

ВНУТРІШНІЙ КОНТРОЛЬ ЯК ЕЛЕМЕНТ ОБЛКОВО-АНАЛІТИЧНОЇ СИСТЕМИ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В організації процесу управління на підприємстві особливе місце належить організації внутрішнього контролю. Контроль повинен здійснюватися як на найвищій ланці управління – за допомогою служби внутрішнього контролю, так і на середній ланці – відповідними функціональними службами. Контроль виконання плану робіт і, особливо, якості продукції, повинен здійснюватись на всіх стадіях виробничого процесу та, передусім, на самих ранніх його стадіях, з метою попередження негативних наслідків для підприємства.

Вивчення принципів, прийомів та концепцій розвитку внутрішнього контролю, викладених в наукових працях показує, що досить поширеним є погляд на контроль, як функції управління. Передумовами виникнення внутрішнього контролю як функції управління є: невизначеність власника щодо окремих аспектів діяльності підприємства; попередження виникнення кризових явищ; боротьба за ринки збуту; тиск з боку конкурентів, підтримання успіху шляхом порівняння досягнутих результатів із запланованими з наступним визначенням ефективних напрямів діяльності підприємства, які сприяли досягненню його загальних цілей.

Функція контролю в системі управління підприємством ресторанного господарства активно впливає на всі процеси його життєвого циклу і передбачає реалізацію комплексу завдань в інтересах успішного функціонування й забезпечення його розвитку. В той же час, внутрішній контроль як функція управління є засобом зворотного зв'язку між об'єктом та органом управління, що інформує про дійсний стан об'єкта і фактичне виконання управлінських рішень. Так, контроль виступає невід'ємною компонентом всіх дій і функцій управління підприємством. За допомогою внутрішнього контролю стає можливим визначити чи досягнута основна мета діяльності підприємства. Контроль пов'язує всі ланки ланцюга управління в єдине ціле, що підтверджує високу значимість контрольної функції.

Ефективне управління підприємством ресторанного господарства передбачає великий обсяг контрольної роботи. Тому внутрішній контроль набуває характеру основи, присутньої на всіх рівнях управління. Будь-яка управлінська функція обов'язково інтегрована з функцією контролю (рис.).



Рис. Взаємозв'язок функцій управління та контролю підприємств ресторанного господарства

Так, на стадії планування здійснюється оцінка раціональності можливих варіантів управлінських рішень і їх відповідність стратегії діяльності підприємства. На стадії організації та регулювання є необхідним контроль правильності реалізації управлінських рішень для досягнення поставленої мети. На стадії обліку забезпечується контроль за: наявністю та рухом майна; раціональним використанням ресурсів; станом зобов'язань; законністю господарських операцій. Щодо стадії аналізу, дані контролю є його основою, тобто, наприклад, здійснюється контроль рівня забезпеченості запасів і витрат джерелами формування. Водночас, на всіх стадіях контролю використовуються різні методи аналізу. Дані аналізу є підставою для здійснення контролю його якості при оцінці інформації відносно результатів виконання управлінських рішень. Поряд з інтеграцією функції контролю з іншими функціями управління існує інформаційна інтеграція усередині функції контролю.

Отже, присутність елементу контролю на кожній стадії, а також реалізація його функцій, забезпечує інформаційну прозорість об'єкта управління для можливості прийняття ефективних рішень. У сучасних умовах економічного розвитку одним з напрямів підвищення ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства є оптимізація систем управління ними завдяки інтеграції її основних функцій. При цьому функція контролю забезпечує інформацією суб'єкт