

РЕТРОСПЕКТИВНИЙ АНАЛІЗ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ ЩОДО ОСОБЛИВОСТЕЙ ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Розглянуто питання обліку процесів виробництва в закладах ресторанного господарства в науковій та періодичній літературі

Постановка проблеми. Виконання соціальних програм підвищення добробуту народу України в умовах ринкової економіки залежить від розвитку галузей національної економіки, які виробляють продукцію народного споживання, виконують роботи і надають послуги. До такої сфери діяльності відноситься і ресторанне господарство підприємства якого, виробляють продукцію масового споживання і реалізують її населенню на внутрішньому ринку. Ринкові відносини вносять зміни до форм власності підприємств громадського харчування. Утворюються підприємства акціонерні, колективні, збереглися підприємства комунальної власності, але переважають підприємства приватної власності.

Значна частина суб'єктів господарювання даної сфери діяльності працює збитково, решта, не витримуючи конкуренції на ринку, стає банкрутами. Почастішали випадки коли підприємство свідомо ухиляється від сплати податків до державного бюджету. Часто всі ці заходи є вимушеними через незнання особливостей діяльності підприємств даної сфери.

Дослідивши літературні джерела, можна стверджувати, що питання обліку на підприємствах ресторанного господарства не зовсім достатньо висвітлені. Більшість джерел просто розкриває основні положення обліку та документування, а проблеми вдосконалення та спрощення не розглядаються. Основними авторами, що досліджували дане питання є: Лукашкова Н., Антонова Т., Шевердіна О., Кулакова М., Дзюба Н., Гладка С., Кузнецов С., Дяченко К., Бутинець Ф.Ф., П'ятницька Н.О. та інші.

Викладення основного матеріалу дослідження. Для проведення аналізу розвитку досліджень з питань, присвячених обліку процесу виробництва в закладах ресторанного господарства прослідкуємо динаміку захищених дисертацій в Україні, дослідимо кількість наукових праць, присвячених досліджуваній проблемі та визначимо основні проблемні моменти, що зустрічаються на практиці та потребують вирішення.

Провівши аналіз статей опублікованих у фахових виданнях за період з 2002 до 2010 року можна сказати, що достатня увага приділяється питанням саме документального оформлення операції та її відображення на рахунках бухгалтерського обліку.

Найбільша кількість проблемних питань, що зустрічаються на практиці, пов'язана з обліком процесів виробництва в закладах ресторанного господарства висвітлюється в таких періодичних виданнях практичного та теоретичного спрямування як: "Все про бухгалтерський облік", "Головбух", "Баланс", "Дебет-Кредит", "Бухгалтерія", "Все про бухгалтерський облік", "Податки та бухгалтерський облік". Для огляду літературних джерел було використано статті 2003-2010 років. Проаналізуємо тенденції написання статей в газетах та журналах за 2003, 2005-2010 рр. (рис. 1).

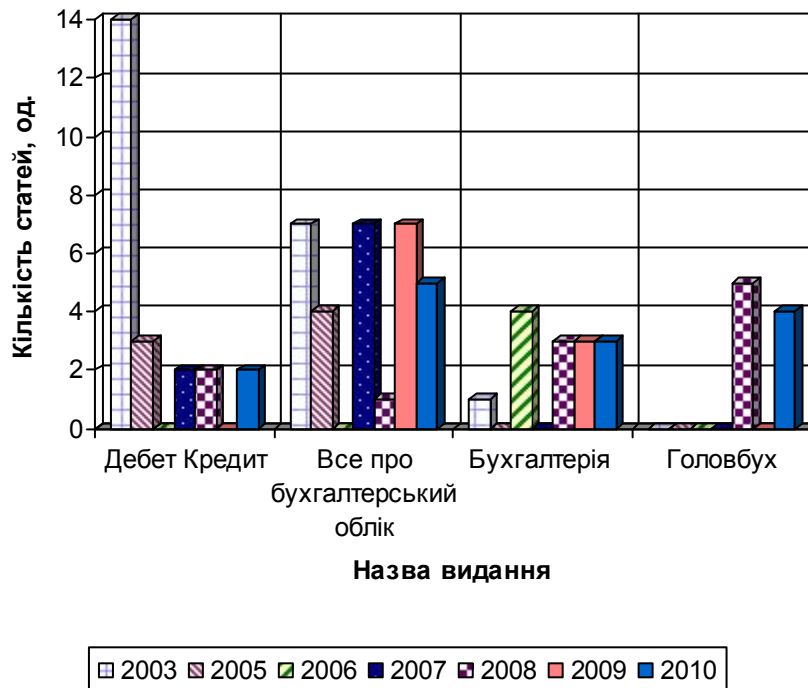


Рис. 1. Тенденція написання статей за темою дослідження в періодичній літературі*

* Джерело: власна розробка на основі аналізу літературних джерел

Розглянувши рис. 1 можна зробити висновок, що найбільше уваги проблемам обліку у сфері ресторанного господарства було приділено у 2003 та у 2007 роках, особливо це спостерігається в таких виданнях як "Дебет-Кредит", "Все про бухгалтерський облік", "Бухгалтерія".

Проаналізуємо тематику статей в періодичних виданнях, що присвячені бухгалтерському обліку в ресторанному господарстві (рис. 2).

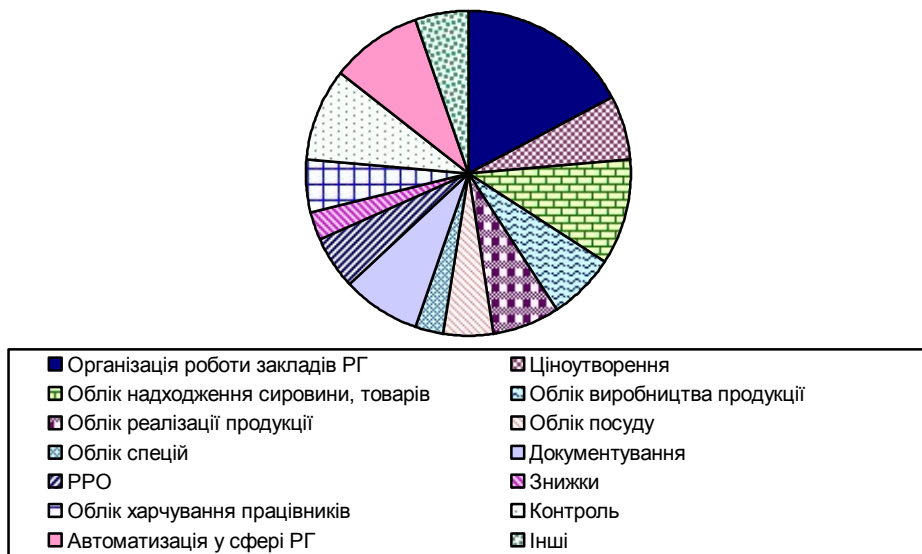


Рис. 2. Тематика статей періодичних видань з бухгалтерського обліку за 2003, 2005-2011 роки*

* Джерело: власна розробка на основі аналізу літературних джерел

Отже, після аналізу рис. 2 можна зробити висновок, що в періодичних виданнях практичного характеру увага приділяється наступним питанням:

- організація роботи закладів ресторанного господарства (16% статей);
- ціноутворення у ресторанному господарстві (7% статей);
- облік надходження сировини, товарів (11% статей);
- облік виробництва продукції (7% статей);
- облік реалізації товарів та продукції (7% статей);
- облік посуду (5% статей);
- облік спецій (3% статей);
- документування на підприємствах ресторанного господарства (8% статей);
- особливості використання РРО в закладах ресторанного господарства (5% статей);
- надання знижок в закладах ресторанного господарства (3% статей);
- особливості облікового відображення харчування працівників (5% статей);
- здійснення контролю та проведення інвентаризації у закладі ресторанного господарства (9% статей);
- автоматизація закладів ресторанного господарства (9% статей);
- інші (5% статей).

Проаналізуємо висвітлення даних питань в періодичних виданнях в таблиці 1.

Таблиця 1. Аналіз періодичної літератури бухгалтерського спрямування з питань обліку в ресторанному господарстві*

№ з/п	Питання, що розглядаються	Дебет Кредит	Все про бухгалтерський облік	Бухгалтерія	Податки та бухгалтерський облік	Баланс	Головбух
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Організація роботи закладів ресторанного господарства	+	+	+	+	-	-
2	Ціноутворення, збірники рецептур	+	+	+	+	-	+
3	Облік надходження сировини, товарів	+	+	+	-	-	-
4	Облік виробництва продукції	+	-	+	-	-	-
5	Облік реалізації товарів та продукції	+	-	+	-	-	-
6	Облік посуду	-	+	+	-	-	+
7	Облік спецій	-	-	+	-	+	-
8	Автоматизація роботи закладів ресторанного господарства	+	-	-	-	-	-
9	Патентування, ліцензування, сертифікація	+	+	+	+	-	-
10	Контроль	+	+	-	-	-	-
11	Облік в цехах напівфабрикатів та кондитерських цехах	-	-	-	-	-	-

Продовження табл. 1

1	2	3	4	5	6	7	8
12	Облік харчування працівників закладу	+	+	+	-	-	+
13	Документування	+	+	-	+	-	-
14	Особливості використання РРО у закладі ресторанного господарства	+	+	+	-	-	-
15	Інші	+	+	+	-	-	+

*Джерело: власна розробка на основі аналізу літературних джерел

Питання обліку в ресторанному господарстві в підручниках розглянуто на недостатньому рівні, оскільки є невеликою кількістю посібників з обліку в ресторанному господарстві. Можна зробити висновок, що в посібниках і підручниках питання обліку в цехах напівфабрикатів та кондитерських цехах розглянуто на низькому рівні і потребує подальшого розгляду.

Дослідження стану висвітлення теми в матеріалах авторефератів і дисертацій показало, що в Україні в обліку в галузі ресторанного господарства було написано достатню кількість дисертацій.

Нами було проаналізовано 4 дисертації, що найбільше стосуються теми дослідження, які мають наступні теми:

- “Облік та аналіз собівартості продукції в підприємствах ресторанного господарства”;
- “Облік в ресторанному господарстві: організація і методика”;
- “Облік і аналіз прибутку підприємств громадського харчування”;
- “Облік і контроль витрат у громадському харчуванні в умовах ринкової економіки ” (табл. 2).

Таблиця 2. Аналіз дисертацій за темою дослідження

Автор, тема дисертації	Пропозиції автора	Проблеми
1	2	3
Чумак О.В. Облік та аналіз собівартості продукції в підприємствах ресторанного господарства [4]	Розроблено науково-обґрунтовану модель обліку і калькулювання собівартості продукції. Удосконалено процес обліку виробничих затрат згідно рах. 23 "Виробництво". Визначено економічну сутність собівартості в обліковому процесі та систематизовано класифікацію витрат підприємств ресторанного господарства	Визначення економічної сутності собівартості в обліковому процесі та систематизація класифікації витрат діяльності підприємств ресторанного господарства як інформаційної бази обліку й аналізу. Визначення основних елементів методів обліку затрат для використання на підприємствах ресторанного господарства
Смірнова Н.В. Облік в ресторанному господарстві: організація і методика [3]	Обґрунтовано доцільність розробки системи обліку в ресторанному господарстві. Визначено особливості функціонування підрозділів некомерційного типу та підприємств в сфері малого	Недостатність теоретичної та практичної розробленості питань побудови системи обліку з врахуванням впливу організаційно-технологічних особливостей діяльності підприємств різного типу в сучасних умовах організації

Продовження табл. 2

1	2	3
	<p>бізнесу; виокремлено функції закладів харчування. запропоновано методичні підходи формування елементів облікової політики в частині запасів, витрат, взаємозв'язку процедур обліку і ціноутворення; методику обліку діяльності підрозділів харчування в сільськогосподарських підприємствах. Розмежоване ресторанне господарство на комерційне та некомерційне. Розроблено методику відображення в обліку франчайзі діяльності підприємств ресторанного господарства на умовах франчайзінгу</p>	<p>ресторанного бізнесу. Є невирішеними питання побудови обліку діяльності структурних підрозділів харчування промислових та сільськогосподарських підприємств, що зокрема, стосується впливу на формування фінансових результатів. Особливості функціонування ресторанного господарства зумовлюють необхідність розробки методичного забезпечення організації та ведення обліку, яке б одночасно відповідало вимогам внутрішнього управління та зовнішнього контролю за діяльністю системи ресторанного господарства</p>
<p>Новодворська В.В. Облік і контроль витрат у громадському харчуванні в умовах ринкової економіки [1]</p>	<p>Розроблено методологію нормативного обліку і калькулювання власної продукції громадського харчування з застосуванням ПЕОМ. Розроблено комплексний машино-орієнтований Звіт про продаж і відпуск виробів кухні. Запропоновано методологію контролю витрат громадського харчування в умовах АРМ бухгалтера</p>	<p>Роздрібні ціни на страви власного виробництва встановлюються необґрунтовано, інтуїтивно. Наслідком цих недоліків є збитковість підприємств недержавної форми власності, ухилення від сплати податків до державного і місцевих бюджетів, зростання цін на продукцію громадського харчування. Дослідження стану обліку і контролю витрат на виготовлення і реалізацію продукції громадського харчування. Вивчення класифікації витрат на виробництво і реалізацію продукції громадського харчування</p>
<p>Дергільова Г.С. Облік і аналіз прибутку підприємств громадського харчування [2]</p>	<p>Досліджено економічної сутності прибутку. Розроблено рекомендації з удосконалення методики обліку транспортно-заготівельних витрат підприємств харчування; удосконалено методику обліку витрат, що формують собівартість продукції власного виробництва; запропоновано методику обліку фінансових результатів за складовими частинами товарообігу (продукції власного виробництва та купівельним товарам); визначено основні напрямки удосконалення процесу управління фінансовими результатами в умовах автоматизації та зроблено рекомендації щодо організації та механізму їх реалізації на підприємствах громадського харчування</p>	<p>Розгляд основних складових системи управління прибутком та визначення етапів розробки політики управління прибутком підприємств громадського харчування; розробка рекомендацій з удосконалення методики бухгалтерського обліку доходів, витрат і фінансових результатів підприємств громадського харчування згідно з П(С)БО; дослідження інформаційного забезпечення управління фінансовими результатами в умовах комп'ютеризації; аналіз стану та основних тенденцій динаміки рівня фінансового результату операційної діяльності</p>

Висновки та перспективи подальших досліджень. На законодавчому рівні було виявлено, що облік в ресторанному господарстві регулюється в достатній мірі, але все ж таки є деякі неточності та суперечності між окремими нормативно-правовими актами щодо регулювання питань, що досліджуються.

Аналіз наукової літератури за темою дослідження показав, що розкриття питань обліку в закладах ресторанного господарства висвітлено на недостатньому рівні, лише незначна частка літератури наукового характеру присвячена обліку процесів виробництва в ресторанному господарстві.

Отже, можна узагальнити, що питання обліку процесів виробництва в закладах ресторанного господарства розглядаються у науковій та періодичній літературі на недостатньому рівні, при цьому в періодичній літературі, на відміну від навчальних посібників та підручників найбільше уваги звертається на облік та контроль процесів виробництва в закладах ресторанного господарства.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Библиотечный каталог российских и украинских диссертаций Автореферат диссертации Облік і контроль витрат у громадському харчуванні в умовах ринкової економіки [Електронний ресурс] / В.В. Новодворська. – Режим доступу: <http://www.lib.ua-ru.net/inode/36127.html>

2. Библиотечный каталог российских и украинских диссертаций Диссертационная работа: Дергільова Галина Сергіївна. Облік і аналіз прибутку підприємств громадського харчування [Електронний ресурс] / Г.С. Дергільова. – Режим доступу: <http://www.lib.ua-ru.net/diss/cont/27026.html>

3. Библиотечный каталог российских и украинских диссертаций Диссертационная работа: Смірнова Надія Володимирівна. Облік в ресторанному господарстві: організація і методика [Електронний ресурс] / Н.В. Смірнова. – Режим доступу: <http://www.lib.ua-ru.net/diss/cont/265593.html>

4. Библиотечный каталог российских и украинских диссертаций: Диссертационная работа: Чумак Оксана Володимирівна. Облік та аналіз собівартості продукції в підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О.В. Чумак. – Режим доступу: <http://www.lib.ua-ru.net/diss/cont/137262.html>

5. Глуцук О.М. Розкриття питань обліку в громадському харчуванні у різних літературних джерелах/ О.М. Глуцук // Вісник ЖДТУ, 2001. – №17. – с. 67

6. Громадське харчування: торгівля чи виробництво? [Електронний ресурс] / Р. Грачова. – Режим доступу: <http://www.dtk.com.ua/show/1cid0367.html>

7. <http://www.nbu.gov.ua>

8. <http://www.war.nau.ua>