

ВНУТРІШНІЙ КОНТРОЛЬ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В умовах ринкової конкуренції успішна діяльність підприємств ресторанного господарства визначається досягненням поставлених перед ними цілей, дотриманням прийнятої стратегії, фінансовою стабільністю та стійкістю їх місця серед конкурентів на українському ринку. Велика кількість підприємств страждає від неефективного управління та використання ресурсів, від нестачі необхідної для прийняття правильних рішень інформації, викривлень звітності, зловживань з боку співробітників та управлінського персоналу. Цих проблем можна уникнути за допомогою посилення функції внутрішнього контролю на підприємстві.

Система внутрішнього контролю є важливим елементом загальної структури управління підприємства. Вона дозволяє шляхом здійснення нагляду, перевірок і стеження за фінансово-господарською діяльністю переконатись, що остання проходить у відповідності до розробленої стратегії розвитку та вимог діючого законодавства.

Здійснення контролю технологічних процесів виготовлення продукції є особливо актуальним для підприємств ресторанного господарства і потребує постійного пошуку найефективніших методів та засобів контролю. Особливої уваги заслуговують питання, пов'язані з особливостями діяльності, серед яких доцільно виділити виробництво кулінарної продукції, формування собівартості, реалізацію та організацію її споживання. Безперервний внутрішній контроль усіх етапів діяльності підприємств забезпечить належний рівень якості страв, а аналіз результатів операцій контролю допоможе визначати шляхи підвищення якості продукції, перевірку поставлених керівництвом завдань, дасть можливість виявити фактичний стан підприємства, викрити недоліки в роботі, сприятиме своєчасному вживанню заходів для поліпшення діяльності та підвищення прибутковості.

Діючі підприємства повинні застосовувати різні методи, способи і засоби контролю процесів, що забезпечить споживачів високоякісною та безпечною продукцією та стравами. Також потрібно розвивати питання суцільного контролю технологічних операцій виготовлення продукції – від приймання сировини на підприємство до реалізації готової продукції споживачам. Місце внутрішнього контролю в системі управління підприємством ресторанного господарства представлено на рис. 1.



Рис. 1. Місце внутрішнього контролю в системі управління підприємством ресторанного господарства

Так, на підприємстві необхідно не лише довести до виконавців прийняте управлінське рішення керівника, а й здійснювати контроль за його реалізацією усіма підрозділами підприємства та на всіх стадіях виробничого циклу. Присутність внутрішнього контролю на кожному етапі господарської діяльності стимулюватиме зростання її ефективності та результативності шляхом активного впливу на підконтрольні об'єкти