

## ОСОБЛИВОСТІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ПОРЯДОК ВЕДЕННЯ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ

*Л.П. Шацкова, к.е.н.*

*О.Л. Малін, к.ю.н.*

*М.М. Римар, студентка*

*Одеський національний політехнічний університет, м. Одеса*

Ресторанний бізнес це сфера підприємницької діяльності, яка пов'язана з організацією специфічного виду обслуговування, задовольняє потреби клієнта в якісному харчуванні, пропонує певний перелік додаткових послуг відповідно до типу закладу та відповідає всім санітарно-гігієнічним вимогам і законодавчим нормам. До специфічних особливостей діяльності підприємств ресторанного бізнесу можна віднести:

- багатопрофільний характер;
- одиничний і дрібносерійний тип та сезонність характеру виробництва;
- відсутність залишків незавершеного виробництва;
- короткий виробничий цикл;
- висока частка ручної праці та застосування різноманітного обладнання;
- використання великого переліку сировини і матеріалів;
- обмежений термін зберігання і реалізації продукції, що випускається;
- різноманітний асортимент виробів та наданих послуг та його постійне оновлення;
- неухильне дотримання правил надання відповідних послуг, санітарних вимог.

В обов'язковому порядку при виготовленні продукції в ресторанному бізнесі потрібно дотримуватися технічних умов, державних стандартів, норм технологічних карт на страви та вироби, порядку та норм витрат сировини та втрат, які встановлені діючими нормативними документами. Підприємства ресторанного бізнесу самостійно визначають перелік страв та виробів: існуючі – виробляють і реалізують на підставі діючих збірників рецептур; на нові фірмові – складаються технологічні карти. На вибір складових переліку впливає ціла низка чинників: тип і клас підприємства, контингент відвідувачів, місце розташування і т.п.

Підприємства ресторанного бізнесу виконують такі функції: виробничу, торговельну і функцію з надання супутніх послуг з обслуговування відвідувачів. Основною функцією підприємств ресторанного бізнесу є виробнича, в процесі якої створюється продукт, визначається його споживча вартість. Взаємозв'язок між покупцем і підприємством ресторанного бізнесу, обмін товару на гроші обумовлює торгова функція. Третя функція пов'язана зі створенням комфортних умов для прийому їжі відвідувачами.

Ресторанний бізнес це не тільки надання смачних страв, заходів розважального характеру і обслуговування на високому якісному рівні, а також складна робота бухгалтерів. Бухгалтерам потрібно займатися збором і обробкою інформації про отримані продукти, про їх витрати на виготовлення відповідного блюда і залишках, про заробітну плату працівників. Вся інформація обробляється і надходить керівнику для оцінки та

аналізу отриманих даних з метою прогнозування розвитку ресторану в довгостроковій перспективі.

Специфічні особливості ресторанного бізнесу не можуть не залишити свій відбиток на ведення бухгалтерського обліку. Наприклад, розглядаючи особливості бухгалтерського обліку в даній сфері, бухгалтером вивчаються такі нюанси як, розрахунок собівартості, відображення в обліку операцій на відповідне придбання продуктів, їх зберігання, відпуск у виробництво, ціноутворення та калькуляція і багато іншого.

Особливістю обліку на підприємствах ресторанного бізнесу є те, що отримані продукти оприбутковуються за вагою бруutto, а списуються за обліковими даними відпуску та реалізації готових страв та виробів. В ресторанному бізнесі ціни реалізації справ та виробів визначаються методом калькуляції. Їх розрахунок проводиться в калькуляційних картах, які складаються як на продукцію власного виробництва, так і на покупні товари. У закладах ресторанного бізнесу є обов'язковим наявність меню, в якому за кожною стравою та виробом вказуються вихід і ціну однієї порції [1].

Як правило, робота підприємств ресторанного бізнесу складається з трьох основних процесів: формування сировинної бази; виробництва готової продукції; реалізації готової продукції і покупних товарів споживачам. Відповідно, основними об'єктами обліку є: запаси; витрати, пов'язані з виготовленням та реалізацією продуктів громадського харчування; доходи від реалізації продукції. Методологічні засади формування в бухгалтерському обліку інформації про запаси, витрати і доходи визначені відповідними положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку: П(С)БО 9 «Запаси» [2], П(С)БО 16 «Витрати» [3] і П(С)БО 15 «Дохід» [4].

Варто зауважити, складність обліку в ресторанному бізнесі полягає в тому, що він відображає і процеси виробництва, і процеси торгівлі, причому в поєднанні з наданням супутніх послуг. З огляду на це, в Методичних рекомендаціях № 157 [5] порядок ведення бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанного бізнесу містить два підходи: торговельний та виробничий. Бухгалтерський облік за торговельним методом ведеться аналогічно обліку на підприємствах торгівлі. Однак застосування цього методу не узгоджується з вимогами національних стандартів бухгалтерського обліку та Інструкції № 291 [6] в частині правил застосування рахунків 23 «Виробництво» і 28 «Товари». За виробничим методом калькулювання собівартості готової продукції здійснюється як на виробничих підприємствах, він базується на використанні стандартних методів і прийомів бухгалтерського обліку, а саме, ведення обліку запасів відповідно до П(С)БО 9 [2] і витрат відповідно до П(С)БО 16 [3]. Він передбачає роздільне ведення обліку сировини, призначеної для виготовлення власної продукції і товарів, призначених для реалізації. На рахунок 23 «Виробництво» слід відносити тільки вартість сировини на виробництво готової продукції за його первісною вартістю, сформованої відповідно до вимог П(С)БО 9 [2]. Решта витрат, пов'язаних з виробництвом продукції: заробітна плата кухарів, нарахування на фонд оплати їх праці, амортизація кухонного обладнання, орендна плата виробничого приміщення і т. д., враховуються на рахунку 91 «Загальновиробничі витрати», так як при виробництві великої кількості страв, їх неможливо розподілити і

віднести на конкретний виріб. При цьому загальновиробничі витрати по закінченні місяця за порядком, представленим в додатку 1 до П(С)БО 16 [3], між об'єктами витрат не розподіляють, а списують на собівартість реалізованої продукції, що обумовлено відсутністю залишків незавершеного виробництва (відповідно до Санітарних правил вся продукція повинна бути реалізована за один день за винятком кондитерських виробів і напівфабрикатів) та недоцільністю трудовитрат на розподіл з огляду на короткий (одноденний) виробничий цикл, так як витрати на проведення бухгалтерських рахункових операцій за певним об'єктом витрат істотно вище, ніж очікувані підприємством вигоди від інформації, отриманої після таких рахункових операцій.

І той і інший методи схвалені компетентними органами: при цьому МФУ в листі № 21009 [7] рекомендував як базовий метод бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанного бізнесу застосовувати виробничий метод, а МЕУ в листі № 741 [8] в якості базового вказав торговельний метод, а ведення бухгалтерського обліку згідно з виробничим методом рекомендував, зокрема, для самостійних цехів готової продукції, напівфабрикатів і кулінарних виробів. Підприємства ресторанного бізнесу має право на свій розсуд вибирати метод бухгалтерського обліку, вказавши його в наказі про облікову політику підприємства. Можна запропонувати на підприємствах ресторанного бізнесу, які здійснюють складний технологічний процес використовувати виробничий метод, а на підприємствах, на яких напівфабрикати та сировина проходять дуже простий технологічний процес (розігрівання, охолодження, порціювання та оформлення) – торговельний метод.

Виходячи з вищевикладеного, можна зробити висновок, що раціональна організація бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанного бізнесу неможлива без врахування специфічних особливостей діяльності таких підприємств. Первинний облік на цих підприємствах має бути пристосованим до організаційних та технологічних особливостей діяльності підприємств з огляду на тривалість операційного циклу, способи та обсяги його продукту реалізації. Кожна вироблена продукція та надана послуга має свою специфіку та повинна відображатися в обліку відповідно до обраної облікової політики підприємства. При виборі оптимального підходу щодо порядку ведення бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанного бізнесу потрібно приймати рішення, при якому б створювалася така система отримання інформації, яка б забезпечувала ефективне управління підприємством та примноження доходу від господарської діяльності.

### **Література:**

1. Брік С.В. Ресторанний бізнес: особливості фінансового обліку та аудиту продукції за торговельним та виробничим методами / С.В. Брік // Вісник НТУ «Харківський політехнічний інститут». – Х.: НТУ «ХПІ». – 2017. – № 45 (1266). – С. 79-82.
2. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 9 «Запаси»: Наказ Міністерства Фінансів України від 20.10.1999 р. № 246 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0751-99>.

3. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: Наказ Міністерства Фінансів України від 31.12.1999 р. № 318 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00>.
4. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 15 «Дохід»: Наказ Міністерства Фінансів України від 29.11.1999р. № 290 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0860-99>.
5. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами від 17.06. 2003 р. № 157: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://search.ligazakon.ua/l\\_doc2.nsf/link1/ME03298.html/](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/ME03298.html/)
6. Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій від 30.11.1999 р. № 291: Наказ Міністерства Фінансів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0893-99>.
7. Щодо складу виду діяльності «громадське харчування»: Лист Міністерства Фінансів України від 11.11.2004 р. № 31-04200-30-29/21009 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ua-info.biz/legal/basekt/ua-smpnrr.htm>.
8. Щодо класифікації громадського харчування та методів калькулювання собівартості: Лист Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 05.11.2004 р. № 54-51/741 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ukraine.uapravo.net/data/base25/ukr25197.htm>