

НАПРЯМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВНУТРІШНЬОГО КОНТРОЛЮ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

На сучасному етапі розвитку споживчого ринку значних змін зазнали форми та напрями організації діяльності підприємств сфери ресторанного господарства. Жорстка конкуренція на ринку послуг у сфері ресторанного господарства обумовлює необхідність постійного підвищення якості продукції та обслуговування споживачів. Це, у свою чергу, вимагає обґрунтування і реалізації нових напрямків і методів підвищення якості послуг підприємств. В цих умовах особливу значимість набуває система внутрішнього контролю, результати діяльності якої є важливим інформаційним джерелом для обґрунтування напрямів та конкретних заходів з підвищення якості реалізованої продукції та наданих послуг.

Ресторанне господарство, як і будь-яка галузь, складається з різних бізнес-процесів. Водночас, контрольна діяльність складається з безлічі різноманітних дій, процедур і політик. Організація контролю має на меті забезпечення інформацією власника підприємства про причини неефективності управлінських рішень, та сприяє формуванню думки щодо оптимізації забезпечення та здійснення господарських операцій.

Основними напрямками внутрішнього контролю для підприємств сфери ресторанного господарства є:

- контроль за основними напрямками господарської діяльності;
- контроль за відповідністю фінансово-господарських операцій інтересам підприємства;
- контроль дотримання фінансової дисципліни та виконання рішень органів управління та власника підприємства;
- контроль дотримання законодавства і внутрішніх документів;
- контроль за своєчасністю і повнотою виконання заходів з управління ризиками;
- контроль розподілу ресурсів в межах підприємства;
- контроль технологічних процесів виготовлення продукції;
- контроль процесу обслуговування споживачів;
- контроль та забезпечення достовірності даних обліку і фінансової звітності та дотримання вимог її підготовки;
- контроль і аналіз результатів діяльності і розподілу прибутку;
- контроль ефективності маркетингової політики підприємства;
- контроль за відповідністю внутрішніх документів і рішень системи управління підприємством його інтересам;
- моніторинг і оцінка ефективності системи внутрішнього контролю та підготовка пропозицій щодо її вдосконалення.

Питання контролю технологічних процесів виготовлення продукції є актуальним для підприємств ресторанного господарства і потребує постійного пошуку найефективніших методів та засобів контролю. Відповідно до технологічних процесів виробництва продукції доцільно виконувати контроль всіх стадій життєвого циклу підприємства з чітким розподілом функцій та відповідальності за якість харчування та обслуговування.

Як показує практика, на сьогодні немає уніфікованого порядку організації системи внутрішнього контролю на підприємствах ресторанного господарства. Формування системи внутрішнього контролю проводиться на підставі законодавчих актів, передового наукового та практичного досвіду.

Порівняльний аналіз найбільш поширених практик організації внутрішнього контролю підприємств ресторанного дозволяє сформулювати першочергову потребу в наступних впровадженнях. Організацію системи внутрішнього контролю доцільно розпочинати з аналізу основних напрямків діяльності підприємства ресторанного господарства або його окремих функціональних підрозділів.

На сьогоднішній день основною тенденцією розвитку ресторанного бізнесу є створення мережі і подальше збільшення її розмірів, тому все більша кількість підприємств цієї сфери потребує створення окремого структурного підрозділу внутрішнього контролю або виділення окремої посади внутрішнього контролера і розробки відповідних внутрішніх нормативних документів.

Після визначення меж і об'єктів системи внутрішнього контролю потрібно підготувати план робіт і сформувати робочу групу, мета якої – розробка спеціальних контрольних процедур. У такі групи доцільно включати працівників служби контролю, а також фахівців з ідентифікації та аналізу ризиків. Також корисно залучати в ролі експертів керівників тих функціональних підрозділів, для яких створюють процедури контролю.

Важливим етапом процесу побудови ефективної системи внутрішнього контролю є необхідність регламентації тих бізнес-процесів, які були відібрані для впровадження в систему внутрішнього контролю і скласти їх докладний опис.

Отже, наявність на сучасних підприємствах ресторанного господарства добре організованої та успішно функціонуючої системи внутрішнього контролю сприятиме попередженню недочетів, розкрадань, неефективного використання ресурсів. Але лише за умови забезпечення збалансованості всіх елементів системи внутрішнього контролю підприємства, можливо найефективніше використовувати потенціал підприємства і підвищувати його конкурентоспроможність.