

А.В. Янчев, д-р екон. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Л.О. Кирильсва, канд. екон. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Д.Д. Шеховцова, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

ВПЛИВ МЕТОДУ ОБЛІКУ ДІЯЛЬНОСТІ НА ФОРМУВАННЯ ІНФОРМАЦІЇ ПРО ВИТРАТИ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасний стан діяльності підприємств ресторанного господарства характеризується важкими умовами конкуренції та боротьбою за споживачів, тому утримати свої позиції можна при використанні ефективних методів управління на основі обліково-аналітичної бази даних, генератором якої є управлінський облік.

Реалізація методики управлінського обліку витрат підприємств ресторанного господарства повинна здійснюватися із застосуванням класичних елементів методу бухгалтерського обліку (документація та інвентаризація, оцінка та калькуляція, рахунки та подвійний запис, звітність), а також арсеналу прийомів та заходів, спрямованих на управління витратами: методи обліку витрат та калькулювання собівартості продукції; методика розподілу загальновиробничих витрат; облік за центрами витрат та центрами відповідальності; бюджетування; нормування і лімітування витрат та інші методичні прийоми. Кожне підприємство з урахуванням потреб повинно розробляти свої внутрішньофірмові єдині методи та стандарти ведення управлінського обліку витрат у залежності від специфіки діяльності.

На облік витрат підприємств ресторанного господарства впливає обраний метод ведення обліку діяльності суб'єкта господарювання, а саме торговий, виробничий або торгово-виробничий. Як показало практичне дослідження, з репрезентативної вибірки 60% підприємств ресторанного господарства з виїзним обслуговуванням м. Харкова сьогодні застосовують торгово-виробничий метод до обліку діяльності, 35% – торговий і лише 5% – виробничий метод.

Торгово-виробничий метод обліку в підприємствах ресторанного господарства передбачає використання рахунку 23 «Виробництво», де в якості прямих витрат відображають тільки вартість сировини та продуктів, списаних за актами. Для торгово-виробничого методу обліку характерна систематизація інформації про операційні витрати, що здійснюється на рахунках 902 «Собівартість

реалізації товарів», 92 «Адміністративні витрати», 93 «Витрати на збут», 94 «Інші операційні витрати». Аналіз чинної методики обліку операційних витрат підприємств дослідженої галузі м. Харкова із застосуванням торгово-виробничого методу виявив відсутність використання суб'єктами господарювання рахунку 91 «Загальновиробничі витрати», функціональним призначенням якого є відображення витрат на обслуговування та управління виробництвом (заробітна плата кухарів, технологів, завідувачів виробництвом, нарахування ЄСВ, оренда приміщення, амортизація виробничого устаткування, охорона праці, отримані послуги). Сьогодні ці витрати обліковують на рахунку 93 «Витрати на збут», що є некоректним із позиції управлінського обліку, бо втрачається важлива релевантна обліково-аналітична інформація про витрати на обслуговування процесу виробництва. З позиції управлінського обліку пропонуємо для підприємств ресторанного господарства накопичувати інформацію про загальновиробничі витрати на рахунку 91 «Загальновиробничі витрати» та списувати їх у кінці місяця на рахунок 23 «Виробництво». Це дозволить управлінському персоналу отримати інформацію про суму витрат на випуск продукції власного виробництва в цілому по підприємству за звітний період та уникнути складного процесу їх розподілу за видами продукції за умов короткого одноденного циклу.

Підприємства ресторанного господарства, які обирають торговельний метод обліку, рахунок 23 «Виробництво» не використовують, а узагальнення інформації щодо собівартості реалізованих товарів та продукції власного виробництва здійснюють на рахунку 902 «Собівартість реалізації товарів». Облік витрат операційної діяльності здійснюється на рахунках класу 9 «Витрати діяльності».

Характерним для виробничого методу обліку є використання рахунків 23 «Виробництво» та 91 «Загальновиробничі витрати», останні в кінці місяця списують та включають у собівартість виготовленої кулінарної або кондитерської продукції.

Аналіз методів обліку діяльності суб'єктів господарювання дозволяє рекомендувати до застосування торгово-виробничий метод у системі управлінського обліку витрат, який найбільш відповідає умовам специфіки діяльності підприємств ресторанного господарства з функціями кейтерингу. Саме ведення управлінського обліку витрат при використанні запропонованого методу сприятиме створенню інформаційного фундаменту для керівників підприємства з метою прийняття господарських рішень як при здійсненні поточної так і майбутньої діяльності.