також цей метод дозволить більш зручно для специфіки ресторанного господарства розподіляти всі витрати, що формують собівартість закуплених товарів, які реалізує заклад; витрати на формування собівартості кулінарних виробів, які безпосередньо виготовляє підприємство; інші витрати діяльності, що пов'язані з виробництвом та реалізацією готової продукції, і цим самим мати можливість більш ретельно їх контролювати.

Отже, узагальнюючи вищесказане можна зробити висновок, що найбільш чітко та обширно інформацію з обліку готової продукції дає виробничий метод, проте зручнішим методом обліку готової продукції для ресторанного закладу є саме торговельний метод, використання якого призведе до зменшення затрат робочого часу бухгалтерії та дозволить фіксувати продажну вартість готової продукції, що дуже зручно в сучасних умовах ринку.